SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL VALLE
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - EMPRENDE RURAL
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resoluciòn DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	**76**
Código Centro	**954410**
Fecha Elaboración	**Noviembre de 2021**
Versión	**JUNIO 2021 - 3,21**
ID de Proceso	**97819-740654**
No. de documento	**269128**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	**C.C.**	1.113.618.463	**IP/Nº de contacto**	23709
Correo electrónico contratista:	alenisc@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		NO	
Banco al cual consignar:	BANCO DE BOGOTA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		454089087	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**		NO			

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2233738/2021			**Nº Compromiso SIIF**		**19021**	
Valor Total del Contrato	$ 35.596.800	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 5.932.800	**9**	**Del**	**01/11/2021**	**Al**	**30/11/2021**	**$ 3.708.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 2.224.800		Legalización comisiones del periodo			$ 319.722,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural de la red Agrícola del área temática de Procesamiento Alimentos- Lácteos y Derivados, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.708.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.708.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.463.900**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Noviembre	**Octubre**
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**8867155630**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.483.200	$ 1.483.200
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 185.400	$ 185.400
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 237.400	$ 237.400
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 15.500	$ 15.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 821.300	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	2.463.900,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	3.285.200,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	0,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Pro-UCEVA	18.540,00	0,500%
Universidad del Pacífico	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.689.460,00**	

SON: TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Asistencia a reuniones de equipo de trabajo convocadas por la dinamizadora rural de centro, con el coordinador académico y el equipo de instructores del programa Ser. Temas: Drive de formaciones, presentación Pitch Up, presentación de informes.
Impartir formación profesional en las fichas 2401163, 2420540, 2421288. Reporte de horas de formación en el aplicativo Sofia Plus. Ficha 2401163, del programa de emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal: Talleres teórico prácticos de: introducción a la panadería, introducción a la chocolatería, práctica de elaboración de galletas de chocolate, muffins de jamón y queso, rollos de canela, pan de chocolate. Ficha 2421288. Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos de derivados de frutas y hortalizas: Taller teórico práctico de tratamientos térmicos: escaldado, pasteurización, esterilización, elaboración de encurtidos frescos, antipasto y taller transferencia Finagro. Ficha 2420540. Transformar técnicamente frutas y hortalizas. Talleres teórico prácticos de BPM, Etas, plan de saneamiento, práctica de elaboración de mermelada aplicando BPM.

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
INSTRUCTOR G15

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

JOHNNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

EMPRESA: EFECTIVO LTDA.
NIT 830.131.993-1
Calle 96 No. 12-55 Bogota

PAGO DE FACTURAS

1136 PLANILLA ASISTIDA SIMPLE
CORRESPONSAL BANCO DE OCCIDENTE

REFERENCIA	886715563)
NUMERO DE APROBACION	69085)
Fecha:	12/11/2021 09:37:4)
DO:	89362)
NUM. TRANSACCION	104819233)
Valor	$468.000,0)

CORRESPONSAL BANCARIO PARA BANCO DE OCCIDENTE. LA IMPRESION DE ESTE TIQUETE IMPLICA SU ACEPTACION, VERIFIQUE LA INFORMACION, ESTE ES EL UNICO RECIBO OFICIAL DE PAGO. LINEA NACIONAL: 018000512025. ANTES DE RETIRARSE DEL PUNTO DE ATENCION VERIFIQUE REFERENCIA DE PAGO, CONVENIO, LA FECHA, HORA, TIPO O MONTO DEL SOPORTE DE PAGO REALIZADO. SI NO ESTA DE ACUERDO CON LA INFORMACIO(ALLI INCORPORADA O LA MISMA NO CORRESPONDE A LA INFORMACION DEL PAGO REALIZADO, INFORMELE DE MANERA INMEDIAT(AL CAJERO LA CORRECCION REQUERIDA PARA HACER LAS CORRECCIONES A QUE HAYA LUGAR. DE LO CONTRARIO, NI EFECTY NI BANCO DE OCCIDENTE S.A. ASUMIRAN LA RESPONSABILIDAD SOBRE RECLAMOS POSTERIORES.

PS Recaudador: 999316 CORREGIMIENTO D(ROZO CALLE 8

Cajero: DIPAHOPE

Recibi Conforme: ____________

C.C. ____________

PAGOSIMPLE | Prefactura

creación reporte: 2021-11-02, 01:18:37 PM — Tipo Planilla: I: PLANILLA INDEPENDIENTES

Periodo Cotización: octubre de 2021 — Periodo Servicio: octubre de 2021 — Referencia pago (PIN): 8867155630

Fecha límite de pago: 2021-11-16

GUARDADA 14/10/2021

ANA LENIS CANIZALES

3	Dirección	AV 9 CALLE 4 No 8 149			
ITE	Teléfono	3113713121			
	Forma Presentación	ÚNICO	Total Afiliados	1	
	Departamento	VALLE DEL CAUCA			
	Identificación				

realiza el pago de su aporte después de las 3:00 PM este se hará efectivo al día hábil siguiente; recuerde revisar su liquidación antes del pago, SIMPLE S.A.; da por entendido que el stá de acuerdo con la información suministrada, en consecuencia cualquier inconsistencia con las administradoras serán responsabilidad del aportante.

Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Administradora	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
												0	30	30	30	30	COLFONDOS	$ 1.483.200	$ 237.400	COOMEVA EPS	$ 1.483.200	$ 185.400	POSITIVA DE SEGUROS	$ 1.483.200	$ 15.500	COMFENALCO VALLE	$ 1.483.200	$ 29.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 468.500

s	Aportes Pensión	Aportes FSP	Aportes FSS	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE	TOTAL INTERESES	TOTAL FINAL
1.200	$ 237.400	$ 0	$ 0	$ 185.400	$ 15.500	$ 29.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 468.000	$ 0	$ 468.000

Periodo cotización salud

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Cafam-Colsubsidio-Mercadroguerías Cafam-Colsubsidio-

88886715563000000000991231

Grupo Éxito-Bancompartir-Comfandi Grupo Éxito-Bancompartir

(415)7709998485884(8020)8867155630(3900)0000000(96)20991231

Señor aportante recuerde realizar el pago de sus aportes al Sistema General de Seguridad Social dentro de las fechas límite establecidas y evite posibles inconsistencias en la prestación de los servicios con sus administradoras.

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 -
¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

Escaneado con CamS

EMPRESA: EFECTIVO LTDA.
NIT.830.131.993-1
Calle 96 No. 12-55 Bogota

PAGO DE FACTURAS

1136 PLANILLA ASISTIDA SIMPLE

CORRESPONSAL BANCO DE OCCIDENTE

REFERENCIA	886715563)
NUMERO DE APROBACION	690853
Fecha:	12/11/2021 09:37:43
DO:	893621
NUM. TRANSACCION	104819233
Valor	$468.000,00

CORRESPONSAL BANCARIO PARA BANCO DE OCCIDENTE. LA IMPRESION DE ESTE TIQUETE IMPLICA SU ACEPTACION. VERIFIQUE LA INFORMACION, ESTE ES EL UNICO RECIBO OFICIAL DE PAGO. LINEA NACIONAL: 018000512825. ANTES DE RETIRARSE DEL PUNTO DE ATENCION VERIFIQUE REFERENCIA DE PAGO, CONVENIO, LA FECHA, HORA, TIPO Y MONTO DEL SOPORTE DE PAGO REALIZADO. SI NO ESTA DE ACUERDO CON LA INFORMACION ALLI INCORPORADA O LA MISMA NO CORRESPONDE A LA INFORMACION DEL PAGO REALIZADO, INFORME DE MANERA INMEDIATA AL CAJERO LA CORRECCION REQUERIDA PARA HACER LAS CORRECCIONES A QUE HAYA LUGAR. DE LO CONTRARIO, NI EFECTY NI BANCO DE OCCIDENTE S.A. ASUMIRAN LA RESPONSABILIDAD SOBRE RECLAMOS POSTERIORES.

PS Recaudador: 999316 CORREGIMIENTO DE ROZO CALLE 8

Cajero: DIPAHOPE

Recibi Conforme: _____

C.C. _____

Escaneado con CamS

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHlvquinte	LEIDYS VANESSA QUINTERO CRUZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-076-954410	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE
Fecha y Hora Generación Reporte:	2021-10-13-3:47 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	49521	**Fecha Solicitud**	2021-10-12	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-954410 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2021-10-13	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION PROFESIONAL			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2121	**Dependencia Solicitante**		954438 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - EMPRENDE RURAL	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	CC: 1113618463	INSTRUCTOR	Autorizada	2021-10-19	2021-10-19	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50	1,5	3.708.000,00	185.148,00	277.722,00	42.000,00	319.722,00	Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confiteria y Dulcería Artesanal.
				2021-10-20	2021-10-20	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-10-21	2021-10-21	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**277.722,00**	**42.000,00**	**319.722,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confiteria y Dulcería Artesanal.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	87303845	Nombre:	JOHNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL - VALLE

Firma Responsable

Verificado Por:	OFFIR GUZMAN PERDOMO	Fecha Verificación:	13/10/2021 13:00:49

FIRMA_SIIF

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Florida, 29 de octubre de 2021

PRESENTADO A:
JOHNNATAN ANDRÉS FIGUEROA HIDALGO, Subdirector Centro de Biotecnología Industrial.

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
49521	19/10/2021	21/10/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Valle/ Centro de Biotecnología Industrial	Florida

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER, en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia.
2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de producto apliquen los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección.
3. Realizar alistamiento de materias primas, equipos y utensilios a utilizar.
4. **19-octubre-2021.** Se realiza taller teórico práctico de elaboración de torta fría con relleno de frutas de cosecha aplicando BPM, las técnicas para la elaboración de batidos livianos.
5. **20-octubre -2021.** Se realiza taller teórico práctico de elaboración de elaboración de torta de caramelo aplicando BPM, técnicas para la elaboración de batidos livianos y técnicas básicas de decoración de pasteles con crema.
6. **21-octubre -2021.** Se realiza taller teórico práctico de elaboración de torta de chocolate aplicando BPM, según el orden de producción, técnicas para la elaboración de batidos livianos y técnicas básicas de decoración de pasteles con crema.

