



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME DE SUPERVISIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8955993 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA REGIONAL CAQUETÁ
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8955993 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	17/01/2026
OBJETO	Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable Víctima de la violencia.
CONTRATISTA	Sandra Jimena Quiroga Caviche
FECHA DE INICIO	30 /01/2026
FECHA DE TERMINACIÓN	15/12/2026
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	\$ 42.571.198

1.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL S.A		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100067816		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	19/01/2026		
FECHA APROBACIÓN	30/01/2026		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	30/01/2026	16/04/2017	\$4.257.119,80



2. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR COBRADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
\$268.588	\$268.588	\$42.302.610	0.63 %
\$4.028.820	\$4.028.820	\$38.273.790	10.09%
\$4.028.820	\$4.028.820	\$34.244.970	19.56%
\$4.028.820	\$4.028.820	\$30.216.150	29.02%
\$4.028.820	\$4.028.820	\$26.187.330	38.49%

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Durante la ejecución contractual, la contratista Sandra Jimena Quiroga Caviche aportó como soporte para el trámite de pago de honorarios las planillas de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes a los periodos objeto de cobro, certificando bajo gravedad de juramento la veracidad de la información suministrada.

De acuerdo con los documentos allegados por la contratista, se evidencian los siguientes aportes reportados:

Mes de cobro	Número de planilla	IBC reportado	Salud	Pensión	ARL
Marzo 2026	1080538632	\$1.750.905	\$218.900	\$280.200	\$42.700
Abril 2026	1081336848	\$1.750.905	\$218.900	\$280.200	\$42.700
Mayo 2026	1082176525	\$1.750.905	\$218.900	\$280.200	\$42.700

No obstante, durante las actividades de seguimiento y verificación efectuadas por la supervisión contractual mediante los mecanismos de validación disponibles en la plataforma SECOP II, se identificaron inconsistencias entre la información contenida en las planillas aportadas por la



contratista y la información obtenida mediante las consultas realizadas a las fuentes oficiales integradas al sistema.

Particularmente, para las planillas verificadas, el sistema arrojó la observación “Validación IBC: IBC no corresponde”, registrando un Ingreso Base de Cotización (IBC) de \$58.364 y aportes a salud, pensión y riesgos laborales significativamente inferiores a los reportados en los documentos aportados por la contratista.

Frente a dicha situación, la supervisión adelantó las verificaciones correspondientes y sostuvo reunión con la contratista con el fin de solicitar las aclaraciones pertinentes. La contratista manifestó que el trámite de liquidación y pago de los aportes era realizado por un tercero y que no contaba con acceso directo a las credenciales de la plataforma utilizada para dicho proceso.

En consecuencia, esta supervisión deja constancia de la existencia de inconsistencias que impiden corroborar plenamente la correspondencia entre los aportes acreditados mediante los documentos aportados por la contratista y los registros consultados a través de los mecanismos oficiales de validación disponibles para la Entidad, situación que se pone en conocimiento del Ordenador del Gasto y de las dependencias competentes para las actuaciones a que haya lugar.

4. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N.A

ANÁLISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA MODIFICACIÓN CONTRACTUAL:

N.A

OBJETO DE LA MODIFICACIÓN Y CLÁUSULAS DEL CONTRATO (ANEXO TÉCNICO/ESTUDIO PREVIO) A MODIFICAR.

N.A



El estado financiero del contrato es el que a continuación se presenta:

ESTADO FINANCIERO

Valor inicial del contrato	\$ 42.571.198
Valor adición o reducción del contrato	\$00.000.000
valor total actual de contrato	\$ 26.187.330
valor bruto pagado al contratista cedente	\$00.000.000
valor pendiente por pagar al contratista cedente	\$00.000.000
valor total por ejecutar por parte del cesionario	\$00.000.000

6. OBSERVACIONES

En ejercicio de las funciones de supervisión del Contrato No. CO1.PCCNTR.8955993 suscrito con la señora Sandra Jimena Quiroga Caviche, y como resultado de las actividades de seguimiento, revisión documental y verificación de los soportes presentados para trámite de pago de honorarios, se identificó una situación que requiere ser puesta en conocimiento del Ordenador del Gasto y de las dependencias competentes para las actuaciones que correspondan.

La contratista presentó para los cobros correspondientes a los meses de marzo, abril y mayo de 2026, los respectivos soportes de pago al Sistema de Seguridad Social Integral, certificando bajo gravedad de juramento la veracidad de la información suministrada y reportando en las planillas aportadas un Ingreso Base de Cotización (IBC) de \$1.750.905, así como aportes a salud, pensión y riesgos laborales acordes con dicho ingreso.

Los pagos fueron tramitados por la Entidad con fundamento en la documentación aportada por la contratista y bajo el principio de buena fe, conforme a los mecanismos de verificación disponibles para la fecha de presentación de cada cuenta de cobro.

Posteriormente, durante un ejercicio de revisión y validación documental realizado por esta supervisión en conjunto con el Grupo de Contratación, mediante las herramientas de consulta actualmente disponibles en la plataforma SECOP II y los mecanismos de interoperabilidad con fuentes oficiales de información del Sistema de Seguridad Social Integral, se evidenciaron inconsistencias entre la información consignada en los soportes aportados por la contratista y la información obtenida a través de las validaciones efectuadas por la Entidad.

Las consultas realizadas en SECOP II arrojaron de manera reiterada la observación “Validación IBC: IBC no corresponde”, registrando para los periodos objeto de revisión un Ingreso Base de Cotización de \$58.364, así como valores de aportes a salud, pensión y riesgos laborales



significativamente inferiores a los reportados en los documentos allegados por la contratista para el trámite de pago.

Es pertinente señalar que durante los primeros meses de ejecución contractual la plataforma SECOP II no presentaba las mismas funcionalidades de validación y visualización actualmente disponibles para la Entidad. Como resultado de las actualizaciones implementadas posteriormente en la plataforma, fue posible efectuar consultas más detalladas respecto de la información asociada a las planillas de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, situación que permitió identificar inconsistencias que no habían sido advertidas durante las validaciones inicialmente efectuadas por la supervisión.

Con ocasión de lo anterior, la contratista fue citada por esta supervisión con el fin de brindar las aclaraciones correspondientes y permitir la verificación directa de la información. Durante la reunión realizada, manifestó que el trámite de liquidación y pago de sus aportes a seguridad social era efectuado por un tercero particular, indicando además que no posee acceso directo a las credenciales de la plataforma utilizada para dicho proceso y que desconoce la clave de ingreso al sistema, así mismo da a conocer que el tercero manifiesta no querer darle el usuario personal y contraseña personal.

Durante la diligencia no fue posible verificar directamente desde una cuenta administrada por la contratista la información correspondiente a los aportes realizados, ni establecer la trazabilidad completa entre los soportes aportados y la información obtenida mediante las validaciones efectuadas por la Entidad.

La supervisión considera importante precisar que la responsabilidad de acreditar el cumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral corresponde exclusivamente a la contratista, independientemente de que la gestión operativa de liquidación o pago haya sido delegada a terceros.

En consecuencia, esta supervisión deja constancia de que, con la información disponible a la fecha, no ha sido posible corroborar plenamente la correspondencia entre los aportes acreditados mediante los documentos aportados por la contratista y los registros consultados a través de los mecanismos oficiales de validación disponibles para la Entidad, razón por la cual se pone en conocimiento del Ordenador del Gasto y de las áreas competentes el presente hallazgo para la evaluación de las actuaciones administrativas, financieras, contractuales y jurídicas a que haya lugar.

Adicionalmente, esta supervisión considera que las inconsistencias identificadas entre la información contenida en las planillas aportadas por la contratista y aquella obtenida mediante los mecanismos oficiales de validación disponibles para la Entidad revisten especial importancia, toda vez que los documentos allegados sirvieron de soporte para el trámite y autorización de pagos con cargo al contrato.

En consecuencia, y con el fin de salvaguardar los intereses de la Entidad, garantizar la transparencia de la ejecución contractual y verificar la autenticidad, integridad y trazabilidad de la documentación presentada, se pone en conocimiento del Ordenador del Gasto el presente hallazgo para que, a través de las dependencias competentes, se evalúe la procedencia de las actuaciones administrativas, financieras, contractuales,



disciplinarias o jurídicas a que haya lugar, incluyendo la verificación de una eventual falsedad documental o cualquier otra situación que pudiera derivarse de las inconsistencias evidenciadas.

Como soporte del presente informe se anexan los formatos de liquidación de pago (GF), informes de ejecución contractual (GC), consultas efectuadas en la plataforma SECOP II, capturas de pantalla de las validaciones realizadas y demás documentos que sustentan las observaciones aquí consignadas.

Para constancia se firma Florencia Caquetá, 19 de junio 2026.


YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
Supervisor del Contrato No **CO1.PCCNTR.8955993 2026**

Id de pago Pago 003

Obligado a facturar electrónicamente Sí No *

Número de factura 003

Fecha de emisión 31/03/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de vencimiento 31/03/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor neto 4.007.642 COP Valor antes de IVA

Valor total 4.028.820 COP

Notas Descuento de reteica por un valor de \$21.178

Fecha de recepción original 21/03/2026 7:38:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Número de radicación 70489-434143

Descripción	Nombre del documento	
GC_30505664_4626_MAR_2026.pdf	GC_30505664_4626_MAR_2026.pdf	Descargar
GF_30505664_4626_MAR_2026.pdf	GF_30505664_4626_MAR_2026.pdf	Descargar

Planilla	Tipo Cotizante	Subtipo	Fecha de pago	Periodo	IBC	Salud	Pensión	Riesgos	Fondo Solidaridad	Fondo subsistencia	Estado
108053863	59-	No	2026-03-17	2026-02	58,364	7,300	9,400	1,500	0	0	Consult
2	Independiente	aplica									Exitosa
	con contrato de prestación de servicios superior a 1 mes										Entidad

Validación IBC: **IBC no corresponde**

Es responsabilidad de la Entidad Estatal verificar todos los datos de la(s) planilla(s) antes de aprobar el pago.

*De clic en "Validar" para traer los datos desde SICOPI – Ministerio de Salud y Protección Social

Estado Enviado por proveedor

Fecha de recepción original

Fecha estimada de pago

Valor a pagar 4.028.820 COP

Compromiso presupuestal

Plan de recepción

Rechazar

Descripción Nombre del documento

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

B

Cancel

Id de pago Pago 004

Obligado a facturar electrónicamente Sí No *

Número de factura 004

Fecha de emisión 30/04/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de vencimiento 30/04/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor neto 4.007.642 COP Valor antes de IVA

Valor total 4.028.820 COP

Notas Descuento del reteica por un valor \$ 21.178

Fecha de recepción original 20/04/2026 8:28:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Número de radicación 47586-001828

Descripción	Nombre del documento	
GC_30505664_4626_ABR_2026.pdf	GC_30505664_4626_ABR_2026.pdf	Descargar
GF_30505664_4626_ABR_2026.pdf	GF_30505664_4626_ABR_2026.pdf	Descargar

Planilla	Tipo Cotizante	Subtipo	Fecha de pago	Periodo	IBC	Salud	Pensión	Riesgos	Fondo Solidaridad	Fondo subsistencia	Estado
108133684	59-	No	2026-04-16	2026-03	58,364	7,300	9,400	1,500	0	0	Consult
8	Independiente	aplica									Exitosa
	con contrato de										Entidad
	prestación de										
	servicios										
	superior a 1										
	mes										

Validación IBC: **IBC no corresponde**

Es responsabilidad de la Entidad Estatal verificar todos los datos de la(s) planilla(s) antes de aprobar el pago.

*De clic en "Validar" para traer los datos desde SICOPI – Ministerio de Salud y Protección Social

Estado Enviado por proveedor

Fecha de recepción original

Fecha estimada de pago

Valor a pagar 4.028.820 COP

Compromiso presupuestal

Plan de recepción

Rechazar

Descripción Nombre del documento

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

B

Cancel

Id de pago Pago 005

Obligado a facturar electrónicamente Sí No *

Número de factura 005

Fecha de emisión 19 días de tiempo transcurrido (31/05/2026 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de vencimiento 19 días de tiempo transcurrido (31/05/2026 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor neto 4.007.642 COP Valor antes de IVA

Valor total 4.028.820 COP

Notas Descuento de reteica por un valor de \$ 21.178

Fecha de recepción original 28 días de tiempo transcurrido (23/05/2026 8:23:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Número de radicación 64756-299617

Descripción	Nombre del documento	
GC_30505664_4626_MAY_2026.pdf	GC_30505664_4626_MAY_2026.pdf	Descargar
GF_30505664_4626_MAY_2026.pdf	GF_30505664_4626_MAY_2026.pdf	Descargar


Planilla	Tipo Cotizante	Subtipo	Fecha de pago	Periodo	IBC	Salud	Pensión	Riesgos	Fondo Solidaridad	Fondo subsistencia	Estado
108217652	59-	No	2026-05-20	2026-04	58,364	7,300	9,400	1,500	0	0	Consult
5	Independiente	aplica									Exitosa
	con contrato de										Entidad
	prestación de										
	servicios										
	superior a 1										
	mes										


Validación IBC: IBC no corresponde

Es responsabilidad de la Entidad Estatal verificar todos los datos de la(s) planilla(s) antes de aprobar el pago.

*De clic en "Validar" para traer los datos desde SICOPI – Ministerio de Salud y Protección Social

Estado Enviado por proveedor

Fecha de recepción original  *

Fecha estimada de pago 

Valor a pagar 4.028.820 COP

Compromiso presupuestal

Plan de recepción

Rechazar

Descripción Nombre del documento

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

B

Cancel



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL CAQUETÁ

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA-CAQUETÁ

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Marzo de 2026
Versión	ENERO - 1,26
ID de Proceso	70489-434143

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	30.505.664	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	squiroga@sena.edu.co	Número de Cuenta:	47389822902
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2025	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600			NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			NO
Concepto del pago corresponde a:			Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	8955993/2026	Nº Compromiso SIIF	4626	Número de pagos durante la vigencia del contrato	12
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	INSTRUCTOR: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL ÁREA PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA, BAJO EL ENFOQUE POR COMPETENCIAS LABORALES . CPE N°. 18-9-2026-000303				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/03/2026	Al	31/03/2026	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 38.273.790
Número de pago	3	Valor Total del Contrato:	\$ 42.571.198		
Valor Bruto Pago:	\$ 4.028.820,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 34.244.970

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	\$ 4.028.820	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	\$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 4.028.820	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0
BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE	\$ 2.191.638		

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Marzo	Febrero		
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	-----	1080538632	Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.191.638,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.750.905	\$ 1.750.905	Base retención en la fuente a titulo de ICA	3.529.720,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 218.900	\$ 218.900	Valor base IVA	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 280.200	\$ 280.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00
ARL III	\$ 42.700	\$ 42.700	Menos Retencion IVA	0,00
	\$		Reteica - 8299 - FLORENCIA	21.178,00
	\$			0,00
	\$			0,00
	\$			0,00
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -			0,00
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Dependientes hasta	\$ 402.882		Otras Retenciones	0,00
Salud hasta	\$ 837.984	\$ 162.500	Otras Retenciones	0,00
Renta Exenta 25%	\$ 41.375.460	\$ 730.000	Otras Retenciones	0,00
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$ 741.000			0,00
Retención en la Fuente Contingente	\$		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00
			VALOR A PAGAR	\$4.007.642,00

SON: CUATRO MILLONES SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ejecute FPI bajo el desarrollo de competencias laborales de la formación de las Fichas 3452658 y 3452025

Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012,

Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación,

Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus de las fichas 3452658 y 3452025

RECURSOS: NACIÓN

Ejecute mis actividades en el municipio de Florencia Caquetá

Anexo informe de actividades correspondiente al mes de marzo 2026 GCON-F-087 V1

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumpli a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Sandra Jimena Quiroga C

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

Yiseth A. Buitrago S.

