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
Florencia

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 OHO 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.	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. **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 **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	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**

		Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 20 Aprendices Evaluados 20 Aprendices Aprobados 16 Aprendices no aprobados 4 Horas ejecutadas: 100 **Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026:** **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 21 de marzo de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 25 de marzo de 2026.</u> Horas ejecutadas: 32 y las restantes 8 horas pasan para abril de 2026. Total, horas FPI mes de marzo de 2026 – 152 de FPI.	
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.	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:	Planeación pedagógica, Guias 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:

		Fichas que inician y terminan en marzo 2026: **Numero de Ficha: 3452658** **PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA** Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas **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	Ubicados en la carpeta DRIVE Link: **12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**
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.	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: **Numero de Ficha: 3452658** **PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA** Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas **Numero de Ficha: 3452025** **ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:** Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas	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 Ubicadas en la carpeta DRIVE Link: **12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**
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	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.	Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación de la formación **Numero de Ficha: 3452658**

	libres de cualquier forma de discriminación o re victimización.	**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 **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 Horas ejecutadas: 100 **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 Fecha de inicio: 21 de marzo del 2026 Fecha de terminación: 6 de abril del 2026 Aprendices preinscritos 25	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Acta de planeación, concertación de la ficha **Numero de Ficha: 3452025** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Ubicado en la carpeta DRIVE Link: **12 SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**

		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.	
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).	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: **LISTADOS DE PREISCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES:** **Numero de Ficha: 3452658** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas **LISTADOS DE PREISCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES** **Numero de Ficha: 3452025** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas 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.	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 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**
6	Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y	Evalúe los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación	Registro de juicios evaluativos de las formaciones terminadas

	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.	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: **REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS:** **Viene de febrero y termina en marzo de 2026:** **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 **Fichas que inician y terminan en marzo 2026:** **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	**Numero de Ficha: 3452658** Ubicadas en carpeta DRIVE Link: **12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**
7	Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros, traslados o	En el mes de marzo de 2026, no se presentaron novedades académicas en las formaciones complementarias que ejecute: **Ficha 3419789 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:**	No hay evidencias

	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

		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 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.	
10	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.	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: **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 Los juicios evaluativos de realizan en el 20 de marzo de 2026, fecha que termina la formación complementaria. Horas ejecutadas: 100 **Ficha que inicia en marzo de 2026 y termina en abril de 2026:**	**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**

		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 los aprendices se asocian el 24 de marzo de 2026 y las evidencias están en la carpeta DRIVE el 25 de marzo de 2026. Los juicios evaluativos de realizan en el mes de abril de 2026, fecha que termina la formación complementaria.	
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 marzo 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 marzo de 2026 y pago de SS del mes de febrero de 2026	Informe de ejecución contractual de marzo de 2026 y Planilla de pago de SS mes de febrero de 2026 Planilla No. 1080538632 y 6024872939 SOI
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.	Participe en la Reunión Instructores Atención a Población victima 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	Listados de asistencia y registros fotográficos

		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. 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. Participe el día 27 de marzo en la Reunión de instructores tema procedimiento de la ejecución de la FPI.	
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.	Obligación 1,2,3,5,6,7,8,9,10 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. 1080538632 del operador pagos simple y 6024872939 del operador SOI referente al mes de febrero 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

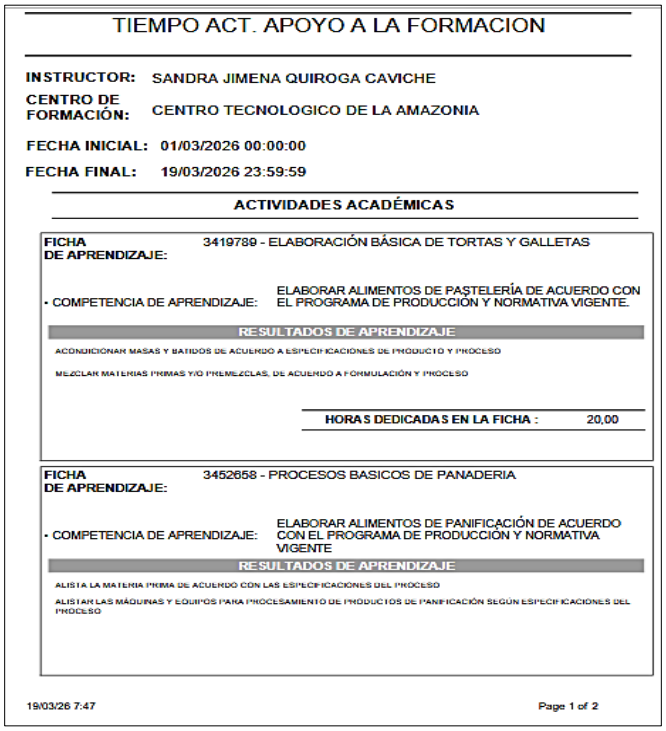
EVIDENCIAS EJECUCION CONTRACTUAL MES DE marzo DE 2026

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: 01/03/2026 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 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3452658 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

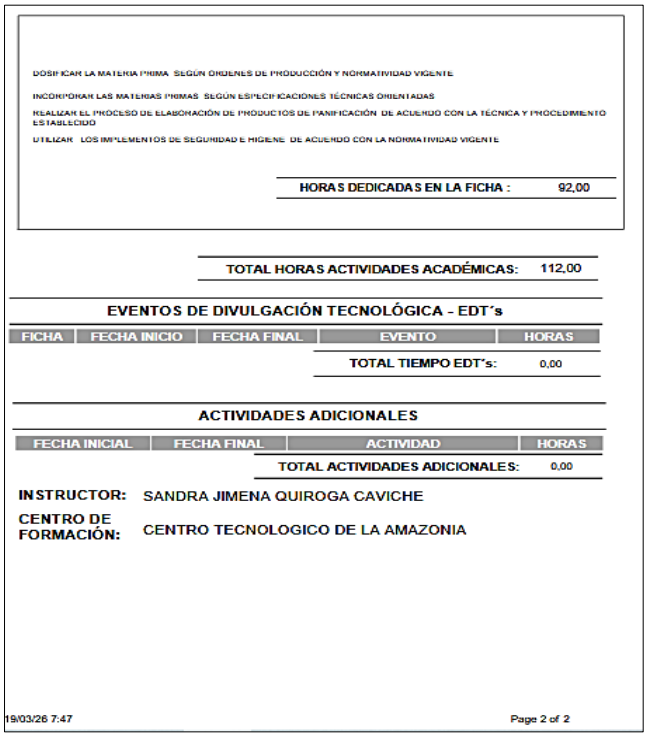
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

