



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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

**Generalidades:**

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivar de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barrancabermeja, mayo 2026

Señor(a)

DIANA CAROLINA LOPEZ MARTINEZ

Supervisor(a) contrato nro. **9101883**

Coordinador Formación Profesional

Dependencia: Gestión Académica

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9101883 de 2026

MIRYAM JIMENEZ PRADA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 37922531, 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 entre 01 de mayo al 31 de mayo de 2026.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DOCE MIL CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$49.112.052). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días trabajados en el mes de febrero de 2026 por CUATRO MILLONES CIENTO CINCO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. (\$4.105.830) b) Nueve (9) Pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.737.497) c) Un último pago proporcional a los días trabajados en el mes de diciembre de 2026 por DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$2.368.749).

Plazo: Será hasta el 15 del mes de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar servicios personales como instructor para orientar formación en el programa de desplazados y población vulnerable para mejorar sus niveles de empleabilidad, conforme a los modelos establecidos y que atiende el Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico de Barrancabermeja y sus áreas de influencia, vigencia 2026.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear pedagógicamente y de manera oportuna, las actividades de aprendizaje que deben ejecutarse durante el proceso de formación, de acuerdo con procedimientos y normatividad institucional.	Plan de trabajo con los equipos, líderes y los representantes de los diferentes programas en Atención a víctimas Barrancabermeja y sus áreas de influencia	Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y listados
2	Orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional integral.	Elaboración de informe de actividades ejecutadas en el mes de mayo de 2026.	Actividades desarrolladas en la formación.
3	El contratista se compromete a dar cumplimiento estricto al proceso de ejecución de la formación y a los Manuales del Sistema de Gestión de Calidad y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Alistamiento de formaciones en el área de cocina.	Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
4	Ingresar al aplicativo SENASOFIAPLUS las actividades correspondientes a la formación, de acuerdo con el objeto contractual asignado, y entregar oportunamente las listas de aspirantes, seleccionados y los documentos debidamente diligenciados y requeridos para la Gestión Académica del Centro.	Impartir Formación en las formaciones elaboración de helados y postres lácteos y elaboración de especialidades cárnicas. Fichas 3510489 - 3511326 - 3518881	Evidencias en Sena Sofia Plus.
5	Formar parte de los equipos ejecutores del proyecto formativo, y por tanto participar en el diseño de actividades de aprendizaje que permitan la ejecución de los programas 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
6	Reportar en el sistema Sofia plus en un máximo de 3 días, todas las actividades de	Ingresar a Sena Sofia Plus para crear la ruta,	Finalización de las fichas satisfactoriamente.



	<p>acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Creación de rutas y asociación de aprendices. b. Registro de juicios evaluativos. 	<p>asignar los aprendices, crear eventos y evaluar.</p>	
7	<p>Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.</p>	<p>Desarrollar actividades donde los aprendices sean autónomos en su enseñanza – aprendizaje.</p>	<p>Exponer las actividades desarrolladas en la formación.</p>
8	<p>Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.</p>	<p>Evaluar a los aprendices que aprobaron la formación.</p>	<p>Descargar el Reporte de Juicios Evaluativos.</p>
9	<p>Participar en el desarrollo de las innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>
10	<p>Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>
11	<p>Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>
12	<p>Apoyar la parte técnica de la supervisión asignada a un servidor público, de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>
13	<p>Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al</p>



	las diferentes acciones de formación profesional.	cumplimiento de esta obligación	cumplimiento de esta obligación
14	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Implementar rutinas de orden y limpieza.	Jornadas de aseo en el ambiente de formación.
15	Comunicar al Coordinador de Programas Especiales, oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Informar a la Coordinadora de programas especiales casos especiales de aprendices para tomar decisiones.	Informar a la Coordinadora de programas especiales los casos especiales de aprendices para la toma de decisiones.
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área, en lo que concierne al proceso de compras en todas sus etapas, para la adquisición de estos.	Se apoya el alistamiento de materiales de formación, realizando seguimiento al proceso de compras en todas sus etapas y participando en las reuniones requeridas.	Se evidencia a través de la entrega de cotizaciones, el seguimiento al estudio de mercado, la subsanación de observaciones y la adquisición de los materiales requeridos.
17	Ejecutar actividades de formación en ambientes virtuales, empleando la plataforma institucional, para el fortalecimiento de las competencias del programa 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
18	Acotar los lineamientos establecidos para el programa de desplazados según normatividad vigente	Trabajo continuo bajo lineamientos del programa de desplazados.	Impartir Formación a la población desplazada o víctima del conflicto armado.
19	Participar en espacios académicos y pedagógicos con los Establecimientos Educativos, para la Articulación del plan de Estudios y los Diseños Curriculares de los programas de formación se ejecutan en el marco de 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
20	Participar en la planeación, seguimiento, evaluación y planes de mejora de los aprendices según la ejecución del programa 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
21	Hacer uso de los medios y ambientes virtuales dispuestos por el Sena, así como	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones



	para la gestión de informes de ejecución de la formación.	referentes al cumplimiento de esta obligación	referentes al cumplimiento de esta obligación
22	Para el pago de la cuenta final el contratista debe contar con la aprobación del supervisor en lo referente a: entrega de todos los informes y documentos, evaluación de juicios valorativos al día, proceso en Sofía plus completo, legalización de materiales de formación y todo lo concerniente al 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
23	Atender las reuniones propias del proceso solicitadas por el Ordenador del gasto, supervisor o Coordinadores.	Asistir a las reuniones convocadas por la Coordinadora de Programas Especiales.	Se asistió a jornada de inducción y reinducción SIGA.
24	Atender y cumplir los lineamientos vigentes de la Formación Profesional Integral del Sena Documento de Apoyo Santander contempladas en SIGA sobre todo la planeación, alistamiento, ejecución y evaluación de la Formación Profesional Integral.	Planear la formación profesional según los parámetros establecidos.	Ejecución de la formación profesional integral y evaluación de los aprendices según el programa de formación

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el



pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **4648318177** expedido por planilla SOI y correspondiente al mes de **ABRIL** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,

Miryam Jimenez Prada

MIRYAM JIMENEZ PRADA

Contratista

C.C. No. 37922531 de Barrancabermeja

Recibí a satisfacción:

DIANA CAROLINA LOPEZ MARTINEZ

Supervisor(a) Contrato 9101883 de 2026

Cargo: **Instructor G09**



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.



EVIDENCIAS DOCUMENTALES MES DE MAYO DE 2026

FICHA 3497905 ELABORACION DE ESPECIALIDADES CARNICAS



FICHA 3498775 ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS







FICHA 3510489 ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS





FICHA 3511326 ELABORACION ESPECIALIDADES CARNICAS



12 may 2026 2:23:04 p. m.
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 2:23:21 p. m.
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 2:42:52 p. m.
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 2:57:31 p. m.
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 3:21:12 p. m.
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 3:48:02 p. m.
49A-100 Carrera 34d
Barrancabermeja
Santander
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 3:53:42 p. m.
49-2 Carrera 34d
Barrancabermeja
Santander
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables



12 may 2026 4:39:09 p. m.
49-2 Carrera 34d
Barrancabermeja
Santander
Barrancabermeja Progr. Víctimas Vulnerables





REUNION MENSUAL 06 DE MAYO DE 2026



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2026

OBJETIVO DE LA REUNION	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONTRATO	OTRO CUAL	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO FÍSICO	AUTORIZA ELABORACIÓN	FORMA O PARTICIPACIÓN
Reunion Programa desplazados - Gestion documental	Hedy Jimenez	37922231		X		desplazados	hjimenez@sena.gov.co	3124320182	X	
	Miriam Prada	63337143		X		desplazados	miriamprada@sena.gov.co	3183527363		
	Miriam Jimenez	37922231		X		desplazados	miriamjimenez@sena.gov.co	3123791045		
	Andrés Sánchez	63337143		X		desplazados	asanchez@sena.gov.co	3124320182		
	Andrés N. Nieves	513193651		X		desplazados	anieves@sena.gov.co	3123791045		
	Jesus Amata	13590722		X		desplazados	jamata@sena.gov.co	3124089493		
	Carolina Macao	52009020		X		desplazados	cmacao@sena.gov.co	3136115776		
	Carolina A. Pardo	28483258		X		desplazados	cpardo@sena.gov.co	3183527363		
	Javier Miranda	79684766		X		P.D.V.	jmiranda@sena.gov.co	3182324034		
	Yany Gonzalez	37917284		X		desplazados	ygonzalez@sena.gov.co	3045134200		
	Eliecer Polo	71437256		X		P.D.V.	epolo@sena.gov.co	3115309140		

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 confidencialidad de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento y los dará a conocer únicamente a las personas autorizadas para ello.

