



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

Julio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, julio de 2026

Señor (a)

MYRIAM ISABEL CÓRDOBA BELALCÁZAR

Supervisor(a) contrato nro. CO1_PCCNTR_9142525

Coordinadora Académica

Centro Agropecuario de Buga

Guadalajara de Buga

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9142525 del año 2026

Francisco Javier González Toro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94356090 de Andalucía, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de atención a población vulnerable y/o en situación de desplazamiento, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$48.006.667). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a mes de febrero de 2026 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$3.474.167). b) Nueve pagos correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS MCTE (\$4.737.500). c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE (\$1.895.000).

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como instructor para el desarrollo de procesos de formación profesional integral en el marco del programa de atención a población vulnerable y/o en situación de desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga, mediante la planeación, ejecución y evaluación de actividades formativas, orientadas al cumplimiento de los resultados de aprendizaje establecidos en los



programas de formación, garantizando la calidad pedagógica, el uso adecuado de ambientes y recursos, y la aplicación de lineamientos institucionales vigentes.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<u>Desarrollar procesos de formación profesional integral conforme a los lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad establecidos por el SENA.</u>	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. Ficha: 3493493 Programa: Procesos básicos de panadería Ciudad: La Unión Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Resultado: 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 y procedimiento establecido. Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo a la normatividad vigente. Dosificar las materias primas según ordenes de producción y normatividad vigente.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias el cual se encuentra en el mismo archivo.



		Incorporar la materia prima según especificaciones técnicas orientadas. Alistar la máquina y equipos para procesamiento de producción de panificación según especificaciones del proceso. Ficha: 3516988 Programa: Procesos básicos de panadería Ciudad: Corregimiento de Galicia, municipio de Bugalagrande. Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Resultado: 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 y procedimiento establecido. Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo a la normatividad vigente. Dosificar las materias primas según ordenes de producción y normatividad vigente.	
--	--	--	--



		Incorporar la materia prima según especificaciones técnicas orientadas. Alistar la máquina y equipos para procesamiento de producción de panificación según especificaciones del proceso. Ficha: 3526278 Programa: Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa Ciudad: Tuluá Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Resultado: Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. Ficha: 3540707 Programa: Realizar preparaciones de alimentos de	
--	--	--	--



		acuerdo a la necesidad de la empresa Ciudad: Trujillo Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Resultado: Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. Ficha: 3544738 Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. Ciudad: Municipio de Bugalagrande. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según	
--	--	---	--



		legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	
2	Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica de las actividades formativas, asegurando coherencia con los resultados de aprendizaje definidos en el programa.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
3	Aplicar metodologías activas y recursos didácticos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias.	Se establecen mecanismos de retención enmarcados en los procesos de la formación profesional integral. Ficha: 3544738 Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. Estrategia didáctica: Sopa de letras	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
5	Realizar seguimiento pedagógico y técnico a los aprendices durante la etapa	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones



	lectiva y productiva, conforme a los lineamientos institucionales.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	referentes al cumplimiento de esta obligación.
6	Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
7	Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.	Fecha: junio 24 de 2026 Actividad: Actualización de certificación de NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Nivel Intermedio. Fecha: junio 26 de 2026 Actividad: Reunión programada por coordinación académica, Edison Steve Rodríguez Forero (2:00 a 5:00 pm). Visualización del cómo vamos. Necesidades de formación. Proyección de capacitación a instructores semestre 2 del 2026.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
8	Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.	Fecha: junio 22 de 2026 Actividad: Capacitación en Seguridad Vial y Riesgo Público, Área de Seguridad y Salud en el Trabajo y Edison Steve Rodríguez Forero (8:00 a 10:00 am). Temas: • Sensibilización en normas de tránsito • Ley 1503 de 2011 • Infracciones de los actores viales	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.



		• Uso del cinturón de seguridad e idoneidad en la conducción • Principales causas de los accidentes de tránsito • Incentivos para el uso de la bicicleta • Educación vial y Plan Nacional de Seguridad Vial • Protocolo de atención a víctimas en accidentes de tránsito	
10	<u>Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP) requeridos para el desarrollo de actividades formativas.</u>	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	<u>Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.</u>	Se relacionan actividades de divulgación y promoción de la oferta académica. Fecha: junio 17 de 2026 Actividad: Participa en la Feria Nacional de Empleo SENA y conecta con empresas, conoce vacantes y potencia tu perfil profesional. Trae tu hoja de vida y descubre nuevas oportunidades laborales. Fecha: junio 17 de 2026 Actividad: ¡Haz de tu pasión por el deporte tu profesión! Ya están abiertas las preinscripciones para el programa Tecnólogo en Entrenamiento Deportivo del Centro Agropecuario de Buga.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.



12	<u>Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.</u>	Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro de formación los cuales están dispuestos en la plataforma SECOP II. Se entrega Informe de programación mes a mes en Sofía plus garantizando el número de horas registradas.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
----	---	---	---

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	96726	La Unión	1/06/2026	1/06/2026
2	96726	La Unión	22/06/2026	22/06/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 9507156395 referente al operador Aportes en Línea en el periodo de junio de 2026.



Cordialmente,

Francisco Javier González Toro

Firma

FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO

Contratista

C.C. No. 94356090

Recibí a satisfacción:

Myriam Córdoba Belalcázar

Firma

MYRIAM ISABEL CÓRDOBA BELALCÁZAR

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9142525 de 2026

Coordinador Académico



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



PROCESO			
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO			
NOMBRE DEL FORMATO			
ANEXO 1 - EVIDENCIAS			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO

Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.9142525 de 2026

Periodo: julio de 2026

Supervisor de contrato: MYRIAM ISABEL CÓRDOBA BELALCÁZAR

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

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



Información del proceso formativo según obligaciones

Ficha: 3493493

Programa: Procesos básicos de panadería

Ciudad: La Unión

Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

Resultado: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.