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
INSTRUCTOR G16

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)



PAGOSIMPLE | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2026-03-17, 09:08:50 a. m. Tipo Planilla | Número Planilla 1080538632

Periodo Cotización 202602

Periodo Servicio 202602

PAGADA 2026-03-17 09:05:10.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE				
Documento	CC 30505664	Dirección	AV. CALLE 13 #25 - 25		
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	4216635		
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO	Total Afiliados	1
Ciudad	FLORENCIA	Departamento	CAQUETA		
Representante Legal		Identificación			

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 30505664	Residente		Exonerado	N	Apellidos y Nombres	Código Ciudad - Departamento	Centro de Trabajo	Ubicación Laboral
Tipo Cotizante	59	00				QUIROGA CAVICHE SANDRA JIMENA	18001000 - 18		CAQUETA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades															Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión						Salud				Riesgos				Caja				Parafiscales											
INC	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	CCR	VST	VST	SUN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT				IRP	Dias AFP	Dias EPS	Dias AFP	Dias CCF	Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSFS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF
																0	30	30	0			16 %	\$ 1.750.905	\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	EPS005		12,5 %	\$ 1.750.905	\$ 218.900	\$ 0	14-11	3	2,436 %	\$ 1.750.905	\$ 42.700	NIN-CC	0 %	\$ 0	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0

IV. TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSFS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
PORVENIR	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	EPS SANITAS	ARL SURA	NINGUNA CCF	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	\$ 42.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL CAQUETÁ

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA-CAQUETÁ

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Abril de 2026
Versión	ENERO - 1.26
ID de Proceso	47586-001828

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	30.505.664	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	squiroga@sena.edu.co	Número de Cuenta:	47389822902
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2025	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600			NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			NO
Concepto del pago corresponde a:			Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	8955993/2026	Nº Compromiso SIIF	4626	Número de pagos durante la vigencia del contrato	12
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	INSTRUCTOR: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL ÁREA PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA, BAJO EL ENFOQUE POR COMPETENCIAS LABORALES . CPE N°. 18-9-2026-000303				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/04/2026	Al	30/04/2026	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 34.244.970
Número de pago	4	Valor Total del Contrato:	\$ 42.571.198		
Valor Bruto Pago:	\$ 4.028.820,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 30.216.150

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	\$ 4.028.820	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	\$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 4.028.820	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0
BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE	\$ 2.191.638		

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Abril	Marzo		
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	-----	1081336848	Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.191.638,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.750.905	\$ 1.750.905	Base retención en la fuente a titulo de ICA	3.529.720,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 218.900	\$ 218.900	Valor base IVA	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 280.200	\$ 280.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00
ARL III	\$ 42.700	\$ 42.700	Menos Retencion IVA	0,00
	\$		Reteica - 8299 - FLORENCIA	21.178,00
	\$			0,00
	\$			0,00
	\$			0,00
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Dependientes hasta	\$ 402.882		Otras Retenciones	0,00
Salud hasta	\$ 837.984	\$ 162.500	Otras Retenciones	0,00
Renta Exenta 25%	\$ 41.375.460	\$ 730.000	Otras Retenciones	0,00
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$ 1.471.000		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00
Retención en la Fuente Contingente	\$		VALOR A PAGAR	\$4.007.642,00

SON: CUATRO MILLONES SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ejecute FPI bajo el desarrollo de competencias laborales de la formación de las Fichas 3481999 y 3484975

Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012,

Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación

Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus de las fichas 3481999 y 3484975

RECURSOS: NACIÓN

Ejecute mis actividades en el municipio de Florencia Caquetá

Anexo informe de actividades correspondiente al mes de abril 2026 GCON-F-087 V1

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumpli a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Sandra Jimena Quiroga C

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;
- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

Yiseth A. Buitrago S.

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
INSTRUCTOR G16

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)



PAGOSIMPLE | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2026-04-16, 09:38:18 a. m. Tipo Planilla | Número Planilla 1081336848

Periodo Cotización 202603

Periodo Servicio 202603

PAGADA 2026-04-16 09:33:16.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE		
Documento	CC 30505664	Dirección	AV. CALLE 13 #25 - 25
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	4216635
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	FLORENCIA	Departamento	CAQUETA
Representante Legal		Identificación	
		Total Afiliados	1

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 30505664		Residente	Exonerado	N	Apellidos y Nombres	Código Ciudad - Departamento	Centro de Trabajo	Ubicación Laboral
Tipo Cotizante	59	00				QUIROGA CAVICHE SANDRA JIMENA	18001000 - 18		CAQUETA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades														Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión						Salud				Riesgos				Caja				Parafiscales											
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	CCR	VST	SUN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT				IRP	Dias AFP	Dias EPS	Dias AFP	Dias CCF	Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF
															0	30	30	0	\$ 1.750.905	230301	16 %	\$ 1.750.905	\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	EPS005		12,5 %	\$ 1.750.905	\$ 218.900	\$ 0	14-11	3	2,436 %	\$ 1.750.905	\$ 42.700	NIN-CC	0 %	\$ 0	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0

IV. TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
PORVENIR	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	EPS SANITAS	ARL SURA	NINGUNA CCF	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	\$ 42.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL CAQUETÁ

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA-CAQUETÁ

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Mayo de 2026
Versión	ENERO - 1,26
ID de Proceso	64756-299617

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	30.505.664	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	squiroga@sena.edu.co	Número de Cuenta:	47389822902
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2025	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600			NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			NO
Concepto del pago corresponde a:			Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	8955993/2026	Nº Compromiso SIIF	4626	Número de pagos durante la vigencia del contrato	12
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	INSTRUCTOR: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL ÁREA PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA, BAJO EL ENFOQUE POR COMPETENCIAS LABORALES . CPE N°. 18-9-2026-000303				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/05/2026	Al	31/05/2026	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 30.216.150
Número de pago	5	Valor Total del Contrato:	\$ 42.571.198	Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 26.187.330
Valor Bruto Pago:	\$ 4.028.820,00				

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	\$ 4.028.820	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	\$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 4.028.820	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	\$ 2.191.638		

LIQUIDACION DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACION DEL NETO A PAGAR

	Mayo	Abril		
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	-----	1082176525	Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.191.638,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.750.905	\$ 1.750.905	Base retención en la fuente a titulo de ICA	3.529.720,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 218.900	\$ 218.900	Valor base IVA	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 280.200	\$ 280.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00
ARL III	\$ 42.700	\$ 42.700	Menos Retencion IVA	0,00
	\$		Reteica - 8299 - FLORENCIA	21.178,00
	\$			0,00
	\$			0%
	\$			0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -			0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -		Otras Retenciones	0,00
Dependientes hasta	\$ 402.882		Otras Retenciones	0,00
Salud hasta	\$ 837.984	\$ 162.500	Otras Retenciones	0,00
Renta Exenta 25%	\$ 41.375.460	\$ 730.000	Otras Retenciones	0,00
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$ 2.201.000			0,00
Retención en la Fuente Contingente	\$		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00
			VALOR A PAGAR	\$4.007.642,00

SON: CUATRO MILLONES SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ejecute FPI bajo el desarrollo de competencias laborales de la formación de las Fichas 3512411, 2512492 y 3512497

Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-GFPI-G-012, Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación,

Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus de las fichas 3512411, 2512492 y 3512497.

RECURSOS: NACIÓN

Ejecute mis actividades en el municipio de la Montañita (vereda Reina Baja) y Florencia Caquetá

Anexo informe de actividades correspondiente al mes de mayo 2026 GCCON-F-087 V2

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumpli a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Sandra Jimena Quiroga C

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor

Yiseth A. Buitrago S.

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
INSTRUCTOR G16

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)



PAGOSIMPLE | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2026-05-20, 11:11:47 a. m. Tipo Planilla | Número Planilla 1082176525

Periodo Cotización 202604

Periodo Servicio 202604

PAGADA 2026-05-20 11:07:02.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE		
Documento	CC 30505664	Dirección	AV. CALLE 13 #25 - 25
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	4216635
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	FLORENCIA	Departamento	CAQUETA
Representante Legal		Identificación	
		Total Afiliados	1

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 30505664	Residente	Exonerado	N	Apellidos y Nombres	Código Ciudad - Departamento	Centro de Trabajo	Ubicación Laboral
Tipo Cotizante	59 00				QUIROGA CAVICHE SANDRA JIMENA	18001000 - 18		CAQUETA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades														Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión						Salud				Riesgos				Caja				Parafiscales											
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	CCR	VST	SUN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT				IRP	Dias AFP	Dias EPS	Dias AFP	Dias CCF	Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF
															0	30	30	0			16 %	\$ 1.750.905	\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	EPS005		12,5 %	\$ 1.750.905	\$ 218.900	\$ 0	14-11	3	2,436 %	\$ 1.750.905	\$ 42.700	NIN-CC	0 %	\$ 0	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0

IV. TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
PORVENIR	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	EPS SANITAS	ARL SURA	NINGUNA CCF	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	\$ 42.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	





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

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 19 de marzo de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. 8955993 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florence

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30.505.664 de Florencia Caquetá, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de marzo de 2026.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$42.571.198). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$268.588), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (\$4.028.820) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES CATORCE MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (2.014.410).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área Procesos Básicos de Panadería, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.	<p>Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.</p> <p>Viene de febrero y termina en marzo de 2026: Ficha 3419789 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 25 de febrero del 2026 Fecha de terminación: 04 de marzo del 2026 Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación: 18 Aprendices Evaluados 18 Aprendices Aprobados 13 Aprendices no aprobados 5</p> <p>Fichas que inician y terminan en marzo 2026: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 5 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 20 de marzo del 2026</p>	<p>Gestión de tiempos marzo de 2026 152 horas FPI y 8 horas adicionales reunión de instructores PV 2026 Carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Aprendices Evaluados 20 Aprendices Aprobados 16 Aprendices no aprobados 4 Horas ejecutadas: 100</p> <p>Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026:</p> <p>Ficha 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 06 de abril del 2026 Aprendices Preinscritos 25</p> <p><u>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación se realizan a partir del 21 de marzo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 25 de marzo de 2026.</u></p> <p>Horas ejecutadas: 32 y las restantes 8 horas pasan para abril de 2026. Total, horas FPI mes de marzo de 2026 – 152 de FPI.</p>	
2	<p>Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.</p>	<p>Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son mi responsabilidad como instructora, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo, en las siguientes Fichas:</p>	<p>Planeación pedagógica, Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo de las formaciones: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p>



		<p>Fichas que inician y terminan en marzo 2026: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026: Numero de Ficha 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	<p>Ubicados en la carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
3	<p>Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.</p>	<p>Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique, de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	<p>Guía de aprendizaje de las formaciones complementarias: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p> <p>Ubicadas en la carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
4	<p>Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y</p>	<p>Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.</p>	<p>Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación de la formación Numero de Ficha: 3452658</p>



	<p>libres de cualquier forma de discriminación o re victimización.</p>	<p>Viene de febrero y termina en marzo de 2026:</p> <p>Ficha 3419789 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 25 de febrero del 2026 Fecha de terminación: 04 de marzo del 2026 Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación: 18 Aprendices Evaluados 18 Aprendices Aprobados 13 Aprendices no aprobados 5</p> <p>Fichas que inician y terminan en marzo 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 5 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 20 de marzo del 2026 Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Horas ejecutadas: 100</p> <p>Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Código del programa: 63520040</p> <p>Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 6 de abril del 2026 Aprendices preinscritos 25</p>	<p>PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Acta de planeación, concertación de la ficha Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p> <p>Ubicado en la carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
--	--	--	---



		<p><u>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación, se realizan a partir del 24 de marzo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 25 de marzo de 2026.</u></p>	
5	<p>Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).</p>	<p>Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices), de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES:</p> <p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES</p> <p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p> <p><u>Creación de la Ruta, los aprendices se asocian el 24 de marzo de 2026 y las evidencias están en la carpeta DRIVE el 25 de marzo de 2026.</u></p>	<p>Preinscritos 24 Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje de las siguientes fichas: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Preinscritos 25 Creación de ruta de aprendizaje de la formación Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
6	<p>Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y</p>	<p>Evalúe los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación</p>	<p>Registro de juicios evaluativos de las formaciones terminadas</p>



	<p>producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.</p>	<p>pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días, de las formaciones complementarias que termine en el mes de febrero de 2026, ellas son:</p> <p>REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS:</p> <p>Viene de febrero y termina en marzo de 2026:</p> <p>Ficha 3419789 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Fecha de inicio: 25 de febrero del 2026 Fecha de terminación: 04 de marzo del 2026 Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación: 18 Aprendices Evaluados 18 Aprendices Aprobados 13 Aprendices no aprobados 5</p> <p>Fichas que inician y terminan en marzo 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Fecha de inicio: 5 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 20 de marzo del 2026 Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación:20 Aprendices evaluados: 20 Aprendices aprobados 16 y no aprobados 4</p>	<p>Numero de Ficha: 3452658</p> <p>Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
7	<p>Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros, traslados o</p>	<p>En el mes de marzo de 2026, no se presentaron novedades académicas en las formaciones complementarias que ejecute:</p> <p>Ficha 3419789 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p>	<p>No hay evidencias</p>



	inconsistencias en el registro de la información académica.	Numero de Ficha: 3452638 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:	
8	Programar, solicitar y justificar técnicamente, con la debida oportunidad, los materiales de formación, insumos, equipos y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades formativas, de acuerdo con la planeación pedagógica aprobada y los procedimientos institucionales vigentes, dejando los respectivos soportes de solicitud, uso y control cuando aplique (Actas de recibo, entrega y uso de materiales de formación).	En el programa de formación ejecutado en el mes de marzo de 2026, no se programó ni se solicitó materiales de formación. A la fecha se esta en proceso de contratación.	No hay evidencia
9	Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.	Cree y actualice el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo, de las siguientes formaciones complementarias: Ficha que viene de febrero y termine en marzo de 2026: Ficha 3419789 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Fichas que inician y terminan en marzo 2026: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 5 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 20 de marzo del 2026 Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026:	Portafolios Fichas No. Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



		<p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 06 de abril del 2026 Aprendices preinscritos: 25 <u>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación, se realizan a partir del 24 de marzo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 25 de marzo de 2026.</u></p>	
10	<p>Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral.</p>	<p>Desarrolle las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral, en las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>Fichas que inician y terminan en marzo 2026: Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 5 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 20 de marzo del 2026 Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Aprendices evaluados: 20 <u>Los juicios evaluativos de realizan en el 20 de marzo de 2026, fecha que termina la formación complementaria. Horas ejecutadas: 100</u></p> <p>Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026:</p>	<p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS ubicadas en el DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 6 de abril del 2026 Aprendices preinscritos: 25</p> <p><u>los aprendices se asocian el 24 de marzo de 2026 y las evidencias están en la carpeta DRIVE el 25 de marzo de 2026.</u></p> <p>Los juicios evaluativos se realizan en el mes de abril de 2026, fecha que termina la formación complementaria.</p>	
11	<p>Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual, cuando aplique (primer semestre 2026).</p>	<p>No hubo programación en el mes de marzo de 2026.</p>	<p>No hay evidencias</p>
12	<p>Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.</p>	<p>Presente de manera oportuna el informe de ejecución contractual correspondiente al mes de marzo de 2026 y pago de SS del mes de febrero de 2026</p>	<p>Informe de ejecución contractual de marzo de 2026 y Planilla de pago de SS mes de febrero de 2026 Planilla No. <u>1080538632</u></p>
13	<p>Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.</p>	<p>Participe en la Reunión Instructores Atención a Población víctima 10 de marzo de 2026, con el objetivo de Confirmar la ejecución de la Formación profesional integral complementaria en el mes de Febrero de 2026 en Gestión de Tiempos 120 FPI y 40 horas adicionales para un total de 160 horas y Tratar temas relacionados a los 75 Portafolios de los cuales 74 deben estar</p>	<p>Listados de asistencia y registros fotográficos</p>



		<p>completos en la carpeta DRIVE, con el fin de fortalecer en cada uno el desarrollo y compromisos en la FPI complementaria como Instructor PV SENA.</p> <p>Participe el día 18 de marzo en la Reunión Instructores atención a población victima - Emprendimientos fruto de las Formaciones complementarias - Implementación Ruta de atención a población victima - Emprendimiento apalancamientos Maletines de Formación Vig.2026.</p> <p>Participe el día 27 de marzo en la Reunión de instructores tema procedimiento de la ejecución de la FPI.</p>	
14	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato. 9 GTH-F-075 V09	Esta obligación la ejecute en enero de 2026, se anexo en el informe de Gestión Financiera y se encuentra en SECOP II.	No hay evidencias
15	Las demás que requiera el supervisor de acuerdo con el objeto contractual	Realice las diferentes actividades de la ejecución de la FPI de acuerdo con el procedimiento y presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de marzo de 2026.	<p>Obligación 1,2,3,5,6,7,8,9,10</p> <p>Link ubicación Portafolio de evidencias.</p> <p>12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</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. 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				
2				



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y (ii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 1080538632 y el operador pagos simple referente al mes de febrero de 2026.