RESULTADOS:

1. **19-octubre-2021.** Los aprendices lograron desarrollar el taller teórico práctico de elaboración de tortas frías con relleno de frutas de cosecha, manejo de boquillas, utensilios que les permiten adquirir destrezas al momento de decorar pasteles.
2. **20-octubre-2021.** Los aprendices realizaron la práctica de elaboración de torta de caramelo aplicando BPM, las técnicas de pastelería para la elaboración de batidos livianos, de acuerdo con el orden de producción y aplicando las técnicas básicas de decoración de pasteles modernas.
3. **21-octubre -2021.** Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de torta de chocolate, utilizando otro tipo de formulación en el batido liviano y aplicando técnicas de decoración modernas.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Orden de viaje.
2. Informe de legalización.
3. Acta con listado de asistencia.
4. Tiquetes y
5. Registro fotográfico.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar taller teórico práctico de elaboración de galletas con chips de chocolate, aplicando BPM.	Aprendices.	26/10/2021

CONCLUSIÓNES:

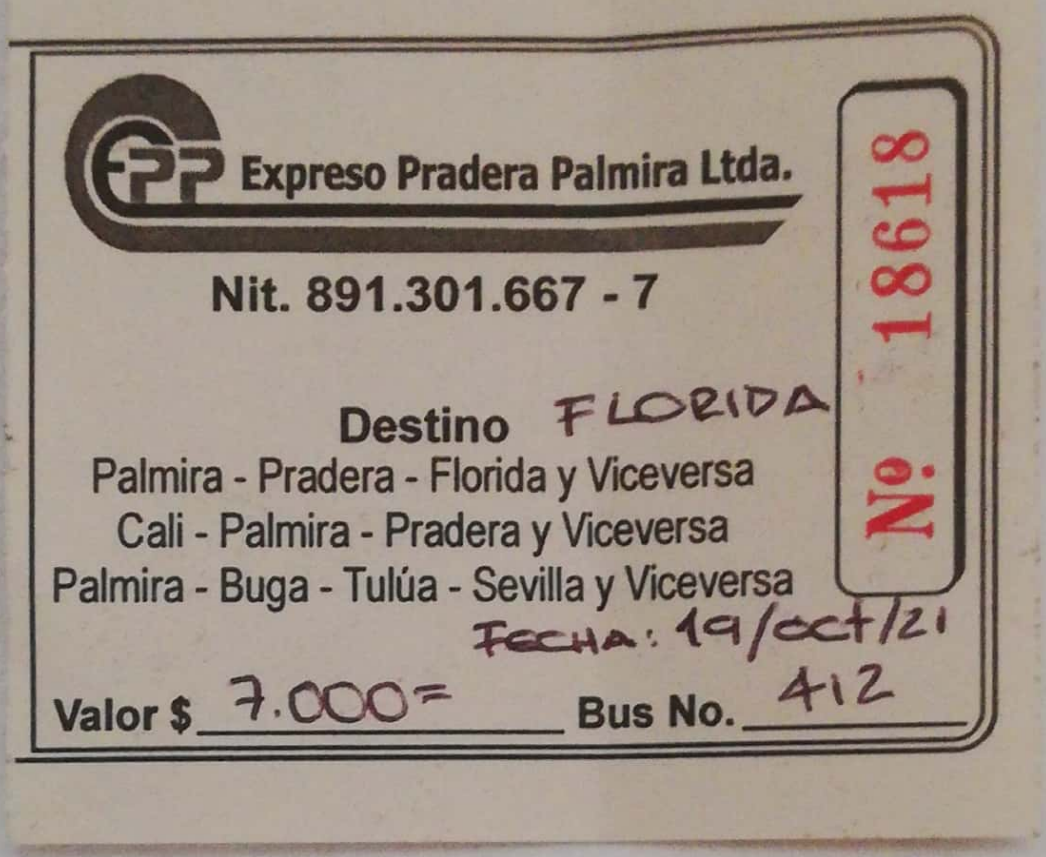
1. Los aprendices desarrollaron las actividades de aprendizaje de elaboración de batidos livianos, tortas frías con diferentes sabores, sabor a chocolate, rellenos de frutas, tortas húmedas, utilizando diferentes formulaciones, aplicando BPM.
2. Los aprendizajes desarrollaron actividades prácticas que les permitieron adquirir destrezas en la elaboración de batidos livianos y en el manejo de boquillas, la manga pastelera y demás utensilios
3. Se desarrollo un aprendizaje teórico práctico, en un ambiente colaborativo, los aprendices son participativos, comprometidos, con el desarrollo de las actividades de aprendizaje los aprendices lograron la aprehensión del conocimiento, puesta en práctica de técnicas para elaborar batidos livianos con diferentes formulaciones y la aplicación de técnicas básicas de decoración de pastelería.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Angela Viviana Lenis Canizales	Angela Viviana Lenis C.