Fecha 1: junio 17 de 2026

Soporte fotográfico:





Fecha 2: junio 24 de 2026

Soporte fotográfico:



Fecha 3: julio 1 de 2026

Soporte fotográfico:





Fecha 4: julio 6 de 2026
Soporte fotográfico:



Registro de asistencia:

		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1	
		REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha: Abril 02 de 2018	
		DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada	
CODIGO DE FICHA		3493493	PROGRAMA DE FORMACION	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
MES		JUNIO / JULIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO	
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4
		17/06/2026	24/06/2026	1/7 /2026	6/7 /2026
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALBA MIRIAM MONTOYA GIRALDO	Miriam Montoya	Miriam Montoya	Miriam Montoya	Miriam Montoya
2	MARIA LUZ ENITH GOMEZ CAMPO	Maria Luz Enith G	Maria Luz Enith G	Maria Luz Enith G	Maria Luz Enith G
3	ANA MARLIN TOVAR PEREZ	Ana Marlin Tovar	Ana Marlin Tovar	Ana Marlin Tovar	Ana Marlin Tovar
4	BETSY VARGAS VARGAS	Betsy Vargas	Betsy Vargas	Betsy Vargas	Betsy Vargas
5	BLANCA LUCELY GOMEZ CAMPO	Blanca Lucely Gomez	Blanca Lucely Gomez	Blanca Lucely Gomez	Blanca Lucely Gomez
6	CARMEN TERESA BLANDON ALZATE	Carmen Teresa Blandon	Carmen Teresa Blandon	Carmen Teresa Blandon	Carmen Teresa Blandon
7	EIDER FABIAN VALENCIA MONA	Eider Fabian Valencia	Eider Fabian Valencia	Eider Fabian Valencia	Eider Fabian Valencia
8	ELBY MARY RANGEL RAMIREZ	Elby Mary Rangel	Elby Mary Rangel	Elby Mary Rangel	Elby Mary Rangel
9	GLORIA PATRICIA MONTOYA GIRALDO	Gloria Patricia Montoya	Gloria Patricia Montoya	Gloria Patricia Montoya	Gloria Patricia Montoya
10	JENNIFER ALEJANDRA ARREDONDO BERMUDEZ	Alejandra Arredondo	Alejandra Arredondo	Alejandra Arredondo	Alejandra Arredondo
11	LEIDY VIVIANA GARCIA PUERTA	Leidy Viviana Garcia	Leidy Viviana Garcia	Leidy Viviana Garcia	Leidy Viviana Garcia
12	LICETH FERNANDA MUÑOZ ALZATE	Liceth Fernanda Muñoz	Liceth Fernanda Muñoz	Liceth Fernanda Muñoz	Liceth Fernanda Muñoz
13	LUZ ELENA MONDRAGON ORTIZ	Luz Elena Mondragon	Luz Elena Mondragon	Luz Elena Mondragon	Luz Elena Mondragon
14	LUZ ELENA MONTOYA GIRALDO	Luz Elena Montoya	Luz Elena Montoya	Luz Elena Montoya	Luz Elena Montoya
15	MARIA ESPERANZA GALEANO HERRERA	Maria Esperanza Galeano	Maria Esperanza Galeano	Maria Esperanza Galeano	Maria Esperanza Galeano
16	MARIA JAKELINE RIVAS ARAQUE	Maria Jakeline Rivas	Maria Jakeline Rivas	Maria Jakeline Rivas	Maria Jakeline Rivas
17	MIRIAM SORAIDA VINASCO AYALA	Miriam Soraida Vinasco	Miriam Soraida Vinasco	Miriam Soraida Vinasco	Miriam Soraida Vinasco
18	MONICA LENIS GALLEGO	Monica Lenis Gallego	Monica Lenis Gallego	Monica Lenis Gallego	Monica Lenis Gallego
19	CAROLINA TORRES CANIZALEZ	Carolina Torres Canizalez	Carolina Torres Canizalez	Carolina Torres Canizalez	Carolina Torres Canizalez
20	VIVIANA ANDREA BLANDON MARULANDA	Viviana Andrea Blandon	Viviana Andrea Blandon	Viviana Andrea Blandon	Viviana Andrea Blandon



Ficha: 3544738

Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ciudad: municipio de Bugalagrande.

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

Fecha 1: junio 12 de 2026 (Formación cancelada por solicitud de la IE Antonio Nariño)

Soporte fotográfico:

	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO BUGALAGRANDE, VALLE. NIT. 891.900.888-1 DANE: 576113000852 ICPE3.018200					
	TRD	CÓDIGO	FECHA DE REVISIÓN/ VERSIÓN: 001		PÁGINAS	
	0000052 - 42 - 12 Gestión Organizacional	GO-DE-01	DD	MM	AAAA	

JUNIO 11 DE 2.026

Señor
FRANCISCO JAVIER GONZÁLEZ TORO
Guadalajara de Buga

Asunto: Cancelación jornada de curso BPM junio 12 de 2.026

Cordial saludo,

Por medio de la presente, le informamos que los estudiantes de grado once presentan un simulacro pre-saber, programado por la Administración Municipal de Bugalagrande, el día 13 de junio durante todo el día, pero que por motivos de logística lo cambiaron para el 12 del mismo mes.

Por lo anterior se cancela la jornada programada para este día, del programa de formación complementaria en BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA dirigido a los estudiantes del programa de Asistencia Administrativa

Agradecemos de antemano su comprensión y quedamos atentos para continuar el próximo viernes 19 de junio de 2.026 con dicho programa complementario. Para cualquier información adicional, pueden contactarnos a través de los medios que a continuación mencionamos.

Cordialmente,



MARIA MERCEDES MARIN GÓMEZ
Correo: mercymar170969@yahoo.es
Celular: 3155414235



Fecha 2: junio 19 de 2026

Soporte fotográfico:



Fecha 3: junio 26 de 2026

Soporte fotográfico:





Ficha: 3516988

Programa: Procesos básicos de panadería

Ciudad: Corregimiento de Galicia, municipio de Bugalagrande.

Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

Resultado: Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso.

