**EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

**ANEXO 1 – EVIDENCIAS**

**Contratista: Carlos Alberto Giraldo Marin**
**Número de contrato:** N.º **CO1.PCCNTR. 9842406/2026**
**Supervisor de contrato: Marcela Carolina Tojas Rayo**

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

## OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

| No | Evidencias Relacionadas | Descripción de Evidencias |
|---|---|---|
| **1** | Programa de formación<br> | -Programa de formación-Proyecto Formativo-Planeación pedagógica GFPI- F- 134.<br>-Guía de aprendizaje *<br>-Evidencias<br>-Captura de pantalla de la programación del mes.<br>- |

Modelo de Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 93610000 | MANIPULACION DE ALIMENTOS |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 31/08/2020<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 48 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria.<br><br>Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias.<br><br>Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos. |

**PROYECTO FORMATIVO**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
**PROYECTO FORMATIVO**

| 1. Información básica del proyecto | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Código Proyecto SOFIA:** | **2414753** | **Código del Programa SOFIA:** | **936101** | **Versión del Programa:** | **102** | **Fichas asociadas:** | **0** | |
| **1.1 Centro de Formación:** | CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA | | | **1.2 Regional:** | REGIONAL VALLE | | | |
| **1.3 Nombre del proyecto:** | ELABORACION DE PRODUCTOS INOCUOS Y DE CALIDAD A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA | | | | | | | |
| **1.4 Programa de Formación al que da respuesta:** | PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS | | | | | | | |
| **1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):** | 15 | | | | | | | |
| **1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)** | SENA | | | | | | | |
| **1.7 Palabras claves de búsqueda:** | Procesamiento, frutas, hortalizas, pulpas, deshidratación, encurtidos, concentrados, jugos y néctares, pastas de fruta | | | | | | | |
| **1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:** | 49 | **1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia** | **1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:** | 27 | | | | |
| | | | **1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:** | 0 | | | | |
| | | | **1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:** | 22 | | | | |

2. Estructura del proyecto

Guía de aprendizaje

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

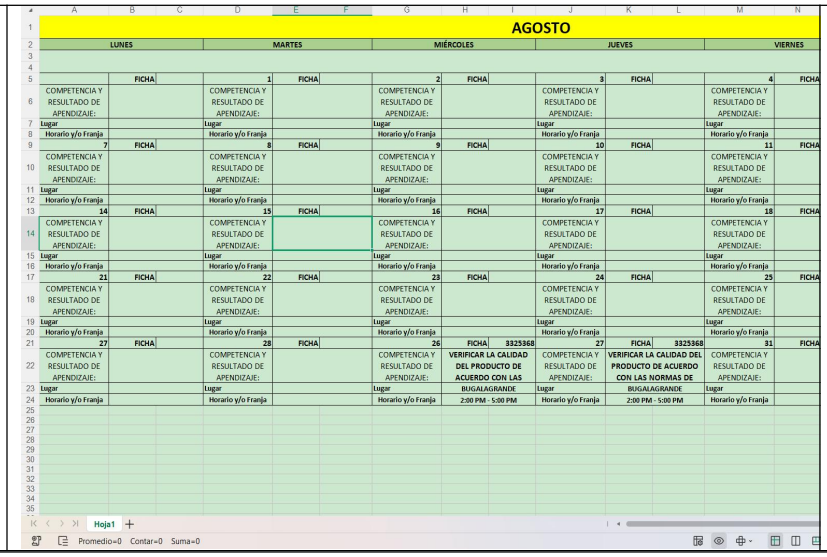
1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del programa de formación:** Conservación de frutas y verduras.
- **Código del programa de formación:** 93610218.
- **Competencia:** 290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje a alcanzar:** 290801023-02. Establecer los diferentes métodos poscosecha, según los medios de conservación de frutas y verduras.
- **Duración de la guía:** 10 horas.