19/03/26 7:47 Page 1 of 2



DOSIFICAN LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAN 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

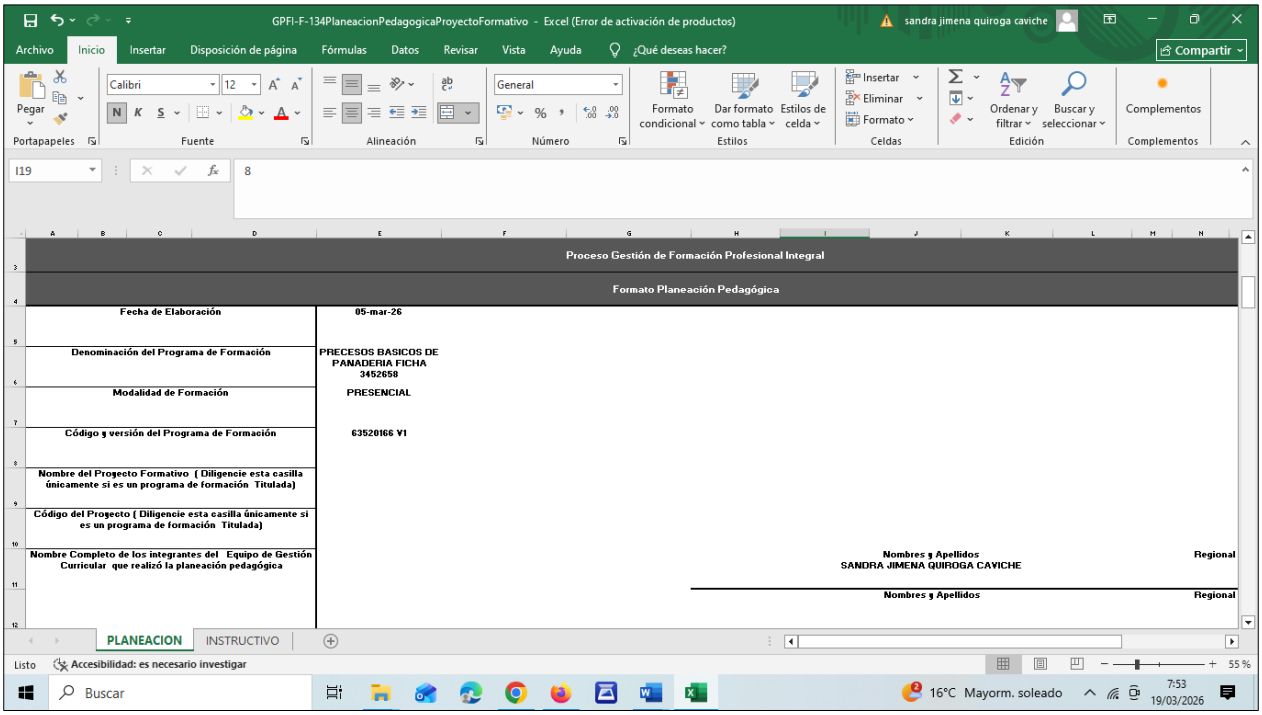
19/03/26 7:47 Page 2 of 2

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



Guias 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 Guia: 100 horas

2. PRESENTACIÓN

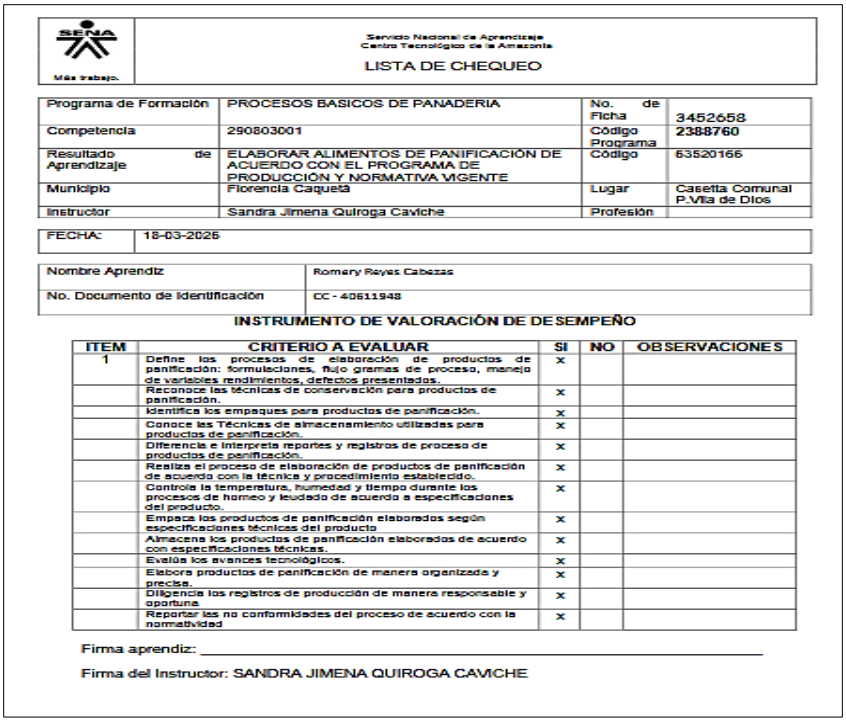
Apreciado aprendiz,

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 apropiar 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



Servicio Nacional de Aprendizaje
Centro Tecnológico de la Amazonia

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.Villa 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 horneo 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