Fecha 1: junio 22 de 2026

Soporte fotográfico:



Fecha 2: julio 8 de 2026

Soporte fotográfico:





Registro de asistencia:

		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Versión 1	
		REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha: Abril 02 de 2018	
		DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada	
CODIGO DE FICHA		3516988	PROGRAMA DE FORMACION	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
MES		JUNIO / JULIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO	
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4
		1/6 /2026	9 /6 /2026	22/ 6 /2026	8/7 /2026
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AYRTON CAMBINO UZURIAGA	Ayrtón Cambino U.	Ayrtón Cambino U.	Ayrtón Cambino U.	Ayrtón Cambino U.
2	BRAHAM ALEXIS SEPULVEDA MONTOYA	Braham	Braham	Braham	Braham
3	MARIA JOSE HENAO URIBE	Maria Jose Henao	Maria Jose H.	Maria Jose Henao	Maria Jose Henao
4	TATIANA VIDAL MENESES	Tatiana Vidal	Tatiana Vidal	Tatiana Vidal	Tatiana Vidal
5	VALERY SALOME SAMACA HURTADO	valery Hurtado	valery Hurtado	valery Hurtado	valery Hurtado
6	MARIANNA ALAYON VELEZ	Marianna	Marianna	Marianna	Marianna
7	ALBA MARIA MESA ARBOLEDA	Alba Maria	Alba Maria	Alba Maria	Alba Maria
8	ALEJANDRA LEON QUIMANAZ	Alejandra Leon	Alejandra Leon	Alejandra Leon	Alejandra Leon
9	MILLERLANDY CORREA ROA	Millerlandy C.	Millerlandy C.	Millerlandy C.	Millerlandy C.
10	KAROL DAYANNA SEPULVEDA PIEDRAHITA	Karol Dayanna	Karol Dayanna	Karol Dayanna	Karol Dayanna
11	SHAIRA ISABELLA SERNA OLAVE	Shaira Isabella Serna Olave	Shaira Isabella Serna Olave	Shaira Isabella Serna Olave	Shaira Isabella Serna Olave
12	ANGEL DAVID GONGALEZ MELECIO	Angel David	Angel David	Angel David	Angel David
13	BREYNER ALEXIS BERMUDEZ POLOCHE	Breyner Alexis B.	Breyner Alexis B.	Breyner Alexis B.	Breyner Alexis B.
14	VICTOR ALFONSO MARTINEZ BUSTAMANTE	Victor A.	Victor A.	Victor A.	Victor A.
15	LEIDY MARCELA CORREA ROA	Leidy Marcela	Leidy Marcela	Leidy Marcela	Leidy Marcela
16	MARIA MILAGROS LOPEZ HERNANDEZ	Maria Milagros	Maria Milagros	Maria Milagros	Maria Milagros
17	MARIA VALENTINA LONDOÑO PERDOMO	Maria Valentina	Maria Valentina	Maria Valentina	Maria Valentina
18	DAYERSON FELIPE LONDOÑO PERDOMO	Felipe Londoño P.	Felipe Londoño P.	Felipe Londoño P.	Felipe Londoño P.
19	JOHAN STERLING VALENCIA ANGULO	Johan Sterling Valencia Angulo	Johan Sterling Valencia Angulo	Johan Sterling Valencia Angulo	Johan Sterling Valencia Angulo
20	JUAN CAMILO RIOS CASTELLANOS	Juan Camilo Rios Castellanos	Juan Camilo Rios Castellanos	Juan Camilo Rios Castellanos	Juan Camilo Rios Castellanos



Ficha: 3526278

Programa: Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa

Ciudad: Tuluá

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.

Resultado: Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones.

Fecha 1: junio 16 de 2026

Soporte fotográfico:



Fecha 2: junio 23 de 2026

Soporte fotográfico:





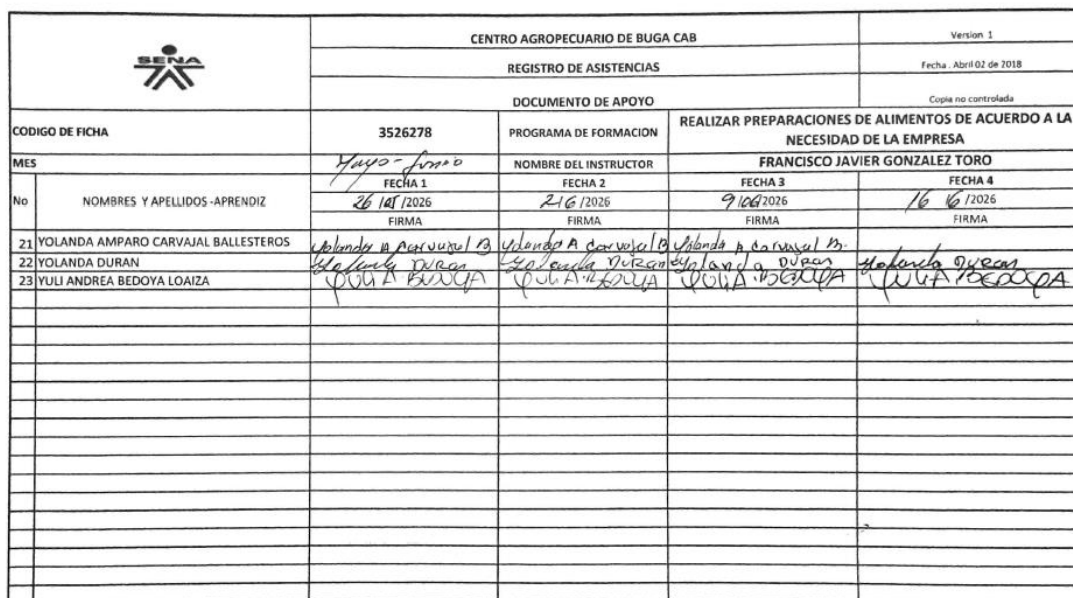
Fecha 3: junio 30 de 2026

Soporte fotográfico:



Registro de asistencia:

