PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 28 de febrero 2025

Señora
Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7361398
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7361398 del año 2025

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, 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.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($55.471.770). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.378.089), b) Nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTI CUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824) cada uno, c) un último pago del mes de diciembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.089.265)

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de instructor del área de COCINA, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada presencial, Titulada virtual, Complementaria presencial, Complementaria virtual, y A Distancia en los programas regular que imparte

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo con la programación asignada por la Coordinación Académica	Ejecuté la formación profesional integral de conformidad con el programa definido y el cronograma establecido así: a) Ficha 3140391 b) Programa: técnico en cocina c) La fecha de inicio de la ficha fue el 10/02/2025 y la fecha de terminación de la etapa lectiva de la ficha es el 10/11/2025. d)Proyecto formativo: 2859421- aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento del Caquetá. e) A la formación se matricularon 23 aprendices. se encuentran en formación 17. Retiro voluntario 6. f) competencia: -240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	1.1 Registro de tiempos del mes de Febrero de 2025 1.2 Pantallazo portafolio de evidencias compartido en el drive. - Ficha 3140391 Técnico en Cocina OBLIGACION 1

		-90801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente - 60201008 -controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos g) Resultados de aprendizaje: - 543609 - 1. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. -543638 - 1. detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) -544807 -1. caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización. h) Se desarrollo la actividad de aprendizaje: -Inducción 48 horas/ 0.34 meses: 1. reconocer los actores y la metodología del proceso de la formación profesional integral SENA. - Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos i) Horario asignado: 120 horas ejecutadas en el mes de	

		febrero de 2025 **Lunes** 10, 12: 00 -18:00 **Martes** 11, 12: 00 -18:00 **Miércoles**12, 12: 00 -18:00 **Jueves** 13, 12: 00 -18:00 **Viernes** 14, 12: 00 -18:00 **sábado** 15, 6: 00 -12:00 **Lunes** 17 y 24, 12:00-19:00 **Martes** 18, 12: 00 -20:00 **Miércoles** 19, 12:00 -19:00 **Jueves** 20, 12: 00 -19:00 **Viernes** 21, 12:00-19:00 **Sábado** 22, 6: 00 -14:00. Lo anterior se debe a que los aprendices están reponiendo hora de trabajo de los días sábado y están reponiendo días de semana Santa.	

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando el estado de los aprendices b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc).	Registre, verifique e hice seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad definió para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades. a) Ficha 3140391 b) Programa: técnico en cocina c) La fecha de inicio de la ficha fue el 10/02/2025 y la fecha de terminación de la etapa lectiva de la ficha es el 10/11/2025. d)Proyecto formativo: 2859421- aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento del Caquetá. e) A la formación se matricularon 23 aprendices. se encuentran en formación 17. Retiro voluntario 6. f) competencia: -240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción. -90801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente - 60201008 -controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos	2.1 a) Aplicativo Sofia Plus 2.2 c) Pantallazo Reporte de juicios evaluativos del Técnico en Cocina con Ficha: 3140391 2.3 d) Pantallazo reportes radicados retiros voluntarios de los siguientes aprendices: - CC – 1117884731 ANA CRUZ VARGAS SUAREZ - CC 6804347 CAMILO DIAZ HERRERA - CC – 1117525798 IRLENA CESPEDES CALDERON – CC - 1117526065 NARDY TATIANA RIVAS JIMENEZ - CC – 1117504250 YIRLEDY PRIETO YATE OBLIGACION 2

		establecidos g) Resultados de aprendizaje: - 543609 - 1. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. -543638 - 1. detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) -544807 -1. caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización. h) Se desarrollo la actividad de aprendizaje: -Inducción 48 horas/ 0.34 meses: 1. reconocer los actores y la metodología del proceso de la formación profesional integral SENA. - Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos i) Horario asignado: 120 horas ejecutadas en el mes de febrero de 2025 **Lunes** 10, 12: 00 -18:00 **Martes** 11, 12: 00 -18:00 **Miércoles** 12, 12: 00 -18:00 **Jueves** 13, 12: 00 -18:00	