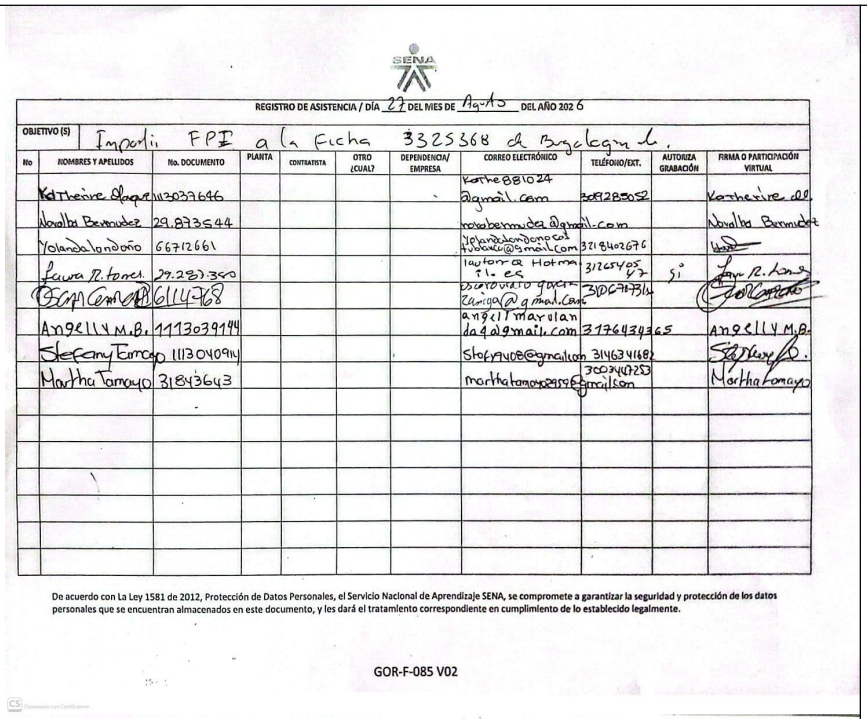
2. **PRESENTACIÓN**

El SENA extiende una cordial bienvenida al programa de formación virtual Conservación de frutas y verduras y al desarrollo de la **Actividad de aprendizaje 2:** La poscosecha en la conservación de alimentos.

La determinación del índice de cosecha, la eliminación de calor de campo, el control de la maduración y el



| | | |
|---|---|---|
| | | |
| **2** | <br> | Fotografía de impartir FPI Y asistencias de los aprendices |



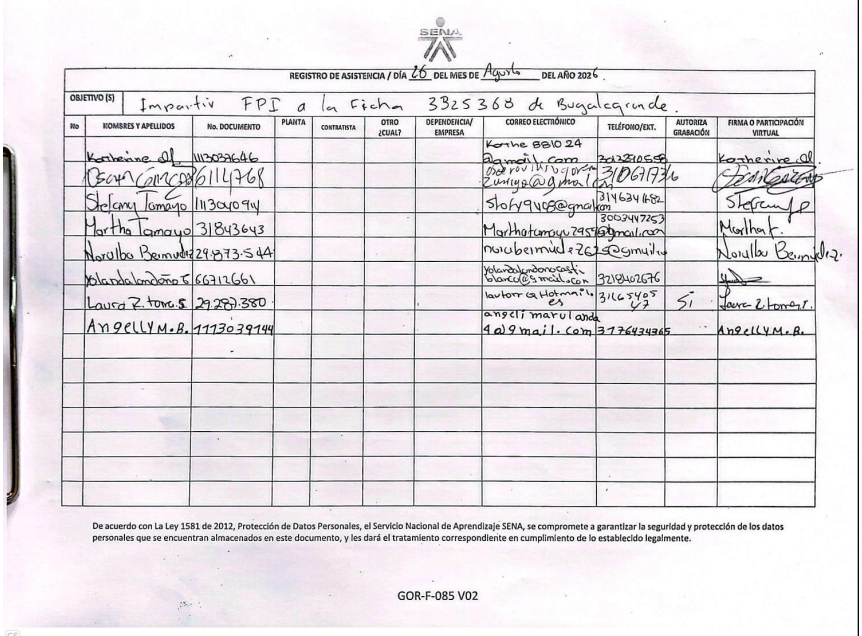
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Ag-15 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Impartir FPI a la Ficha 3325368 de Bugalagrande.

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Katheine Alape | 1113039646 | | | | | Kathe881024@gmail.com | 3012285052 | | Katheine Alape |
| | Norelba Bermudez | 29.873.544 | | | | | norabermudez@gmail.com | | | Norelba Bermudez |
| | Yolanda londoño | 66712661 | | | | | Yolandalondonocastrillon@gmail.com | 3218402676 | | |
| | Laura R. tomas | 29.281.380 | | | | | lautorra Hotmail.es | 3126540593 | Si | Laura R. tomas |
| | [illegible] | 61147681 | | | | | [illegible] | 3106717316 | | |
| | Angelly M.B. | 1113039144 | | | | | angelimarulanda4@gmail.com | 3176434365 | | Angelly M.B. |
| | Stefany Tamayo | 1113040914 | | | | | Stefy9408@gmail.com | 3146344682 | | |
| | Martha Tamayo | 31843643 | | | | | | 3003447253 | | Martha Tamayo |

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Impartir FPI a la Ficha 3325368 de Bugalagrande.