		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1	
		REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha: Abril 02 de 2018	
		DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada	
CODIGO DE FICHA		3526278	PROGRAMA DE FORMACION	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	
MES		Mayo - Junio	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO	
No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHA 1 26/07/2026 FIRMA	FECHA 2 2/08/2026 FIRMA	FECHA 3 9/08/2026 FIRMA	FECHA 4 16/08/2026 FIRMA
1	ELIZABETH SIERRA MORENO	Elizabeth Sierra Moreno	Elizabeth Sierra Moreno	Elizabeth Sierra Moreno	Elizabeth Sierra Moreno
2	FLORINDA LIZARAZO SEPULVEDA	Florinda Lizarazo Sepulveda	Florinda Lizarazo Sepulveda	Florinda Lizarazo Sepulveda	Florinda Lizarazo Sepulveda
3	GLORIA INES VALENCIA JEREZ	Gloria Ines Valencia Jerez	Gloria Ines Valencia Jerez	Gloria Ines Valencia Jerez	Gloria Ines Valencia Jerez
4	GLORIA PATRICIA VALENCIA CASTAÑO	Gloria Patricia Valencia Castaño	Gloria Patricia Valencia Castaño	Gloria Patricia Valencia Castaño	Gloria Patricia Valencia Castaño
5	INGRID SUSANA GORDILLO	Ingrid Susana Gordillo	Ingrid Susana Gordillo	Ingrid Susana Gordillo	Ingrid Susana Gordillo
6	JORGE ARMANDO PIZO MUÑOZ	Jorge Armando Pizo Muñoz	Jorge Armando Pizo Muñoz	Jorge Armando Pizo Muñoz	Jorge Armando Pizo Muñoz
7	LENEY LOPEZ	Leney Lopez	Leney Lopez	Leney Lopez	Leney Lopez
8	LILIANA LIBREROS	Liliana Liberos	Liliana Liberos	Liliana Liberos	Liliana Liberos
9	LUZ STELLA DUQUE GIRALDO	Luz Stella Duque Giraldo	Luz Stella Duque Giraldo	Luz Stella Duque Giraldo	Luz Stella Duque Giraldo
10	MARIA CECILIA VALENCIA VARGAS	Maria Cecilia Valencia Vargas	Maria Cecilia Valencia Vargas	Maria Cecilia Valencia Vargas	Maria Cecilia Valencia Vargas
11	MARIA DEL CARMEN LOPEZ MOSQUERA	Maria del Carmen Lopez Mosquera	Maria del Carmen Lopez Mosquera	Maria del Carmen Lopez Mosquera	Maria del Carmen Lopez Mosquera
12	MARIA DEL ROCIO ROLDAN LOPEZ	Maria del Rocio Roldan Lopez	Maria del Rocio Roldan Lopez	Maria del Rocio Roldan Lopez	Maria del Rocio Roldan Lopez
13	MARTA LUCI GAMBOA AGOSTA	Marta Luci Gamboa Agosta	Marta Luci Gamboa Agosta	Marta Luci Gamboa Agosta	Marta Luci Gamboa Agosta
14	MARTHA LUCIA VERA CHIRIBOGA	Martha Lucia Vera Chiriboga	Martha Lucia Vera Chiriboga	Martha Lucia Vera Chiriboga	Martha Lucia Vera Chiriboga
15	MAYENI CAICEDO SAAC	Mayeni Caicedo Saac	Mayeni Caicedo Saac	Mayeni Caicedo Saac	Mayeni Caicedo Saac
16	PATRICIA ARBOLEDA BERNAZA	Patricia Arboleda Bernaza	Patricia Arboleda Bernaza	Patricia Arboleda Bernaza	Patricia Arboleda Bernaza
17	ROSA AMELIA ARIAS GARCIA	Rosa Amelia Arias Garcia	Rosa Amelia Arias Garcia	Rosa Amelia Arias Garcia	Rosa Amelia Arias Garcia
18	SANDRA CECILIA VALENCIA BASTO	Sandra Cecilia Valencia Basto	Sandra Cecilia Valencia Basto	Sandra Cecilia Valencia Basto	Sandra Cecilia Valencia Basto
19	SIRLEY ACEVEDO DE SANCHEZ	Sirley Acevedo de Sanchez	Sirley Acevedo de Sanchez	Sirley Acevedo de Sanchez	Sirley Acevedo de Sanchez
20	YANETH MENSA VALENCIA	Yaneth Mensa Valencia	Yaneth Mensa Valencia	Yaneth Mensa Valencia	Yaneth Mensa Valencia

24

[illegible]



Ficha: 3540707

Programa: Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa

Ciudad: Trujillo

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.

Resultado: Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones.

Fecha 1: junio 18 de 2026

Soporte fotográfico:



Fecha 2: junio 25 de 2026

Soporte fotográfico:

No se adjunta soporte fotográfico, debido a que la formación es cancelada para asistir a reunión programada por coordinación académica.



Fecha 3: julio 2 de 2026

Soporte fotográfico:



Registro de asistencia:

		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1	
		REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha: Abril 02 de 2018	
		DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada	
CODIGO DE FICHA		3540707	PROGRAMA DE FORMACION	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	
MES		Julio - Julio	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO	
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4
		18/07/2026	21/7/2026	1/7/2026	1/7/2026
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AMERICA DIAZ VELASQUEZ	América Díaz Velasquez	América Díaz Velasquez		
2	AYDA SULDERY COLLAZOS CORDOBA	Ayda Suldery Collazos Cordoba	Ayda Suldery Collazos Cordoba		
3	CATHERINE CABRERA MARIN	Catherine Cabrera Marin	Catherine Cabrera Marin	Catherine Cabrera	
4	DINA VANESSA MEJIA ORDOÑEZ	Dina Vanessa Mejia Ordoñez	Dina Vanessa Mejia Ordoñez		
5	FERNANDO SOTO MAHECHA	Fernando Soto			
6	INEL AVILA CHAVERRA	Inel Avila Chaverra			
7	JUVINAL CASSO PUYO	Juvinall Casso Puyo	Juvinall Casso		
8	LEIDY JHOANNA OSORIO SERNA	Leidy Johanna Osorio Serna			
9	LUCIA LILIANA GIRALDO MOLINA	Lucia Liliana Giraldo Molina	Lucia Liliana Giraldo	Lucia Liliana Giraldo	
10	MAGDA LORENA OSORIO SERNA	Magda Lorena Osorio Serna			
11	MARIA CATHERINE GALVIS SIERRA	Maria Catherine Galvis Sierra	Maria Catherine Galvis	Maria Catherine Galvis	
12	MARIA EDILA RODRIGUEZ DE LA CRUZ	Maria Edila Rodriguez de la Cruz	Maria Edila Rodriguez		
13	MARIA EVELCY ORDOÑEZ ATEHORTUA	Maria Evelcy Ordoñez Atehortua	Maria Evelcy Ordoñez		
14	MARIA ISABEL SERNA CIFUENTES	Maria Isabel Serna Cifuentes			
15	MARIA TERESA DUQUE PEREZ	Maria Teresa Duque Perez			
16	MARIO VASQUEZ ESCOBAR	Mario Vasquez Escobar			
17	NOHORA ASTRID GUERRA CARDOZO	Nohora Astrid Guerra Cardozo	Nohora Astrid Guerra	Nohora Astrid Guerra	
18	ONEIDA ZAPATA CARDONA	Oneida Zapata Cardona	Oneida Zapata Cardona	Oneida Zapata Cardona	
19	SERGIO ANDRÉS LONDOÑO LEAL	Sergio Andres Leal	Sergio Andres Leal	Sergio Andres Leal	
20	LEIDY TATIANA ROJAS GÓMEZ	Leidy Tatiana Rojas Gomez	Leidy Tatiana Rojas Gomez		