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	Jorge Enrique Olivares Garrido	Jorge E Olivares H.



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

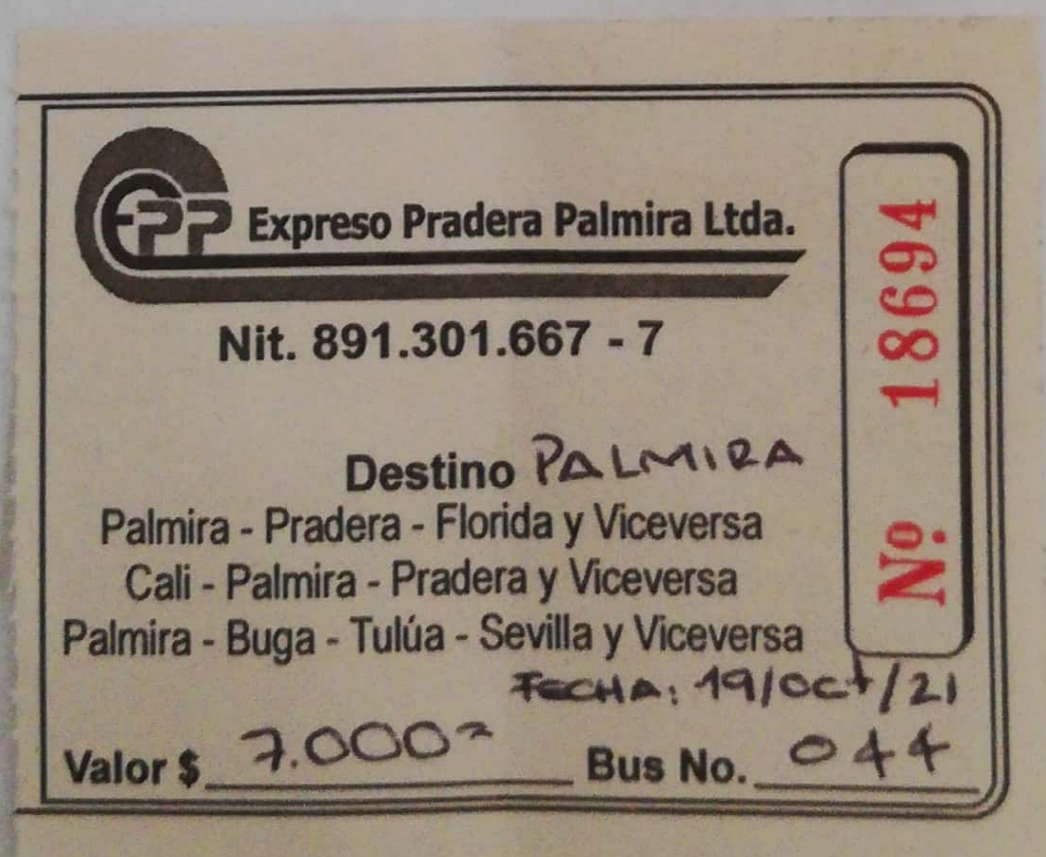
Nº 18618

Destino FLORIDA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 19/oct/21

Valor $ 7.000= Bus No. 412



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

Nº 18694

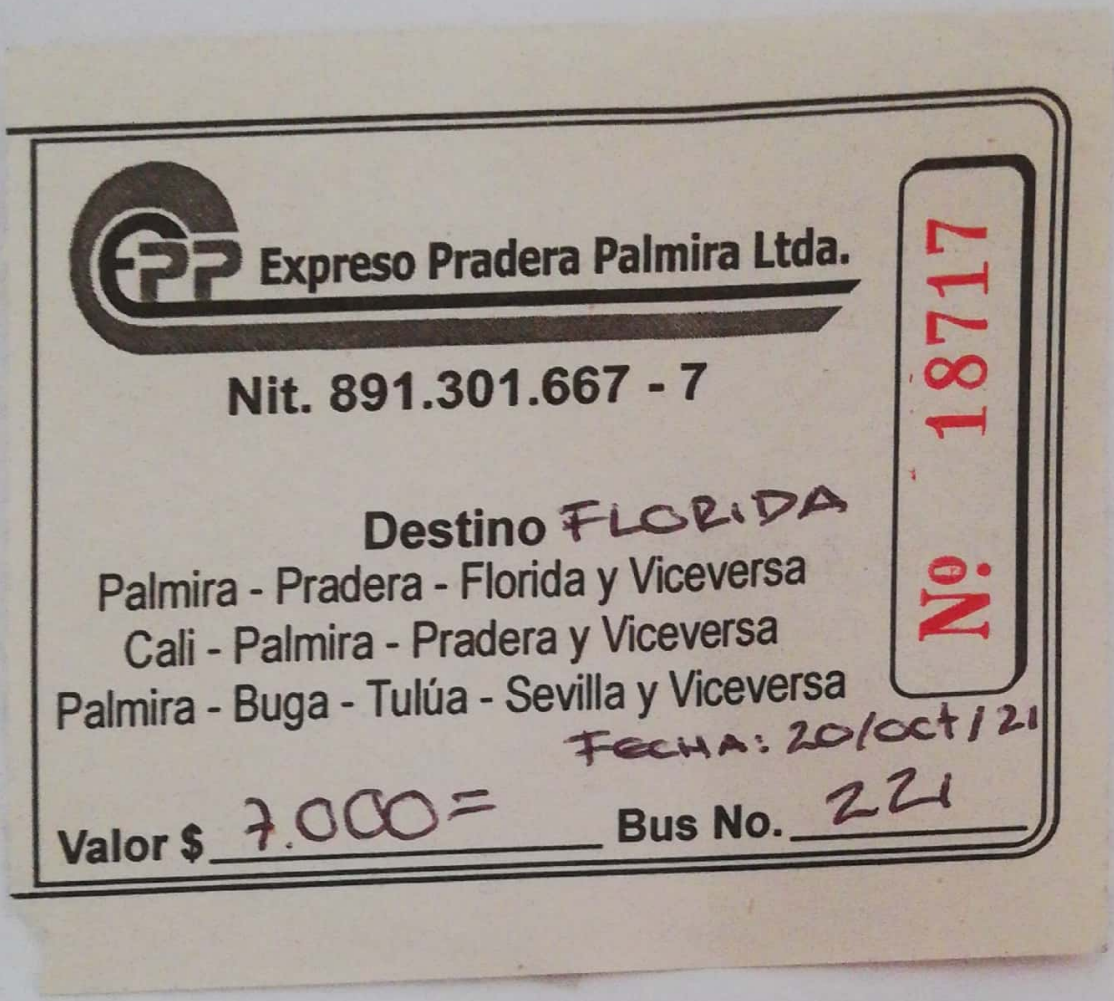
Destino PALMIRA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 19/oct/21