Cordialmente,

Sandra Jimena Quiroga c

Firma

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
Contratista
C.C. No. 30'505.664 de Florencia

Firma

YISETH A. BUITRAGO S.

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026



EVIDENCIAS EJECUCION CONTRACTUAL MES DE marzo DE 2026

EVIDENCIAS CONTRACTUALES No.1

MES: MARZO 2026

1. Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.

1.1 Gestión de Tiempos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION	
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
FECHA INICIAL:	01/03/2026 00:00:00
FECHA FINAL:	19/03/2026 23:59:59
ACTIVIDADES ACADÉMICAS	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3419789 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3452658 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	
ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	

19/03/26 7:47

Page 1 of 2

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE				
INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS				
REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO				
UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE				
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :				92,00
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 112,00				
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	
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:				0,00
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE			
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA			

19/03/26 7:47

Page 2 of 2

2. Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.



Obligación No. 2

2.1 Planeación pedagógica, Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	05-mar-26
Denominación del Programa de Formación	PRECEOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3452658
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63520166 V1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE Regional

Guías de Aprendizaje Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- Código del Programa de Formación: 63520166
- Competencia: 2908033001 Elaborar Alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y norma vigente
- Resultados de Aprendizaje: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso.
- Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Utilizar los implementos de seguridad y higiene de acuerdo con la normativizada vigente.
- Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.
- Incorporar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
- Alistar los equipos para el procesamiento de productos de panificación según las especificaciones del proceso
- Duracion de la Guía: 100 horas

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país.

GFPI-F-135 V04



instrumentos de evaluación Numero de Ficha: 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

 Más trabajo.	Servicio Nacional de Aprendizaje Centro Tecnológico de la Amazonía LISTA DE CHEQUEO			
Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	No. de Ficha	3452658	
Competencia	290803001	Código Programa	2388760	
Resultado de Aprendizaje	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	Código	63520166	
Municipio	Florencia Caquetá	Lugar	Caseta Comunal P.Vita de Dios	
Instructor	Sandra Jimena Quiroga Caviche	Profesión		
FECHA:	18-03-2026			
Nombre Aprendiz	Romery Reyes Cabezas			
No. Documento de Identificación	CC - 40611948			
INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE DESEMPEÑO				
ITEM	CRITERIO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujo gramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados.	x		
	Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.	x		
	Identifica los empaques para productos de panificación.	x		
	Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación.	x		
	Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.	x		
	Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.	x		
	Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneado y leudado de acuerdo a especificaciones del producto.	x		
	Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto.	x		
	Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas.	x		
	Evalúa los avances tecnológicos.	x		
	Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	x		
	Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna.	x		
	Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad.	x		
Firma aprendiz: _____				
Firma del Instructor: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE				

Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

 Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA PLAN DE TRABAJO		
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.			
NOMBRE PROGRAMA:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	FICHA:	3452658
COMPETENCIA:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	1. alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. 2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso. 3. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. 4. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. 5. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. 6. utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente		
PROYECTO FORMATIVO:	NA	CODIGO:	63520166
FASE:	NA	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA



Planeación pedagógica Numero de Ficha: 3452025
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	21 DE MARZO DE 2026
Denominación del Programa de Formación	COMPLEMENTARIA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3452025
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63520040 V1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión	

Accesibilidad: es necesario investigar

Guías de Aprendizaje Numero de Ficha: 3452025
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- Código del Programa de Formación: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (no aplica):
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- Competencia: 290803004 Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:
- (horas): 40

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,
Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de Integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación.
En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse de las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país.
Es así como la presente guía de aprendizaje propone la siguiente actividad de aprendizaje generales:



3. Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.

Obligación No. 3.1

Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- Código del Programa de Formación: 63520166
- Competencia: 2908033001 Elaborar Alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y norma vigente
- Resultados de Aprendizaje: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso.
- Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Utilizar los implementos de seguridad y higiene de acuerdo con la normativizada vigente.
- Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.
- Incorporar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
- Alistar los equipos para el procesamiento de productos de panificación según las especificaciones del proceso
- Duracion de la Guia: 100 horas

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de Integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país.

Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- Código del Programa de Formación: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (no aplica):
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- Competencia: 290803004 Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:
- (horas): 40

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de Integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país. Es así como la presente guía de aprendizaje propone la siguiente actividad de aprendizaje generales:



4. Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o revictimización.

Obligación No. 4.1

**Acta de planeación Numero de la Ficha 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA**

ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA FICHA: 3452658.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 05 de marzo de 2026	HORA INICIO:	HORA FIN:
		13:00pm	21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Parcelas Comunal Villa de Dios	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Inducción Institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial. 4. Proposiciones y varios. 			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			
1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3452658.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1. A la Siendo las (2:00pm), se reúnen en el lugar Ambiente Caseta Comunal (P.Villa de Dios) el Sr(a) nombre del instructor SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería , identificada con ficha: 3452658. para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de Inducción: (temas a tratar en la Inducción...reglamento, derechos, deberes)			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería		
MUNICIPIO:	Florence Caquetá		
VEREDA:	Parcelas		
SITIO PARA CLASES:	Ambiente Caseta Comunal Villa de Dios		
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm		
INSTRUCTORA:	Sandra Jimena Quiroga Caviche		
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	05 de marzo 2026		
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	20 de marzo 2026		
GOR-F-084 V02			

**Acta de concertar Numero de la Ficha 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA**

ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA FICHA: 3452658.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 05 de marzo de 2026	HORA INICIO:	HORA FIN:
		13:00pm	21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Parcelas Comunal Villa de Dios	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Inducción Institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial. 4. Proposiciones y varios. 			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			
1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3452658.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1. A la Siendo las (2:00pm), se reúnen en el lugar Ambiente Caseta Comunal (Villa de Dios) el Sr(a) nombre del instructor SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería , identificada con ficha: 3452658. para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de Inducción: (temas a tratar en la Inducción...reglamento, derechos, deberes)			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería		
MUNICIPIO:	Florence Caquetá		
VEREDA:	Parcelas		
SITIO PARA CLASES:	Ambiente Caseta Comunal Villa de Dios		
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm		
INSTRUCTORA:	Sandra Jimena Quiroga Caviche		
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	05 de marzo 2026		
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	20 de marzo 2026		
GOR-F-084 V02			



5. Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).

Obligación No. 5.1

Preinscritos Numero de Ficha: 3452658

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Reporte de inscripciones		
Código Ficha	3452025	
Programa de Formación	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1061017207	ANA YIBE BALANTA RENGIFO	Preinscrito
CC - 1193317264	ANYEILY LEAL LOAIZA	Preinscrito
TI - 1112054911	CRISTIAN MATEO GONZALEZ BALANTA	Preinscrito
CC - 1117525920	GEIDY LILIANA VILLABON GAITAN	Preinscrito
CC - 1006419103	GLADY'S LEAL LOAIZA	Preinscrito
CC - 7701514	GUILLERMO MENDEZ ZABALETA	Preinscrito
CC - 72235306	JAIME JOSE SEPULVEDA MERCADO	Preinscrito
CC - 17639225	JAIME MORALES BENAVIDES	Preinscrito
CC - 1118366099	JENNIFER CARABALI REYES	Preinscrito
CC - 40773120	JESUS EVELIA URREA PUENTES	Preinscrito
CC - 4955442	JUAN DE JESUS LOPEZ FANDINO	Preinscrito
CC - 1006632555	JUDY THALYA SIERRA VARGAS	Preinscrito
CC - 83115322	LEONIDAS ZABALETA CASTIBLANCO	Preinscrito
TI - 1117934006	LIZETH TATIANA VALDERRAMA ROJAS	Preinscrito
CC - 40093082	MARIA DE LOS ANGELES ROJAS VARGAS	Preinscrito
CC - 40085630	MARIA NURTH VARGAS TRUJILLO	Preinscrito
CC - 1117516104	MARIA YINETH DIAZ CALDERON	Preinscrito
CC - 40621346	ORFILIA CALDERON CORREA	Preinscrito
CC - 40613473	PAOLA ANDREA DIAZ REYES	Preinscrito
CC - 40783528	PATRICIA XIMENA VARELA CERQUERA	Preinscrito
TI - 1029565246	ROBINSON RESTREPO DIAZ	Preinscrito
CC - 40611948	ROSMERY REYES CABEZAS	Preinscrito
CC - 40784844	SANDRA ZABALETA CASTIBLANCO	Preinscrito
CC - 1119213150	SULENY ROJAS MURCIA	Preinscrito
CC - 1010095007	VIVIANA GUERRERO LEAL	Preinscrito

Preinscritos Numero de Ficha: 3452025

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1123329527	ADRIANA LORENA ACOSTA PORTILLA	Preinscrito
CC - 1061017207	ANA YIBE BALANTA RENGIFO	Preinscrito
CC - 1006505883	ANDRES FELIPE OSPINA DIAZ	Preinscrito
TI - 1112054911	CRISTIAN MATEO GONZALEZ BALANTA	Preinscrito
CC - 1117525920	GEIDY LILIANA VILLABON GAITAN	Preinscrito
CC - 7701514	GUILLERMO MENDEZ ZABALETA	Preinscrito
CC - 1119214707	HELIANA ESCOBAR TEJADA	Preinscrito
CC - 72235306	JAIME JOSE SEPULVEDA MERCADO	Preinscrito
CC - 17639225	JAIME MORALES BENAVIDES	Preinscrito
CC - 1118366099	JENNIFER CARABALI REYES	Preinscrito
CC - 40773120	JESUS EVELIA URREA PUENTES	Preinscrito
CC - 1010171320	LICETH VALENTINA MOJICA HOYOS	Preinscrito
TI - 1117934006	LIZETH TATIANA VALDERRAMA ROJAS	Preinscrito
CC - 40093082	MARIA DE LOS ANGELES ROJAS VARGAS	Preinscrito
CC - 40085630	MARIA NURTH VARGAS TRUJILLO	Preinscrito
CC - 40621346	ORFILIA CALDERON CORREA	Preinscrito
CC - 40613473	PAOLA ANDREA DIAZ REYES	Preinscrito
CC - 40783528	PATRICIA XIMENA VARELA CERQUERA	Preinscrito
TI - 1029565246	ROBINSON RESTREPO DIAZ	Preinscrito
CC - 40611948	ROSMERY REYES CABEZAS	Preinscrito
CC - 40784844	SANDRA ZABALETA CASTIBLANCO	Preinscrito
CC - 1119213150	SULENY ROJAS MURCIA	Preinscrito
CC - 1117522589	UMBELINA PAEZ GONZALEZ	Preinscrito
CC - 1118025478	YESSICA ALDANA VARGAS	Preinscrito



**Listados de asistencia Numero de Ficha: 3452658 del 5 al 12 de marzo
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA			
Programa:	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA	No. De Ficha:	3452658
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ASESORÍAS CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	Código:	2388760
Resultado de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> - ASESORAR LA MATERIA PRIMA DE PANADERÍA CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO - UTILIZAR LOS EMPLEADOS DE SERVICIO E HERRAMIENTAS DE PANADERÍA CON LA NORMATIVA VIGENTE - GUARDAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE - INFORMAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS - ALERTAR LAS DEFECTUOSAS Y/O TENDIENDO PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO 		
Municipio:	CAQUETA	Lugar:	Florencia
Instructora:	SANDRA ZERENA QUEROZA CAVALLOE	Coquetá	Florencia
		No. Doc. Identidad	30.505.664
SEMANA DEL 05/03/2026 AL 12/03/2026			
FIRMA APRENDIZ			
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT
			Jueves 5
			Viernes 6
			Lunes 8
			Martes 9
			Miércoles 11
			Jueves 12
1	ADRIANA LORENA	ACOSTA PORTILLA	CC - 1123329527
2	ANA YIBE	BALANTA RENGIFO	CC - 1061017207
3	ANDRES FELIPE	OSPINA DIAZ	CC - 1006505883
4	CRISTIAN MATEO	GONZALEZ BALANTA	TI - 3112054911
5	GEIDY LILIANA	VILLABON GAITAN	CC - 1117525920
6	GUILLERMO	MENDEZ ZABALETA	CC - 77015134
7	HELIANA	ESCOBAR TEJADA	CC - 1119214707
8	JAIME JOSE	SEPULVEDA MERCADO	CC - 72235306
9	JAIME	MORALES BENAVIDES	CC - 17639225
10	JENNIFER	CARAMBAI REYES	CC - 1118366099
11	JESUS EVELIA	URREA PUESTOS	CC - 40773120
12	LICETH VALENTINA	MOJICA HOYOS	CC - 1010171320
13	LIZETH TATIANA	VALDERRAMA ROJAS	TI - 3117934006
14	MARIA DE LOS ANGELES	RIJAS VARGAS	CC - 40093082
15	MARIA NURTH	VARGAS TRUJILLO	CC - 40085630
16	ORFILIA	CALDERON CORREA	CC - 40621146
<p>Documento No Controlado por el SIGA Página 1</p>			

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA									
SEMANA DEL 05/03/2026 AL 12/03/2026									
FIRMA APRENDIZ									
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT						
				Jueves 5	Viernes 6	Lunes 8	Martes 9	Miércoles 11	Jueves 12
17	PAOLA ANDREA	DIAZ REYES	CC - 40613471						
18	PATRICIA XIMENA	VARELA CEQUERA	CC - 40783528						
19	ROBINSON	RESTREPO DIAZ	TI - 1029565246						
20	ROSMERY	REYES CABEZAS	CC - 40613548						
21	SANDRA	ZABALETA CASTIBLANCO	CC - 40784844						
22	SULENY	ROJAS MURCIA	CC - 1119211150						
23	UMBELINA	PAEZ GONZALEZ	CC - 1117522589						
24	YESSICA	ALDANA VARGAS	CC - 1118025478						
				Firma Instructor (a): <i>Sandra Zerena Cavalloe</i>					
<p>Documento No Controlado por el SIGA Página 2</p>									

**Listados de asistencia Numero de Ficha: 3452658 del 13 al 19 de marzo
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA**