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

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



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

Fecha: junio 26 de 2026

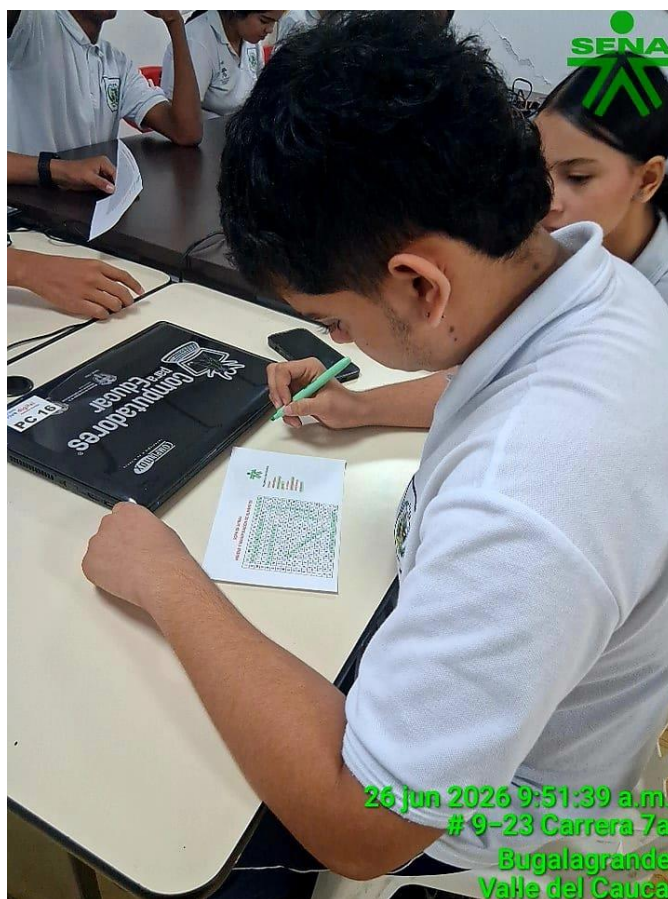
Ficha: 3544738

Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.

Estrategia didáctica: Sopa de letras

Descripción de la actividad: Desarrollo por parte de los aprendices de una sopa de letras, enfocada a la temática programada para la sesión de formación.

Soporte fotográfico:



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

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



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

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

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

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

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

Se participó activamente en jornadas de planeación, comités de evaluación u otros encuentros relacionados con la formación.

Fecha: junio 24 de 2026

Actividad: Actualización de certificación de NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Nivel Intermedio.

Soporte fotográfico:



El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga

Certificado de Competencia Laboral a

FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 94356090

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
INTERMEDIO**

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA. A los veinticuatro (24) días del mes de Junio de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por

2793133 - 24/06/2026
No Y FECHA REGISTRO

LUDWIG MAURICIO ROJAS DELGADO
Subdirector (E) CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 912400240201056262CC94356090C.



Fecha: junio 25 de 2026

Actividad: Reunión programada por coordinación académica, Edison Steve Rodríguez Forero (2:00 a 5:00 pm).

Visualización del cómo vamos.

Necesidades de formación.

Proyección de capacitación a instructores semestre 2 del 2026.

Soporte fotográfico:





Listado de Asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

Reunión programada por coordinación académica, Edison Steve Rodríguez Forero

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONVICTO	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FINA O PARTICIPACIÓN
1	Valencia, Edison	094885732		✓		CAB	edisonvalencia@sena.edu.co	31903692		✓
2	Joliana A. Acosta	31655463		✓		CAB	joliana.acosta@sena.edu.co	3185606196		✓
3	Olivero, Olivero	33876569		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31678533		✓
4	Olivero, Olivero	34755009		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31734644		✓
5	Olivero, Olivero	14871228		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓
6	Olivero, Olivero	94816090		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓
7	Olivero, Olivero	38870621		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓
8	Olivero, Olivero	391180833		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓
9	Olivero, Olivero	14796116		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓
10	Olivero, Olivero	441021248		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓
11	Olivero, Olivero	115083790		✓		CAB	olivero.olivero@sena.edu.co	31810071		✓

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

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

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

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

Fecha: junio 22 de 2026

Actividad: Capacitación en Seguridad Vial y Riesgo Público, Área de Seguridad y Salud en el Trabajo y Edison Steve Rodríguez Forero (8:00 a 10:00 am).