		Viernes 14, 12: 00 -18:00 **Sábado** 15, 6: 00 -12:00 **Lunes** 17 y 24, 12:00 -19:00 **Martes** 18 12: 00 -20:00 **Miércoles** 19, 12:00 -19:00 **Jueves** 20, 12: 00 -19:00 **Viernes** 21, 12: 00 -19:00 **Sábado** 22, 6: 00 -14:00. Lo anterior se debe a que los aprendices están reponiendo hora de trabajo de los días sábado y están reponiendo días de semana Santa.	
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	No fui asignada por la Coordinación Académica Para realizar esta obligación contractual.	No se registra evidencia de esta actividad debido a que es una formación titulada y los mismos aprendices deben desarrollarla
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero
5	Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades Nacionales y a los lineamientos Institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero

6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero
7	Apoyar procesos de Registro Calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación	Asistí y participe en reunión de inducción a la que fui convocada por el Centro de Formación	8.1 registro asistencia a reunión de inducción Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 8
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación) y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Vele por la buena administración de los recursos entregados en el ambiente de aprendizaje 102 y el 201 del CTA.	El registro de ingreso a los ambientes se encuentra en la minuta de los vigilantes.

10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Presente el informe mensual mes de febrero y pago de seguridad social de febrero con numero de planilla 9480982154	10.1 Cuenta de cobro (planilla de si contratistas, seguridad social, informe de ejecución contractual) OBLIGACION 10
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA" y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Se aplico inscripción al proceso de certificación de la norma "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA"	Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de febrero OBLIGACION 11
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero

14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo con al área de su competencia.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	Realice el pago estampilla PRO_UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente obligación contractual	15.1 Registro del pago de estampilla Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de febrero OBLIGACION 15
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de febrero

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9480982154 de la planilla, Aportes en Línea del periodo febrero de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en One Drive: FEBRERO

Cordialmente,



FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma



Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7361398
Cargo Coordinadora Académica

1.1 PANTALLAZO REGISTRO DE TIEMPOS DEL MES DE FEBRERO FICHA 3140391

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/02/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3140391 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	105,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	105,00

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
25/02/2025	25/02/2025	OTROS	8,00
26/02/2025	26/02/2025	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	15,00

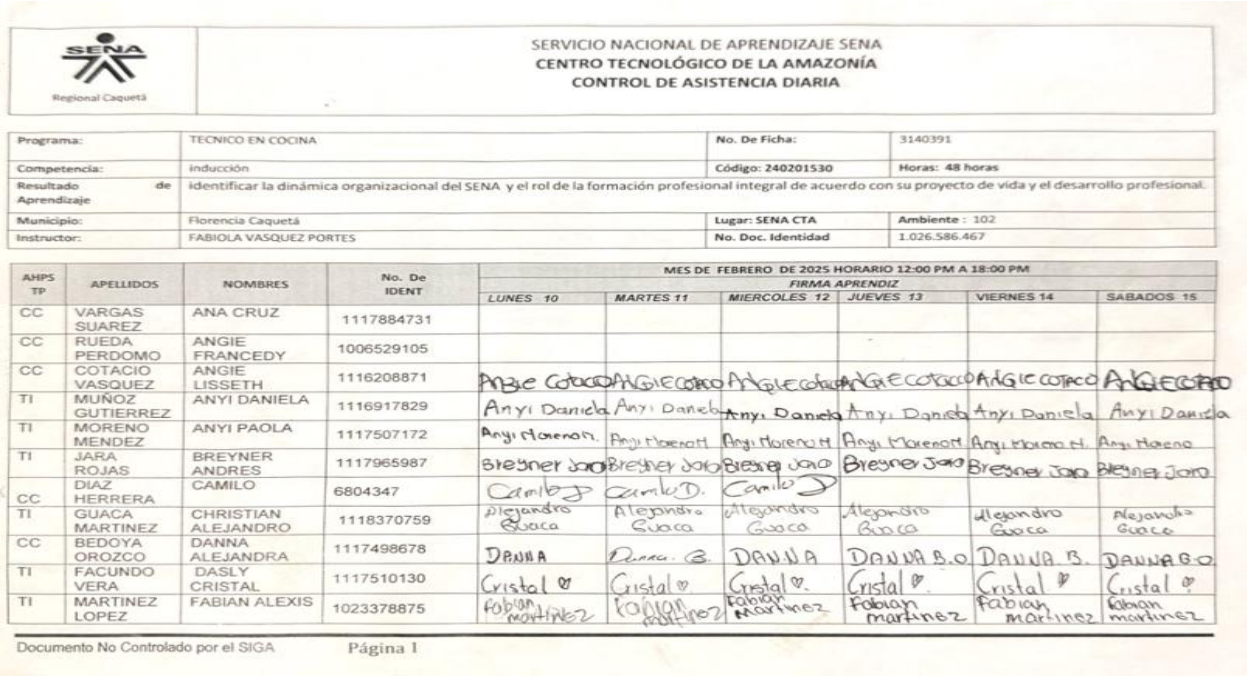
INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

