



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, junio del 2026

Señor

JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9116812**

coordinador académico

Centro Agropecuario

Popayán

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9116812 del año 2026.

BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34321313 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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: TREINTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL Y CIENTO SESENTA Y TRES PESOS MTE (\$37.742.163,00), CTE... *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago por el valor de \$4'579,593.00, siete pagos mensuales iguales de marzo a septiembre por valor de \$4.737,.510,00,*

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026



Objeto: prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista, impartiendo formación profesional integral, en la modalidad presencial, a distancia o mediada por tics, en los programas de formación de nivel titulada y/o complementaria, del centro agropecuario, pertenecientes a la red tecnológica de: agrícola y a la red de conocimiento: tecnologías agroindustriales en los programas de regular según las necesidades del servicio, en el o los municipios del departamento del cauca

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes - Elaboración de la guía. Fichas: 3554250, 3554890, 3555156, 3171452, 3556965, 3555203, 3502799, 3546720	1. FICHA: 3554250 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos - Código del Programa de Formación: 8233004 - Nombre del Proyecto Formativo: N/A - Fase del Proyecto (si aplica): N/A - Actividad de Proyecto Formativo: N/A - Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. - Resultados de Aprendizaje: - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20 2. PRESENTACIÓN  Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas. En la industria de alimentos, es prioridad garantizar la seguridad y la calidad de los productos finales, los procedimientos de higienización son vitales pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental. Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a ganado se vería afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse. GEPH-F-135 V04 2. FICHA: 3554890 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos - Código del Programa de Formación: 8233004 - Nombre del Proyecto Formativo: N/A - Fase del Proyecto (si aplica): N/A - Actividad de Proyecto Formativo: N/A - Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. - Resultados de Aprendizaje: - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20 2. PRESENTACIÓN  Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas. En la industria de alimentos, es prioridad garantizar la seguridad y la calidad de los productos finales, los procedimientos de higienización son vitales pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental. Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a ganado se vería afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse. GEPH-F-135 V04



		3. FICHA: 3555156 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos - Código del Programa de Formación: 62120004 - Nombre del Proyecto Formativo: N/A - Fase del Proyecto (si aplica): N/A - Actividad de Proyecto Formativo: N/A - Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. - Resultados de Aprendizaje: - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. - Duración de la guía de aprendizaje (horas): 20 2. PRESENTACIÓN  Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas. En la industria de alimentos, es prioridad garantizar la seguridad y la calidad de los productos finales, los procedimientos de higienización son vitales pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental. Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a ganado se verá afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse. GPI/F-135 V04 4.FICHA: 3171452 Programa de formación: Tecnólogo en producción ganadera  PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE Denominación del Programa de Formación: TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA Código del Programa de Formación: 723305 Nombre del Proyecto: Articulación productiva en la P.F.I en las áreas técnicas y administrativas a través de la implementación de B.P.G. granja Centro Agropecuario Cauca. Fase del Proyecto: ejecución Actividad de Proyecto: Producir derivados lácteos y cárnicos, con las condiciones de salud ocupacional, seguridad industrial, en afectar el medio ambiente. Competencia: Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente. Resultados de Aprendizaje: Efectuar la recepción y almacenamiento de equipos, materias primas y herramientas según producto cárnico y parámetros técnicos Duración de la Guía: 30 horas 2. PRESENTACIÓN Los desues muchos éxitos en esta semana...  La carne es el producto pecuario de mayor valor, el cual posee proteínas y aminoácidos, minerales, grasas, vitaminas y otros componentes bioactivos (cumplen funciones en el cuerpo que pueden promover la buena salud), así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Desde el punto de vista nutricional, la importancia de la carne deriva de sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como de sus minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad. Debido a que la carne es un alimento perecedero este requiere de unas condiciones especiales al momento de procesamiento, como lo son la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, con el fin de obtener productos aptos para el consumo; además la calidad de los productos cárnicos se refleja también en el tipo de materia prima, el manejo de los equipos y el lugar y forma de sacrificio. Dentro de las posibilidades de uso, se encuentra la industria que es la encargada de transformar las materias primas en productos cárnicos procesados. Los procesados cárnicos son alimentos en los cuales el hombre interviene, a través de su conocimiento y aplicación tecnológica, para lograr variedad al paladar, mayor conservación y facilidad de consumo. Por tanto, en cada una de las etapas de esta cadena se deben emplear prácticas sanitarias correctas para proteger la salud pública. Esto significa el uso de materia prima inocua, adecuadas GPI/F-135 V04 5. FICHA: 3556965 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos
--	--	--