Valor $ 7.000= Bus No. 044

Escaneado con CamS



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

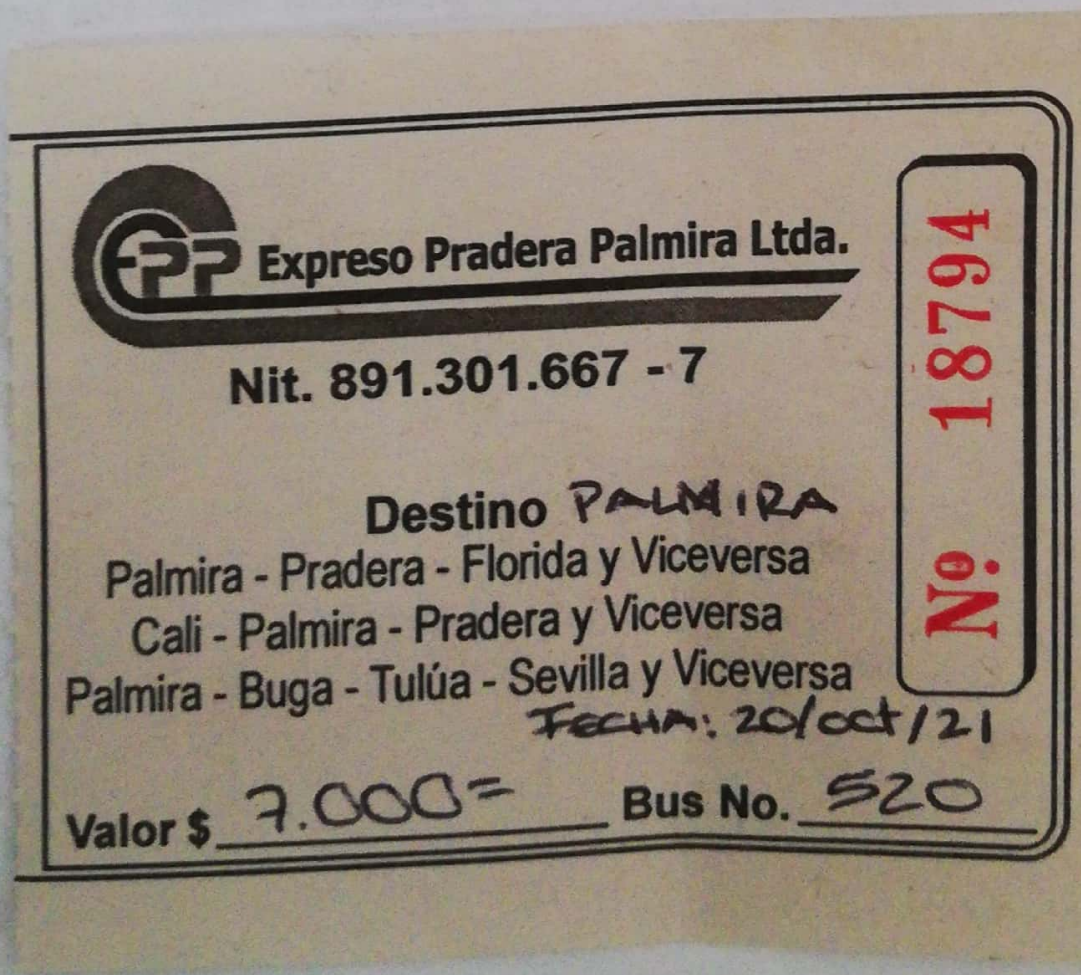
Nº 18717

Destino FLORIDA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 20/oct/21