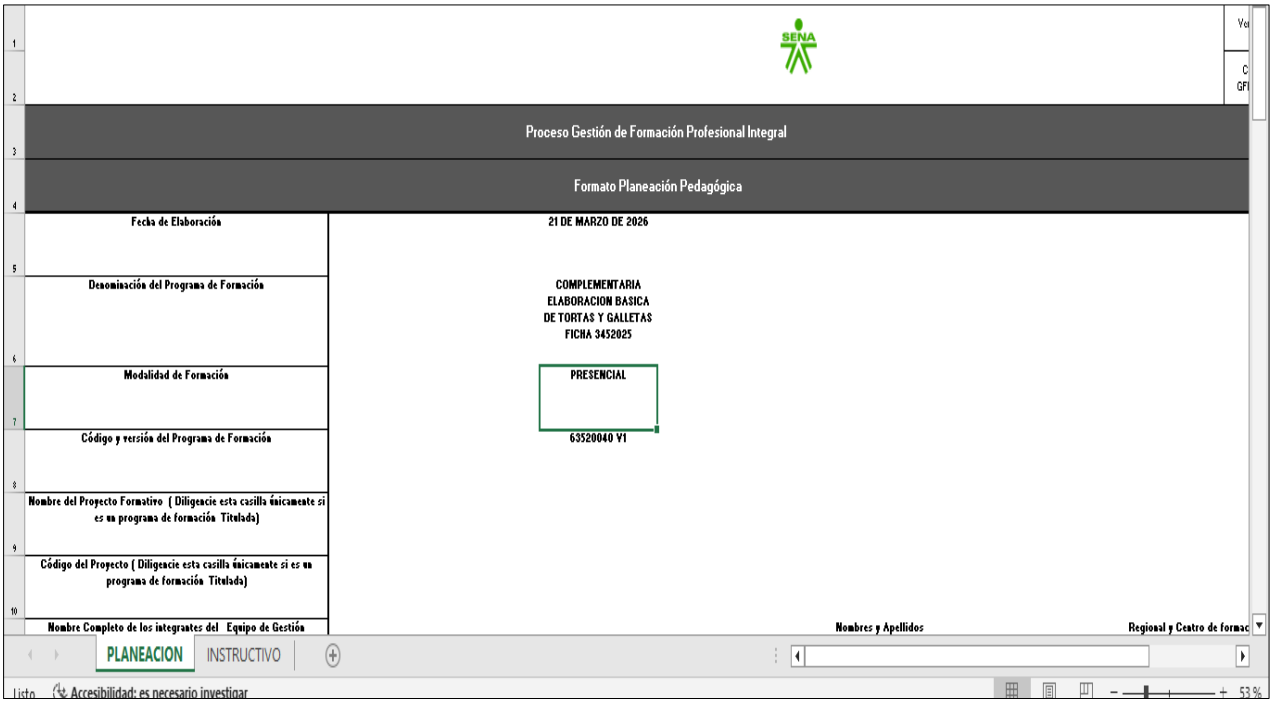
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.

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

FORMATO

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	Nombres y Apellidos / Regional y Centro de formac

PLANEACION | INSTRUCTIVO

Listo | Accesibilidad: es necesario investigar | 53 %

Guias 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 apropiar 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.

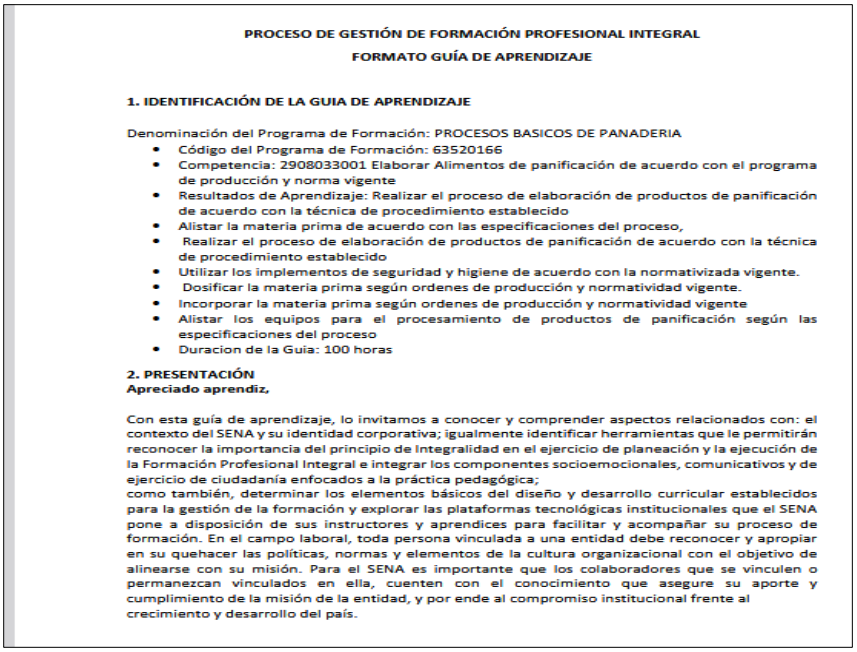
Es así como la presente guía de aprendizaje propone la siguiente actividad de aprendizaje generales:

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 apropiar 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 apropiar 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 BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3452658.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 05 de marzo de 2026	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Parcelas Comunal Villa de Dios	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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:	Florencia 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 BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3452658.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 05 de marzo de 2026	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Parcelas Comunal Villa de Dios	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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:	Florencia 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	GLADYS 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 FANDIÑO	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