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Katheine Al | 1113039646 | | | | | Kathe881024@gmail.com | 3012285052 | | Katheine Al |
| | [illegible] | 61147681 | | | | | [illegible] | 3106717316 | | |
| | Stefany Tamayo | 1113040914 | | | | | Stefy9408@gmail.com | 3146344682 | | Stefany P |
| | Martha Tamayo | 31843643 | | | | | Marthatamayo29576@gmail.com | 3003447253 | | Martha T. |
| | Norelba Bermudez | 29.873.544 | | | | | norabermudez@gmail.com | | | Norelba Bermudez |
| | Yolanda londoño | 66712661 | | | | | Yolandalondonocastrillon@gmail.com | 3218402676 | | |
| | Laura R. tomas | 29.281.380 | | | | | lautorra Hotmail.es | 3126540593 | Si | Laura R. tomas |
| | Angelly M.B. | 1113039144 | | | | | angelimarulanda4@gmail.com | 3176434365 | | Angelly M.B. |

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

| | | |
|---|---|---|
| **3** | | Se adjunta juicio evaluativo de la ficha 3325368 |
| **4** | | Se adjunta pantallazo de las bitácoras de seguimiento de etapa practica |
| **5** | | Se adjunta listado de asistencia a reunión de alistamiento pedagógico y fotografía de asistencia |

| Resultado de Aprendizaje | Juicio de Evaluación | Fecha y Hora del Juicio Evaluativo | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|
| 9786 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL | APROBADO | 11/11/2025 9:02 a | CC 6322892 - YERMAIN BENITEZ AGUDELO |
| 9787 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES | APROBADO | 11/11/2025 10:51 a | CC 14703817 - CARLOS ALBERTO GIRALDO MARIN |
| 9788 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES | APROBADO | 29/08/2026 22:44 a | CC 6322892 - YERMAIN BENITEZ AGUDELO |
| 9789 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL | APROBADO | 29/08/2026 22:46 a | CC 6322892 - YERMAIN BENITEZ AGUDELO |
| 9791 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL | APROBADO | 11/11/2025 9:03 a | CC 6322892 - YERMAIN BENITEZ AGUDELO |

Versión: 05

**PROCESO**

**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**NOMBRE DEL FORMATO**

**FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA PARA APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA**

**CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

| Pública | | Pública Clasificada | | Pública Reservada | |
|---|---|---|---|---|---|
| | x | | | | |

| Bitácora N° | Período a reportar |
|---|---|
| 6 | Desde 16/08/2026 hasta 30/08/2026 |

**Datos del aprendiz**

| Nombre completo del aprendiz | Tipo y Número de identificación | Contacto telefónico |
|---|---|---|
| 1. LAURA ROSA TORRES ESCOBAR | cc 29287380 | 3126540547 |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4 | | |
| 5. | | |

| Correo electrónico institucional | Correo electrónico personal | Dirección de residencia |
|---|---|---|
| 1. | lautorr@hotmail.es | Andalucia, vereda Zabaleta |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |

| Número de grupo | Modalidad de formación | Programa de formación | Modalidad de ejecución de la etapa productiva (presencial o virtual) |
|---|---|---|---|
| 3325368 | presencial | Tecnico en procesamiento de frutas y hortalizas | presencial |

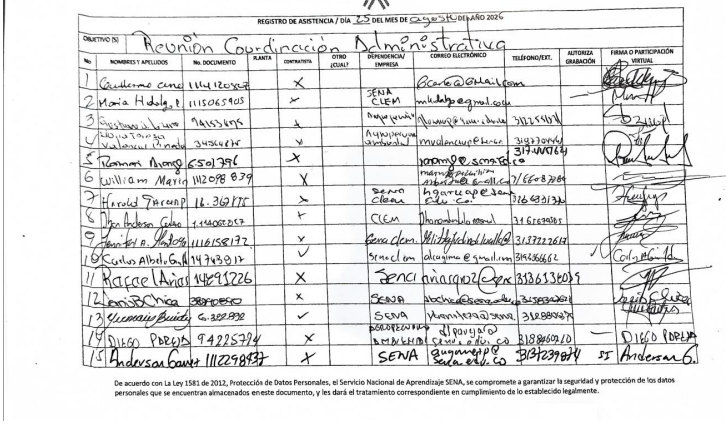
**Datos del ente co-formador**

| Nombre de la entidad, empresa, institución u organización donde está realizando la etapa productiva | NIT | Dirección de la entidad, empresa, institución u organización |
|---|---|---|
| | | |