Valor $ 7.000= Bus No. 221



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

Nº 18794

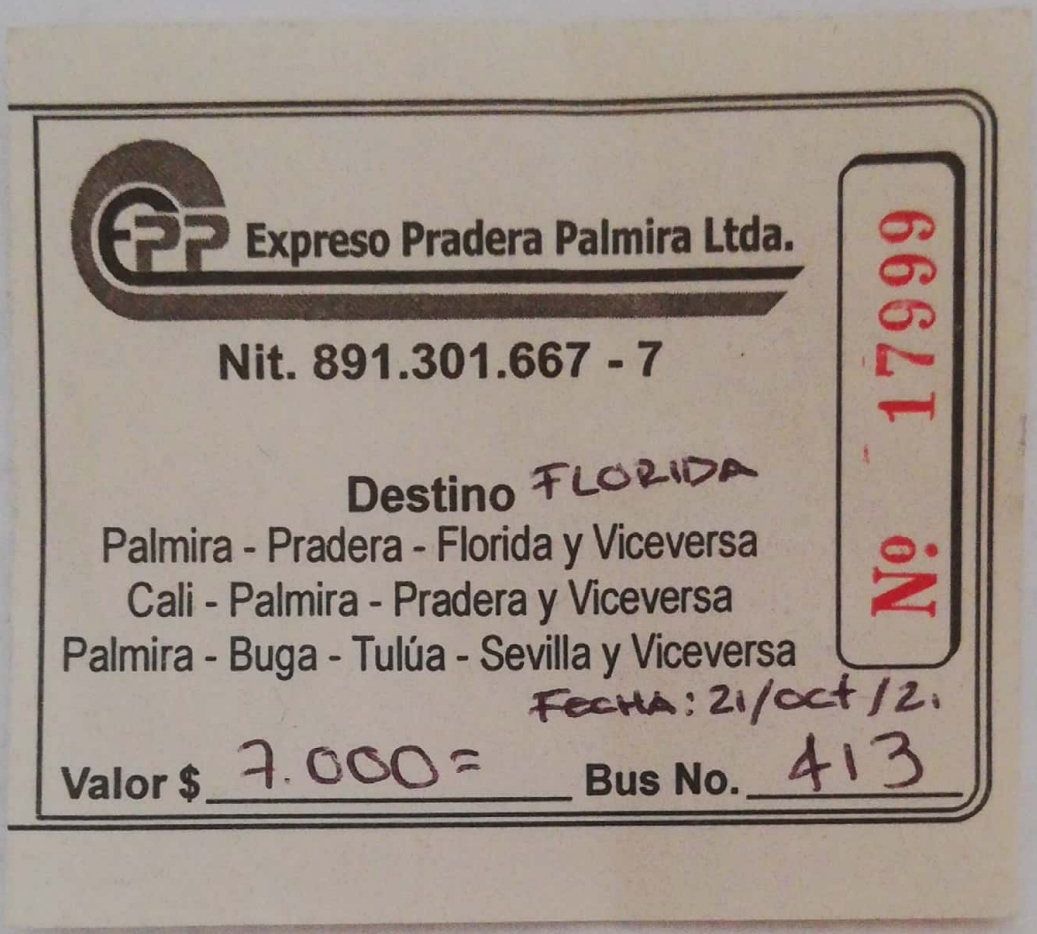
Destino PALMIRA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 20/oct/21