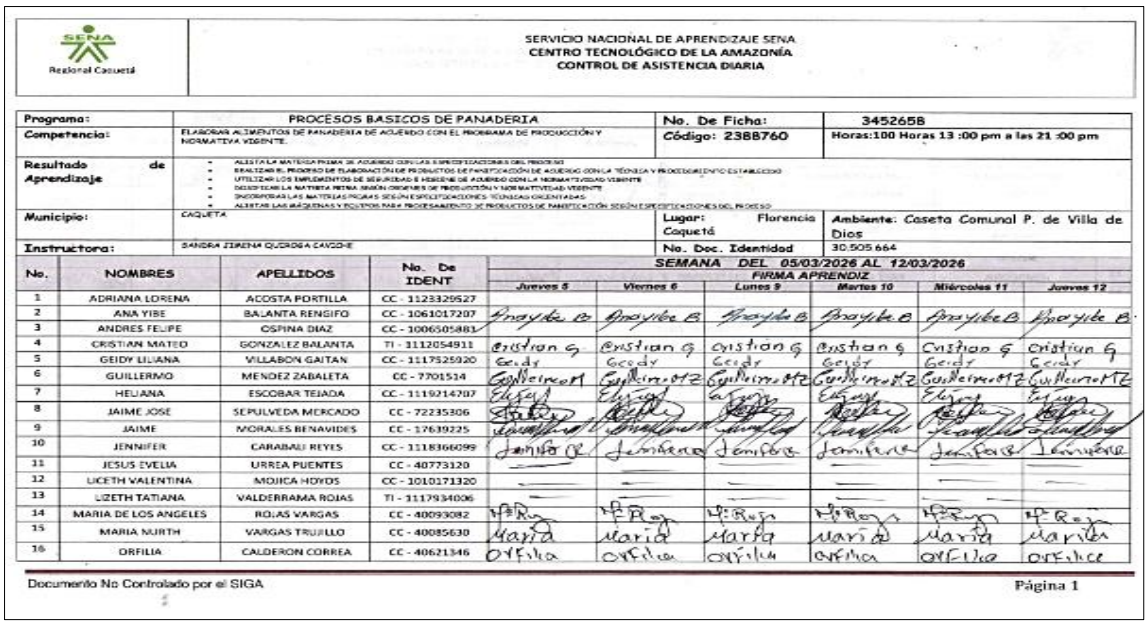
Preinscritos Numero de Ficha: 3452025

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

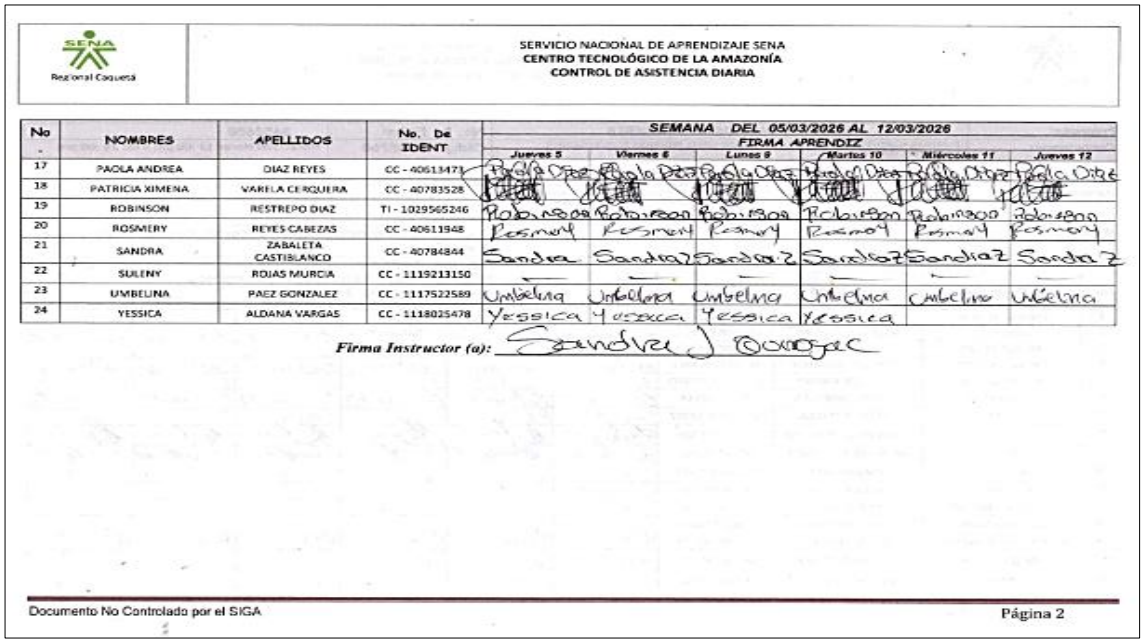
Regional Caquetá

Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	**No. De Ficha:**	3452658
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	**Código:** 2388760	**Horas:**100 Horas 13 :00 pm a las 21 :00 pm
Resultado de Aprendizaje	• ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO • 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 • DISPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA, MATERIAL DE EMPAQUE, PRODUCTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS • ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO		
Municipio:	CAQUETA	**Lugar:** Florencia Caquetá	**Ambiente:** Caseta Comunal P. de Villa de Dios
Instructora:	SANDRA JIRENA QUIROGA CANCHE	**No. Doc. Identidad**	30.505.664

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 05/03/2026 AL 12/03/2026 FIRMA APRENDIZ					
				Jueves 5	Viernes 6	Lunes 9	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12
1	ADRIANA LORENA	ACOSTA PORTILLA	CC - 1123329527						
2	ANA YIBE	BALANTA RENGIFO	CC - 1061017207						
3	ANDRES FELIPE	OSPINA DIAZ	CC - 1006505881						
4	CRISTIAN MATEO	GONZALEZ BALANTA	TI - 1112054911						
5	GEIDY LILIANA	VILLABON GAITAN	CC - 1117525920						
6	GUILLERMO	MENDEZ ZABALETA	CC - 7701514						
7	HELIANA	ESCOBAR TEJADA	CC - 1119214707						
8	JAIME JOSE	SEPULVEDA MERCADO	CC - 72235306						
9	JAIME	MORALES BENAVIDES	CC - 17639225						
10	JENNIFER	CARABALI REYES	CC - 1118366099						
11	JESUS EVELIA	URREA PUENTES	CC - 40773120						
12	LICETH VALENTINA	MOJICA HOYOS	CC - 1010171320						
13	LIZETH TATIANA	VALDERRAMA ROJAS	TI - 1117934006						
14	MARIA DE LOS ANGELES	ROJAS VARGAS	CC - 40093082						
15	MARIA NURTH	VARGAS TRUJILLO	CC - 40085630						
16	ORFILIA	CALDERON CORREA	CC - 40621346						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 05/03/2026 AL 12/03/2026 FIRMA APRENDIZ					
				Jueves 5	Viernes 6	Lunes 9	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12
17	PAOLA ANDREA	DIAZ REYES	CC - 40613471						
18	PATRICIA XIMENA	VARELA CERQUERA	CC - 40783528						
19	ROBINSON	RESTREPO DIAZ	TI - 1029565246						
20	ROSMERY	REYES CABEZAS	CC - 40611948						
21	SANDRA	ZABALETA CASTIBLANCO	CC - 40784844						
22	SULENY	ROJAS MURCIA	CC - 1119213150						
23	UMBELINA	PAEZ GONZALEZ	CC - 1117522589						
24	YESSICA	ALDANA VARGAS	CC - 1118025478						

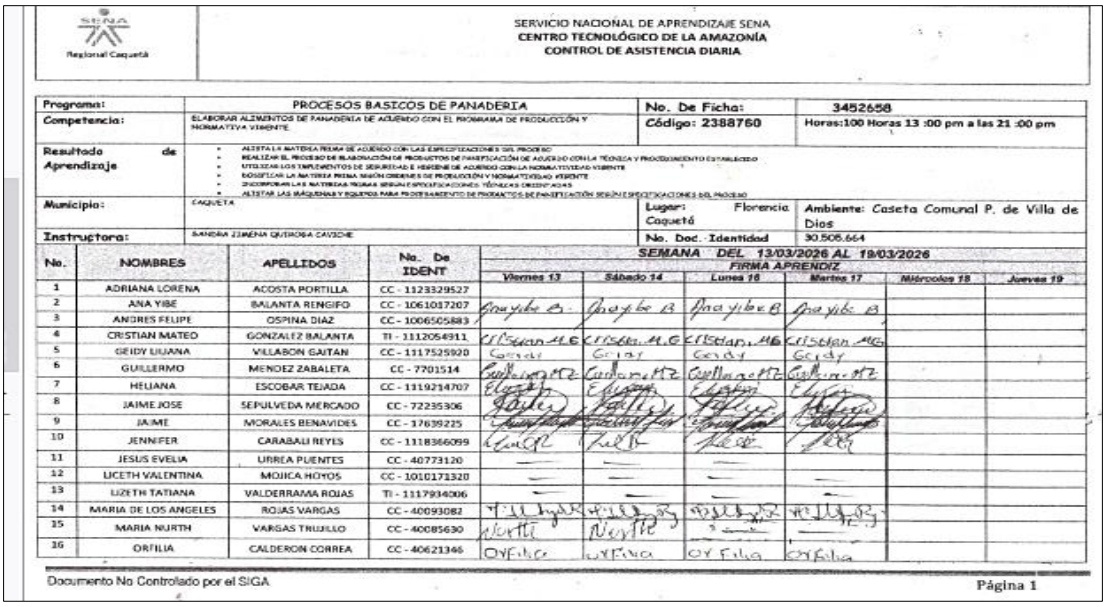
Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