		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
Programa: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA		No. De Ficha: 3452658		Horas: 100 Horas 13:00 pm a las 21:00 pm					
Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ASESORIO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE		Código: 2388760							
Resultado de Aprendizaje		<ul style="list-style-type: none"> ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ASESORIO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO REALIZAR EL MONITORIO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ASESORIO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO OTORGAR LOS TALENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ASESORIO CON LA NORMATIVA VIGENTE ESQUEMATIZAR LA MATERIA PRIMA, SU FORMA, COLORES Y DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE DISPONIBILIZAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ESPECIFICACIONES, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCEDIMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO 							
Municipio: CAQUETA		Lugar: Caquetá		Ambiente: Caseta Comunal P. de Villa de Dios					
Instructora: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVEDO		No. Doc. Identidad: 30.908.664							
SEMANA DEL 13/03/2026 AL 19/03/2026 FIRMA APRENDIZ									
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 13	Sábado 14	Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19
1	ADRIANA LORENA	ACOSTA PORTILLA	CC - 1123329527	<i>Adriana A.</i>	<i>Adriana B.</i>	<i>Adriana B.</i>	<i>Adriana B.</i>		
2	ANA YIBE	BALANTA RENGIFO	CC - 1061017207	<i>Ana Yibe A.</i>	<i>Ana Yibe B.</i>	<i>Ana Yibe B.</i>	<i>Ana Yibe B.</i>		
3	ANDRÉS FELIPE	OSPINA DIAZ	CC - 1006505883	<i>Andrés A.</i>	<i>Andrés B.</i>	<i>Andrés B.</i>	<i>Andrés B.</i>		
4	CRISTIAN MATEO	GONZALEZ BALANTA	TI - 1112054911	<i>Cristian A.</i>	<i>Cristian B.</i>	<i>Cristian B.</i>	<i>Cristian B.</i>		
5	GEIDY LILIANA	VILLABON GAITAN	CC - 1117525920	<i>Geidy A.</i>	<i>Geidy B.</i>	<i>Geidy B.</i>	<i>Geidy B.</i>		
6	GUILLEMO	MENDOZ ZABALETA	CC - 7701514	<i>Guillermo A.</i>	<i>Guillermo B.</i>	<i>Guillermo B.</i>	<i>Guillermo B.</i>		
7	HELIANA	ESCOBAR TEJADA	CC - 1119214707	<i>Heliana A.</i>	<i>Heliana B.</i>	<i>Heliana B.</i>	<i>Heliana B.</i>		
8	JAIME JOSE	SEPULVEDA MERCADO	CC - 72235306	<i>Jaime A.</i>	<i>Jaime B.</i>	<i>Jaime B.</i>	<i>Jaime B.</i>		
9	JAIME	MORALES BENAVIDES	CC - 17639225	<i>Jaime A.</i>	<i>Jaime B.</i>	<i>Jaime B.</i>	<i>Jaime B.</i>		
10	JENNIFER	CARABALI REYES	CC - 1118366099	<i>Jennifer A.</i>	<i>Jennifer B.</i>	<i>Jennifer B.</i>	<i>Jennifer B.</i>		
11	JESUS EVELIA	URREA PUNTES	CC - 40773120	<i>Jesús A.</i>	<i>Jesús B.</i>	<i>Jesús B.</i>	<i>Jesús B.</i>		
12	LUCETH VALENTINA	MOJICA HOYOS	CC - 1010172320	<i>Luceth A.</i>	<i>Luceth B.</i>	<i>Luceth B.</i>	<i>Luceth B.</i>		
13	LIZETH TATIANA	VALDERRAMA ROJAS	TI - 1117934006	<i>Lizeth A.</i>	<i>Lizeth B.</i>	<i>Lizeth B.</i>	<i>Lizeth B.</i>		
14	MARIA DE LOS ANGELES	ROJAS VARGAS	CC - 40693082	<i>Maria A.</i>	<i>Maria B.</i>	<i>Maria B.</i>	<i>Maria B.</i>		
15	MARIA NURTH	VARGAS TRUJILLO	CC - 40085630	<i>Maria A.</i>	<i>Maria B.</i>	<i>Maria B.</i>	<i>Maria B.</i>		
16	ORFILA	CALDERON CORREA	CC - 40621346	<i>Orfila A.</i>	<i>Orfila B.</i>	<i>Orfila B.</i>	<i>Orfila B.</i>		

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
Programa: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA		No. De Ficha: 3452658		Horas: 100 Horas 13:00 pm a las 21:00 pm					
Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ASESORIO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE		Código: 2388760							
Resultado de Aprendizaje		<ul style="list-style-type: none"> ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ASESORIO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO REALIZAR EL MONITORIO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ASESORIO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO OTORGAR LOS TALENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ASESORIO CON LA NORMATIVA VIGENTE ESQUEMATIZAR LA MATERIA PRIMA, SU FORMA, COLORES Y DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE DISPONIBILIZAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ESPECIFICACIONES, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCEDIMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO 							
Municipio: CAQUETA		Lugar: Caquetá		Ambiente: Caseta Comunal P. de Villa de Dios					
Instructora: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVEDO		No. Doc. Identidad: 30.908.664							
SEMANA DEL 13/03/2026 AL 19/03/2026 FIRMA APRENDIZ									
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 13	Sábado 14	Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19
17	PAOLA ANDREA	DIAZ REYES	CC - 40613473	<i>Paola A.</i>	<i>Paola B.</i>	<i>Paola B.</i>	<i>Paola B.</i>		
18	PATRICIA XIMENA	VARELA CERQUERA	CC - 40783528	<i>Patricia A.</i>	<i>Patricia B.</i>	<i>Patricia B.</i>	<i>Patricia B.</i>		
19	ROBINSON	RESTREPO DIAZ	TI - 1029565246	<i>Robinson A.</i>	<i>Robinson B.</i>	<i>Robinson B.</i>	<i>Robinson B.</i>		
20	ROSMERY	REYES CABEZAS	CC - 40611948	<i>Rosmery A.</i>	<i>Rosmery B.</i>	<i>Rosmery B.</i>	<i>Rosmery B.</i>		
21	SANDRA	ZABALETA CASTIBLANCO	CC - 40784844	<i>Sandra A.</i>	<i>Sandra B.</i>	<i>Sandra B.</i>	<i>Sandra B.</i>		
22	SULENY	ROJAS MURCIA	CC - 1113213150	<i>Suleny A.</i>	<i>Suleny B.</i>	<i>Suleny B.</i>	<i>Suleny B.</i>		
23	UMBELINA	PAEZ GONZALEZ	CC - 1117522589	<i>Umbelina A.</i>	<i>Umbelina B.</i>	<i>Umbelina B.</i>	<i>Umbelina B.</i>		
24	YESSICA	ALDANA VARGAS	CC - 1118025478	<i>Yessica A.</i>	<i>Yessica B.</i>	<i>Yessica B.</i>	<i>Yessica B.</i>		

Firma Instructor (a): *Sandra Jimena Quiroga Cavedo*

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

Registro fotográfico Numero de Ficha: 3452658
 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Actividad de aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
ACTIVIDAD PANADERIA	<input type="checkbox"/>
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<input type="checkbox"/>
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	<input type="checkbox"/>
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE 544226	<input type="checkbox"/>
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	<input type="checkbox"/>
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<input type="checkbox"/>
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	<input type="checkbox"/>
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	<input type="checkbox"/>
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ARTESANALMENTE	<input type="checkbox"/>

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje:

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a180



Asociación de aprendices Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

The screenshot shows the Sofia Plus web application interface. The user is logged in as SANDRA JIMENA. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. Under 'Opciones de búsqueda', there are two input fields: 'Ficha de caracterización*' with the value '3452658 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA' and 'Ruta de Aprendizaje*' with the value 'RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3452658 FLORENCIA'. A 'Consultar Aprendices' button is visible. A green notification box at the bottom of the main area states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3452658 FLORENCIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer of the application indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a142'.

Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS


The screenshot shows the Sofia Plus web application interface for creating a learning route. The user is logged in as SANDRA JIMENA QUIROGA. The main content area is titled 'Ruta de Aprendizaje'. There is a list of activities with checkboxes and plus signs in the 'Opciones' column. The activities listed are: ELABORAR TORTAS Y GALLETAS, ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS, ELABORACION TORTAS NAVIDEÑAS, ACTIVIDADES ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS, ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS PARA REFRIGERIO, DESARROLLO DE TORTAS Y GALLETAS TENIENDO EN CUENTA EL BUEN MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS, IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE TORTAS Y GALLETAS, ELABORAR BATIDOS PARA TORTAS Y MASAS DE GALLETA, ELABORAR TORTAS Y GALLETAS PARA REFRIGERIO, and ELABORAR TORTAS Y GALLETAS DE ACUERDO ALA SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACION VIGENTE. Below the list, the 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje*' field contains the text 'RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3452025 PARCELAS VILLA DE'. There are 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje' buttons. A green notification box at the bottom of the main area states: 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'. The footer of the application indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a180'.




10. Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.

Obligación No. 10

**Estructura curricular Numero de Ficha: 3419785
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA**

 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520166	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:
1	INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 27/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	100 horas
JUSTIFICACIÓN:	con el fin de que se provea de una alternativa de trabajo, al emprender una empresa asociativa o familiar, que ofrezca una salida al problema del desempleo en la región.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290803001	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

**Estructura curricular Numero de Ficha: 3452025
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS**

 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520040	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:
1	PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 12/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos.
REQUISITOS DE INGRESO:	- Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materias primas requeridas
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo
COMPETENCIA	



Planeación pedagógica, **Numero de Ficha: 3452658**
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	05-mar-26
Denominación del Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3452658
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63520166 V1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE Regional
	Nombres y Apellidos Regional

Guías de Aprendizaje Numero de Ficha: 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- Código del Programa de Formación: 63520166
- Competencia: 2908033001 Elaborar Alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y norma vigente
- Resultados de Aprendizaje: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso,
- Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Utilizar los Implementos de seguridad y higiene de acuerdo con la normativizada vigente.
- Dosisificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.
- Incorporar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
- Alistar los equipos para el procesamiento de productos de panificación según las especificaciones del proceso
- Duracion de la Guia: 100 horas

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país.

GFPI-F-135 V04



Planeación pedagógica Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Fecha de Elaboración		21 DE MARZO DE 2026
Denominación del Programa de Formación		COMPLEMENTARIA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3452025
Modalidad de Formación		PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación		63520040 V1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulado)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulado)		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión		

Guías de Aprendizaje Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- Código del Programa de Formación: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (no aplica):
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- Competencia: 290803004 Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:
- (horas): 40

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de Integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación.

En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país.

Es así como la presente guía de aprendizaje propone la siguiente actividad de aprendizaje generales:



- 12- Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.

Obligación 12

de 2026

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
Florencia 18 de marzo de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR. 8956903 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Marzo de 2026
Referencia: Referencia: CO1.PCCNTR. 8956903 de 2026

Janeth Conta Calderon, identificado con la cédula de ciudadanía No.31.299.834, en mi calidad de contratista del SENA, 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
CINCUENTA Y OCHO MILLONES CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$58.051.565). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago

GCCON-F-087 V1 1

13. Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.

Obligación 13

Participé en el mes de marzo de 2026 de la reunión de instructores Programada el día Martes 10 de marzo de 2026,
Listados de asistencia



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES MARZO DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S)		Confirmar la ejecución de la Formación profesional integral complementaria en el mes de febrero de 2026 en Gestión de Tiempos 120FPI y 40 horas adicionales para un total de 160 horas y tratar temas relacionados a los 75 Portafolios de los cuales 74 deben estar completos en la carpeta DRIVE, con el fin de fortalecer en cada uno el desarrollo y compromisos en la FPI complementaria como instructor PV SENA.								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/E XT.	AUTORÍA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	30.505.664		x		SENA Instructor PV	sandrajime1980@hotmail.com	3202299570		<i>Sandra Jimena Quiroga Caviche</i>
2	JANETH CONTA CALDERON	31.299.834		x		SENA Instructor PV	juanaarco1@hotmail.com	3144452409		<i>Janeth Cona Calderon</i>
3	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	1.117.516.183		x		SENA Instructor PV	linagutierrez901@gmail.com	3142019849		<i>Lina Marcela Gutierrez Valenzuela</i>
4	SANDRA VIVIANA ZUÑIGA RODRIGUEZ	1.117.508.579		x		SENA Instructor PV	sandviviana16@hotmail.com	3204279128		<i>Sandra Viviana Zuñiga Rodriguez</i>
5	MILENA ORTIZ CABRERA	40.079.436		x		SENA Instructor PV	mileorca2726@gmail.com	3142948578		<i>Milena Ortiz Cabrera</i>
6	JAIDER EDUARDO OCHOA SALAMANCA	1.117.519.881		x		SENA Instructor PV	jaiderochoa9109@gmail.com	3173700192		<i>Jaider Ochoa Salamanca</i>
7	CELSO AUGUSTO ROMERO VALEN IA	17.653.380		x		SENA Instructor PV	carvasoftware@gmail.com	3118762361		<i>Celso Augusto Romero Valen IA</i>
8	MERCEDES QUIROGA CAVICHE	40.670.750		x		SENA Instructor PV	mechas1124@hotmail.es	3132728295		<i>Mercedes Quiroga Caviche</i>
9	OSCAR FELIPE PLAZAS DUSAN	1.053.820.194		x		SENA Instructor PV	arquitecto.felipeplazas@gmail.com	3226138704		<i>Oscar Felipe Plazas Dusan</i>
10	WILLIAM RIVERA BEDOYA	17.675.700		x		SENA Instructor PV	william.6940@hotmail.com	3204145188		<i>William Rivera Bedoya</i>
11	JOSE WILLIAM CUELLAR ARTUNDUAGA	6.801.920		x		SENA Instructor PV	yuominae40@gmail.com	3178822415		<i>Jose William Cuellar Artunduaga</i>
12	FAUSTO FERNANDEZ FRANCO	5.860.709		x		SENA Instructor PV	faustofernandezfranco@gmail.com	3109201249		<i>Fausto Fernandez Franco</i>
13	GEOVANNY ANIEL BASTO ARIAS	16.187.653		x		SENA Instructor PV	geovannybastoarias@hotmail.com	3002298079		<i>Geovanny Aniel Basto Arias</i>

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

Registro fotográfico





Participé en el mes de marzo de 2026 de la reunión de instructores Programada el día Martes 18 de marzo de 2026,

Listados de asistencia

OBJETIVO (S) Socialización Emprendimientos fruto de las Formaciones complementarias - Implementación Ruta de atención a población víctima - Emprendimiento apalancamientos Maletines de Formación Vig.2026										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CIUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/E XT.	AUTORIZA GRABADO	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	INO C. Hopun	11653858		X		SENA	lnopun@sena.edu.co	3124355040		
2	Gloria Ampc	40695064		X		SENA	Ampc@sena.edu.co	311202128		
3	Bethudiana	4077323		X		PV	bethudiana@sena.edu.co	316581111		
4	Betty Lopez	40776409		X		PV	bettylopez@sena.edu.co	3133978922		
5	Sindy JOC	80505664		X		PV	sindyjoc@sena.edu.co	3202079570		
6	Katherine Ramirez	57441658		X		PV	kramirez@sena.edu.co	3174253202		
7	Unimiguel Gutierrez	112516183		X		PV	unimiguel@sena.edu.co	314709849		
8	Hedy Angulo Pacheco	149508368		X		PV	hedyangulo@sena.edu.co	3144931333		
9	Dely Maza	39401641		X		PV	delymaza@sena.edu.co	3112231163		
10	Janeth Quintal	31297834		X		P.V	janeth@sena.edu.co	314482109		
11	Maria Angeli Moya	2666535		X		P.V	mariaangeli@moya.com	310885242		
12	Alma GARCIA	100765277		X		P.V	almagarcia@apodg.com	314375363		
13	Johanna Cardozo	52930372		X		P.V	jcardozo@sena.edu.co	320257078		

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.

