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 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 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 **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	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**

		Aprendices matriculados: 18 Aprendices en formación: 18 Aprendices Evaluados 0 Aprendices Aprobados 0 Aprendices no aprobados 0 Horas ejecutadas: 100 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 **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 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. Horas ejecutadas: 40 Total, horas FPI mes de abril de 2026 - 148.	
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: **Fichas que inician y terminan en abril 2026:**	Planeación pedagógica, y plan de trabajo de las formaciones: **Numero de Ficha: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA **Numero de Ficha: 3484975** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Ubicados en la carpeta DRIVE Link:

		Numero de Ficha: 3481999 **PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA** Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas **Numero de Ficha: 3484975** **ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:** Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas	**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: 3481999** **PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA** Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas **Numero de Ficha: 3484975** **ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:** Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas	Guía de aprendizaje de las formaciones complementarias **e** instrumentos de evolución (cuestionario, lista chequeo y lista verificación): **Numero de Ficha: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA **Numero de Ficha: 3484975** 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 libres de cualquier forma de discriminación o re victimización.	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. **Fichas que inician y terminan en abril 2026:**	Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación y cierre de la formación de la ficha **Numero de Ficha: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Acta de planeación, concertación de la ficha

		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 **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 Los juicios evaluativos los registro el 23 de abril de 2026. Horas ejecutadas: 100 **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 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.	**Numero de Ficha: 3484975** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Ubicado en la carpeta DRIVE Link: **12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**

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: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas **LISTADOS DE PREISCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES** **Numero de Ficha: 3484975** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040 Duración: 40 horas 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>	Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje de las siguientes fichas: **Numero de Ficha: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Preinscritos 20 Creación de ruta de aprendizaje de la formación **Numero de Ficha: 3484975** 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 producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales	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	Registro de juicios evaluativos de las formaciones terminadas. **Numero de Ficha: 3452025** **Numero de Ficha: 3481999**

	definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.	formaciones complementarias que termine en el mes de abril de 2026, ellas son: **REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS:** **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:** **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 Nota: Los juicios evaluativos se realizan 23 de abril de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 24 de abril de 2026. Horas ejecutadas: 100 **Numero de Ficha: 3484975** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Código del programa: 63520040	**Numero de Ficha: 3484975** Ubicadas en carpeta DRIVE Link: **12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**

		Fecha de inicio: 24 de abril del 2026 Fecha de terminación: 30 de abril del 2026 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.	
7	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.	En el mes de abril de 2026, no se presentaron novedades académicas en las formaciones complementarias que ejecute: **Numero de Ficha: 3452025** **ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:** **Numero de Ficha: 3481999** **PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA** **Numero de Ficha: 3484975** **ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS:**	No hay evidencias
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 abril de 2026, no se programó ni se solicitó materiales de formación. A la fecha no hay materiales contratados por el SENA.	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: **Numero de Ficha: 3452025**	Portafolios Fichas No. **Numero de Ficha: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

		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 **Fichas que inician y terminan en abril 2026:** **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 **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	**Numero de Ficha: 3484975** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
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 abril 2026:** **Numero de Ficha: 3452658** **PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA** Código del programa: 63520166 Duración: 100 horas	Estructuras curriculares de **Numero de Ficha: 3481999** PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA **Numero de Ficha: 3484975** ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS ubicadas en el DRIVE Link: **12_SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE**

		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. 1081336848 y 6024872998 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.	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 del operador pagos simple y 6024872998 del operador SOI 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