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 AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

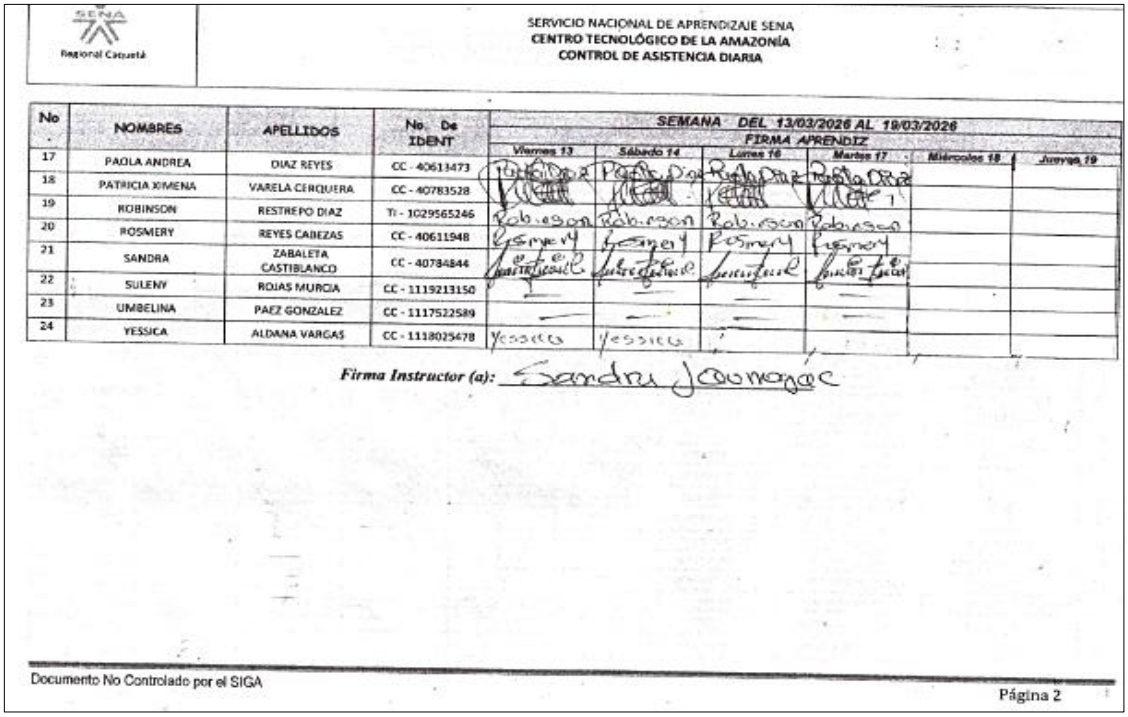
Regional Caquetá

Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	No. De Ficha:	3452658
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	Código: 2388760	Horas:100 Horas 13 :00 pm a las 21 :00 pm
Resultado de Aprendizaje	• ALISTA 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 NORMATIVIDAD VIGENTE • CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • DESCOMPONER LA MATERIA PRIMA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORDENADAS • ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO		
Municipio:	CAQUETA	Lugar: Florencia. Caquetá	Ambiente: Caseta Comunal P. de Villa de Dios
Instructora:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAYCEDO	No. Doc. Identidad	30.505.664

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 13/03/2026 AL 19/03/2026 FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 13	Sábado 14	Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19
1	ADRIANA LORENA	ACOSTA PORTILLA	CC - 1123329527						
2	ANA YIBE	BALANTA RENGIFO	CC - 1061037207						
3	ANDRES FELIPE	OSPINA DIAZ	CC - 1006505883						
4	CRISTIAN MATEO	GONZALEZ BALANTA	TI - 1112054911						
5	GEIDY LILIANA	VILLABON GAITAN	CC - 1117525920						
6	GUILLERMO	MENDEZ ZABALETA	CC - 7701514						
7	HELIANA	ESCOBAR TEJADA	CC - 1119214707						
8	JAIME JOSE	SEPULVEDA MERCADO	CC - 72235306						
9	JAIME	MORALES BENAVIDES	CC - 17639225						
10	JENNIFER	CARABALI REYES	CC - 1118366099						
11	JESUS EVELIA	URREA PUENTES	CC - 40773120						
12	LICETH VALENTINA	MOJICA HOYOS	CC - 1010171320						
13	LIZETH TATIANA	VALDERRAMA ROJAS	TI - 1117934006						
14	MARIA DE LOS ANGELES	ROJAS VARGAS	CC - 40093082						
15	MARIA NURTH	VARGAS TRUJILLO	CC - 40085630						
16	ORFILIA	CALDERON CORREA	CC - 40621346						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 13/03/2026 AL 19/03/2026 FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 13	Sábado 14	Lunes 16	Martes 17	Miércoles 18	Jueves 19
17	PAOLA ANDREA	DIAZ REYES	CC - 40613473						
18	PATRICIA XIMENA	VARELA CERQUERA	CC - 40783528						
19	ROBINSON	RESTREPO DIAZ	TI - 1029565246						
20	ROSMERY	REYES CABEZAS	CC - 40611948						
21	SANDRA	ZABALETA CASTIBLANCO	CC - 40784844						
22	SULENY	ROJAS MURCIA	CC - 1119213150						
23	UMBELINA	PAEZ GONZALEZ	CC - 1117525589						
24	YESSICA	ALDANA VARGAS	CC - 1118025478						