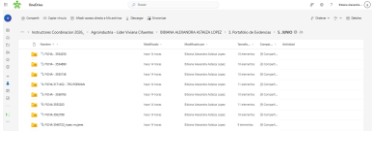


			 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos • Código del Programa de Formación: 62120004 • Nombre del Proyecto Formativo: N/A • Fase del Proyecto (si aplica): N/A • Actividad de Proyecto Formativo: N/A • Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. • Resultados de Aprendizaje: - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. • Duración de la guía de aprendizaje (horas): 20 2. PRESENTACIÓN  Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas. En la industria de alimentos, es prioridad garantizar la seguridad y la calidad de los productos finales, los procedimientos de higienización son vitales pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental. Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a ganado se vería afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse. GFPV-F-125 V04 6. FICHA: 3555203 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: Higiene Y Manipulación De Alimentos, • Código del Programa de Formación: 62120000 v. 1 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Resultado de Aprendizaje Alcanzar: ✓ Establecer Las 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. ✓ Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. ✓ Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp • Duración de la Guía: 48 horas 2. PRESENTACIÓN  La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) se convierte en una garantía de calidad e inocuidad, y a su vez genera beneficios tanto para el empresario como para el consumidor, dado que éstas comprenden aspecto de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva. Para cumplir con las BPM, y garantizar un producto inocuo, es necesario tener en cuenta los lineamientos de la Resolución 2674 de Julio de 2013. Estos deben estar encaminados a asegurar que el proceso productivo se desarrolle en condiciones higiénicas y técnicas óptimas, a través del diseño y la aplicación de los diferentes programas, y el diligenciamiento de formatos que permitan evaluar y retroalimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, y con el consentimiento fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables, es así como lo estipula la Ley 9 de 1979. Querido aprendiz, el siguiente será un recordatorio que le permitirá ampliar sus conocimientos sobre la Resolución 2674 del 2013, asumir actitudes críticas al momento analizar la legislación sanitaria vigente, los GFPV-F-125 V04 7. FICHA: 3502799 Programa de formación: Manipulación higiénica de
--	--	--	---

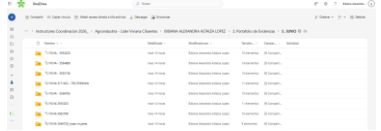
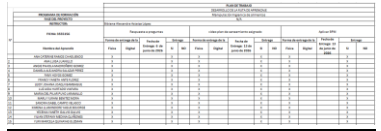
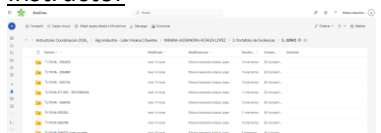


			alimentos  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos - Código del Programa de Formación: 62130004 - Nombre del Proyecto Formativo: N/A - Fase del Proyecto (si aplica): N/A - Actividad de Proyecto Formativo: N/A - Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. - Resultados de Aprendizaje: - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20 2. PRESENTACIÓN  Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas. En la industria de alimentos, es prioridad garantizar la seguridad y la calidad de los productos finales, los procedimientos de higienización son vitales pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental. Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a ganado se vería afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse. GPPF-F-135 V04 8. FICHA: 3546720 Programa de formación: Operario en procesos de panadería  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: procesos de panadería - Código del Programa de Formación: 961320 - Nombre del Proyecto Formativo: Implementación de buenas prácticas de manufactura y técnicas en los procesos de elaboración de productos de panadería. - Fase del Proyecto: INDUCCIÓN - Actividad de Proyecto Formativo: Conocer los lineamientos institucionales de acuerdo a la normatividad del sena - Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social - Resultados de Aprendizaje: - Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con contexto nacional e internacional. - Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional - Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 30 horas GPPF-F-135 V04
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización: 1. FICHA: 3554250 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 2 de junio <u>Fecha fin:</u> 3 de junio	1. FICHA: 3554250 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 1. Plan de trabajo 1