• 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

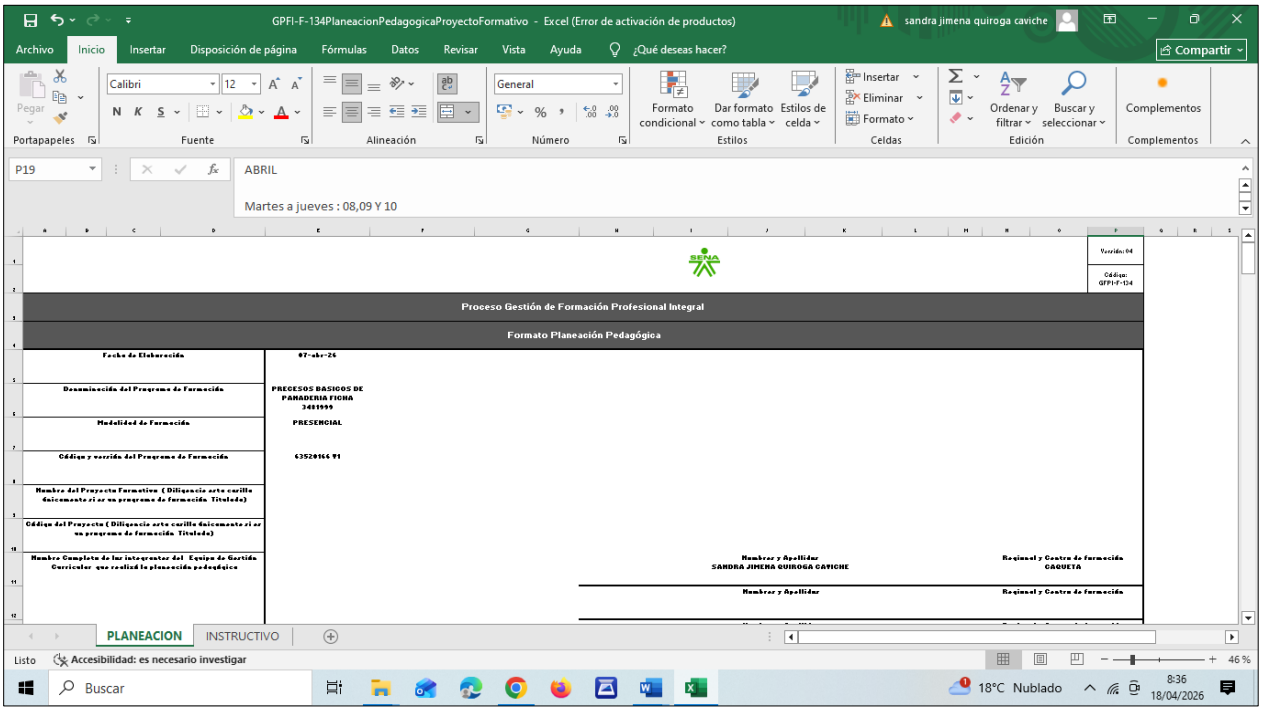
/18/26 8:32 AM Page 2 of 2

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.**

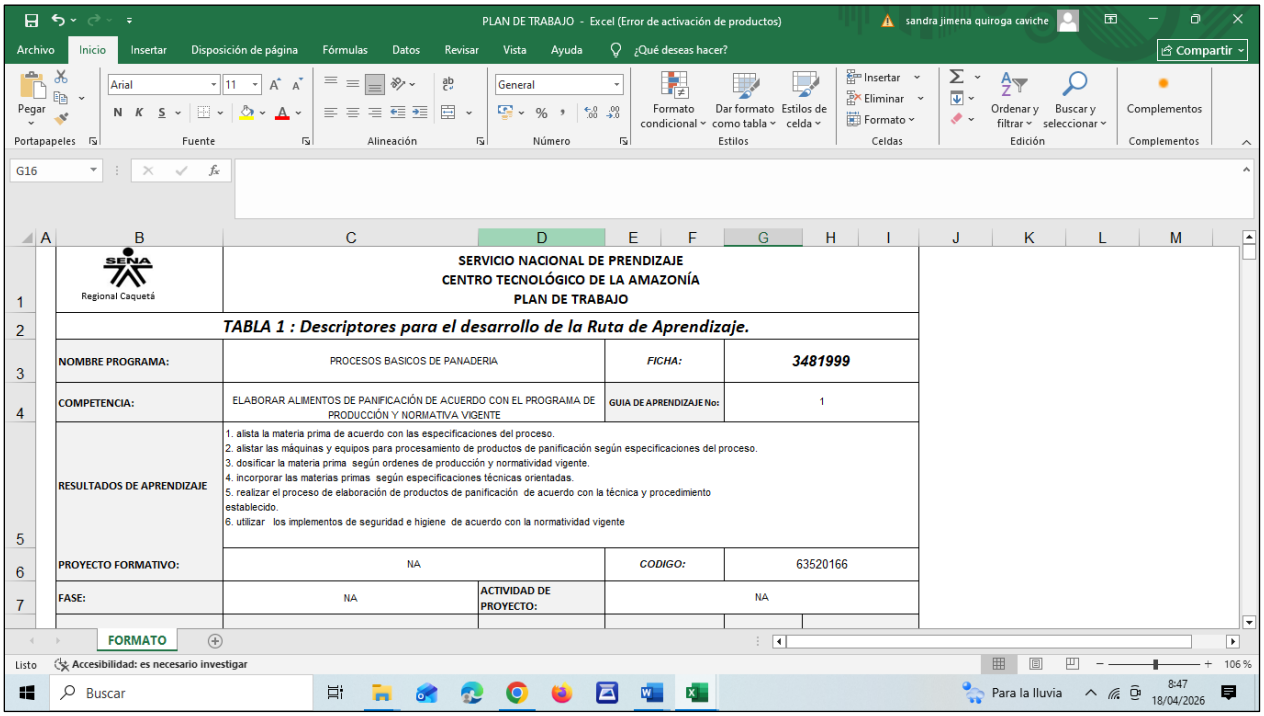
Planeación pedagógica de la formación Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



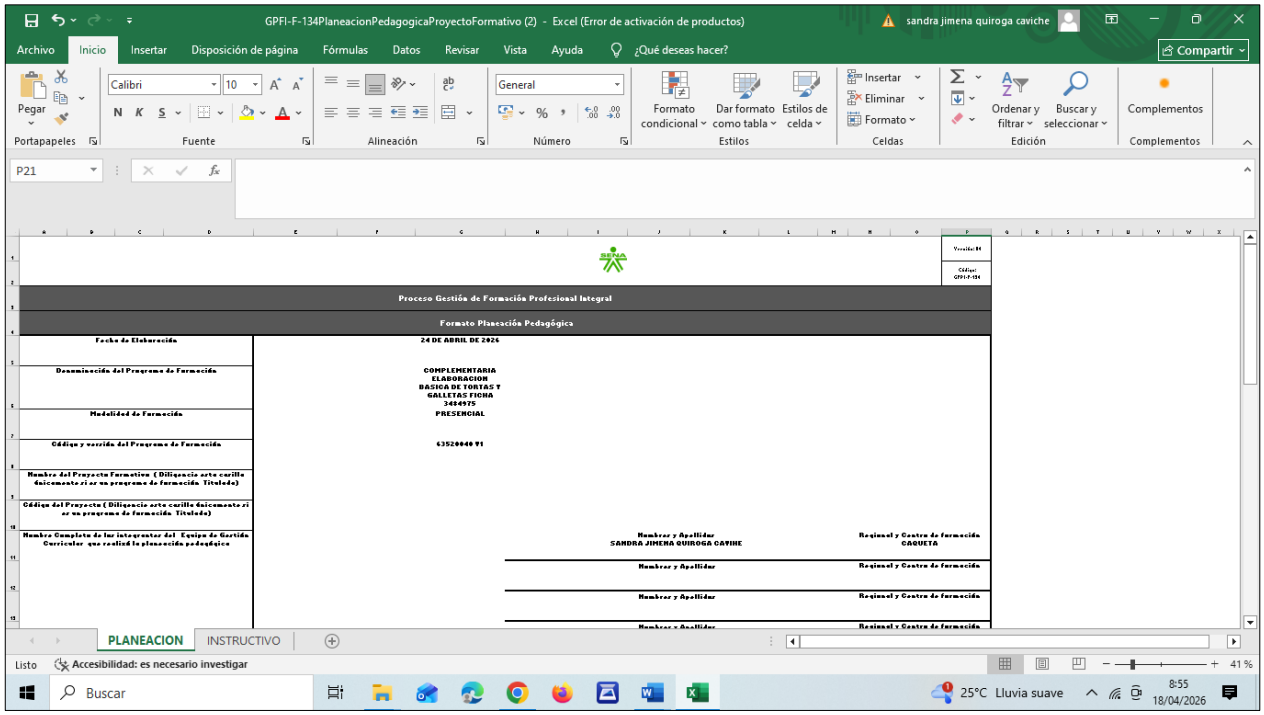
Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



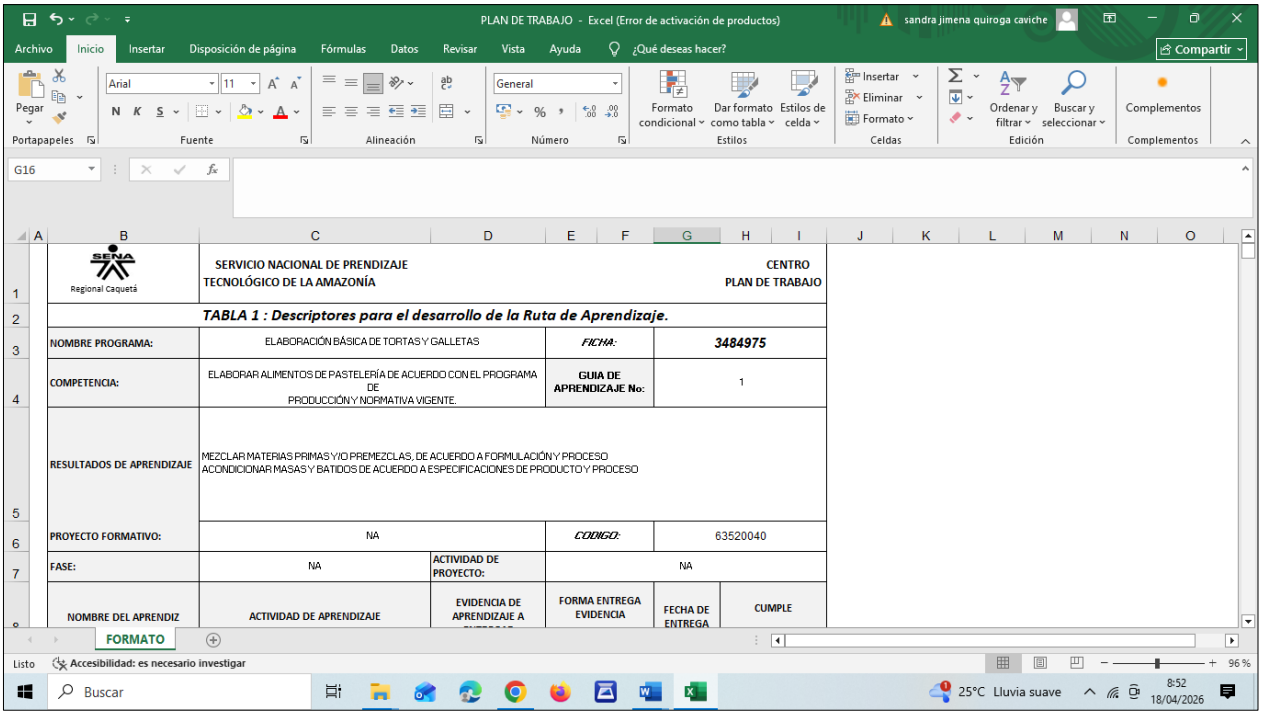
Planeación pedagógica Numero de Ficha: 3484975