1.2 PORTAFOLIO DRIVE



REGISTRO ASISTENCIA A FORMACION TECNICO EN COCINA CON FICHA: 3140391



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	TECNICO EN COCINA	No. De Ficha:	3140391
Competencia:	inducción	Código: 240201530	Horas: 48 horas
Resultado de Aprendizaje	identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.		
Municipio:	Florencia Caquetá	Lugar: SENA CTA	Ambiente : 102
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	No. Doc. Identidad	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE FEBRERO DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 18:00 PM FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14	SABADOS 15
CC	VARGAS SUAREZ	ANA CRUZ	1117884731						
CC	RUEDA PERDOMO	ANGIE FRANCEDY	1006529105						
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	Angie Cotacio	Angie Cotacio	Angie Cotacio	Angie Cotacio	Angie Cotacio	Angie Cotacio
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi Daniela	Anyi Daniela	Anyi Daniela	Anyi Daniela	Anyi Daniela	Anyi Daniela
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi Moreno	Anyi Moreno	Anyi Moreno	Anyi Moreno	Anyi Moreno	Anyi Moreno
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987	Breyner Jara	Breyner Jara	Breyner Jara	Breyner Jara	Breyner Jara	Breyner Jara
CC	DIAZ HERRERA	CAMILO	6804347	Camilo	Camilo	Camilo			
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca
CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678	Danna	Danna	Danna	Danna B.O	Danna B.	Danna B.O
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal
TI	MARTINEZ LOPEZ	FABIAN ALEXIS	1023378875	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

CC	GASCA GAITAN	GABRIELA	1006506409	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.
CC	CESPEDES CALDERON	IRLENA	1117525798						
CC	SANCHEZ HENAO	JENNYFER	1011095682	Jennyfer S.	Jennyfer S.	Jennyfer S.	Jennyfer S.	Jennyfer S.	Jennyfer S.
TI	ESCOBAR SALAS	LINA FERNANDA	1072100089	Lina Salas	Lina Salas	Lina Salas	Lina Salas	Lina Salas	Lina Salas
CC	RAMOS VARGAS	MAIDY DANIELA	1117496218						
CC	ROJAS GARZON	MARINELLA	1055552166						
CC	ROA BARRERA	MARIO GERMAN	79602487						
CC	RIVAS JIMENEZ	NARDY TATIANA	1117526065						
CC	AGUILAR GASCA	SEBASTIAN CAMILO	1117263050						
CC	PINZON	SOL ANGELA	31576339						
CC	BOLAÑOS CASTRO	YEISON ADRIAN	1006538863						
CC	PRIETO YATE	YIRLEDY	1117504250						

Firma Instructor (a): Fabiola Vasquez

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	3140391
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	**Código:** 90801023	**Horas:** 48 horas
Resultado de Aprendizaje	543638 - 1.detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** SENA CTA	**Ambiente :** 102
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE FEBRERO DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 18:00 PM FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21	SABADOS 22
CC	VARGAS SUAREZ	ANA CRUZ	1117884731						
CC	RUEDA PERDOMO	ANGIE FRANCEDY	1006529105						
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	ANGIECV	ANGIECV	ANGIECV	ANGIECV		
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi	Anyi	Anyi	Anyi	Anyi	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi Paola	Anyi Paola	Anyi Paola	Anyi Paola		
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987	Breyner Jara	Breyner Jara	Breyner Jara	Breyner Jara		
CC	DIAZ HERRERA	CAMILO	6804347						
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678	danna.	danna.	danna.	danna.		
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Cristal ♥	Cristal ♥	Cristal ♥	Cristal ♥		
TI	MARTINEZ LOPEZ	FABIAN ALEXIS	1023378875	Fabian Martinez	fabian martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez		
CC	GASCA GAITAN	GABRIELA	1006506409	Gabriela G.	Gabriela G	Gabriela G.	Gabriela G.		
CC	CESPEDES CALDERON	IRLENA	1117525798						
CC	SANCHEZ HENAO	JENNYFER	1011095682	Jennyfer SH	Jennyfer SH	Jennyfer SH	Jennyfer SH		
TI	ESCOBAR SALAS	LINA FERNANDA	1072100089	Lina Salas	Lina Salas	Lina Salas	Lina Salas		
CC	RAMOS VARGAS	MAIDY DANIELA	1117496218						
CC	ROJAS GARZON	MARINELLA	1055552166						
CC	ROA BARRERA	MARIO GERMAN	79602487						
CC	RIVAS JIMENEZ	NARDY TATIANA	1117526065						
CC	AGUILAR GASCA	SEBASTIAN CAMILO	1117263050						
CC	PINZON	SOL ANGELA	31576339						