**Datos de la persona encargada del proceso formativo del aprendiz en la entidad co-formadora**

| Nombre completo del ente co-formador (Jefe inmediato/Supervisor) | Cargo del ente co-formador | Contacto telefónico del ente co-formador | Correo electrónico del ente co-formador |
|---|---|---|---|
| SENA CLEM TULUA | INSTRUCTOR | 3193866662 | cagiraldom@sena.edu.co |

**Datos del instructor de seguimiento**



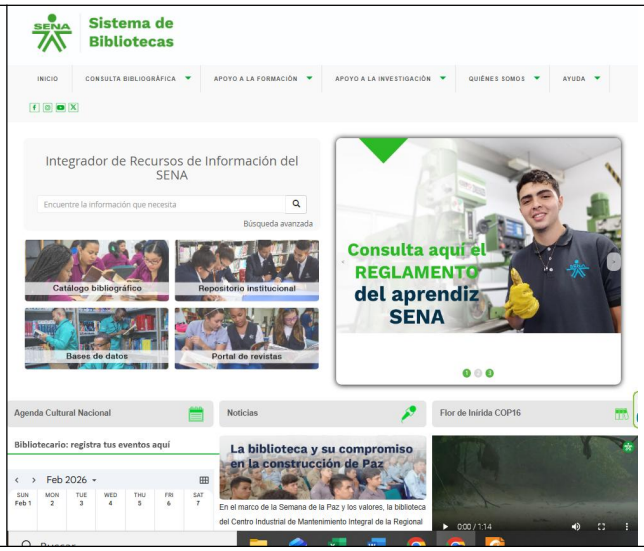
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Reunión Coordinación Administrativa

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO (CUAL) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Guillermo Cano | 1114120562 | | X | | | | | | |
| 2 | Maria Hidalgo | 1115065905 | | X | | SENA CLEM | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | Yeiman Arango | 650396 | | X | | | | | | |
| 6 | William Mayo | 1112098839 | | X | | | | | | |
| 7 | Harold Tafur P | 16.361775 | | X | | Sena Clean | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |
| 14 | DIEGO PEREZA | 94225794 | | X | | | | | | |
| 15 | Anderson Gaviria | 1112298937 | | X | | SENA | | | | |

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.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>  </td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>
<table>
<tr><td colspan="6">PROCESO</td></tr>
<tr><td colspan="6">GESTIÓN CONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td colspan="6">NOMBRE DEL FORMATO</td></tr>
<tr><td colspan="6">INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td colspan="6">CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</td></tr>
<tr><td>Pública</td><td>X</td><td>Pública Clasificada</td><td></td><td>Pública Reservada</td><td></td></tr>
</table>
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL<br><br>
Tuluá, agosto de 2026<br><br>
Señor (a)<br>
MARCELA CAROLINA ROJAS RAYO<br>
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1 PCCNTR 9842406/2026<br>
COORDINADORA ACADEMICO.<br>
Centro Latinoamericano de Especies Menores CLEM<br>
Tuluá<br><br>
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual agosto de 2026<br><br>
Referencia: CO1.PCCNTR. 9842406 de 2026<br><br>
CARLOS ALBERTO GIRALDO MARIN, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 14703817, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.<br><br>
Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECISIETE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($17.054.989). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de agosto de 2026 por valor UN MILLON CIENTO CINCO MIL CUATROCIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE. ($1.105.416). b) tres (03) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETEMIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($4.737.497) cada uno. c) Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de UN MILLON SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.737.082).<br><br>
Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2026<br><br>
Objeto: Prestar temporalmente servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión como instructor para desarrollar actividades del proceso formativo, en programas titulados y/o complementarios, en modalidades presencial, virtual o a distancia, en concordancia con la red de conocimiento y el área temática, conforme a los modelos formativos establecidos por el Centro Latinoamericano de Especies Menores.<br><br>
Ejecución mensual de actividades
<table>
<tr><th>Nro.</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Planificar, preparar y desarrollar actividades de Formación Profesional Integral en modalidad presencial y/o a distancia, utilizando las plataformas, ambientes y herramientas dispuestas por la entidad, conforme al procedimiento GFPI-P-006, la Guía GFPI-G-013 y los lineamientos institucionales vigentes, aplicando criterios pedagógicos propios de su experticia profesional.</td><td>Elaboré planes de formación y realicé cronograma de actividades conforme a los lineamientos solicitados, asegurando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Para esto realicé programación del mes objeto de pago de cada una de las fichas programadas así: 1 fichas 3325368, TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Cuya competencia: adecuar materias primas alimenticias de acuerdo a parámetro establecidos por la empresa RA: comprobar la calidad de los productos según procedimiento definido.</td><td>En LMS debe estar: -Programa de formación-Proyecto Formativo-Planeación pedagógica GFPI- F- 134. -Guia de aprendizaje GFPI – F – 135 de la fase-Material de Apoyo -Evidencias -Captura de pantalla del diagramador</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Acompañar, orientar y realizar seguimiento al proceso formativo de los aprendices, mediante orientación pedagógica, comunicación efectiva y evaluación permanente, informando</td><td>Se imparte formación profesional integral a grupos de TITULADA Y COMPLENTARIA .Se realiza</td><td>Se socializa con el equipo ejecutor, líderes de ficha y aprendices a nivel presencial.</td></tr>
</table>
</td>
<td>Se adjunta informe de gestión contractual en el DRIVE dispuesto por coordinación académica.<br><br>Captura de pantalla</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| **7** |  | Adjunto captura de pantalla ingreso a el material didáctico disponible en el SENA |