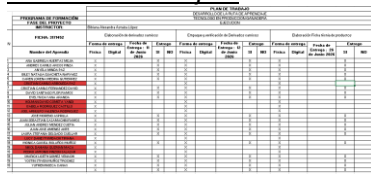
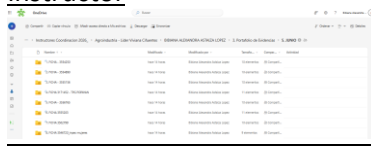


	aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.	✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 19 ✓ <u>Aprendices en formación:</u> 19 ✓ <u>Competencia:</u> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. ✓ Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. ✓ Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación ✓ <u>Horas ejecutadas:</u> 20 2. FICHA: 3554890 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 4 de junio ✓ <u>Fecha fin:</u> 5 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 19 ✓ <u>Aprendices en formación:</u> 19 ✓ <u>Competencia:</u> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u>	 2. Portafolio https://goo.su/zJRoTD 3. Pantallazo portafolio del instructor  2. FICHA: 3554890 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 1. Plan de trabajo 1  2. Portafolio https://goo.su/zJRoTD 3. Pantallazo portafolio del instructor
--	--	--	---

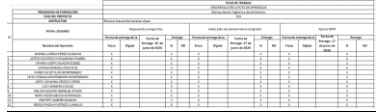
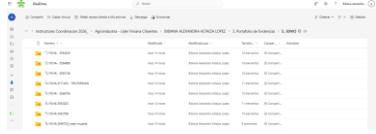
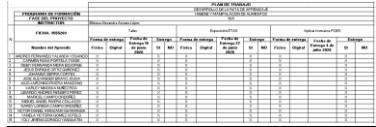


		✓ Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. ✓ Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. ✓ Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación ✓ <u>Horas ejecutadas:</u> 20 3. FICHA: 3555156 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 6 de junio <u>Fecha fin:</u> 13 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 19 <u>Aprendices en formación:</u> 19 ✓ <u>Competencia:</u> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.	 3. FICHA: 3555156 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 1. Plan de trabajo 1  2. Portafolio https://goo.su/zJRoTD 3. Pantallazo portafolio del instructor 
--	--	--	--

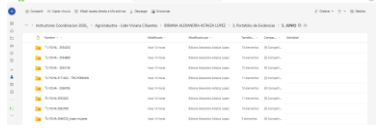
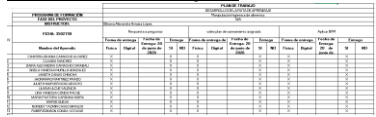
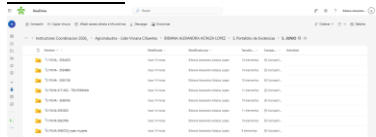


		✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. ✓ Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. ✓ Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación e) <u>Horas ejecutadas:</u> 20 4.FICHA: 3171452 Programa de formación: Tecnólogo en producción ganadera ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 9 de junio ✓ <u>Fecha fin:</u> 12 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 23 ✓ <u>Aprendices en formación:</u> 16 ✓ <u>Competencia:</u> Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente. d) <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Elaborar producto cárnico según procedimiento técnico y normatividad vigente ✓ Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto e) <u>Horas ejecutadas:</u> 20 5. FICHA: 3556965 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 16 de junio	4.FICHA: 3171452 Programa de formación: Tecnólogo en producción ganadera <u>1. Plan de trabajo 1</u>  <u>2. Portafolio</u> https://goo.su/zJRoTD <u>3. Pantallazo portafolio del instructor</u>  5. FICHA: 3556965 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos <u>1. Plan de trabajo 1</u>
--	--	---	--