Valor $ 7.000= Bus No. 520

Escaneado con CamS



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

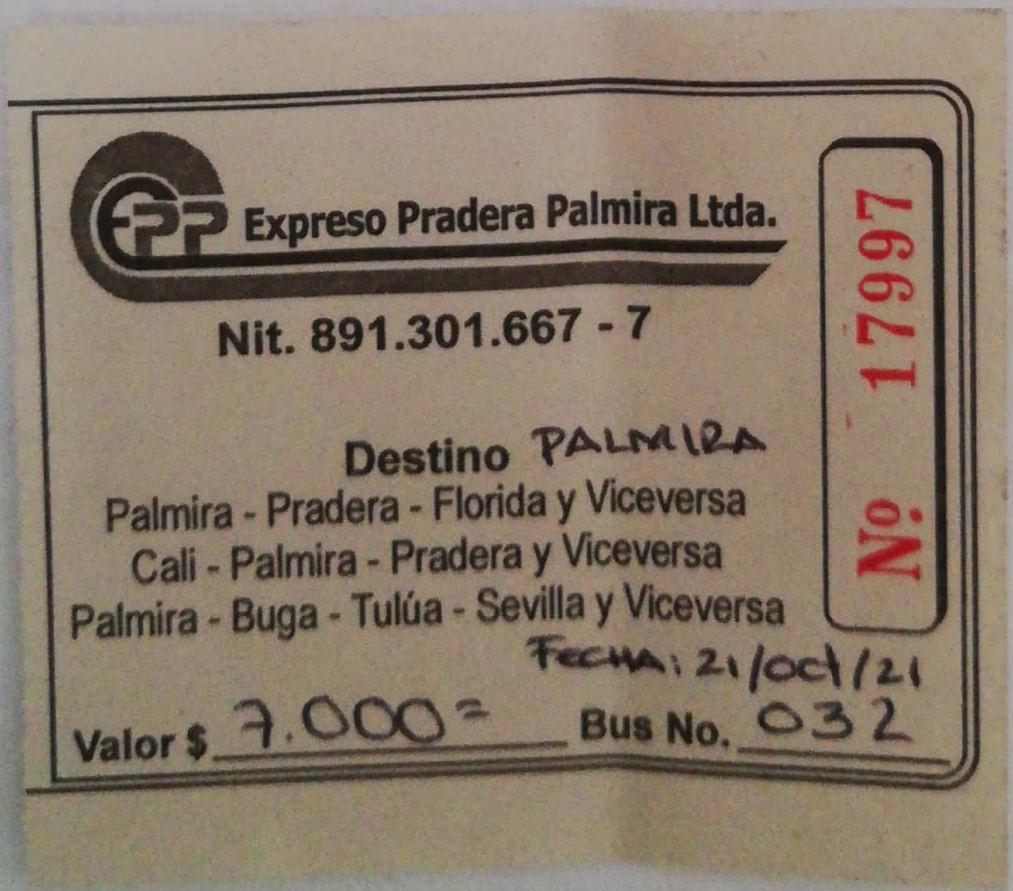
No. 17999

Destino FLORIDA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

Fecha: 21/oct/21

Valor $ 7.000= Bus No. 413



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

No. 17997

Destino PALMIRA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

Fecha: 21/oct/21

Valor $ 7.000= Bus No. 032

Escaneado con CamS

ACTA No. 09		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, octubre 19 de 2021	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	**DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO:** Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Práctica de elaboración de torta fría con relleno de frutas de cosecha.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de torta fría con relleno de frutas de cosecha aplicando BPM y según el orden de producción a aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de tortas frías con relleno de frutas de cosecha, apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de manejo de boquillas, previa presentación en PowerPoint por parte de la instructora y práctica de elaboración de tortas frías con relleno de frutas de cosecha, de acuerdo con la formulación y el orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19. Realizar taller teórico práctico de elaboración de torta fría de caramelo, aplicando BPM.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales. Aprendices.	20/oct/2021 20/oct/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 19 DEL MES DE oct DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Impartir formación en el tema teorico practico de elaboración de tortas frías con relleno de fruta de cosecha aplicando BPM y según el orden de producción a aprendices en formación del programa SER, municipio Florida, Programa Emprendedor confitería Ficha: 2401163

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Mayra Alexandra Mancilla Solis	1114889274			Aprendiz		daily Sweet connection@hotmail.com	3205530848	SI	Mayra A. Mancilla
	Lizeth Dayanna Arbeláez Jossa	1114907549			Aprendiz		arbelaez lizeth99@gmail.com	3225219048	Si	
	Yerly Dayana Benavides Diaz	1006366357			Aprendiz		Yerlidayrina20@gmail.com	3126762803	SÍ	Yerly Benavides
	MARELI BERMUDEZ	1113670190			Aprendiz		bermudez janny23@gmail.com	3205353518	Si	MMyeli
	YURANN BERMUDEZ	1114895456			Aprendiz		nammandrea1996@gmail.com	3182038404	SI	Yurann B.
	Bridgyth Velasco	1061.142.018			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com.	3024576514	SI	Bridgyth Velasco
	Angela Viviana Lemus	1136184403		Instructora		SER/SENA/COS	alemusc@sena.edu.co	3113713121	Si	Angela Viviana Lemus

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.

Escaneado con CamS

ACTA No. 10		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, octubre 20 de 2021	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	**DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO:** Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de torta de caramelo aplicando BPM y según el orden de producción.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de torta de caramelo aplicando BPM y según el orden de producción a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de torta de caramelo apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se desarrollo el taller de elaboración de elaboración de torta fría con relleno de frutas de cosecha aplicando BPM, los aprendices aplicaron las técnicas para la elaboración de batidos livianos, así como el manejo de boquillas, utensilios para la decoración de pasteles con crema. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19. Realizar taller teórico práctico de elaboración de torta de chocolate.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales. Aprendices.	21/oct/2021 21/oct/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 20 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Impartir formación en el tema teorico practico de elaboración de torta de caramelo aplicando BPM, según el orden producción aprendices SER del municipio de Florida, con el programa de emprendedor en PROCESAMIENTO de Productos de confitería y Dulcería Artesanal Ficha: 2401163