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Plan de trabajo de las formaciones Numero de Ficha: 3484975

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



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 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

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 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:

instrumentos de evaluación Numero de Ficha: 3481999

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	3481999
Competencia	280803001	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

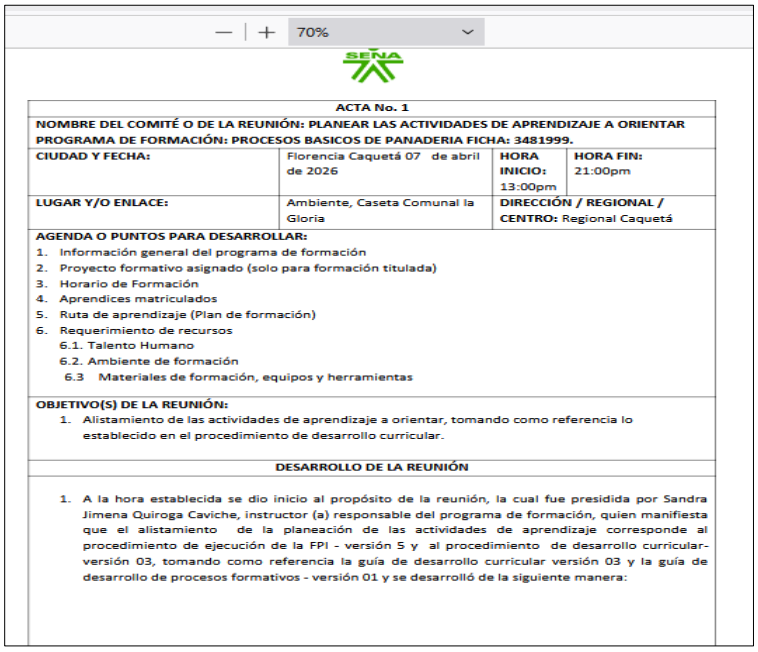
ITEM	CRITERIO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujo gramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados.	x		
	Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.	x		
	Identifica los 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 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		
	Evalua los avances tecnologicos.	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.

<u>Obligación No. 4.1</u>

Acta de planeación Numero de la Ficha 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



70%

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:** 13:00pm	**HORA FIN:** 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 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 3481999

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: 3481999.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 07 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente, Caseta Comunal la Gloria	**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: 3481999.

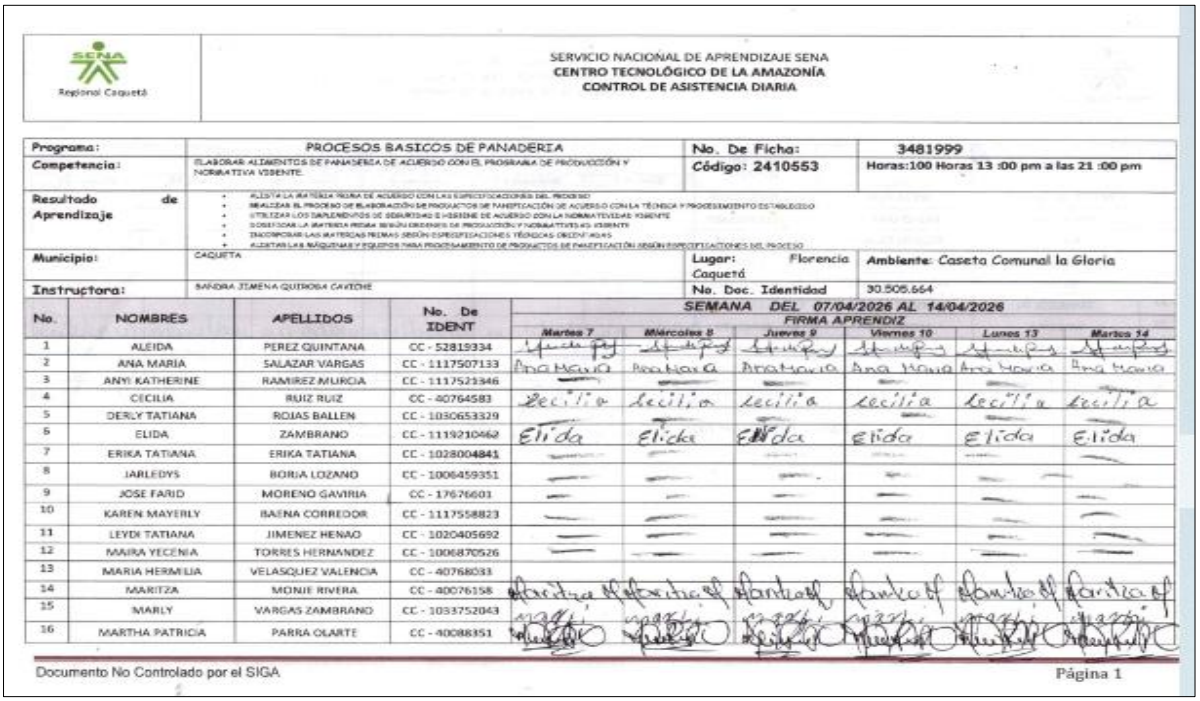
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (2:00pm), se reúnen en el lugar Ambiente Caseta Comunal (La Gloria) el Sr(a) nombre del instructora **SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE** en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: **Procesos Básicos de Panadería**, identificada con ficha: 3481999. 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:	
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 abril 2026