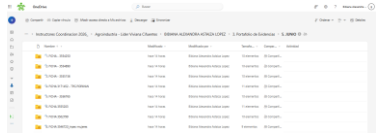


		<u>Fecha fin:</u> 17 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 19 <u>Aprendices en formación:</u> 19 ✓ <u>Competencia:</u> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. ✓ Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. ✓ Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación ✓ <u>Horas ejecutadas:</u> 20 6. FICHA: 3555203 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 19 de junio <u>Fecha fin:</u> 27 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 20 <u>Aprendices en formación:</u> 20 ✓ <u>Competencia:</u> manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u>	 <u>2. Portafolio</u> https://goo.su/zJRoTD <u>3. Pantallazo portafolio del instructor</u> 
		6. FICHA: 3555203 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 19 de junio <u>Fecha fin:</u> 27 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 20 <u>Aprendices en formación:</u> 20 ✓ <u>Competencia:</u> manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u>	<u>1. Plan de trabajo 1</u>  <u>2. Portafolio</u> https://goo.su/zJRoTD

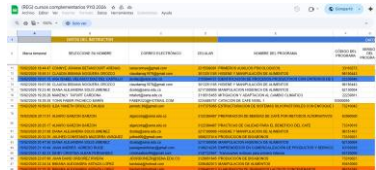


		✓ Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. ✓ Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos ✓ Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp. ✓ Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene ✓ <u>Horas ejecutadas:</u> 48 7. FICHA: 3502799 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 20 de junio ✓ <u>Fecha fin:</u> 20 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 19 ✓ <u>Aprendices en formación:</u> 19 ✓ <u>Competencia:</u> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos ✓ <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.	3. Pantallazo portafolio del instructor  7. FICHA: 3502799 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 1. Plan de trabajo 1  2. Portafolio https://goo.su/zJRoTD 3. Pantallazo portafolio del instructor 
--	--	---	--

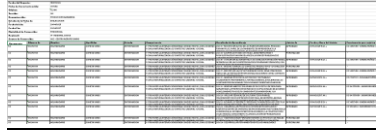


		✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. ✓ Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. ✓ Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación ✓ <u>Horas ejecutadas:</u> 10 8.FICHA: 3546720 Programa de formación: Operario en procesos de panadería ✓ <u>Fecha de inicio:</u> 30 de junio <u>Fecha fin:</u> 30 de junio ✓ <u>Aprendices matriculados:</u> 20 <u>Aprendices en formación:</u> 18 ✓ <u>Competencia:</u> Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con contexto nacional e internacional ✓ Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con	8.FICHA: 3546720 Programa de formación: Operario en procesos de panadería <u>1. Plan de trabajo 1</u> Ficha en proceso de matrícula <u>2. Portafolio</u> https://goo.su/zJRoTD <u>3. Pantallazo portafolio del instructor</u> 
--	--	--	---

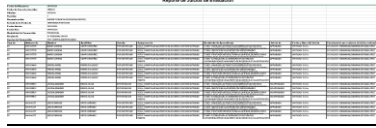
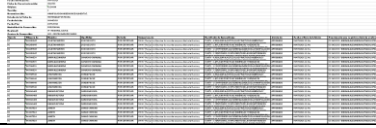


		base en la política institucional ✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional ✓ <u>Horas ejecutadas: 10</u> Total horas Radicados: 8 Total horas Formación: 154 Total, horas ejecutadas mes: 162	
3	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.	Entregué los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices por los medios establecidos -Gestión Administrativa. Solicité la creación de fichas en https://www.gestionytic.com/ 1. FICHA: 3554250 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 2. FICHA: 3554890 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 3. FICHA: 3555156 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 5. FICHA: 3556965 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 6. FICHA: 3555203 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos	Base de datos de solicitud de creación de fichas complementarias generado por Gestión y tics. Enlace: https://sites.google.com/view/fichas9113/Inicio?authuser=5 



		7. FICHA: 3502799 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos	
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”. b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).	a) Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. 1. FICHA: 3554250 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos  2. FICHA: 3554890 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos  3. FICHA: 3555156 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos  4. FICHA: 3171452 Programa de formación: Tecnólogo en producción ganadera 



			5. FICHA: 3556965 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 
			6. FICHA: 3555203 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos 
			7. FICHA: 3502799 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos 
		c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.	c) Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
		d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna	Ingreso a compromiso: 

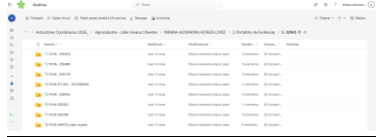


			Ingreso Betowa:  Ingreso SENA sofia plus. 
		e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.	e) Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Información suministrada en el aula de clase
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	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	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Apliqué y realicé actividades donde se resalta la importancia de cumplir el reglamento del aprendiz	Se realizan acuerdos y se realizan actividades de trabajo en equipo acuerdos de honor
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPIG-014, de la plataforma CompromISO,	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.