Soporte fotográfico:





Listado de Asistencia:

GRUPO EMPRESARIAL PROTECCION					
CONTROL DE ASISTENCIA					
PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD VIAL LEY 1503 DE 2011					
	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	E MAIL	CELULAR	FIRMA
1	César Andrés Vique Huertas	7.115.048.438	Carvajal@senadec.gov.co	3195881725	[Firma]
2	José William Padilla C.	14.826.355	Jose.William.Padilla@senadec.gov.co	3178442367	[Firma]
3	Rafael Fernando Torres	14.557.880	JTtorres@senadec.gov.co	3150012496	[Firma]
4	Israel Rubiano Rodríguez	94.208.269	Israel.Rubiano@senadec.gov.co	3126988240	[Firma]
5	Wilson Andrés López T	14.818.050	Wilson@senadec.gov.co	3168365111	[Firma]
6	Laura Riey Escobar	1113.038.448	lrie@senadec.gov.co	3017029466	[Firma]
7	ANA ZULEMA LAZAR CALVO	31655305	azulema@senadec.gov.co	3131301644	[Firma]
8	Juan Carlos Franco C	94397484	Juan.C.Franco@senadec.gov.co	3165329982	[Firma]
9	Jose Alfonso Lopez G	2515336	Jose.Alfonso.Lopez@senadec.gov.co	3002761044	[Firma]
10	Jorge Enrique Rodríguez	1636354	Jorge.E.Rodriguez@senadec.gov.co	3112488274	[Firma]
11	Julio A. Pedraza	2118184	Julio.A.Pedraza@senadec.gov.co	3126780254	[Firma]
12	Felipe Andrés Colorado	94153018	Felipe.Andres.Colorado@senadec.gov.co	3005321053	[Firma]
13	Walter R. Rojas	11197170	Walter.Rojas@senadec.gov.co	316771290	[Firma]
14	Andrés Carlos Quintana	16067503	Andres.C.Quintana@senadec.gov.co	3182900171	[Firma]
15	Martha Cecilia Velazquez	66729035	Martha.C.Velazquez@senadec.gov.co	3168023398	[Firma]
16	Juan Alberto Durán Rodríguez	111527156	Juan.A.Duran@senadec.gov.co	3009744093	[Firma]
17	José Andrés Rodríguez Hernández	1445081330	Jose.A.Rodriguez@senadec.gov.co	3243484236	[Firma]
18	Alfonso Sánchez	115070441	Alfonso.Sanchez@senadec.gov.co	301364387	[Firma]
19	Paola Zurutuza Zapata	1115897790	Paola.Zurutuza@senadec.gov.co	31241102641	[Firma]
20	John Harrison Franco M	14896176	John.H.Franco@senadec.gov.co	3196829002	[Firma]

INSTITUCIÓN: _____

CONFERENCIISTA: PEDRO A. GIL MORÁN

CIUDAD Y FECHA: _____

Declaro bajo gravedad de juramento que la información registrada en este documento es verídica y podrá ser corroborada en cualquier momento por la compañía. Igualmente me comprometo a actualizar esta información en el momento que se presente algún cambio.

AUTORIZACIÓN TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. Autorizo de manera voluntaria, explícita, previamente informada e inequívoca a GRUPO EMPRESARIAL PROTECCION LIMITADA, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, Decreto 1377 de 2013 y el Decreto 886 de 2014, para tratar mi información personal, de acuerdo con lo establecido en la política de privacidad y manejo de datos personales.

GRUPO EMPRESARIAL PROTECCION					
CONTROL DE ASISTENCIA					
PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD VIAL LEY 1503 DE 2011					
	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	E MAIL	CELULAR	FIRMA
1	Carimena Rodríguez R	38872424	Carimena.Rodriguez@senadec.gov.co	3153516352	[Firma]
2	Dora Lucía Robles Pérez	38876569	Dora.Lucia.Robles@senadec.gov.co	3162885298	[Firma]
3	Francisco Javier González Toro	9435609	Francisco.Javier.Gonzalez@senadec.gov.co	3103335034	[Firma]
4	Julia Victoria Sembrado	14891722	Julia.V.Sembrado@senadec.gov.co	3164118028	[Firma]
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

INSTITUCIÓN: _____

CONFERENCIISTA: PEDRO A. GIL MORÁN

CIUDAD Y FECHA: _____

Declaro bajo gravedad de juramento que la información registrada en este documento es verídica y podrá ser corroborada en cualquier momento por la compañía. Igualmente me comprometo a actualizar esta información en el momento que se presente algún cambio.

AUTORIZACIÓN TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. Autorizo de manera voluntaria, explícita, previamente informada e inequívoca a GRUPO EMPRESARIAL PROTECCION LIMITADA, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, Decreto 1377 de 2013 y el Decreto 886 de 2014, para tratar mi información personal, de acuerdo con lo establecido en la política de privacidad y manejo de datos personales.



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

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

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

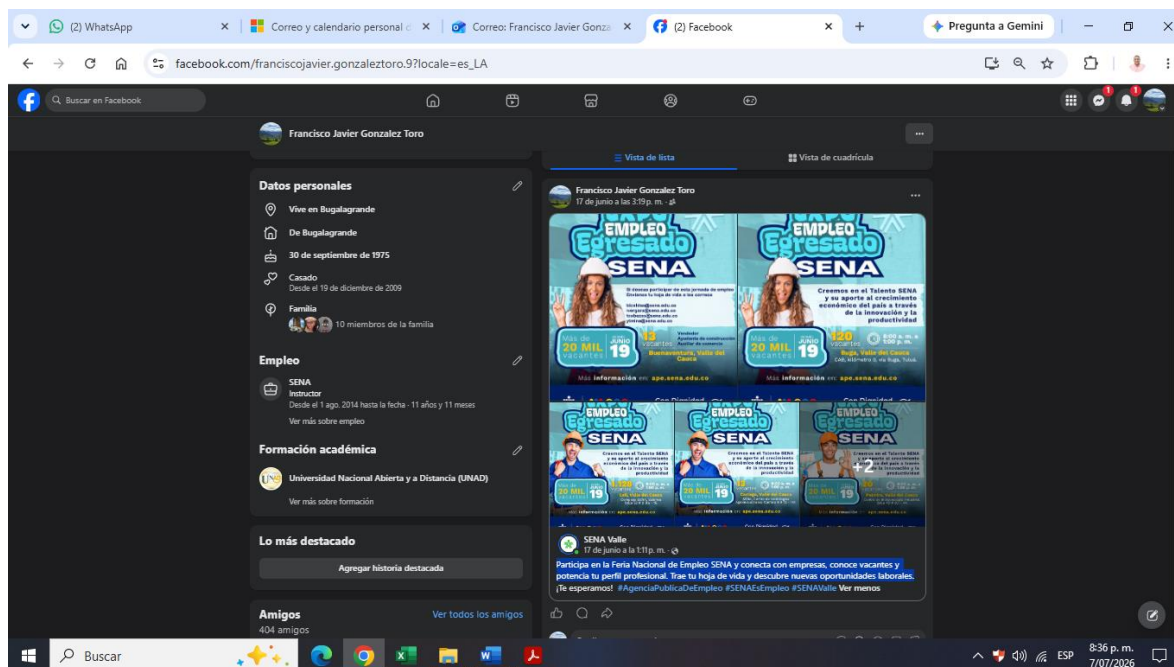
Se relacionan actividades de divulgación y promoción de la oferta académica del centro de formación.