Listados de asistencia Numero de Ficha: 3481999 del 7 al 17 de abril

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



Regional Caquetá

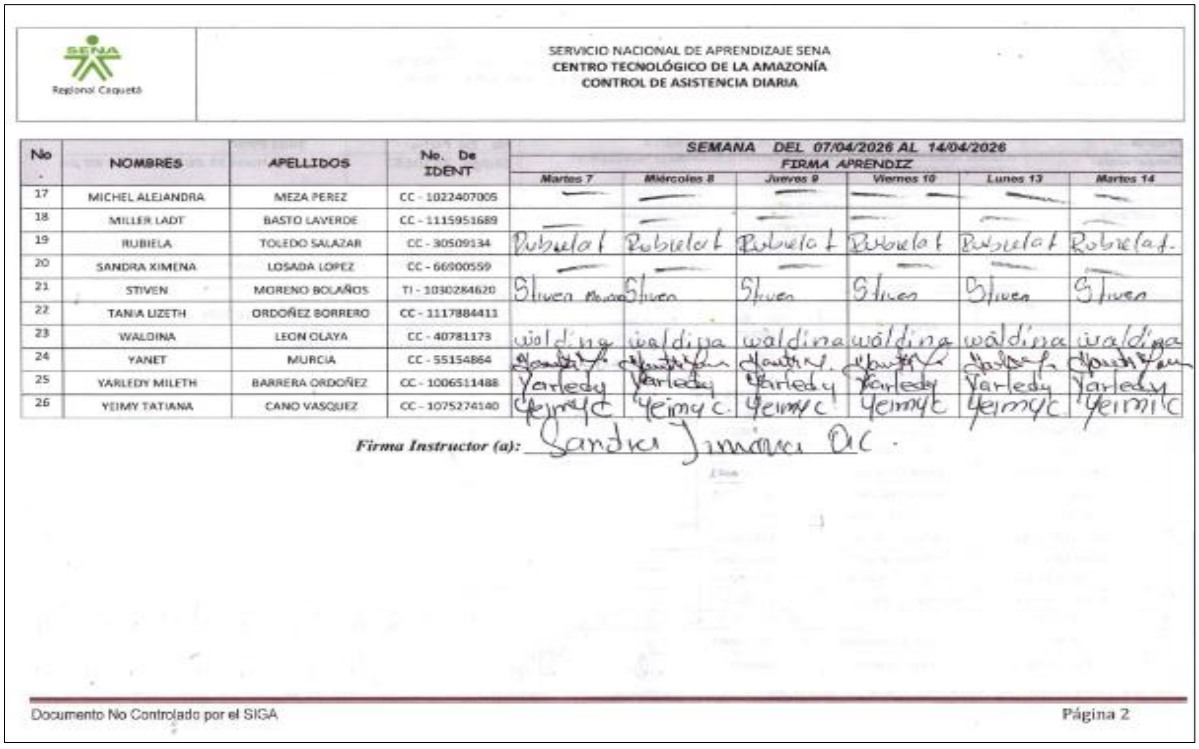
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

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	• 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 ELEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS 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 la Gloria
Instructora:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	**No. Doc. Identidad**	30.505.664

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
1	ALEIDA	PEREZ QUINTANA	CC - 52819334						
2	ANA MARIA	SALAZAR VARGAS	CC - 1117507133	Ana Maria	Ana Maria	Ana Maria	Ana Maria	Ana Maria	Ana Maria
3	ANYI KATHERINE	RAMIREZ MURCIA	CC - 1117521346						
4	CECILIA	RUIZ RUIZ	CC - 40764583	Cecilia	Cecilia	Cecilia	Cecilia	Cecilia	Cecilia
5	DERLY TATIANA	ROJAS BALLEN	CC - 1030653329						
6	ELIDA	ZAMBRANO	CC - 1119210462	Elida	Elida	Elida	Elida	Elida	Elida
7	ERIKA TATIANA	ERIKA TATIANA	CC - 1028004841						
8	JARLEDYS	BORJA LOZANO	CC - 1006459351						
9	JOSE FARID	MORENO GAVIRIA	CC - 17676601						
10	KAREN MAYERLY	BAENA CORREDOR	CC - 1117558823						
11	LEYDI TATIANA	JIMENEZ HENAO	CC - 1020405692						
12	MAIRA YECENIA	TORRES HERNANDEZ	CC - 1006870526						
13	MARIA HERMELIA	VELASQUEZ VALENCIA	CC - 40768033						
14	MARITZA	MONIE RIVERA	CC - 40076158						
15	MARLY	VARGAS ZAMBRANO	CC - 1033752043						
16	MARTHA PATRICIA	PARRA OLARTE	CC - 40088351						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



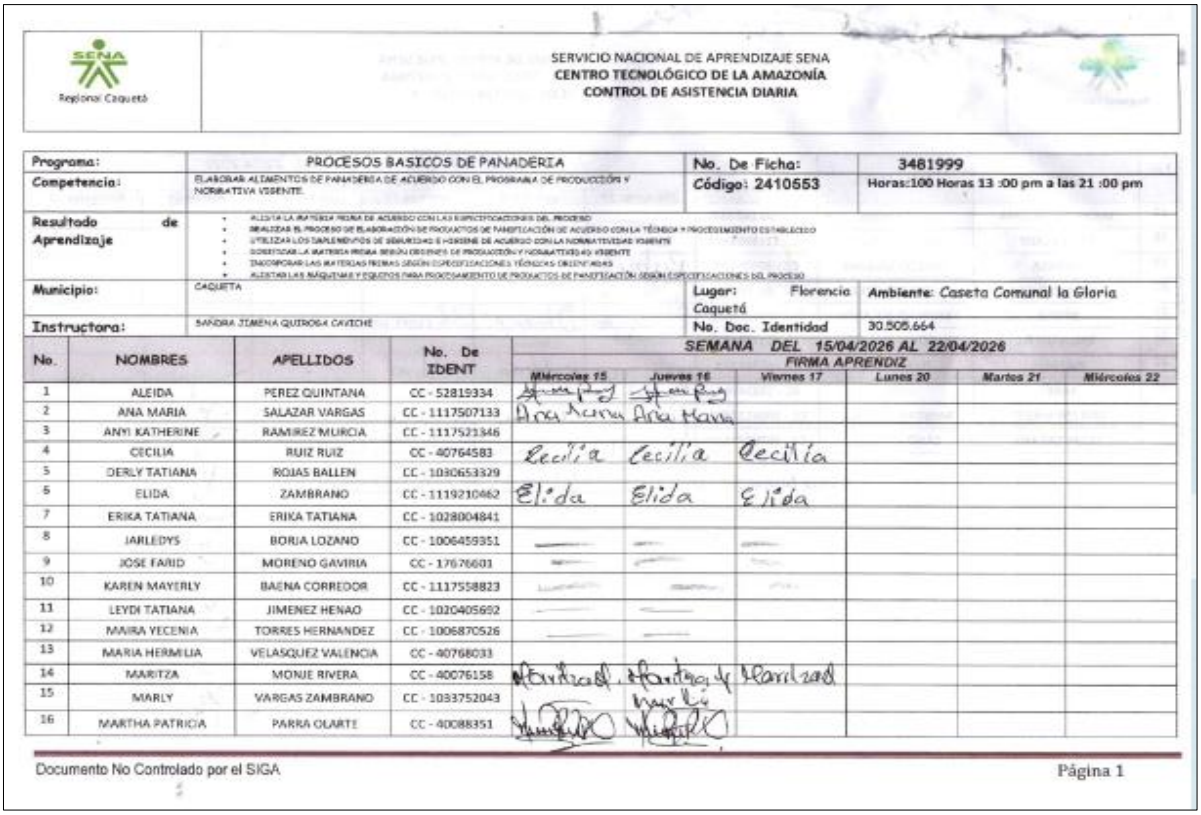
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 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 LADT	BASTO LAVERDE	CC - 1115951689						
19	RUBIELA	TOLEDO SALAZAR	CC - 30509134	Rubiela t	Rubiela t	Rubiela t	Rubiela t	Rubiela t	Rubiela t.
20	SANDRA XIMENA	LOSADA LOPEZ	CC - 66900559						
21	STIVEN	MORENO BOLAÑOS	TI - 1030264620	Stiven Moreno	Stiven	Stiven	Stiven	Stiven	Stiven
22	TANIA LIZETH	ORDOÑEZ BORRERO	CC - 1117884411						
23	WALDINA	LEON OLAYA	CC - 40781173	waldina	waldina	waldina	waldina	waldina	waldina
24	YANET	MURCIA	CC - 55154864						
25	YARLEDY MILETH	BARRERA ORDOÑEZ	CC - 1006511488	Yarledy	Yarledy	Yarledy	Yarledy	Yarledy	Yarledy
26	YEIMY TATIANA	CANO VASQUEZ	CC - 1075274140	Yeimy C	Yeimy C.	Yeimy C	Yeimy C	Yeimy C	Yeimy C