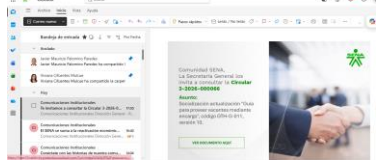
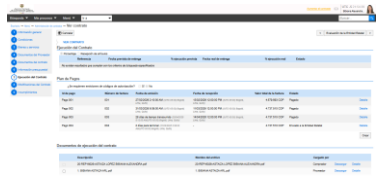


	cuando se imparta formación virtual.		
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	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	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	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.
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Certificación de la norma de competencia aprobada	
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	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.



14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: -----154 horas Equipo pedagogo: 0 horas Etapa practica: 0 horas SENNOVA: 0 horas Radicado: 8 horas Total, horas: 162 horas	Radicado: 8 horas Total, horas: 162 horas
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	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.
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio de acuerdo a las fichas asignadas	Portafolio https://goo.su/zJRoTD Pantallazo de drive mes informe 
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	LMS ZAJUNA-CMS
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas (Formación y acciones para Radicados)	Ambientes de formación por grupos se realiza el aseo a diario. Actividades de sst no programadas en mes en curso



19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	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.
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	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.
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	La actividad se ejecuta todos los días hábiles.	Correo 
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica)	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.
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia	Plataforma si contratistas se descarga la planilla de pago y en secop II se suben mes a mes los informes GF Y GC Secop II 



			Si contratista
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite	El diligenciamiento del presente informe y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontrastista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	
25	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera)	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.
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones



	formación cuando sea requerido por el centro de formación.	al cumplimiento de esta obligación.	referentes al cumplimiento de esta obligación.
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	Ingreso al aplicativo compromiso	https://compromiso.sena.edu.co/ 
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	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.
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	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.
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	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.
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje	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.



32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	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.
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Se encuentra en la obligación 7 con los acuerdos de honor, donde se socializa al aprendiz el uso uniforme, asistencia y el buen nombre de la institución
34	El contratista deberá asumir los costos que impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	Se tiene en cuenta la observaciones del área de sst , uso vestimenta y zapatos para campo
35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Sicontratista.	Certificados  SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA Agencia Pública DE EMPLEO Hace constar: Que el Sr(a) BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34321313 el día 12/02/2026 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA. La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad. Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA Elaborado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas  SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO siqa Hace constar: Que el Sr(a) BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34321313 realizó el día 12/02/2026 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo - Secretaría General - Elaborado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas



			   Hace constar: Que el Sr(a) BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 343211313 realizó el día 12/02/2025 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo - Secretaría General - Elaborado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas Pago de salud 
36	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro Agropecuario de la Regional Cauca	Alistamiento	

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	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. **9504846011**, operador **aportes en línea** referente al mes de **junio**

Cordialmente,



Bibiana Alexandra Astaiza López
Contratista
C.C. 34.321.313 de Popayán

Recibí a satisfacción:



JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7398669 del 2025
CC. 10720959

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.



Actividad de formación*

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor*

BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA

Fecha inicial*

01/06/2026

Fecha final*

30/06/2026

Consultar

Total de horas programadas

54

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación

Nombre del evento	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
PORIVAN 3	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	05/06/2026	05/06/2026	10
PORIVAN 3	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	04/06/2026	04/06/2026	10
MIRANDA	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	02/06/2026	02/06/2026	10
MIRANDA	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	03/06/2026	03/06/2026	10
PORIVAN 3	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	13/06/2026	13/06/2026	10
PORIVAN 3	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	06/06/2026	06/06/2026	10
PORIVAN CAUCA	REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE	10/06/2026	10/06/2026	6
MUNICIPIO DE PORIVAN	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	20/06/2026	20/06/2026	10
PORIVAN CAUCA	REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE	12/06/2026	12/06/2026	6
PORIVAN CAUCA	REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE	11/06/2026	11/06/2026	6

Anterior

1 2

Siguiente

Página 1 de 2