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Uliano Giselle Fosichonó	38.562.838			Aprendiz		lilirosichono@gmail.com	3104198260.		
	Deicy Carrya Sandoval	29504835			Aprenda		deicycarrya82@gmail.com	3116450082		
	Natalia Grecco	1006362268			Aprendiz		gruexnatalia@hotmail.com	3217685385		Natalia G
	Yerly Dayana Benavides	1006363577			Aprendiz		yerlidayan20@gmail.com	3126762803		Yerly Benavides.
	MARCELL BERMUDEZ	1113670119			Aprendiz		bermudezjenny23@gmail.com	3205333579		MARCELL
	YOEANNI BERMUDEZ	1114895486			Aprendiz		nannandrea1996@Gmail.c	3182058907		Yoeanni B.
	Bridgyth Velasco	1061142018			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3024576514		Bridgyth Velasco
	Angela Viviana Lenis Cantales	1113618463		X	Instruct	SER/SENA/COS	alenisc@sena.edu.co	3113713121		Angela Viviana Lenis C

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.

Escaneado con CamS

ACTA No. 11		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, octubre 21 de 2021	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	**DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO:** Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de batidos livianos.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de torta de chocolate aplicando BPM y según el orden de producción a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia.

2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de torta de chocolate apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios.

3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de torta de chocolate de acuerdo con el orden de producción, aplicando las BPM de manufactura y de acuerdo con el orden de producción.

4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación.

5. Cierre de la sesión.

6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19. Realizar taller teórico práctico de elaboración de fichas técnicas.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales. Aprendices e Instructora	26/oct/2021 26/oct/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 21 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de torta de chocolate, aplicando BPM, según el orden de producción a los aprendices en formación Sed, municipio Florida. con el programa Emprendedor en procesamiento de Productos Confitería y pulcería artesanal Ficha: 2240163

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sonia Rodriguez	29504391			Aprendiz		Soniavida12@	3137389168	Si	Sonia Rodriguez
	Natalia Cuesa	1066362268			Aprendiz		cuesa.natalia@hotmail.com	3217968385	Si	Natalia C.
	Derly Marcela Alegria	1194900403			Aprendiz		chelaalgnc@gmail	3008221979	Si	Derly Marcela
	Karen D. Bermudez	1.192.747.396			Aprendiz		Karenbermudez@gm	3126950298	Si	Karen Bermudez
	Ethel Maldo	29505450			Aprendiz		Maldo079@hot	3014713035	Si	Ethel Maldo
	Dayana Ocoro	1197774868			Aprendiz		dahianaoben@gmail.com	3124331700	Si	Dayana Ocoro
	Oladis sandoval	31567751			Aprendiz		blacma335@gmail.com	3182363213	Si	Oladis Sandoval
	Ana Milena Cano Medina	29.504.244			Aprendiz		canoamil.77@gmail.co	3225226935	Si	Ana Milena Cano M.
	Lady Largo	1.059.846774			Aprendiz		nataly_jn4@gmail.com	3173206671	Si	
	Angela Viviana Lenis	1113618463		X	Instruct	SENA/CBT	alenisc@sena.edu.co	311-3713121	Si	Angela Viviana Lenis C.

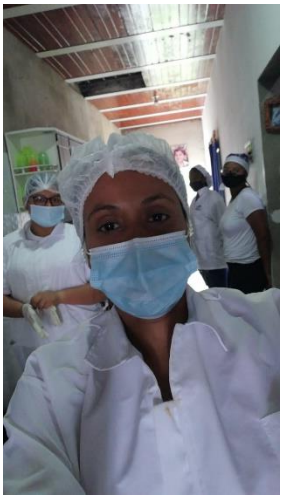
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

Escaneado con CamS

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 19 OCTUBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de tortas fría con relleno de frutas de cosecha aplicando BPM.
PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería
FICHA: 2401163. Municipio de Florida.











Iniciamos práctica en la sede de la Umata de Florida y terminamos la práctica en la casa de una aprendiz, debido a que en el sector donde está ubicada la Umata se presentó un daño eléctrico, afectando el servicio de energía en la zona.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 20 OCTUBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de torta de caramelo aplicando BPM, técnicas de pastelería para la elaboración de batidos livianos y técnicas modernas de decoración.
PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería
FICHA: 2401163. Municipio de Florida.











EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 21 OCTUBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de torta de chocolate.
PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería
FICHA: 2401163. Municipio de Florida.











Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES

Con Cedula de Ciudadania No. 1113618463

Participó en el evento de Divulgación Tecnológica

SENSIBILIZACIÓN EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN CON EL ESTADO COLOMBIANO SERVICIOS PERSONALES

con una duración de 2 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Palmira. a los dos (2) dias del mes de septiembre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por



JOHNNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO
SUBDIRECTOR GRADO 2 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL
REGIONAL VALLE

6404125 - 02/09/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 954400207927CC1113618463C.