Firma Instructor (a): Sandra Jimena QC.

Documento No Controlado por el SIGA — Página 2



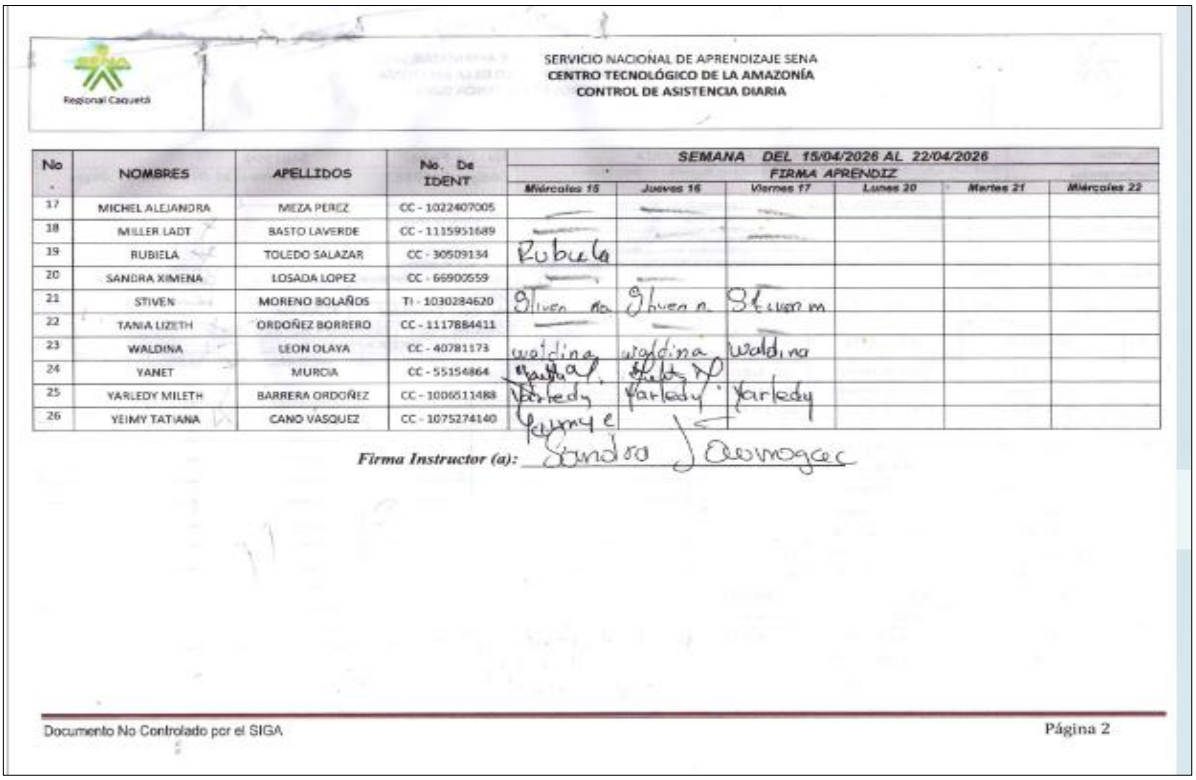
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

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	• 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 • SOMETER LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS 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 la Gloria
Instructora:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE	**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						
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 - 1080653329						
6	ELIDA	ZAMBRANO	CC - 1119210462	Elida	Elida	Elida			
7	ERIKA TATIANA	ERIKA TATIANA	CC - 1028004841						
8	JARLEDYS	BORJA LOZANO	CC - 1006459351						
9	JOSE FARID	MORENO GAVIRIA	CC - 17676601						
10	KAREN MAYERLY	BAENA CORREDOR	CC - 1117558823						
11	LEYDI TATIANA	JIMENEZ HENAO	CC - 1020405692						
12	MAIRA YECENIA	TORRES HERNANDEZ	CC - 1006870526						
13	MARIA HERMELIA	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



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

Regional Caquetá

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	Rubiela					
20	SANDRA XIMENA	LOSADA LOPEZ	CC - 66900559						
21	STIVEN	MORENO BOLAÑOS	TI - 1030284620	Stiven M.	Stiven M.	Stiven M.			
22	TANIA LIZETH	ORDOÑEZ BORRERO	CC - 1117884411						
23	WALDINA	LEON OLAYA	CC - 40781173	waldina	waldina	waldina			
24	YANET	MURCIA	CC - 55154864	Yanet	Yanet	Yanet			
25	YARLEDY MILETH	BARRERA ORDOÑEZ	CC - 1006511488	Yarledy	Yarledy	Yarledy			
26	YEIMY TATIANA	CANO VASQUEZ	CC - 1075274140	Yeimy C					

Firma Instructor (a): Sandra Quiroga C

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.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 06 abril de 2026	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal P.Villa de Dios	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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 Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. 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:

- **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

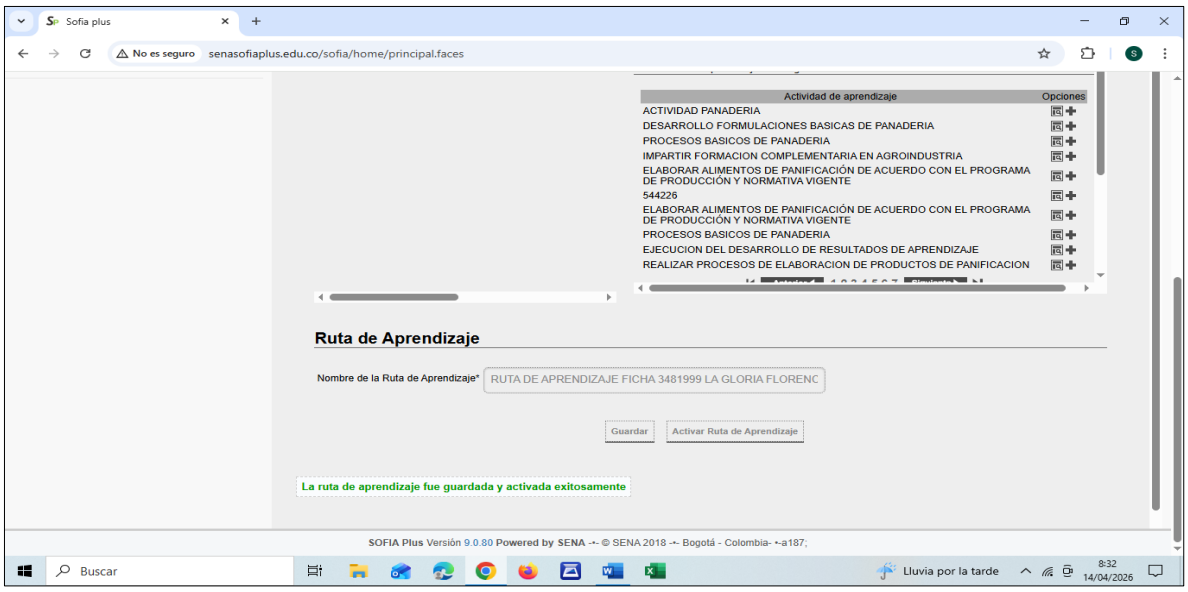
1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**
   Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 2 resultados de aprendizaje: estos son:
   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).**

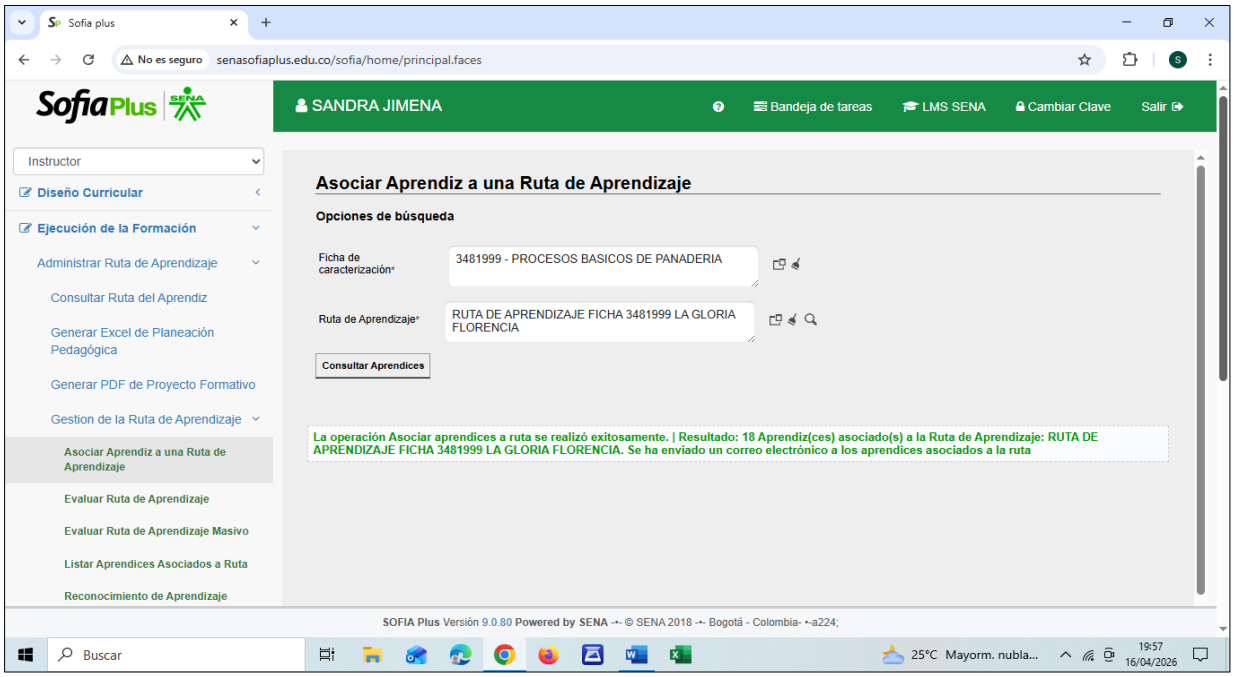
Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



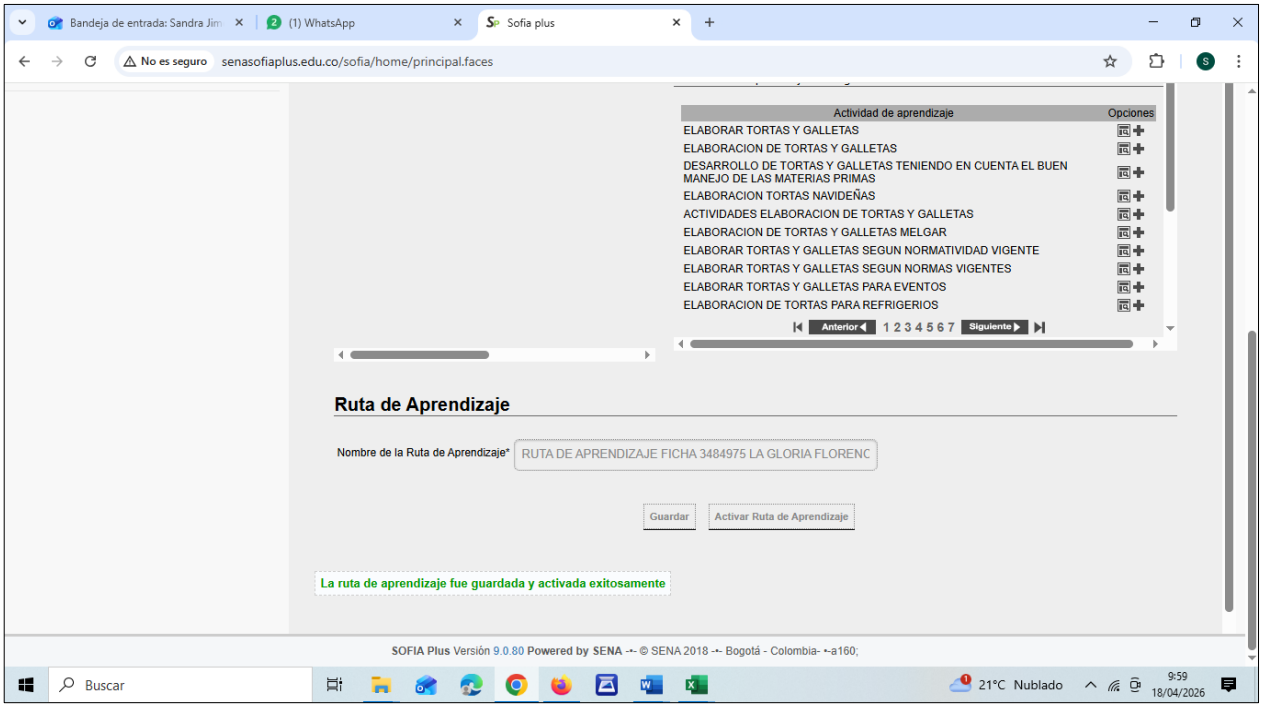
Asociación de aprendices Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