Instrucciones (Favor eliminar, no imprimir)

GOR-F-085 V02

Registro Fotográfico





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

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 17 de abril de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. 8955993 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30.505.664 de Florencia Caquetá, en mi calidad de contratista del SENA, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$42.571.198). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$268.588), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (\$4.028.820) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES CATORCE MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (2.014.410).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área Procesos Básicos de Panadería, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.	<p>Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.</p> <p>Viene de marzo y termina en abril Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 06 de abril del 2026 Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Aprendices Evaluados 20 Aprendices Aprobados 13 Aprendices no aprobados 7</p> <p>Fichas que inician y terminan en abril 2026: Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de abril del 2026 Fecha de terminación: 23 de abril del 2026</p>	<p>Gestión de tiempos marzo de 2026 148 horas FPI y 8 horas adicionales reunión de instructores PV 2026 Carpeta DRIVE Link: 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación: 18 Aprendices Evaluados 0 Aprendices Aprobados 0 Aprendices no aprobados 0 Horas ejecutadas: 100 <u>Nota: Los juicios evaluativos se emiten el 23 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 24 de abril de 2026</u></p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 24 de abril del 2026 Fecha de terminación: 30 de abril del 2026 Aprendices Preinscritos 0 <u>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación se realizan a partir del 24 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 1 de mayo de 2026.</u> Horas ejecutadas: 40 Total, horas FPI mes de abril de 2026 - 148.</p>	
2	<p>Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.</p>	<p>Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son mi responsabilidad como instructora, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo, en las siguientes Fichas:</p> <p>Fichas que inician y terminan en abril 2026:</p>	<p>Planeación pedagógica, y plan de trabajo de las formaciones:</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Ubicados en la carpeta DRIVE Link:</p>



		<p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	<p>12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
3	<p>Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.</p>	<p>Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique, de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	<p>Guía de aprendizaje de las formaciones complementarias e instrumentos de evolución (cuestionario, lista chequeo y lista verificación):</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p> <p>Ubicadas en la carpeta DRIVE Link: 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
4	<p>Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o re victimización.</p>	<p>Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.</p> <p>Fichas que inician y terminan en abril 2026:</p>	<p>Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación y cierre de la formación de la ficha</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Acta de planeación, concertación de la ficha</p>



		<p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 06 de abril del 2026 Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Aprendices Evaluados 20 Aprendices Aprobados 13 Aprendices no aprobados 7</p> <p>Numero de Ficha: 3481999</p> <p>PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de abril del 2026 Fecha de terminación: 23 de abril del 2026 Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación: 18 Los juicios evaluativos los registro el 23 de abril de 2026.</p> <p>Horas ejecutadas: 100</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 24 de abril del 2026 Fecha de terminación: 30 de abril del 2026 Aprendices preinscritos 0 <u>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación, se realizan a partir del 24 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 25 de abril de 2026.</u></p>	<p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Ubicado en la carpeta DRIVE Link: 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
--	--	--	--



5	<p>Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).</p>	<p>Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices), de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES:</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040</p> <p>Duración: 40 horas</p> <p>Creación de la Ruta, <u>los aprendices se asocian el 24 de abril de 2026 y las evidencias están en la carpeta DRIVE el 25 de abril de 2026.</u></p>	<p>Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje de las siguientes fichas:</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Preinscritos 20</p> <p>Creación de ruta de aprendizaje de la formación</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
6	<p>Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales</p>	<p>Evalúe los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días, de las</p>	<p>Registro de juicios evaluativos de las formaciones terminadas.</p> <p>Numero de Ficha: 3452025</p> <p>Numero de Ficha: 3481999</p>



	<p>definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.</p>	<p>formaciones complementarias que termine en el mes de abril de 2026, ellas son:</p> <p>REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS:</p> <p>Ficha que inician en marzo y termina en abril 2026: Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 06 de abril del 2026 Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Aprendices Evaluados 20 Aprendices Aprobados 13 Aprendices no aprobados 7 Fichas que inician y terminan en abril 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de abril del 2026 Fecha de terminación: 23 de abril del 2026 Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación:18 Aprendices evaluados: 0 Horas ejecutadas: 100 <u>Nota: Los juicios evaluativos se realizan 23 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 24 de abril de 2026.</u> Horas ejecutadas: 100</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040</p>	<p>Numero de Ficha: 3484975</p> <p>Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
--	---	--	---



		<p>Fecha de inicio: 24 de abril del 2026 Fecha de terminación: 30 de abril del 2026</p> <p><u>Nota: Los aprendices los asocio el 25 de abril y Los juicios evaluativos se realizan 30 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 30 de abril de 2026.</u></p>	
7	<p>Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros, traslados o inconsistencias en el registro de la información académica.</p>	<p>En el mes de abril de 2026, no se presentaron novedades académicas en las formaciones complementarias que ejecute:</p> <p>Numero de Ficha: 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p>	No hay evidencias
8	<p>Programar, solicitar y justificar técnicamente, con la debida oportunidad, los materiales de formación, insumos, equipos y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades formativas, de acuerdo con la planeación pedagógica aprobada y los procedimientos institucionales vigentes, dejando los respectivos soportes de solicitud, uso y control cuando aplique (Actas de recibo, entrega y uso de materiales de formación).</p>	<p>En el programa de formación ejecutado en el mes de abril de 2026, no se programó ni se solicitó materiales de formación. A la fecha no hay materiales contratados por el SENA.</p>	No hay evidencia
9	<p>Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.</p>	<p>Cree y actualice el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo, de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>Numero de Ficha: 3452025</p>	<p>Portafolios Fichas No. Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p>



		<p>ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 06 de abril del 2026</p> <p>Fichas que inician y terminan en abril 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de abril del 2026 Fecha de terminación: 23 de abril del 2026</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 23 de abril del 2026 Fecha de terminación: 30 de abril del 2026</p>	<p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p>
10	<p>Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral.</p>	<p>Desarrolle las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral, en las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>Fichas que inician y terminan en abril 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p>	<p>Estructuras curriculares de</p> <p>Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS ubicadas en el DRIVE Link: 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		Numero de Ficha: 3494975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas	
11	Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual, cuando aplique (primer semestre 2026).	No hubo programación en el mes de abril de 2026.	No hay evidencias
12	Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.	Presente de manera oportuna el informe de ejecución contractual correspondiente al mes de abril de 2026 y pago de SS del mes de marzo de 2026	Informe de ejecución contractual de marzo de 2026 y Planilla de pago de SS mes de marzo de 2026 Planilla No. <u>1081336848</u>
13	Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.	EL día 27 de abril participo en la Reunión de instructores tema procedimiento de la ejecución de la FPI.	Correo de invitación a la reunión del 27 de abril de 2026.
14	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato. 9 GTH-F-075 V09	Esta obligación la ejecute en enero de 2026, se anexo en el informe de Gestión Financiera y se encuentra en SECOP II.	No hay evidencias
15	Las demás que requiera el supervisor de acuerdo con el objeto contractual	Realice las diferentes actividades de la ejecución de la FPI de acuerdo con el procedimiento y presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de abril de 2026.	Obligación 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11 y 12 Link ubicación Portafolio de evidencias. 12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE



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				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y (ii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 1081336848 y el operador pagos simple referente al mes de marzo de 2026.

Cordialmente,

Firma

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
Contratista
C.C. No. 30'505.664 de Florencia

Firma

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026



EVIDENCIAS EJECUCION CONTRACTUAL MES DE marzo DE 2026
EVIDENCIAS CONTRACTUALES No.1
MES: MARZO 2026

1. Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.

1.1 Gestión de Tiempos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00
FECHA FINAL: 17/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3481999 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3452025 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

4/18/26 8:32 AM Page 1 of 2

Escaneado con CamScanner

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80.00

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	
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:				0.00

INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

4/18/26 8:32 AM Page 2 of 2

Escaneado con CamScanner

2. Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.



Planeación pedagógica de la formación Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following content:

Fecha de Elaboración:		07-abr-24	
Denominación del Programa de Formación:	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA FICHA 3481999		
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL		
Código y versión del Programa de Formación:	63520166 V1		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta celda únicamente si es un programa de formación. Titular):			
Código del Proyecto (Diligencie esta celda únicamente si es un programa de formación. Titular):			
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular: que realizó la planeación pedagógica	Nombre y Apellido SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	Nombre y Apellido SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	Racional y Centro de formación SABOYA

Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following table:

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA PLAN DE TRABAJO			
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.			
NOMBRE PROGRAMA:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	FICHA:	3481999
COMPETENCIA:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	1. alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. 2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso. 3. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. 4. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. 5. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. 6. utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente		
PROYECTO FORMATIVO:	NA	CODIGO:	63520166
FASE:	NA	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA



Planeación pedagógica Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following content:

Formato Planeación Pedagógica													
Fecha de Elaboración:	24 DE ABRIL DE 2024												
Denominación del Programa de Formación:	COMPLEMENTARIA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FORMA 3484975												
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL												
Código y versión del Programa de Formación:	63520040 V1												
Miembro del Proyecto Formativo (Diligencia este campo únicamente si es un programa de formación Titulado):													
Código del Proyecto (Diligencia este campo únicamente si es un programa de formación Titulado):													
Miembro Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica:	<table border="1"> <tr> <td>Nombre y Apellido</td> <td>Región y Centro de Formación</td> </tr> <tr> <td>SANDRA JIMENA QUIROGA CAVIHE</td> <td>CAQUETA</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Nombre y Apellido	Región y Centro de Formación	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVIHE	CAQUETA								
Nombre y Apellido	Región y Centro de Formación												
SANDRA JIMENA QUIROGA CAVIHE	CAQUETA												

Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following content:


CENTRO PLAN DE TRABAJO					
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.					
NOMBRE PROGRAMA:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	FICHA:	3484975		
COMPETENCIA:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO ACCONDITIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO				
PROYECTO FORMATIVO:	NA	CODIGO:	63520040		
FASE:	NA	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA		
NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A	FORMA ENTREGA EVIDENCIA	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE



3. Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.

Obligación No. 3.1

Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- Código del Programa de Formación: 63520166
- Competencia: 2908033001 Elaborar Alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y norma vigente
- Resultados de Aprendizaje: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso,
- Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Utilizar los implementos de seguridad y higiene de acuerdo con la normativizada vigente.
- Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.
- Incorporar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
- Alistar los equipos para el procesamiento de productos de panificación según las especificaciones del proceso
- Duracion de la Guía: 100 horas

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de Integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al

Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- Código del Programa de Formación: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (no aplica):
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- Competencia: 290803004 Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:
- (horas): 40

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de Integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país. Es así como la presente guía de aprendizaje propone la siguiente actividad de aprendizaje generales:



instrumentos de evaluación Numero de Ficha: 3481999
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Servicio Nacional de Aprendizaje Centro Tecnológico de la Amazonía LISTA DE CHEQUEO				
Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	No. de Ficha	3481999	
Competencia	290803001	Código Programa	2410553	
Resultado de Aprendizaje	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	Código	63520166	
Municipio	Florencia Caquetá	Lugar	Casetta Comunal La Gloria	
Instructor	Sandra Jimena Quiroga Caviche	Profesión		
FECHA:	21-04-2026			
Nombre Aprendiz	Aleida Pérez Quintana			
No. Documento de Identificación	CC-52819334			
INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE DESEMPEÑO				
ITEM	CRITERIO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujo gramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados.	x		
	Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.	x		
	Identifica los empaques para productos de panificación.	x		
	Conoce las técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación.	x		
	Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.	x		
	Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.	x		
	Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneado y leudado de acuerdo a especificaciones del producto.	x		
	Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto.	x		
	Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas.	x		
	Evalúa los avances tecnológicos.	x		

4. Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o revictimización.

Obligación No. 4.1

Acta de planeación Numero de la Ficha 3481999
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3481999.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 07 de abril de 2026	HORA INICIO:	HORA FIN:
		13:00pm	21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Comunal la Gloria	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:			
1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifestó que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:			



		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 07/04/2026 AL 14/04/2026					
				FIRMA APRENDIZ					
				Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10	Lunes 13	Martes 14
17	MICHEL ALEJANDRA	MEZA PEREZ	CC - 1022407005						
18	MILLER LADY	BASTO LAVERDE	CC - 1115951689						
19	RUBIELA	TOLEDO SALAZAR	CC - 30509134	Rubielat	Rubielat	Rubielat	Rubielat	Rubielat	Rubielat
20	SANDRA XIMENA	LOSADA LOPEZ	CC - 66900559						
21	STIVEN	MORENO BOLAÑOS	TI - 1030284620	Stiven	Stiven	Stiven	Stiven	Stiven	Stiven
22	TANIA LIZETH	ORDOÑEZ BORRERO	CC - 1117884411						
23	WALDINA	LEON CLAYA	CC - 40781173	waldina	waldina	waldina	waldina	waldina	waldina
24	YANET	MURCIA	CC - 55154864	yanet	yanet	yanet	yanet	yanet	yanet
25	YARLEDY MILETH	BARRERA ORDOÑEZ	CC - 1006511488	Yarledy	Yarledy	Yarledy	Yarledy	Yarledy	Yarledy
26	YEIMY TATIANA	CANO VASQUEZ	CC - 1075274140	Yeimy	Yeimy	Yeimy	Yeimy	Yeimy	Yeimy
Firma Instructor (a): Sandra Jimenez O.C.									

Documento No Controlado por el SIGA Página 2

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
Programa: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA		No. De Ficha: 3481999							
Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.		Código: 2410553		Horas: 100 Horas 13 :00 pm a las 21 :00 pm					
Resultado de Aprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> • ELIJA LA MATRIZ PARA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCESAMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZA LOS MATERIALES DE SERVICIO E HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE • DIFERENCIAR LA MATRIZ PARA SEGUN OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGUN ESPECIFICACIONES Y TÉCNICAS DEL PROCESO • AJUSTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGUN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO 		Municipio: CAQUETA		Lugar: Florencia Caquetá Ambiente: Caseta Comunal la Gloria					
Instructora: SANDRA XIMENA QUIROGA CAVECHE		No. Doc. Identidad: 30.505.664							
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 15/04/2026 AL 22/04/2026					
				FIRMA APRENDIZ					
				Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17	Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22
1	ALEIDA	PEREZ QUINTANA	CC - 52819334	Aleida	Aleida	Aleida			
2	ANA MARIA	SALAZAR VARGAS	CC - 1117507133	Ana Maria	Ana Maria				
3	ANYI KATHERINE	RAMIREZ MURCIA	CC - 1117521346						
4	CECILIA	RUIZ RUIZ	CC - 40764583	Cecilia	Cecilia	Cecilia			
5	DERLY TATIANA	ROJAS BALLEN	CC - 1030653329						
6	ELIDA	ZAMBRANO	CC - 1119210462	Elida	Elida	Elida			
7	ERIKA TATIANA	ERIKA TATIANA	CC - 1028004841						
8	JARLEDY	BORJA LOZANO	CC - 1006459351						
9	JOSE FARID	MORENO GAVIRIA	CC - 17876601						
10	KAREN MAYERLY	BAENA CORREDOR	CC - 1117558823						
11	LEYDI TATIANA	JIMENEZ HENAO	CC - 1020405692						
12	MAIRA YECENIA	TORRES HERNANDEZ	CC - 1006870526						
13	MARIA HERMILIA	VELASQUEZ VALENCIA	CC - 40768033						
14	MARITZA	MONJE RIVERA	CC - 40076158	Maritza	Maritza	Maritza			
15	MARLY	VARGAS ZAMBRANO	CC - 1033752043						
16	MARTHA PATRICIA	PARRA OLARTE	CC - 40088351						

Documento No Controlado por el SIGA Página 1



No	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 15/04/2026 AL 22/04/2026					
				FIRMA APRENDIZ					
				Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17	Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22
17	MICHEL ALEJANDRA	MEZA PEREZ	CC - 1022407005						
18	MILLER LADT	BASTO LAVERDE	CC - 1115951689						
19	RUBIELA	TOLEDO SALAZAR	CC - 30509134	Rubela					
20	SANDRA XIMENA	LOSADA LOPEZ	CC - 65900559						
21	STIVEN	MORENO BOLAÑOS	TI - 1030284620	Olivera	Olivera	Olivera			
22	TANIA LIZETH	ORDOÑEZ BORRERO	CC - 1117884411						
23	WALDINA	LEON OLAYA	CC - 40781173	Waldina	Waldina	Waldina			
24	YANET	MURCIA	CC - 55354864	Yanet	Yanet	Yanet			
25	YARLEDY MILETH	BARRERA ORDOÑEZ	CC - 1006511488	Yarledy	Yarledy	Yarledy			
26	YEIMY TATIANA	CANO VASQUEZ	CC - 1075274140	Yeimy	Yeimy	Yeimy			

Firma Instructor (a): *Sandra Jimena*

Documento No Controlado por el SIGA Página 2

Registro fotográfico Numero de Ficha: 3481999
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA





Acta de cierre Numero de la Ficha 3452025 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: DE CIERRE – PROGRAMA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3452025.			
CUIDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 05 abril de 2025	HORA INICIO:	HORA FIN: 13:00pm 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal P.Villa de Dios	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).2. Verificación de las competencias desarrolladas.3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.4. Verificación en Sofia Plus sobre juicios de evaluación5. Valoración de aspectos generales del grupo.6. Actualización de la información en SOFIA PLUS Proposiciones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar cierre del programa de formación complementario: Elaboración Básica de Tortas y Galletas FICHA: 3452025.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Elaboración Básica de Tortas y Galletas: Y el estado de los productos son: <ul style="list-style-type: none">• Producto 1: Elaboran artesanalmente tortas cremando las y galletas con variedad de moldes de figuras.• Producto 2; Se cumplió con las expectativas de los aprendices• Producto 3: Elaborar cremar tortas de forma artesanal población vulnerable			
1. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS: Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 2 resultados de aprendizaje: estos son: <ol style="list-style-type: none">1- MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO.2. ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO			
GOR-F-084 V02			

5. Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).

Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Actividad de aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
ACTIVIDAD PANADERIA	<input checked="" type="checkbox"/>
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	<input checked="" type="checkbox"/>
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<input checked="" type="checkbox"/>
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA	<input checked="" type="checkbox"/>
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	<input checked="" type="checkbox"/>
544226	<input checked="" type="checkbox"/>
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	<input checked="" type="checkbox"/>
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<input checked="" type="checkbox"/>
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	<input checked="" type="checkbox"/>
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	<input checked="" type="checkbox"/>

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a187;



Asociación de aprendices Numero de Ficha: 3481999 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus SANDRA JIMENA

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3481999 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje* RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3481999 LA GLORIA FLORENCIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 18 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3481999 LA GLORIA FLORENCIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENIA -- © SENIA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a224;

Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3484975 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Bandeja de entrada: Sandra Jim... (1) WhatsApp Sofia plus

No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR TORTAS Y GALLETAS	<input type="checkbox"/>
ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS	<input type="checkbox"/>
DESARROLLO DE TORTAS Y GALLETAS TENIENDO EN CUENTA EL BUEN MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	<input type="checkbox"/>
ELABORACION TORTAS NAVIDEÑAS	<input type="checkbox"/>
ACTIVIDADES ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS	<input type="checkbox"/>
ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS MELGAR	<input type="checkbox"/>
ELABORAR TORTAS Y GALLETAS SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE	<input type="checkbox"/>
ELABORAR TORTAS Y GALLETAS SEGUN NORMAS VIGENTES	<input type="checkbox"/>
ELABORAR TORTAS Y GALLETAS PARA EVENTOS	<input type="checkbox"/>
ELABORACION DE TORTAS PARA REFRIGERIOS	<input type="checkbox"/>

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguinte

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3484975 LA GLORIA FLORENC

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENIA -- © SENIA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a160;



Obligación No. 5.1
Preinscritos Numero de Ficha: 3481999
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3481999	
Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 52819334	ALEIDA PEREZ QUINTANA	Preinscrito
CC - 1117507133	ANA MARIA SALAZAR VARGAS	Preinscrito
CC - 1117521346	ANYI KATHERINE RAMIREZ MURCIA	Preinscrito
CC - 40764583	CECILIA RUIZ RUIZ	Preinscrito
CC - 1030653329	DERLY TATIANA ROJAS BALLE	Preinscrito
CC - 1119210462	ELIDA VARGAS ZAMBRANO	Preinscrito
CC - 1028004841	ERIKA TATIANA RODRIGUEZ MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1006453351	JARLEDY S BORJUA LOZANO	Preinscrito
CC - 17676601	JOSE FARIQ MORENO GAVIRIA	Preinscrito
CC - 1117556823	KAREN MAYERLY BAENA CORREDOR	Preinscrito
CC - 1020405692	LEYDI TATIANA JIMENEZ HENAO	Preinscrito
CC - 1006870526	MAIRA YECENIA TORRES HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 40768033	MARIA HERMILIA VELASQUEZ VALENCIA	Preinscrito
CC - 40076758	MARITZA MONJE RIVERA	Preinscrito
CC - 1033752043	MARLY VARGAS ZAMBRANO	Preinscrito
CC - 40088351	MARTHA PATRICIA PARRA OLARTE	Preinscrito
CC - 1022407005	MICHEL ALEJANDRA MEZA PEREZ	Preinscrito
CC - 1115951689	MILLER LADT BASTO LAVERDE	Preinscrito
CC - 30509134	RUBIELA TOLEDO SALAZAR	Preinscrito
CC - 66900559	SANDRA XIMENA LOSADA LOPEZ	Preinscrito
TI - 1030284620	STIVEN MORENO BOLAÑOS	Preinscrito
CC - 1117884411	TANIA LIZETH ORDOÑEZ BORRERO	Preinscrito
CC - 40781173	WALDINA LEON OLAYA	Preinscrito
CC - 55154864	YANET MURCIA	Preinscrito
CC - 1006511488	YARLEDY MILETH BARRERA ORDOÑEZ	Preinscrito
CC - 1075274140	YEIMY TATIANA CANDO VASQUEZ	Preinscrito

6. Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.

Juicios evaluativos Numero de Ficha: 3452025
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	06/04/2026					
Ficha de Caracterización:	3452025					
Código:	73520040					
Versión:	1					
Denominación:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS					
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION					
Fecha Inicio:	21/03/2026					
Fecha Fin:	06/04/2026					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETA					
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA					
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado
CC	1006419103	GLADYS	LEAL LOAIZA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - M FORMULA
CC	1006419103	GLADYS	LEAL LOAIZA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - A ESPECIFIC
CC	1006632555	JUDY THALYA	SIERRA VARGAS	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - M FORMULA
CC	1006632555	JUDY THALYA	SIERRA VARGAS	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - A ESPECIFIC



9. Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo. Numero de Ficha: 3481999
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios **Numero de Ficha: 3481999**
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

The screenshot shows a OneDrive web interface. The breadcrumb path is: 04. ABRIL > 02 EVIDENCIAS DE PORTAFOLIO > 01. PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3481999. The file list is as follows:

Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
0.1 Estructura curricular	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	
0.2 Plan de trabajo concertacion con los a...	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	
0.3 Planeacion pedagogica	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	
0.4 Guia de aprendizaje - lista de verificaci...	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	
0.5 Actas de formacion	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	0 elementos	Compartida	
0.6 registro de asistencia de cada sesion d...	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	0 elementos	Compartida	
0.7 ANEXOS	El jueves a las 6...	Sandra Jimena Qui...	7 elementos	Compartida	

Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios **Numero de Ficha: 3484975**
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows a OneDrive web interface. The breadcrumb path is: 04. ABRIL > 02 EVIDENCIAS DE PORTAFOLIO > 02. ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3484975. The file list is as follows:

Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
0.1 Estructura curricular	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	
0.2 Plan de trabajo	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	
0.3 Planeacion pedagogica	Hace unos segu...	Sandra Jimena Qui...	0 elementos	Compartida	
0.7 ANEXOS	hace 3 minutos	Sandra Jimena Qui...	1 elemento	Compartida	

A notification at the bottom of the screen reads: "Se ha cambiado el nombre de 0.3 Panecion pedagogica a 0.3 Planeacion pedagogica".




10. Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.

Obligación No. 10

Estructura curricular Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

		LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
63520166	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA		
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:		
1	INDUSTRIA		
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa:	27/04/2010	El programa aún se encuentra vigente
	Fecha Fin Programa:		
DURACIÓN MÁXIMA	100 horas		
JUSTIFICACIÓN:	con el fin de que se provea de una alternativa de trabajo, al emprender una empresa asociativa o familiar, que ofrezca una salida al problema del desempleo en la región.		
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro		
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo		
COMPETENCIA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN		
290803001	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE		

Estructura curricular Numero de Ficha: 3484975

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

		LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
63520040	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS		
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:		
1	PENDIENTE POR DEFINIR		
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa:	12/02/2010	El programa aún se encuentra vigente
	Fecha Fin Programa:		
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas		
JUSTIFICACIÓN:	En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos.		
REQUISITOS DE INGRESO:	- Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas		
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo		
COMPETENCIA			



- 12- Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.

Obligación 12

Presente de manera oportuna informe de ejecución mes de abril de 2026

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada	Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 17 de abril de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. 8955993 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30.505.664 de Florencia Caquetá, en mi calidad de contratista del SENA, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$42.571.198). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$268.588), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (\$4.028.820) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES CATORCE MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (2.014.410).

13. Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.



Obligación 13

Participé en el mes de abril de 2026 de la reunión de instructores Programada el día lunes 27 de marzo de 2026,
Correo de invitación a la reunión del 27 de abril de 2026

The screenshot shows an Outlook web interface. The main content is an email titled "Reunion de instructores PV Proximo 27 de abril de 2026 SENA ARA Auditorio. 830 de la mañana". The email body contains the following text:

Buenas tardes Instructores Programa de atención a población victima

Reciban nuestro saludo:

De manera atenta confirmamos la reunión programada para para el mes de abril de 2026, la cual se lleva a cabo, así:

Fecha: Lunes 27 de abril de 2027
Hora: 830 de la mañana
Lugar : Auditorio SENA
Objetivo: Trabajar en la ejecución de la FPI, seguimiento a los indicadores de PV a 31 de marzo de 2026 y tema de Certificación Norma de competencias para instructores SENA.

Es importante tener en cuenta que ese día ninguno tiene programación con aprendices esta registrado es Reunión instructores PV, por ello es fundamental la asistencia de los 30 instructores PV.

En la primera reunión se acordaron las fechas de cada mes un día para reunión de



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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 20 de mayo de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. 8955993 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30.505.664 de Florencia Caquetá, en mi calidad de contratista del SENA, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$42.571.198). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$268.588), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (\$4.028.820) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES CATORCE MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (2.014.410).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área Procesos Básicos de Panadería, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.	<p>Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.</p> <p>Fichas que inician y terminan en mayo 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 22 de mayo del 2026 Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 19 Aprendices Evaluados 19 Aprendices Aprobados 0 Aprendices no aprobados 0 Horas ejecutadas: 100</p>	<p>Gestión de tiempos marzo de 2026 152 horas FPI y 8 horas adicionales reunión de instructores PV 2026</p> <p>Carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p><u>Nota: Los juicios evaluativos se emiten el 22 de mayo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 23 de mayo de 2026</u></p> <p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 22 de mayo del 2026. Fecha de terminación: 29 de mayo del 2026 Aprendices Preinscritos 20</p> <p>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación se realizan a partir del 22 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 23 de mayo de 2026. Horas ejecutadas: 40</p> <p>Fichas que inician en mayo y terminan en junio 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3512497 Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 23 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 04 de junio del 2026 Aprendices Preinscritos 29</p>	
--	--	--	--



		<p>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación se realizan a partir del 23 de mayo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 24 de mayo de 2026.</p> <p>Horas ejecutadas: 12 y las restantes 28 horas pasan para junio de 2026</p> <p>Total, horas FPI mes de mayo de 2026 - 152</p>	
2	<p>Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.</p>	<p>Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son mi responsabilidad como instructora, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo, en las siguientes Fichas:</p> <p>Fichas que inician y terminan en mayo 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p>	<p>Planeación pedagógica, y plan de trabajo de las formaciones:</p> <p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Ubicados en la carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p> <p>Ficha que inicia en mayo y terminan en junio 2026: Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	
3	<p>Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.</p>	<p>Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique, de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p>	<p>Guía de aprendizaje de las formaciones complementarias e instrumentos de evolución (cuestionario, lista chequeo y lista verificación):</p> <p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Numero de Ficha: 3512497</p> <p>Ubicadas en la carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	
4	<p>Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o re victimización.</p>	<p>Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.</p> <p>Fichas que inician y terminan en mayo 2026: Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 22 de mayo del 2026 Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 19 Horas ejecutadas: 100</p> <p>Los juicios evaluativos los registro el 22 de mayo de 2026. Horas ejecutadas: 100</p>	<p>Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación y cierre de la formación de la ficha Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Numero de Ficha: 3512497</p> <p>Ubicado en la carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 22 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 29 de mayo del 2026 Aprendices preinscritos 20</p> <p>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación, se realizan a partir del 22 de mayo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 23 de mayo de 2026.</p> <p>Fichas que inician en mayo y terminan en junio 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 23 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 04 de junio del 2026 Aprendices preinscritos 29</p> <p>Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación, se</p>	
--	--	---	--



		realizan a partir del 23 de mayo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 24 de mayo de 2026.	
5	Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).	<p>Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices), de las siguientes formaciones complementarias:</p> <p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES: Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas</p> <p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p>	<p>Preinscritos 21 Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje de las siguientes fichas: Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Preinscritos 20 Creación de ruta de aprendizaje de la formación Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Preinscritos 20 Creación de ruta de aprendizaje de la formación Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Preinscritos 29 Creación de ruta de aprendizaje de la formación</p>



		<p>LISTADOS DE PRESCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES</p> <p>Numero de Ficha: 3512497</p> <p>ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Código del programa: 63520040</p> <p>Duración: 40 horas</p> <p>Creación de la Ruta, los aprendices se asocian el 23 de mayo de 2026 y las evidencias están en la carpeta DRIVE el 24 de mayo de 2026.</p>	<p>Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
6	<p>Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.</p>	<p>Evalúe los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días, de las formaciones complementarias que termine en el mes de mayo de 2026, ellas son:</p> <p>REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS:</p> <p>Ficha que inician y termina en mayo 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3512411</p> <p>PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p>	<p>Registro de juicios evaluativos de las formaciones terminadas.</p> <p>Numero de Ficha: 3512411</p> <p>Numero de Ficha: 3512492</p> <p>Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>



		<p>Código del programa: 63520166</p> <p>Duración: 100 horas</p> <p>Fecha de inicio: 7 de mayo del 2026</p> <p>Fecha de terminación: 22 de mayo del 2026</p> <p>Aprendices matriculados: 19</p> <p>Aprendices en formación:19</p> <p>Aprendices evaluados: 0</p> <p>Horas ejecutadas: 100</p> <p>Nota: Los juicios evaluativos se realizan 22 de mayo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 23 de mayo de 2026.</p> <p>Horas ejecutadas: 100</p> <p>Numero de Ficha: 3512492</p> <p>ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Código del programa: 63520040</p> <p>Fecha de inicio: 22 de mayo del 2026</p> <p>Fecha de terminación: 29 de mayo del 2026</p> <p>Nota: Los aprendices los asocio el 25 de mayo y Los juicios evaluativos se realizan el 29 de mayo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 30 de mayo de 2026</p> <p>Horas ejecutadas: 40</p>	
7	Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencias



	traslados o inconsistencias en el registro de la información académica.	No se presentaron novedades académicas en las formaciones complementarias que ejecute: Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:	
8	Programar, solicitar y justificar técnicamente, con la debida oportunidad, los materiales de formación, insumos, equipos y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades formativas, de acuerdo con la planeación pedagógica aprobada y los procedimientos institucionales vigentes, dejando los respectivos soportes de solicitud, uso y control cuando aplique (Actas de recibo, entrega y uso de materiales de formación).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. A la fecha están en proceso de contratación.	No hay evidencia
9	Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.	Cree y actualice el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo, de las siguientes formaciones complementarias: Fichas que inician y terminan en mayo 2026: Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA	Portafolios Fichas No. Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Numero de Ficha: 3512492



		<p>Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Fecha de inicio: 7 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 22 de mayo del 2026</p> <p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 22 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 29 de mayo del 2026</p> <p>Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:</p> <p>Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 23 de mayo del 2026 Fecha de terminación: 04 de junio del 2026</p>	<p>ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p> <p>Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p>
10	<p>Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral.</p>	<p>Desarrolle las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral, en las siguientes formaciones complementarias:</p>	<p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA</p> <p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p> <p>Numero de Ficha: 3512497</p>



		<p>Fichas que inician y terminan en abril 2026:</p> <p>Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas Duración: 100 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas</p> <p>Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Horas ejecutadas 12 horas en mayo y los 28 restantes pasan para el mes de junio</p>	<p>ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS</p> <p>ubicadas en el DRIVE</p> <p>Link: 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE</p>
11	<p>Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual, cuando aplique (primer semestre 2026).</p>	<p>Aplique al proceso de certificación de las normas de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” Certificado vigente</p>	<p>Certificado vigencia</p>
12	<p>Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.</p>	<p>Presente de manera oportuna el informe de ejecución contractual correspondiente al mes de mayo de 2026 y pago de SS del mes de abril de 2026</p>	<p>Informe de ejecución contractual de mayo de 2026 y Planilla de pago de SS mes de abril de 2026 Planilla No. 1082176525</p>



13	Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.	Recibí la invitación y participo el día 25 de mayo de 2026 en la Reunión de instructores tema procedimiento de la ejecución de la FPI.	Correo de invitación a la reunión del 25 de mayo de 2026
14	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato. 9 GTH-F-075 V09	Esta obligación la ejecute en enero de 2026, se anexo en el informe de Gestión Financiera y se encuentra en SECOP II.	No hay evidencias
15	Las demás que requiera el supervisor de acuerdo con el objeto contractual	Realice las diferentes actividades de la ejecución de la FPI de acuerdo con el procedimiento y presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de mayo de 2026.	Obligación 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11 y 12 Link ubicación Portafolio de evidencias. 12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE

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				
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 nro. 1082176525 el operador pago simple referente al mes de abril de 2026.