Fecha: junio 17 de 2026

Canal de comunicación: Facebook

Actividad: Participa en la Feria Nacional de Empleo SENA y conecta con empresas, conoce vacantes y potencia tu perfil profesional. Trae tu hoja de vida y descubre nuevas oportunidades laborales.

Registro fotográfico:



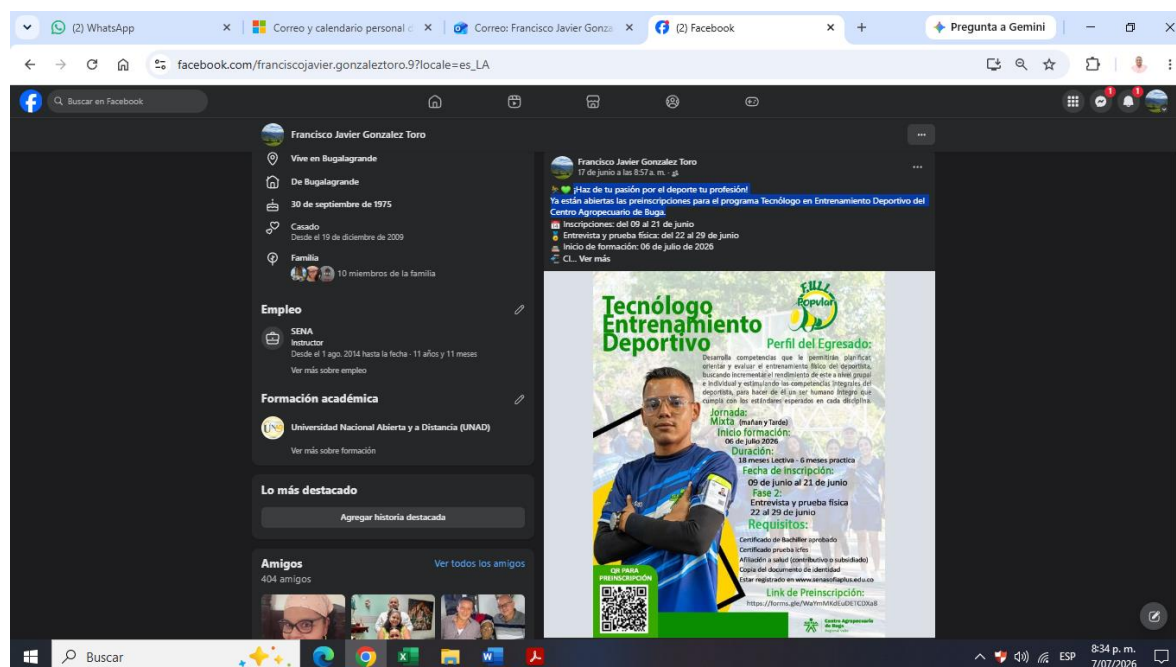


Fecha: junio 17 de 2026

Canal de comunicación: Facebook

Actividad: ¡Haz de tu pasión por el deporte tu profesión! Ya están abiertas las preinscripciones para el programa Tecnólogo en Entrenamiento Deportivo del Centro Agropecuario de Buga.

Registro fotográfico:

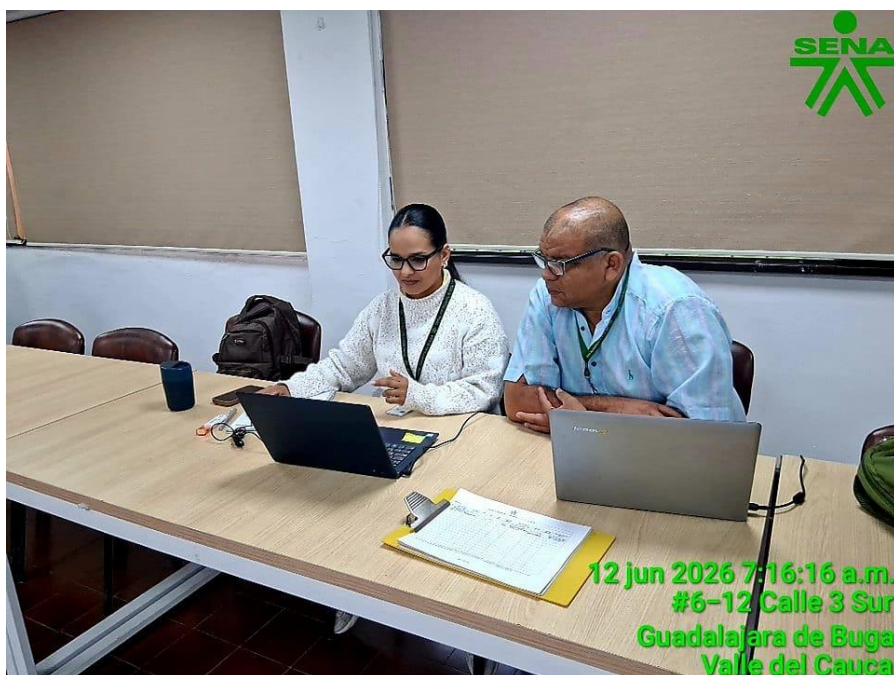




12. Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.