Firma Instructor (a): Sandra Quiroga C

Documento No Controlado por el SIGA

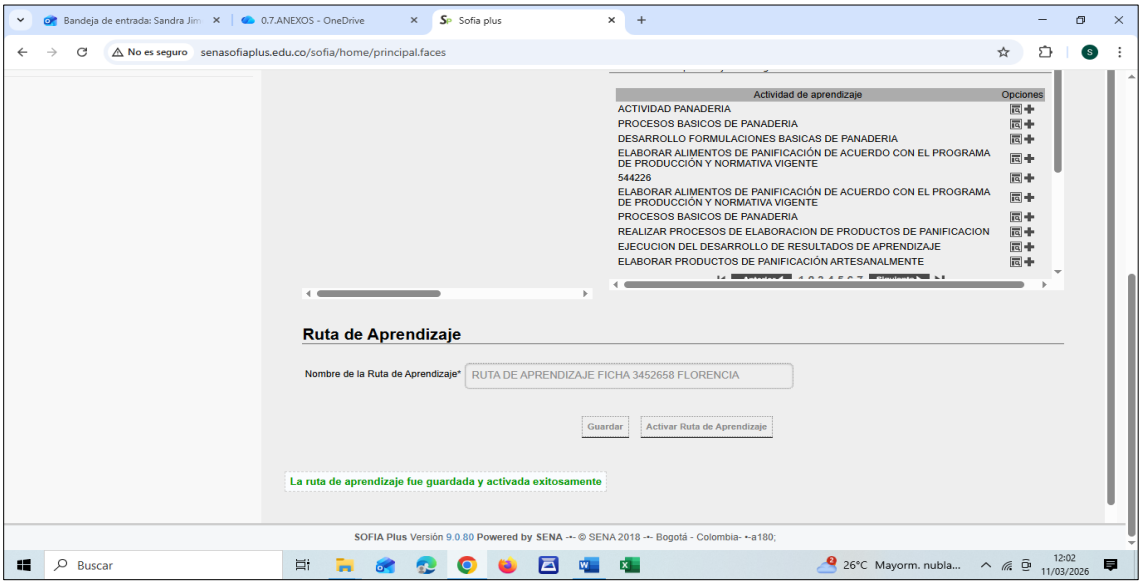
Página 2

Registro fotográfico Numero de Ficha: 3452658
PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



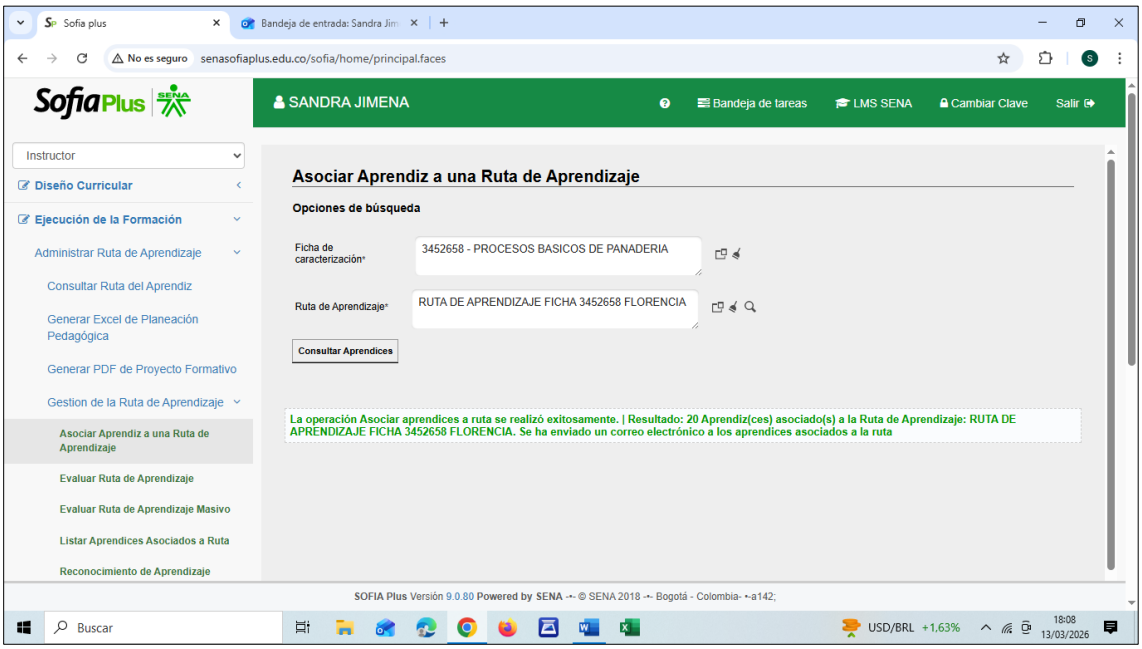
Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3452658

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



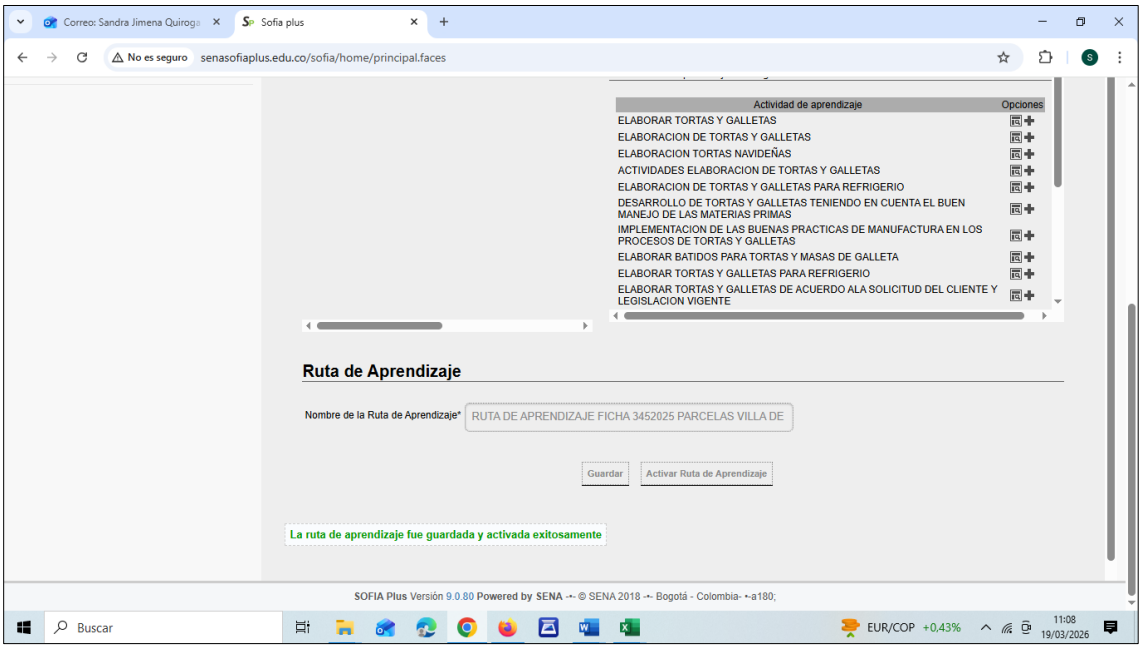
Asociación de aprendices Numero de Ficha: 3452658