Cordialmente,

Firma

Sandra Jimena Quiroga c

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
Contratista
C.C. No. 30'505.664 de Florencia

Firma

YISETH A. BUITRAGO S.

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026



EVIDENCIAS EJECUCION CONTRACTUAL MES DE marzo DE 2026
EVIDENCIAS CONTRACTUALES No.1
MES: MARZO 2026

1. Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.

1.1 Gestión de Tiempos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION				
INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE				
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA				
FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00				
FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59				
ACTIVIDADES ACADÉMICAS				
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 0,00				
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	
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00				
INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE				
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA				
21/05/26 7:24 Page 1 of 1				

Escaneado con CamScanner

2. Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.



Obligación No. 2
2.1 Planeación pedagógica, Numero de Ficha: 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	07-may-26
Denominación del Programa de Formación	PRECESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3512411
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63520166 V1
Nombre del Proyecto Formativo [Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada]	
Código del Proyecto [Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada]	

Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA PLAN DE TRABAJO									
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.									
NOMBRE PROGRAMA:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA			FICHA:	3512411				
COMPETENCIA:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE			GUIA DE APRENDIZAJE No:	1				
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	1. alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. 2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso. 3. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. 4. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. 5. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. 6. utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente								
PROYECTO FORMATIVO:	NA			CODIGO:	63520166				
FASE:	NA			ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA				
NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	FORMA ENTREGA EVIDENCIA		FECHA DE ENTREGA	CUMPLE			
			FISICO	DIGITAL		SI	NO		
		Evidencias de							



Planeación pedagógica Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProyectoFormativo (2)'. The spreadsheet contains a form for pedagogical planning. The main content is as follows:

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	22 DE MAYO DE 2026
Nombre del Programa de Formación	COMPLEMENTARIA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3512492
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código del Programa de Formación	63520040 V1
Observaciones (Diligencie esta casilla únicamente si es de formación Titulada)	
Diligencie esta casilla únicamente si es de formación Titulada)	
Integrantes del Equipo de Gestión	

Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'PLAN DE TRABAJO'. The spreadsheet contains a table with the following data:

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA		CENTRO PLAN DE TRABAJO	
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.			
NOMBRE PROGRAMA:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	FICHA:	3512492
COMPETENCIA:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO		
PROYECTO FORMATIVO:	NA	CODIGO:	63520040
FASE:	NA	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA
NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A	FORMA ENTREGA EVIDENCIA FECHA DE ENTREGA CUMPLE



3. Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.

Obligación No. 3.1

Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- Código del Programa de Formación: 63520166
- Competencia: 2908033001 Elaborar Alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y norma vigente
- Resultados de Aprendizaje: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso.
- Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica de procedimiento establecido
- Utilizar los Implementos de seguridad y higiene de acuerdo con la normativizada vigente.
- Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.
- Incorporar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
- Alistar los equipos para el procesamiento de productos de panificación según las especificaciones del proceso
- Duración de la Guía: 100 horas

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su Identidad corporativa; igualmente Identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país.

GFPI-F-135 V04

Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias Numero de Ficha: 3512411 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- Código del Programa de Formación: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (no aplica):
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- Competencia: 290803004 Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:
- (horas): 40

2. PRESENTACIÓN
Apreciado aprendiz,

Con esta guía de aprendizaje, lo invitamos a conocer y comprender aspectos relacionados con: el contexto del SENA y su identidad corporativa; igualmente identificar herramientas que le permitirán reconocer la importancia del principio de integralidad en el ejercicio de planeación y la ejecución de la Formación Profesional Integral e integrar los componentes socioemocionales, comunicativos y de ejercicio de ciudadanía enfocados a la práctica pedagógica; como también, determinar los elementos básicos del diseño y desarrollo curricular establecidos para la gestión de la formación y explorar las plataformas tecnológicas institucionales que el SENA pone a disposición de sus instructores y aprendices para facilitar y acompañar su proceso de formación. En el campo laboral, toda persona vinculada a una entidad debe reconocer y apropiarse en su quehacer las políticas, normas y elementos de la cultura organizacional con el objetivo de alinearse con su misión. Para el SENA es importante que los colaboradores que se vinculen o permanezcan vinculados en ella, cuenten con el conocimiento que asegure su aporte y cumplimiento de la misión de la entidad, y por ende al compromiso institucional frente al crecimiento y desarrollo del país. Es así como la presente guía de aprendizaje propone la siguiente actividad de aprendizaje generales:



4. Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o revictimización.

Obligación No. 4.1
Acta de planeación Numero de la Ficha 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA FICHA: 3512411.			
CIUDAD Y FECHA:	Montañita Caquetá 07 de mayo de 2026	HORA INICIO: 13:00pm	HORA FIN: 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Comunal Reina Baja	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas 			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular. 			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
<ol style="list-style-type: none"> 1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera: 			

Acta de concertar Numero de la Ficha 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA FICHA: 3512411.			
CIUDAD Y FECHA:	Montañita Caquetá 07 de mayo de 2026	HORA INICIO: 13:00pm	HORA FIN: 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Comunal Reina Baja	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Inducción Institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial. 4. Proposiciones y varios. 			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3512411. 			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
<ol style="list-style-type: none"> 1. A las 13:00pm (2:00pm), se reúnen en el lugar Ambiente Caseta Comunal (Reina Baja) el Sr(a) nombre de la instructora SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3512411, para concertar el horario en que se realizarán las actividades; así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la Inducción...reglamento, derechos, deberes) 			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería		
MUNICIPIO:	Montañita Caquetá		
VEREDA:	Reina Baja		
SITIO PARA CLASES:	Ambiente Caseta Comunal la gloria		
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm		
INSTRUCTORA:	Sandra Jimena Quiroga Caviche		
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	07 de mayo 2026		
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN:	22 de mayo 2026		

GOR-F-084 V02



Listados de asistencia Numero de Ficha: 3512411 del 7 al 13 de mayo
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA			No. De Ficha:	3512411				
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.			Código:	2433424				
Resultado de Aprendizaje:	* REALIZAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO * REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO * UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE * IDENTIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGUN OMBRES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE * IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGUN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS * IDENTIFICAR LAS REAGENCIAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGUN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO								
Municipio:	CASQUETA			Lugar:	Florencia				
Instructora:	SANDRA JERENA QUIROGA CAVIDE			No. Doc. Identidad	30 905 664				
SEMANA DEL 07/05/2026 AL 13/05/2026 FIRMA APRENDIZ									
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	Jueves 7	Viernes 8	Sábado 9	Lunes 11	Martes 12	Miércoles 13
1	ANA JOAQUINA	BRÍÑEZ OTAVO	CC - 1119213157	Ana Joaquina	Ana Joaquina	Ana Joaquina	Ana Joaquina	Ana Joaquina	Ana Joaquina
2	CARMENZA	CAMARGO BALLEEN	CC - 1118022370	Carmenza	Carmenza	Carmenza	Carmenza	Carmenza	Carmenza
3	DEVICK SMITH	GALINDO ORDOÑEZ	TI - 1117934191	Devick	Devick	Devick	Devick	Devick	Devick
4	DIANA MARCELA	ORTIZ AGUIRA	CC - 1118023341	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana
5	DORA LEINY	VIDAL BELTRAN	CC - 1119585458	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny
6	DULFARY	GUTIERREZ BARRETO	TI - 1119214608	Dulfary C.	Dulfary C.	Dulfary C.	Dulfary C.	Dulfary C.	Dulfary C.
7	ELSY JULIETH	ESPINOSA LIZCANO	CC - 1119215359	Elsy Jul	Elsy Jul	Elsy Jul	Elsy Jul	Elsy Jul	Elsy Jul
8	FLOR MARIA	GUZMAN ORDOÑEZ	CC - 40613684	Flor M.	Flor M.	Flor M.	Flor M.	Flor M.	Flor M.
9	FRANCY AIDE	ROJAS ANACONA	CC - 1081730775	Francy	Francy	Francy	Francy	Francy	Francy
10	JHEFFRY STIVEN	YATE ORTIZ	TI - 1118372207	Jheffry	Jheffry	Jheffry	Jheffry	Jheffry	Jheffry
11	LIZANYURI LIZED	CADENA LIZCANO	CC - 1119213309	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri
12	LUCILA	ANGEL VALDEZ	CC - 40088715	Lucila	Lucila	Lucila	Lucila	Lucila	Lucila
13	LUZ MARY	ANGEL VALDEZ	CC - 52972638	Luz Mary	Luz Mary	Luz Mary	Luz Mary	Luz Mary	Luz Mary
14	MAYERLY	SEMANATE ALVAREZ	CC - 1118027635	Mayerly	Mayerly	Mayerly	Mayerly	Mayerly	Mayerly
15	MILTON	YATE CAMARGO	CC - 96332802	Milton	Milton	Milton	Milton	Milton	Milton
16	MIREYDI	CALDERON MUÑOZ	CC - 1116922697	Mireydi	Mireydi	Mireydi	Mireydi	Mireydi	Mireydi C.

Documento No Controlado por el SIGA Página 1

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
SEMANA DEL 07/05/2026 AL 13/05/2026 FIRMA APRENDIZ									
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	Jueves 7	Viernes 8	Sábado 9	Lunes 11	Martes 12	Miércoles 13
17	MODESTO	CORDOBA CORREA	CC - 17700981	Modesto	Modesto	Modesto	Modesto	Modesto	Modesto
18	ROSA ELVIA	TABARES JIMENEZ	CC - 26624958	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa
19	ROSMIRA	LUNA BOCANEGRA	CC - 1118021452	Rosmira	Rosmira	Rosmira	Rosmira	Rosmira	Rosmira
20	YOLANDA	ASENCIO GAVIRIA	CC - 40088694	Yolanda	Yolanda	Yolanda	Yolanda	Yolanda	Yolanda

Firma Instructor (a): *Sandra J Quiroga C*

Documento No Controlado por el SIGA Página 2

Listados de asistencia Numero de Ficha: 3512411 del 14 al 21 de mayo
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
Programa: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMA TEMA VEINTE		No. De Ficha: 3512411 Código: 2433424		Horas: 100 Horas 13 :00 pm a las 21 :00 pm					
Resultado de Aprendizaje <ul style="list-style-type: none"> • REALIZAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMA TEMA VEINTE • MOSTRAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMA TEMA VEINTE • DIMENSIONAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS • AJUSTAR LA MÁQUINA Y SUS PARTES PARA MOSTRAR EL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO 									
Municipio: CAQUETA		Lugar: Florencia Casueté		Ambiente: Caseta Comunal la Gloria					
Instructor: SANDRA JERENA QUEROZA CAVEDO		No. Doc. Identidad		30.505.664					
SEMANA DEL 14/05/2026 AL 21/05/2026									
FIRMA APRENDEZ									
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	Jueves 14	Viernes 15	Sábado 16	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21
1	ANA JOAQUINA	BRÍNEZ OTAVO	CC - 1119213167	And Juoquina	And Juoquina	And Juoquina	And Juoquina	And Juoquina	And Juoquina
2	CARMENZA	CAMARGO BALLEEN	CC - 1118022370	Carmenza	Carmenza	Carmenza	Carmenza	Carmenza	Carmenza
3	DEVICK SMITH	GALINDO ORDÓNEZ	TI - 1117934191	Devick	Devick	Devick	Devick	Devick	Devick
4	DIANA MARCELA	ORTIZ ACUÑA	CC - 1118023341	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana
5	DORA LEINY	VIDAL BELTRAN	CC - 1119585468	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny	Dora Leiny
6	DULFARY	GUTIERREZ BARRETO	TI - 1119214608	Dulfary G.	Dulfary G.	Dulfary G.	Dulfary G.	Dulfary G.	Dulfary G.
7	ELSY JULIETH	ESPINOSA LIZCANO	CC - 1119215359	Elsy	Elsy	Elsy	Elsy	Elsy	Elsy
8	FLOR MARIA	GUZMAN ORDÓNEZ	CC - 40613684	Flora	Flora	Flora	Flora	Flora	Flora
9	FRANCY AIDE	ROJAS ANACONA	CC - 1081730775	Francy	Francy	Francy	Francy	Francy	Francy
10	JHEFRY STIVEN	YATE ORTIZ	TI - 1118372207	Jhefry	Jhefry	Jhefry	Jhefry	Jhefry	Jhefry
11	LIZANYURI LIZED	CADENA LIZCANO	CC - 1119213309	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri	Lizanyuri
12	LUCILA	ANGEL VALDEZ	CC - 40088715	Lucila	Lucila	Lucila	Lucila	Lucila	Lucila
13	LUZ MARY	ANGEL VALDEZ	CC - 52972638	Mary	Mary	Mary	Mary	Mary	Mary
14	MAYERLY	SEMANATE ALVAREZ	CC - 1118027835	Mayerly	Mayerly	Mayerly	Mayerly	Mayerly	Mayerly
15	MILTON	YATE CAMARGO	CC - 96332802	Milton	Milton	Milton	Milton	Milton	Milton
16	MIREYDI	CALDERON MUÑOZ	CC - 1116922697	Mireydi C.	Mireydi C.	Mireydi C.	Mireydi C.	Mireydi C.	Mireydi C.

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	Jueves 14	Viernes 15	Sábado 16	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21
17	MODESTO	CORDOBA CORREA	CC - 17700981	Modesto	Modesto	Modesto	Modesto	Modesto	Modesto
18	ROSA ELVIA	TABARES JIMÉNEZ	CC - 28624958	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa
19	ROSMIRA	LUNA BOCANEGRA	CC - 1118021452	Rosmiria	Rosmiria	Rosmiria	Rosmiria	Rosmiria	Rosmiria
20	YOLANDA	ASENCIO GAVIRIA	CC - 40088694	Yolanda	Yolanda	Yolanda	Yolanda	Yolanda	Yolanda

Firma Instructor (a): Sandra J. Queroza



Registro fotográfico Numero de Ficha: 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA





5. Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).

Obligación No. 5.1

Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3512411 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

The screenshot shows the SOFIA Plus web interface. At the top, there is a list of activities under the heading 'Actividad de aprendizaje'. The activities listed are:

- ACTIVIDAD PANADERIA
- DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA
- ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
- ELABORAR PRODUCTOS PANIFICABLES
- ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
- PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
- EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE
- ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA
- ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION
- REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

Below the list, there is a section titled 'Ruta de Aprendizaje'. The 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje*' field contains the text: 'RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3512411 LA MONTAÑITA VERE'. There are two buttons: 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje'. A green message at the bottom states: 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'. At the very bottom, it says 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a195'.

Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3512492 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows the SOFIA Plus web interface. At the top, there is a list of activities under the heading 'Actividad de aprendizaje'. The activities listed are:

- ELABORAR TORTAS Y GALLETAS
- ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS
- DESARROLLO DE TORTAS Y GALLETAS TENIENDO EN CUENTA EL BUEN MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS
- ELABORAR TORTAS Y GALLETAS SEGUN NORMAS VIGENTES
- ACTIVIDADES ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS
- ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS PARA REFRIGERIO
- ELABORACION TORTAS NAVIDEÑAS
- ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS MELGAR
- ELABORAR TORTAS Y GALLETAS SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE
- ELABORAR TORTAS Y GALLETAS PARA EVENTOS

Below the list, there is a section titled 'Ruta de Aprendizaje'. The 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje*' field contains the text: 'RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3512492 VEREDA REINA BAJA'. There are two buttons: 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje'. A green message at the bottom states: 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'.



Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3512497 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

The screenshot shows the 'Actividad de aprendizaje' selection screen in Sofia Plus. A list of activities is displayed, including 'ELABORACION TORTAS NAVIDEÑAS' and 'ELABORACION DE TORTAS PARA REFRIGERIOS'. Below the list, the 'Ruta de Aprendizaje' section is visible, with the name 'RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3512497 LA TRONCAL - FLORE' entered in the text field. The 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje' buttons are present. A green confirmation message states: 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a134;'. The Windows taskbar at the bottom shows the date as 20/05/2026 and the time as 18:17.