| | | |
|---|---|---|
| **8** | ALCALDÍA DE RESTREPO VALLE DEL CAUCA<br>SECRETARÍA AMBIENTAL Y DESARROLLO ECONÓMICO<br>PQRS<br>CÓDIGO: TRD 122-35<br>VERSIÓN: 02<br>Página 1 de 2<br><br>Restrepo Valle, mayo 4 de 2026<br><br>MRV/ Radicado No. 2211 Hora 5.54 pm Folios 2<br><br>**Marcela Carolina Rojas**<br>mcrojasr@sena.edu.co<br>Centro Latinoamericano de Especie Menores – CLEM SENA<br>Carretera Central Variante – Tuluá - Buga<br>Tuluá<br><br>No. 76 -1-2026-007571<br>Fecha: 17/06/2026<br>Hora: 9:51 a.m.<br>Comunicación Recibida<br>CFR 769125 SENA CLEM<br><br>**Asunto:** Solicitud de curso de formación complementaria en transformados de productos lácteos provenientes de ganado caprino.<br><br>Cordial saludo,<br><br>En nombre de la Alcaldía Municipal **Secretaria Ambiental y Desarrollo,** como entidad a cargo de dinamizar los procesos de fortalecimiento a pequeños productores en actividades agropecuarias en el municipio de Restrepo Valle del Cauca, se ha recibido ante esta dependencia la solicitud por parte del grupo de estudiantes que actualmente adelanta el curso ***"Aplicación de las Buenas Prácticas Ganaderas en la Producción de Ovinos y Caprinos"***, con el código de ficha 3451484 correspondiente al programa actualmente en desarrollo, el interés de continuar fortaleciendo sus capacidades técnicas y productivas mediante procesos formativos complementarios.<br><br>En el desarrollo del curso actual, el cual se tiene previsto finalizar el próximo 29 de mayo de 2026, los aprendices han manifestado su interés en profundizar en la cadena de valor asociada a la producción caprina, especialmente en lo relacionado con la **transformación de productos derivados de la leche de cabra**, tales como quesos, yogures, dulces u otros productos con potencial de aprovechamiento comercial. Esta línea de formación permitiría complementar los conocimientos adquiridos en buenas prácticas ganaderas, avanzando hacia procesos de agregación de valor, diversificación productiva y fortalecimiento de unidades productivas locales, nutrición animal de esta especie y continuar con la dinámica con la que cuenta actualmente este grupo.<br><br>Es de resaltar que dentro del grupo de estudiantes se cuenta con personas vinculadas a procesos productivos relacionados con la elaboración de **vinos, licores y otros productos transformados**, por lo cual consideramos pertinente que este posible curso pueda integrar, de manera complementaria, un componente orientado al **mercadeo, presentación del producto, costos básicos, canales de comercialización y estrategias para mejorar la competitividad comercial de los productores**.<br><br>En este sentido, respetuosamente solicitamos su apoyo y orientación para evaluar la viabilidad de articular, desde el SENA – CLEM, un proceso de formación complementaria que responda a estas necesidades, bien sea mediante un curso específico en<br><br>Carrera 11 # 9 – 47 Restrepo – Valle<br>ambientaldesarrolloeconomico@restrepo-valle.gov.co<br>www.restrepo-valle.gov.co<br>Código postal: 760540<br><br>Restrepo corazón de la cultura Calima | En este municipio se dará continuidad con otro grupo de lácteos. Se adjunta pantallazo de solicitud de formación con radicado del centro de formación. Del municipio de Restrepo |