Atentamente,

Miriam Jimenez Prada

MIRIAM JIMENEZ PRADA
C.C.37922531 de BARRANCABERMEJA
CONTRATO No. 9101883

[illegible][illegible]

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIRYAM JIMENEZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLOGICO

FECHA INICIAL: 03/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3425306 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3459388 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3440601 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3471176 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3439971 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3425487 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3497905 - ELABORACION DE ESPECIALIDADES CARNICAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 PREPARAR EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080110003 VERIFICAR LA CALIDAD DE LAS ESPECIALIDADES CÁRNICAS, DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 ESTABLECER ACCIONES DE MEJORA EN LOS PROCESOS, SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3470877 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3487931 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3460005 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3485934 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47.90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

3498775 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23.90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 478.80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
10/02/2026	10/02/2026	OTROS	8.00
07/03/2026	07/03/2026	OTROS	8.00
04/04/2026	04/04/2026	OTROS	8.00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			24.00

INSTRUCTOR: MIRYAM JIMENEZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIRYAM JIMENEZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 24/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3510489 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3497905 - ELABORACION DE ESPECIALIDADES CARNICAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 PREPARAR EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080110003 VERIFICAR LA CALIDAD DE LAS ESPECIALIDADES CÁRNICAS, DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 ESTABLECER ACCIONES DE MEJORA EN LOS PROCESOS, SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16.00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3511326 - ELABORACION DE ESPECIALIDADES CARNICAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 PREPARAR EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ESPECIALIDADES CÁRNICAS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080110003 VERIFICAR LA CALIDAD DE LAS ESPECIALIDADES CÁRNICAS, DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 ESTABLECER ACCIONES DE MEJORA EN LOS PROCESOS, SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47.90
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3498775 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23.90
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	135.70
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/05/2026	03/05/2026	OTROS	8.00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			8.00

INSTRUCTOR: MIRYAM JIMENEZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO

PENDIENTES 2 FICHAS DE MAYO 2026

FICHA 3518881 ELABORACION DE ESPECIALIDADES CARNICAS 48 HORAS

**FICHA 3520187 - ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS
40 HORAS**

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA GRUPO DESPLAZADOS-VICTIMAS LISTA DE CHEQUEO –
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS DEL INSTRUCTOR**

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Código del Programa	63550093
Versión	1
Programa de formación	Preparación de Salsas Básicas para la Cocina Caliente
Código Grupo (No de Ficha)	3423306
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	BARRANCABERMEJA
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	63550093
Versión	1
Programa de formación	Preparación de Salsas Básicas para la Cocina Caliente
Código Grupo (No de Ficha)	3425487
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	BARRANCABERMEJA
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	66210056
Versión	1
Programa de formación	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS
Código Grupo (No de Ficha)	3439971
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	66210056
Versión	1
Programa de formación	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS
Código Grupo (No de Ficha)	3440601
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	63550093
Versión	1
Programa de formación	Preparación de Salsas Básicas para la Cocina Caliente
Código Grupo (No de Ficha)	3460005
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	

3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	66210056
Versión	1
Programa de formación	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS
Código Grupo (No de Ficha)	3470877
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	66210056
Versión	1
Programa de formación	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS
Código Grupo (No de Ficha)	3459388
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	96151538
Versión	1
Programa de formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Código Grupo (No de Ficha)	3471176
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	96151538
Versión	1
Programa de formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Código Grupo (No de Ficha)	3485934
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	BARRANCABERMEJA
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	96151538
Versión	1
Programa de formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Código Grupo (No de Ficha)	3487931
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	BARRANCABERMEJA
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA

1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	96151547
Versión	1
Programa de formación	ELABORACION DE ESPECIALIDADES CARNICAS
Código Grupo (No de Ficha)	3497905
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	12/05/2026

Código del Programa	96151538
Versión	1
Programa de formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Código Grupo (No de Ficha)	3498775
Lugar de Ejecución	Barrancabermeja
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	MIRYAM JIMENEZ PRADA
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	

Fecha de Revisión

12/05/2026

2. EVIDENCIAS REQUERIDAS POR FICHA MAYO DE 2026

Cargar en la carpeta de cada una de las fichas del drive, la lista de aprendices descargada de la plataforma

Firma del Instructor: MIRYAM JIMENEZ PRADA



Visto bueno: _____

Firma del supervisor del Contratc. Octavio H. H.