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3452025

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



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

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: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: 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 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: 3452025

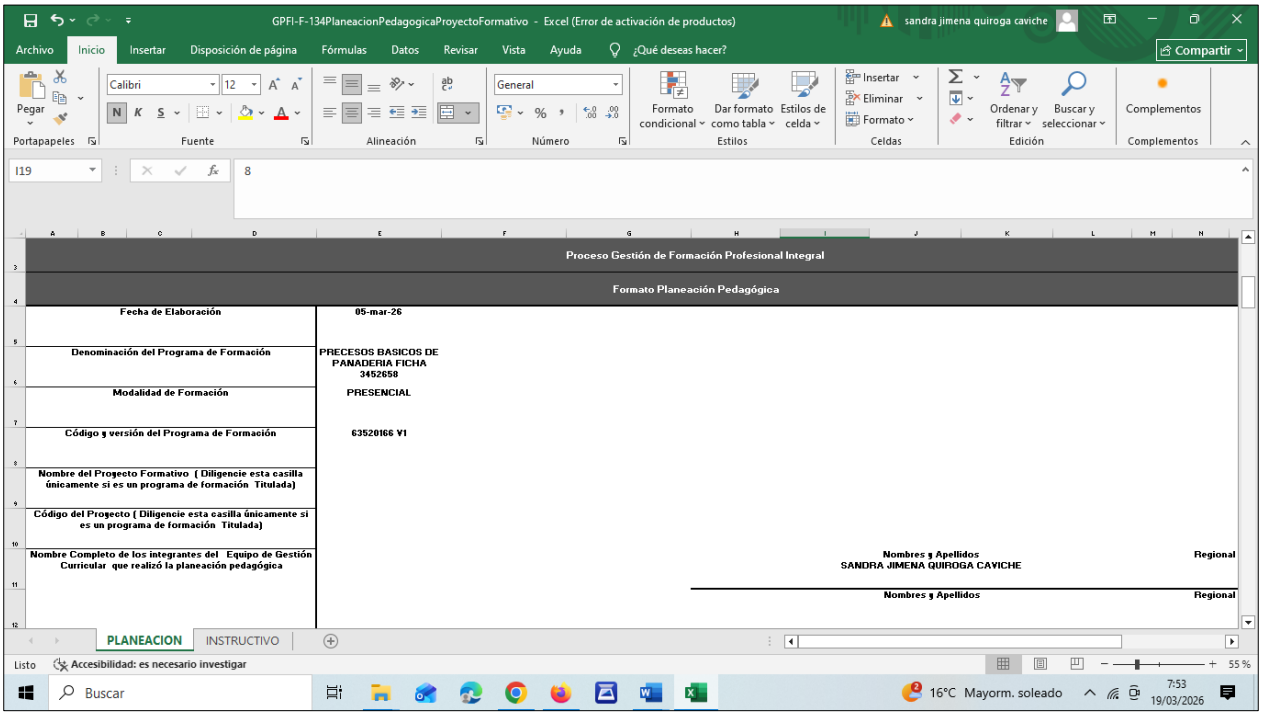
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: 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 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

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



GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProyectoFormativo - Excel (Error de activación de productos)

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	**05-mar-26**
Denominación del Programa de Formación	**PRECESOS 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**

Guias 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 Guia: 100 horas

2. PRESENTACIÓN

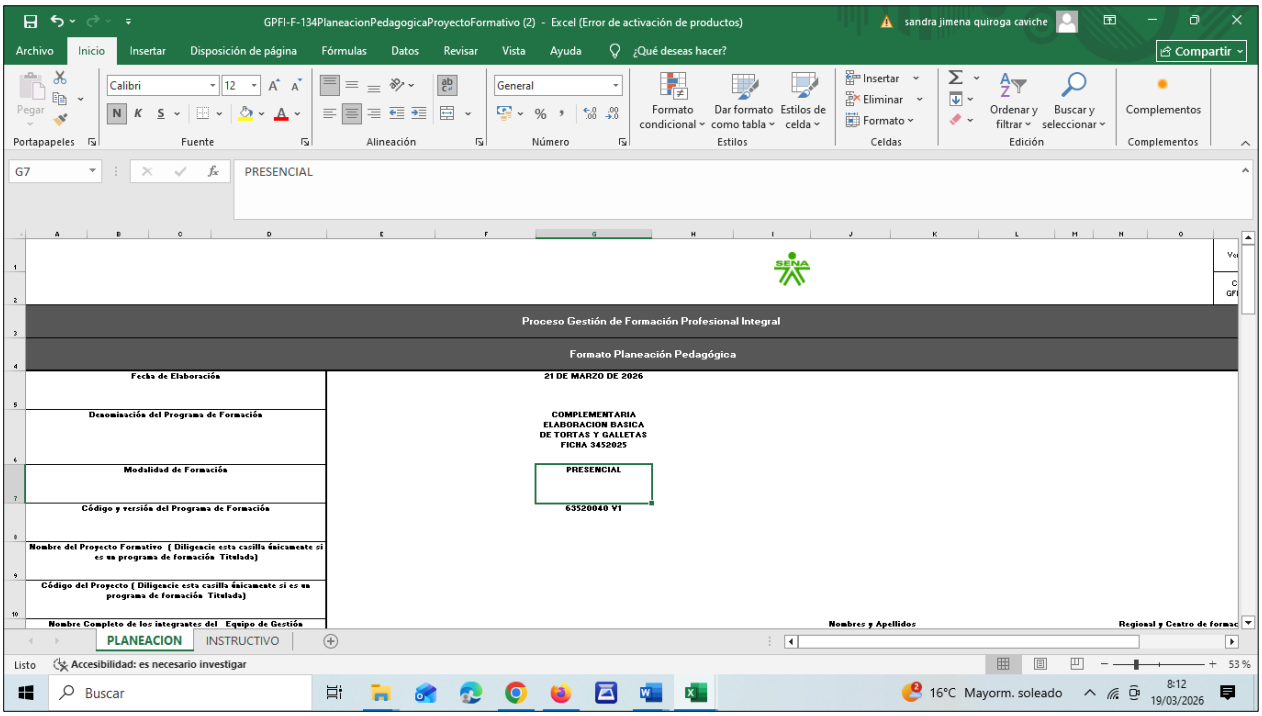
Apreciado aprendiz,

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 apropiar 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