Creación de ruta de aprendizaje Numero de Ficha: 3484975

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Obligación No. 5.1

Preinscritos Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

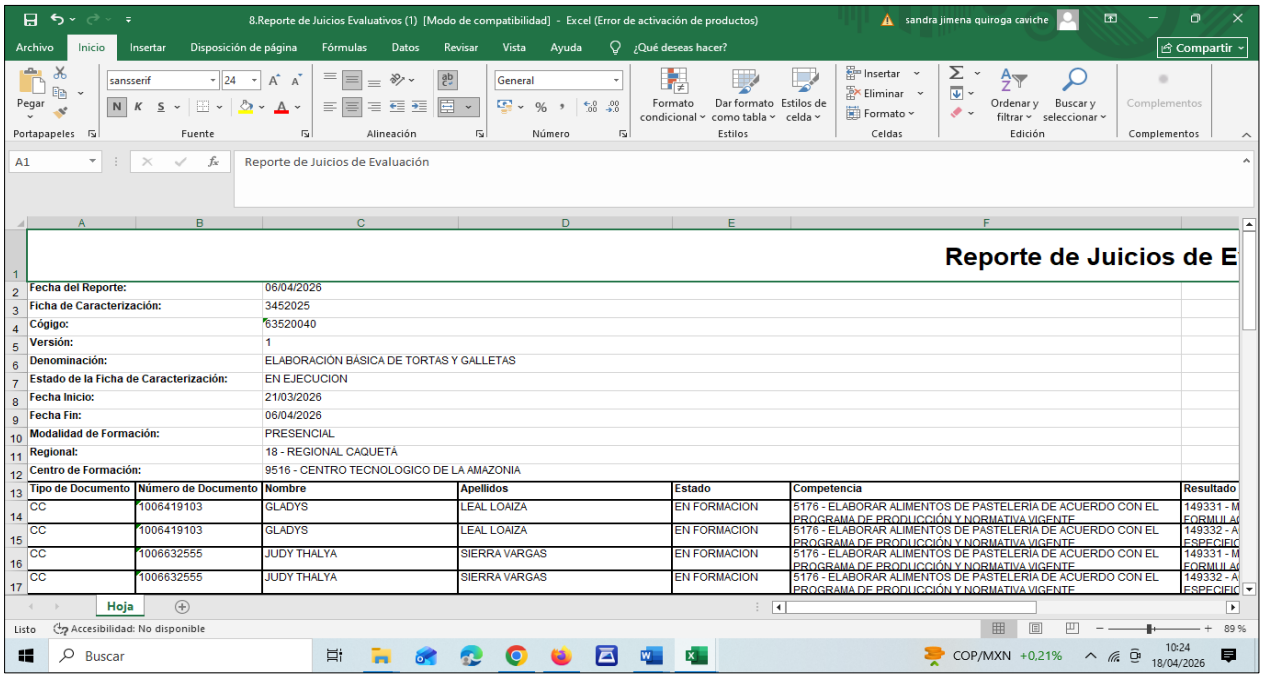
	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3481999	
4	**Programa de Formación**	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 52819334	ALEIDA PEREZ QUINTANA	Preinscrito
8	CC - 1117507133	ANA MARIA SALAZAR VARGAS	Preinscrito
9	CC - 1117521346	ANYI KATHERINE RAMIREZ MURCIA	Preinscrito
10	CC - 40764583	CECILIA RUIZ RUIZ	Preinscrito
11	CC - 1030653329	DERLY TATIANA ROJAS BALLEN	Preinscrito
12	CC - 1119210462	ELIDA VARGAS ZAMBRANO	Preinscrito
13	CC - 1028004841	ERIKA TATIANA RODRIGUEZ MARTINEZ	Preinscrito
14	CC - 1006459351	JARLEDYS BORJA LOZANO	Preinscrito
15	CC - 17676601	JOSE FARID MORENO GAVIRIA	Preinscrito
16	CC - 1117558823	KAREN MAYERLY BAENA CORREDOR	Preinscrito
17	CC - 1020405692	LEYDI TATIANA JIMENEZ HENAO	Preinscrito
18	CC - 1006870526	MAIRA YECENIA TORRES HERNANDEZ	Preinscrito
19	CC - 40768033	MARIA HERMILIA VELASQUEZ VALENCIA	Preinscrito
20	CC - 40076158	MARITZA MONJE RIVERA	Preinscrito
21	CC - 1033752043	MARLY VARGAS ZAMBRANO	Preinscrito
22	CC - 40088351	MARTHA PATRICIA PARRA OLARTE	Preinscrito
23	CC - 1022407005	MICHEL ALEJANDRA MEZA PEREZ	Preinscrito
24	CC - 1115951689	MILLER LADT BASTO LAVERDE	Preinscrito
25	CC - 30509134	RUBIELA TOLEDO SALAZAR	Preinscrito
26	CC - 66900559	SANDRA XIMENA LOSADA LOPEZ	Preinscrito
27	TI - 1030284620	STIVEN MORENO BOLAÑOS	Preinscrito
28	CC - 1117884411	TANIA LIZETH ORDOÑEZ BORRERO	Preinscrito
29	CC - 40781173	WALDINA LEON OLAYA	Preinscrito
30	CC - 55154864	YANET MURCIA	Preinscrito
31	CC - 1006511488	YARLEDY MILETH BARRERA ORDOÑEZ	Preinscrito
32	CC - 1075274140	YEIMY TATIANA CANO VASQUEZ	Preinscrito