Fecha: junio 12 de 2026

Actividad: Entrega de informe contractual correspondiente al mes de junio de 2026



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE junio DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S)	Revisión de informe mes de junio									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PUNTA	EMPRESA	OTRO (CUAL)	DIFERENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/VIG.	ASISTENCIA GUARACIÓN	FECHA O PARTICIPACIÓN VÍDEO
1	Andrés Felipe Zapata	34786050	X	Victimas CAB		Victimas	Andres.felipe.zapata@viccab.org.co	311572577		Andrés Felipe Zapata
2	Nahin	10988732	✓	CAB		CAB	nahin@viccab.org.co	310793857		Nahin
3	Ernesto Muñoz	14996176	X	CAB		CAB	Ernesto.munoz@viccab.org.co	314917001		Ernesto Muñoz
4	Rodrigo R	38870424	X	CAB		CAB	Rodrigor@viccab.org.co	3175546		Rodrigo R
5	Jaime Andrés Burbules	143081320	✓	Victimas CAB		Victimas CAB	Jaimeandresburbules@viccab.org.co	314343424		Jaime Andrés Burbules
6	Daphne Ceballos	38876569	X	Victimas CAB		Victimas CAB	Daphneceballos@viccab.org.co	316289563		Daphne Ceballos
7	Julian Villalva	14897728	X	Victimas CAB		Victimas CAB	Julianvillalva@viccab.org.co	31670882		Julian Villalva
8	Diana Patricia	115070441	X	Vic CAB		Vic CAB	dianap@viccab.org.co	310966387		Diana Patricia
9	ANA ZULIANITA	31655108	X	Vic CAB		Vic CAB	anazulianita@viccab.org.co	317510445		ANA ZULIANITA
10	Helenh García	31350040	X	Vic CAB		Vic CAB	helenh@viccab.org.co	310560390		Helenh García
11	Paula Zúñiga	115087790	X	Vic CAB		Vic CAB	Paula@viccab.org.co	313463611		Paula Zúñiga

De acuerdo con la Ley 1582 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



Soporte fotográfico de la plataforma SECOP.

Browser tabs: (2) WhatsApp, Correo y calendario personal, Correo: Francisco Javier Gonz... Editar, Preguntar a Gemini

Address bar: secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniquelIdentifier=CO1.SLCNTR.16820814

Header: Búsqueda, Mis procesos, Menú, Ir a, Aumentar el contrato, UTC -5 21:23:21, FRANCISCO JAVIER...

Left sidebar: 1 Información general, 2 Condiciones, 3 Bienes y servicios, 4 Documentos del Proveedor, 5 Documentos del contrato, 6 Información presupuestal, 7 Ejecución del Contrato, 8 Modificaciones del Contrato, 9 Incumplimientos

Buttons: Cancelar, VER CONTRATO, Evaluación de la Entidad Estatal

Ejecución del Contrato

Porcentaje ☐ Recepción de artículos ☐

Referencia	Fecha prevista de entrega	% ejecución prevista	Fecha real de entrega	% ejecución real	Estado	
Pago 001	28/02/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	8.00	28/02/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	8.00	Confirmado	Ver
Pago 02	31/03/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	16.00	31/03/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	16.00	Confirmado	Ver
Pago 03	30/04/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	24.00	30/04/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	24.00	Confirmado	Ver
Pago 04	31/05/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	32.00	31/05/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	32.00	Confirmado	Ver
Pago 05	30/06/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	40.00	30/06/2026 12:00 PM (UTC-5 horas)	40.00	Confirmado	Ver

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐ Sí ☒ No

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado	
Pago 001	001	28/02/2026 8:45:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	14/02/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	3.474.167 COP	Pagado	Detalle
Pago 002	002	31/03/2026 10:05:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	13/03/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	4.737.500 COP	Aceptada	Detalle
Pago 003	003	30/04/2026 7:15:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	13/04/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	4.737.500 COP	Aceptada	Detalle
Pago 004	004	31/05/2026 6:00:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	15/05/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	4.737.500 COP	Aceptada	Detalle
Pago 005	005	7 días de tiempo transcurrido 30/06/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	22 días de tiempo transcurrido 13/08/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	4.737.500 COP	Aceptada	Detalle

Crear

Windows taskbar: Buscar, 9:23 p.m. 7/07/2026



Se entrega Informe de programación mes a mes en Sofía plus garantizando el número de horas registradas.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION	
INSTRUCTOR:	FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
FECHA INICIAL:	01/07/2026 00:00:00
FECHA FINAL:	31/07/2026 23:59:59
ACTIVIDADES ACADÉMICAS	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3544738 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,...
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	
IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	
MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	
PROPORCIONAR MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3540707 - REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	

7/07/26 21:25

Page 1 of 4

ELABORAR PLATOS UTILIZANDO LOS EQUIPOS Y TÉCNICAS ADECUADAS, SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LA ELABORACIÓN PREPARACIONES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR, E ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO PARA LOGRAR LOS ESTÁNDARES REQUERIDOS POR LA EMPRESA.	
RECONOCER MATERIAS PRIMAS E IDENTIFICAR LOS CAMBIOS FÍSICOS Y SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS EN TODAS SUS TRANSFORMACIONES	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3516988 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	
ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	
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 : 40,00	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3493493 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	

7/07/26 21:25

Page 2 of 4

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	
ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	
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 : 24,00	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3526278 - REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ELABORAR PLATOS UTILIZANDO LOS EQUIPOS Y TÉCNICAS ADECUADAS, SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LA ELABORACIÓN PREPARACIONES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR, E ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO PARA LOGRAR LOS ESTÁNDARES REQUERIDOS POR LA EMPRESA	
RECONOCER MATERIAS PRIMAS E IDENTIFICAR LOS CAMBIOS FÍSICOS Y SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS EN TODAS SUS TRANSFORMACIONES	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00	

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

7/07/26 21:25

Page 3 of 4

ACTIVIDADES ADICIONALES			
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00
INSTRUCTOR:	FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO		
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA		

7/07/26 21:25

Page 4 of 4