Guias 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 apropiar 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

Presento de manera oportuna informe de ejecución mes de marzo 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 ciudadania 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

1

GCCON-F-087 V1

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 19 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 Gestion 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/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	30.505.664		x		SENA Instructor PV	sandrajime1980@hotmail.com	3202299570		
2	JANETH CONTA CALDERON	31.299.834		x		SENA Instructor PV	juanaarco1@hotmail.com	3144452409		
3	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	1.117.516.183		x		SENA Instructor PV	linagutierrez901@gmail.com	3142019849		
4	SANDRA VIVIANA ZUÑIGA RODRIGUEZ	1.117.508.579		x		SENA Instructor PV	sanviviana16@hotmail.com	3204279128		
5	MILENA ORTIZ CABRERA	40.079.436		x		SENA Instructor PV	mileorca2726@gmail.com	3142948578		
6	JAIDER EDUARDO OCHOA SALAMANCA	1.117.519.881		x		SENA Instructor PV	jaiderochoa9109@gmail.com	3173700192		
7	CESAR AUGUSTO ROMERO VALENCIA	17.653.380		x		SENA Instructor PV	carvasoftware@gmail.com	3118762361		
8	MERCEDES QUIROGA CAVICHE	40.670.750		x		SENA Instructor PV	mechas1124@hotmail.es	3132728295		
9	OSCAR FELIPE PLAZAS DUSSAN	1.053.820.194		x		SENA Instructor PV	arquitecto.felipeplazas@gmail.com	3226138704		
10	WILLIAM RIVERA BEDOYA	17.675.700		x		SENA Instructor PV	william.6940@hotmail.com	3204145188		
11	JOSE WILLIAM CUELLAR ARTUNDUAGA	6.801.920		x		SENA Instructor PV	yuominee40@gmail.com	3178822415		
12	FAUSTO FERNANDEZ FRANCO	5.860.709		x		SENA Instructor PV	faustofernandezfranco@gmail.com	3103201249		
13	GEOVANNY ARIEL BASTO ARIAS	16.187.053		x		SENA Instructor PV	geovannybastoarias@hotmail.com	3002298079		

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.

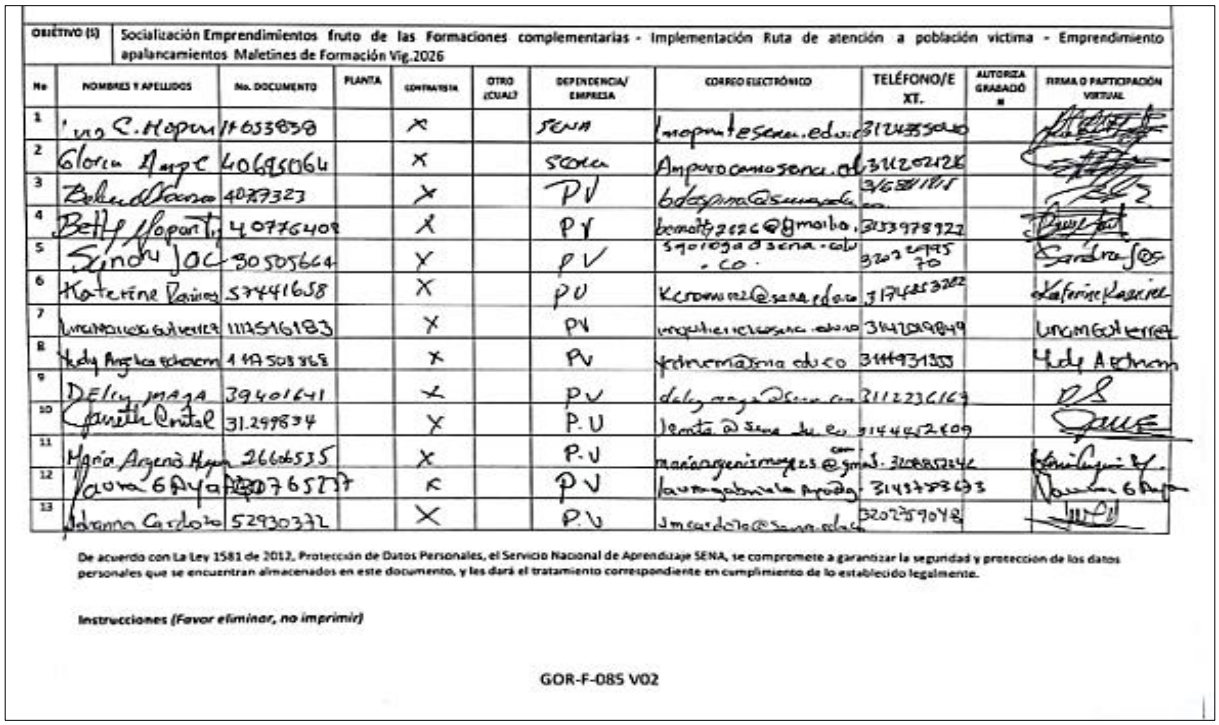
GOR-F-085 V02

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 victima - Emprendimiento apalancamientos Maletines de Formación Vig.2026

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ing C. Hoyos	1033838		X		SENA		3124355040		
2	Gloria Mary C	40695064		X		SENA	Amparocamposena.edu.co	3142021258		
3	Belkis Sanso	4077323		X		PV	bdsanso@sena.edu.co	3163811815		
4	Betty Hoyos T.	40776408		X		PV	bemoli2626@gmail.com	3133978922		
5	Sindy JOC	30505664		X		PV	sjojeda@sena.edu.co	3202695570		
6	Katerine Ramirez	57441658		X		PV	Kcramirez@sena.edu.co	3174253202		
7	Luis Miguel Gutierrez	1115516183		X		PV	luisgutierrez@sena.edu.co	3147099849		
8	Yudy Angelica Echeverry	1 49 503 868		X		PV	yecheverria@sena.edu.co	3144931355		
9	Delcy Maya	39401641		X		PV	delcymaya@sena.edu.co	3112236167		
10	Janeth Cantal	31.299834		X		P.V	jcantal@sena.edu.co	3144462809		
11	María Argenis Hoyos	26606535		X		P.V	mariaargenishoyos@gmail.com	3108852142		
12	Laura Ayala	1007657777		X		PV	lauramayala@sena.edu.co	3143783693		
13	Adriana Cardona	52930372		X		P.V	Jmcardona@sena.edu.co	3207597098		

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