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

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

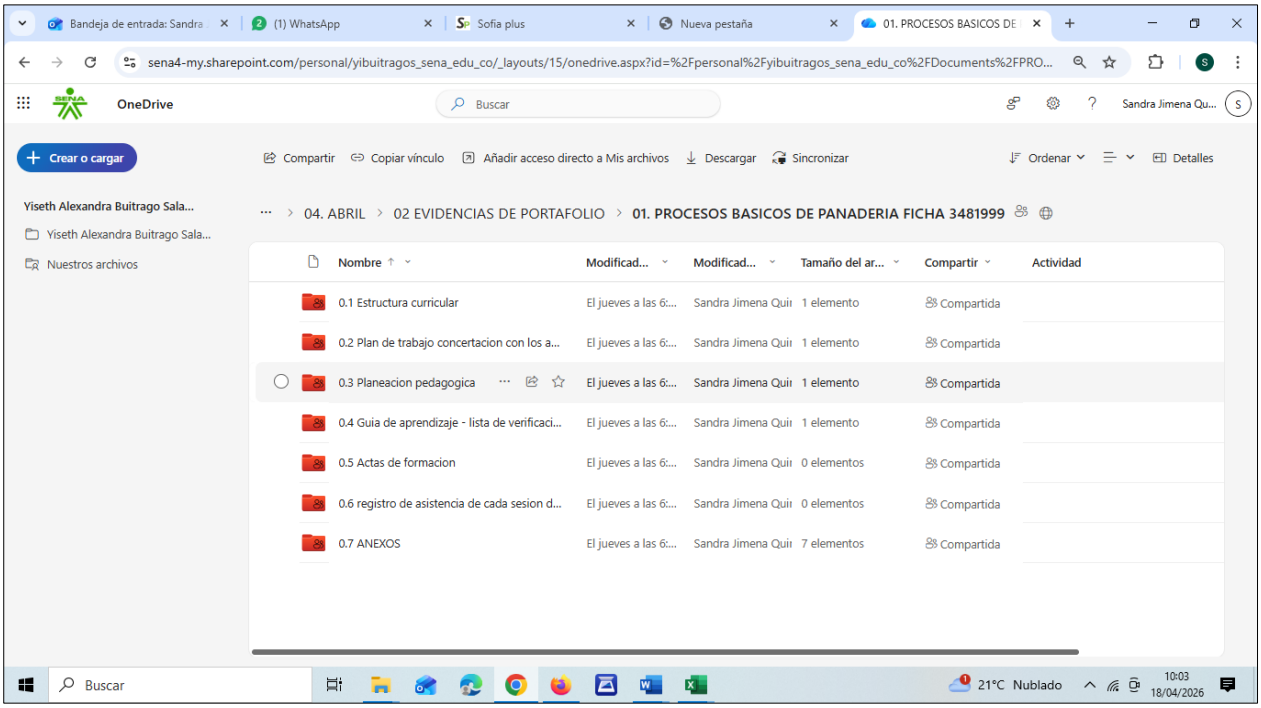


9. Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo. Numero de Ficha: 3481999

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

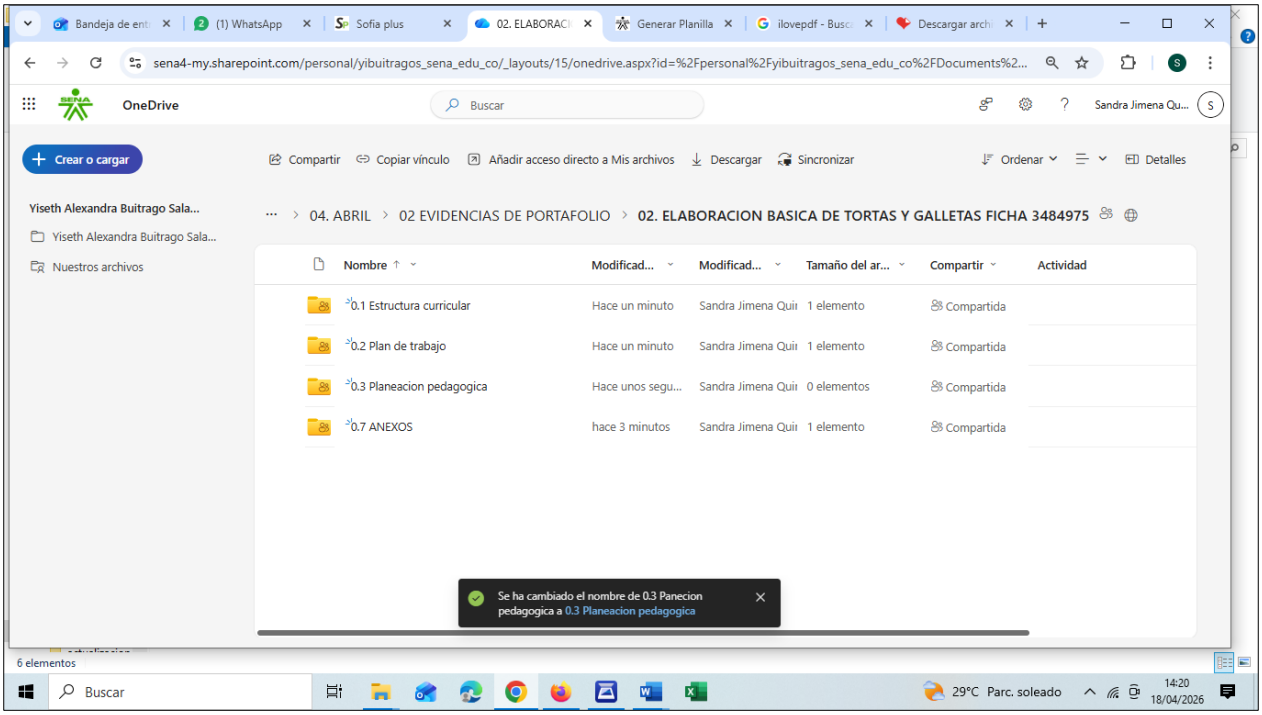
Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios **Numero de Ficha: 3481999**

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA



Portafolio digital actualizado: pantallazos de los portafolios **Numero de Ficha: 3484975**

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: 3481999

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: 3484975

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

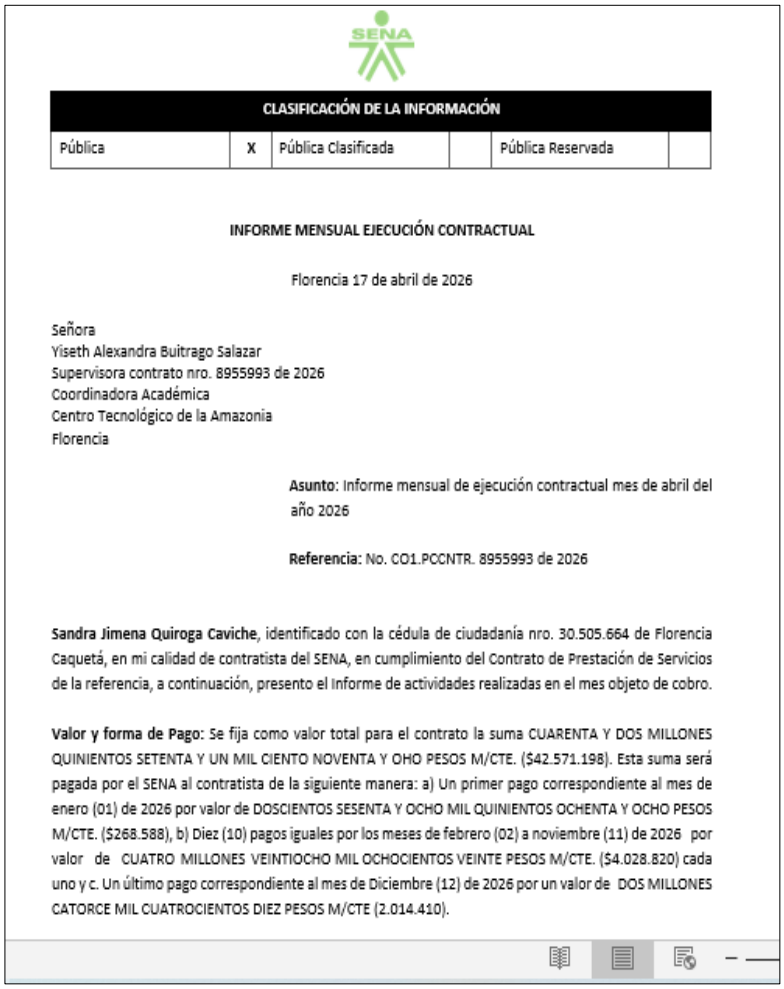
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520040	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 12/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN 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

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 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).

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