Asociación de aprendices Numero de Ficha: 3452658 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

The screenshot shows the 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' screen in Sofia Plus. The user is identified as SANDRA JIMENA. The 'Opciones de búsqueda' section shows the 'Ficha de caracterización' as '3512411 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA' and the 'Ruta de Aprendizaje' as 'RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3512411 LA MONTANITA VEREDA REINA BAJA'. A 'Consultar Aprendices' button is visible. A green confirmation message states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. [Resultado: 19 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 3512411 LA MONTANITA VEREDA REINA BAJA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a225;'. The Windows taskbar at the bottom shows the date as 20/05/2026 and the time as 18:17.



Obligación No. 5.1
Preinscritos Numero de Ficha: 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

	A	B	C
1		Reporte de Inscripciones	
2			
3	Código Ficha	3512411	
4	Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
5			
6	Identificación	Nombre	Estado
7	CC - 1119213157	ANA JOAQUINA BRINEZ OTAVO	Preinscrito
8	CC - 1118022370	CARMENZA CAMARGO BALLEEN	Preinscrito
9	TI - 1117934191	DEVICK SMITH GALINDO ORDONEZ	Preinscrito
10	CC - 1118023341	DIANA MARCELA ORTIZ ACUNA	Preinscrito
11	CC - 1119585458	DORA LEINY VIDAL BELTRAN	Preinscrito
12	TI - 1119214608	DULFARY GUTIERREZ BARRETO	Preinscrito
13	CC - 1119215359	ELSY JULIETH ESPINOSA LIZCANO	Preinscrito
14	CC - 40613684	FLOR MARIA GUZMAN ORDONEZ	Preinscrito
15	CC - 1081730775	FRANCY AIDE ROJAS ANACONA	Preinscrito
16	TI - 1118372207	JHEFRY STIVEN YATE ORTIZ	Preinscrito
17	CC - 1119213309	LIZANYURI LIZED CADENA LIZCANO	Preinscrito
18	CC - 40088715	LUCILA ANGEL VALDEZ	Preinscrito
19	CC - 52972638	LUZ MARY ANGEL VALDEZ	Preinscrito
20	CC - 1118027635	MAYERLY SEMANATE ALVAREZ	Preinscrito
21	CC - 96332802	MILTON YATE CAMARGO	Preinscrito
22	CC - 1116922697	MIREYDI CALDERON MUÑOZ	Preinscrito
23	CC - 17700981	MODESTO CORDOBA CORREA	Preinscrito
24	CC - 1119584906	PABLO ARBEY BERNAL SANCHEZ	Preinscrito
25	CC - 26624958	ROSA ELVIA TABARES JIMENEZ	Preinscrito
26	CC - 1118021452	ROSMIRA LUNA BOCANEGRA	Preinscrito
27	CC - 40088694	YOLANDA ASECIO GAVIRIA	Preinscrito
28			

Inscritos Primera Opción
Inscritos Segunda Opción
+

Preinscritos Numero de Ficha: 3512492
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

	A	B	C
1		Reporte de Inscripciones	
2			
3	Código Ficha	3512492	
4	Programa de Formación	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS	
5			
6	Identificación	Nombre	Estado
7	CC - 1119213157	ANA JOAQUINA BRINEZ OTAVO	Preinscrito
8	CC - 40075593	BLANCA NUBIA PERDOMO GONZALES	Preinscrito
9	CC - 1118022370	CARMENZA CAMARGO BALLEEN	Preinscrito
10	TI - 1117934191	DEVICK SMITH GALINDO ORDONEZ	Preinscrito
11	CC - 1118023341	DIANA MARCELA ORTIZ ACUNA	Preinscrito
12	CC - 1119585458	DORA LEINY VIDAL BELTRAN	Preinscrito
13	TI - 1119214608	DULFARY GUTIERREZ BARRETO	Preinscrito
14	CC - 40613684	FLOR MARIA GUZMAN ORDONEZ	Preinscrito
15	CC - 1081730775	FRANCY AIDE ROJAS ANACONA	Preinscrito
16	TI - 1118372207	JHEFRY STIVEN YATE ORTIZ	Preinscrito
17	CC - 1119213309	LIZANYURI LIZED CADENA LIZCANO	Preinscrito
18	CC - 40088715	LUCILA ANGEL VALDEZ	Preinscrito
19	CC - 52972638	LUZ MARY ANGEL VALDEZ	Preinscrito
20	CC - 1118027635	MAYERLY SEMANATE ALVAREZ	Preinscrito
21	CC - 96332802	MILTON YATE CAMARGO	Preinscrito
22	CC - 1116922697	MIREYDI CALDERON MUÑOZ	Preinscrito
23	CC - 17700981	MODESTO CORDOBA CORREA	Preinscrito
24	CC - 26624958	ROSA ELVIA TABARES JIMENEZ	Preinscrito
25	CC - 1118021452	ROSMIRA LUNA BOCANEGRA	Preinscrito
26	CC - 40088694	YOLANDA ASECIO GAVIRIA	Preinscrito
27			

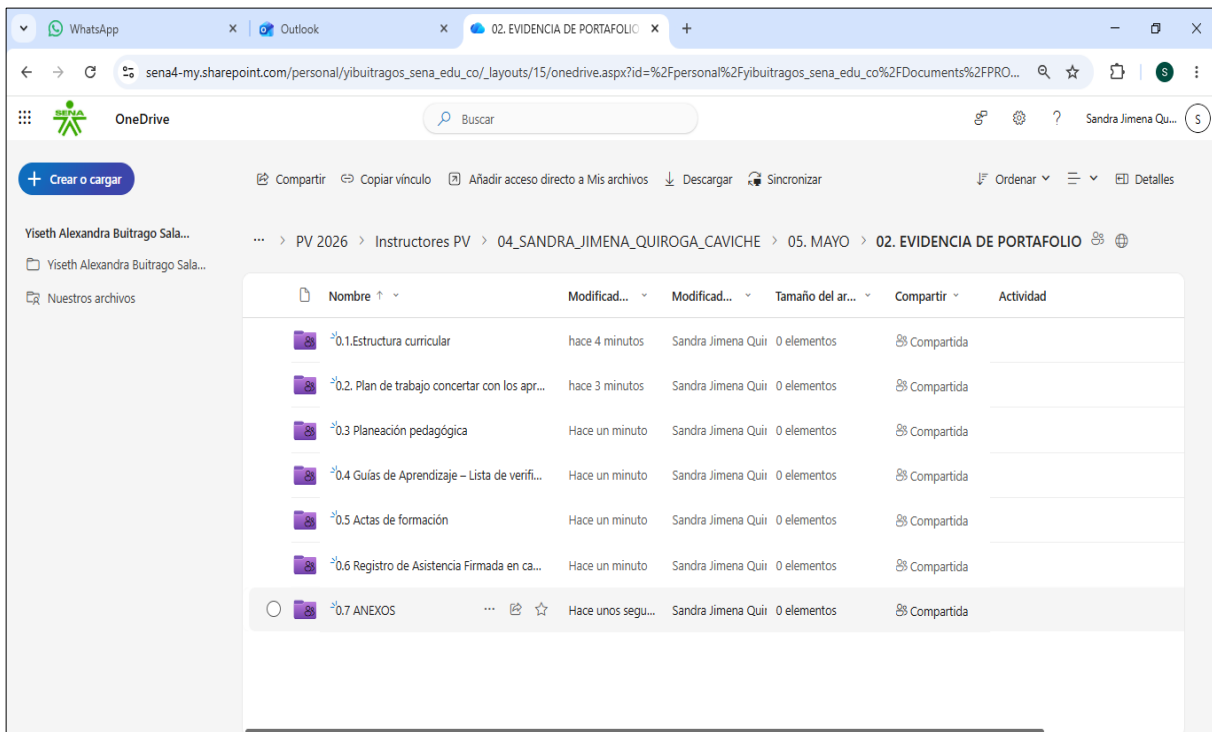


Preinscritos Numero de Ficha: 3512497
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3512497	
Programa de Formación	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 30505856	ALEJANDRA SILVA PEÑA	Preinscrito
CC - 2000005385	ANGELICA RESTREPO ORDONEZ	Preinscrito
TI - 1029560793	BREIDY JULIETH IMBACHI SAMBONY	Preinscrito
CC - 41936173	CECILIA FLORES ROMERO	Preinscrito
CC - 30317553	CLARA ISABEL ORDONEZ REYES	Preinscrito
TI - 1117235169	KAREN DAYANA CHAUX CEDENO	Preinscrito
CC - 1072920304	KAREN MICHEL MORENO CONTRERA	Preinscrito
CC - 1078749460	LEHIDI YOHANA MORENO VALDERRAMA	Preinscrito
CC - 1118027474	LILIANA ANDREA YIUCHE PEÑA	Preinscrito
CC - 1117518779	LUCERO ANACONA SAMBONY	Preinscrito
CC - 1117509812	LUZ ESMERALDA GONGORA HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 40774921	LUZ MARINA POSCUE RAMOS	Preinscrito
CC - 1116915769	LUZ MARINA SOTO QUINTO	Preinscrito
CC - 1083877626	MARIA DEL PILAR SAMBONY CADENA	Preinscrito
CC - 30505529	MARIA ELVIA HERNANDEZ LUNA	Preinscrito
CC - 40614895	MARIANA MONTES CAICEDO	Preinscrito
CC - 1118071036	NAVIVI ANDREA BRAVO	Preinscrito
CC - 1118023273	NICOL JANJANI BARRERA MONJE	Preinscrito
CC - 1193036396	OLGA LICENIA SUAREZ GUTIERREZ	Preinscrito
CC - 1007312569	ONEIDA BRAVO	Preinscrito
CC - 1117266149	PAOLA ANDREA ENDO SOTO	Preinscrito
CC - 40740227	RUBY ESNEY SANCHEZ MENDEZ	Preinscrito
CC - 40088918	RUTHBY MENDEZ MONJE	Preinscrito
CC - 1024446461	SANDRA MILENA CAMACHO ACOSTA	Preinscrito
CC - 1119212931	YAIRA TATIANA FLOREZ ROMERO	Preinscrito
CC - 1006501458	YESICA PAOLA SILVA PEÑA	Preinscrito
CC - 1143856674	YESIKA YULIANJA RESTREPO DURAN	Preinscrito
CC - 1119212682	YURITZA LICETH TORRES SANCHEZ	Preinscrito
TI - 1119214855	ZULY VALERIA TORRES SANCHEZ	Preinscrito

9. Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.

Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios Numero de Ficha: 3512411
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA





Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios Numero de Ficha: 3512492
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

05. MAYO > 02. EVIDENCIA DE PORTAFOLIO > 0.2 ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3512492

Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
0.1.Estructura curricular	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	
0.2 Plan de trabajo concertado con el apr...	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	
0.3 Planeación pedagógica	Hace unos segu...	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	
0.7 ANEXOS	hace 3 minutos	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	

Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios Numero de Ficha: 3512497
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

05. MAYO > 02. EVIDENCIA DE PORTAFOLIO > 0.3 ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3512497

Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
0.1 Estructura curricular	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	
0.2 Plan de trabajo concertado con el apr...	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	
0.3 Planeación pedagógica	Hace un minuto	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	
0.7 ANEXOS	Hace unos segu...	Sandra Jimena Qui	0 elementos	Compartida	




10. académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores –GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación

Profesional Integral.

Obligación No. 10

Estructura curricular Numero de Ficha: 3419785

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
	DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
63520166	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:	
1	INDUSTRIA	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa:	27/04/2010
	Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	100 horas	
JUSTIFICACIÓN:	con el fin de que se provea de una alternativa de trabajo, al emprender una empresa asociativa o familiar, que ofrezca una salida al problema del desempleo en la región.	
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro	
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo	
COMPETENCIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN	
290803001	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	

Estructura curricular Numero de Ficha: 3512492

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
	DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
63520040	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:	
1	PENDIENTE POR DEFINIR	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa:	12/02/2010
	Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas	
JUSTIFICACIÓN:	En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos.	
REQUISITOS DE INGRESO:	- Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas	
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo	
COMPETENCIA		



11. Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual, cuando aplique (primer semestre 2026)


Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a
SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30505664
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma
Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO
Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en FUSAGASUGÁ, A los veintisiete (27) días del mes de Septiembre de dos mil veintitres (2023)
Firmado Digitalmente por



MYRIAM ADRIANA PÉREZ GARZÓN
Subdirectora (15) CENTRO AGROECOLÓGICO Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

1694111 - 27/09/2023
No Y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 951000240201056231CC30505664C.

- 12- Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.

Obligación 12

Presente de manera oportuna informe de ejecución mes de mayo de 2026

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada	Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 20 de mayo de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. 8955993 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 8955993 de 2026

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30.505.664 de Florencia Caquetá, en mi calidad de contratista del SENA, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (542.571.198). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (5268.588), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (54.028.820) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES CATORCE MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (2.014.410).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.




13. Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.

Obligación 13

Recibí la invitación y participé el día 25 de mayo de 2026 en la Reunión de instructores tema procedimiento de la ejecución de la FPI.

21/05/26, 8:39 Cajeta de entrada: Sandra Jimena Quiroga Caviche - Outlook

 Outlook

Reunion Instructores Pv Lunes 25 de mayo de 2026 10:00 de la mañana en Sala Talleres APE Edicio ARA Regional SENA

Desde Luz Mila Orma Cordoba <lome@sena.edu.co>

Fecha Mié 20/05/2026 20:28

Para Diego Fernando Neuta Lozada <dneuta@sena.edu.co>; Mabel Jaramillo Muñoz <mjaramillo@sena.edu.co>; Lina Marcela Gutierrez Valenzuela <imgutierrez@sena.edu.co>; Janeth Conta Calderon <jconta@sena.edu.co>; Luis Enrique Mopan Tique <lmopant@sena.edu.co>; Sandra Jimena Quiroga Caviche <squiroga@sena.edu.co>; Sandra Viviana Zulliga Rodriguez <svzulliga@sena.edu.co>; Milena Ortiz Cabrera <micoortiz@sena.edu.co>; Jaidier Eduardo Ochoa Salamanca <jaochoas@sena.edu.co>; Delyc Maya De Hoyos <dmaya@sena.edu.co>; Cesar Augusto Romero Valencia <caromerov@sena.edu.co>; Mercedes Quiroga Caviche <mquiroga@sena.edu.co>; Gloria Amparo Camacho Cuellar <camprocama@sena.edu.co>; Maria Argenis Mallorca Pardiomo <mmallorca@sena.edu.co>; Katherine Cecilia Ramirez Gonzalez <koramirez@sena.edu.co>; Johana Maritza Cardozo Diaz <jmcardozo@sena.edu.co>; Laly Yovana Forero Martinez <lyforero@sena.edu.co>; Betty Mopan Tique <bmopan@sena.edu.co>; Luz Damaris Cardenas Guevara <lcardenasg@sena.edu.co>; Jhon Jairo Maestre Cataño <jmaestre@sena.edu.co>

CC Yiseth Alexandra Buitrago Salazar <yibuitragos@sena.edu.co>; Mario Daniel Cardoso Cordoba <mcardosoc@sena.edu.co>

Buenas noches Instructores Programa de atención a población víctima

Reciban nuestro saludo:

De manera atenta confirmamos la reunión programada para para el mes de mayo de 2026, la cual se lleva a cabo, así:

Fecha: Lunes 25 de mayo de 2026
Hora: 10:00 de la mañana
Lugar: Sala de Talleres APE
Objetivo: Trabajar en la ejecución de la FPI, seguimiento a los indicadores de PV a 30 de Abril de 2026 .

Es importante tener en cuenta que ese día ninguno tiene programación con aprendices esta registrado es Reunión Instructores PV, por ello es fundamental la asistencia de los 30 Instructores PV.

En la primera reunión se acordaron las fechas de cada mes un día para reunión de Instructores PV con el V.B. De la Coordinadora académica Yiseth Alexandra.

No se programa mas temprano ya que desde PV tenemos reunión con el ICBF y Fundación Picachos a las 8:00 temas de atención a Jóvenes de SRPA

Dios nos bendiga