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

CC	BOLAÑOS CASTRO	YEISON ADRIAN	1006538863						
CC	PRIETO YATE	YIRLEDY	1117504250						

Firma Instructor (a): Fabiola Vasquez

OBLIGACIÓN 2

Evidencia

2.2 C- REPORTES DE JUICIOS EVALUATIVOS TECNICO EN COCINA CON FICHA: 3140391

COMPETENCIA: 1- 240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	18/02/2025
Ficha de Caracterización:	3140391
Código:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/02/2025
Fecha Fin:	10/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluaci	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que
CC	1006506409	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1006538863	YEISON ADRIAN	BOLAÑOS CASTRO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1011095682	JENNYFER	SANCHEZ HENAO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
TI	1023378875	FABIAN ALEXIS	MARTINEZ LOPEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1065552166	MARINELLA	ROJAS GARZON	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1116208871	ANGIE LISSETH	COTACIO VASQUEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
TI	1116917829	ANYI DANIELA	MUÑOZ GUTIERREZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1117263050	SEBASTIAN CAMILO	AGUILAR GASCA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1117436218	MAIDY DANIELA	RAMOS VARGAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
CC	1117436678	DANNA ALEJANDRA	BEDOYA OROZCO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
TI	1117507172	ANYI PAOLA	MORENO MENDEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
TI	1117510130	DASLY CRISTAL	FACUNDO VERA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA
TI	1117565367	BREYNER ANDRES	JARA ROJAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	18/02/2025 12:19 a	CC 1026586467 - FA

2.3 RE_ Solicitud radicado para RETIROS VOUNTARIOS

Nombre	Fecha de mo...	Tamaño del a...
18-1-2025-000635 Yirledy Prieto Retiro.	2025-02-21	184 KB
18-1-2025-000636 Camilo Diaz Retiro.p	2025-02-21	214 KB
18-1-2025-000637 Retiro NARDY TATIA	2025-02-21	174 KB
18-1-2025-000638 ANA CRUZ VARGAS	2025-02-21	184 KB
18-1-2025-000639 IRLENA CESPEDES C	2025-02-21	180 KB

8.1 REGISTRO ASISTENCIA A REUNIÓN DE INDUCCIÓN

DIA 1

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA_10 DEL MES DE FEEERO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Jornadas de Inducción Aprendices – Oferta Educativa T1 – Jornada Tarde

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Luis Angel Lozado Oloya	1117.492.874	X			Dirección	llozado@sena.edu.co	3213319904		
2	[illegible]	17635244	✓			FPI	[illegible]	3112305210	✓	
3	Alberto Vargas	79613528	✓			F.P.I	avargas@sena.edu.co	3107614025		
4	DOLLY [illegible]	26652272	✓			F.P.I	[illegible]	3108078681		
5	luis Alberto [illegible]	17651913	✓	✓		FPI	luis.a.g.mp hotmail.com	3164579572		
6	Ana Milena Llanos Garzon	40614164		✓		FPI	milenallanos 758@gmail.com	3144243537		Ana Milena Ll
7	fabiola Vasquez Porte	1026586467		✓		FPI	fvasquez@ SENA.edu.co	3214750075		fabiola Vasquez
8	Oscar Castro	1117523027		✓		FPI	ocastro@ sena.edu.co	3105211472		

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.

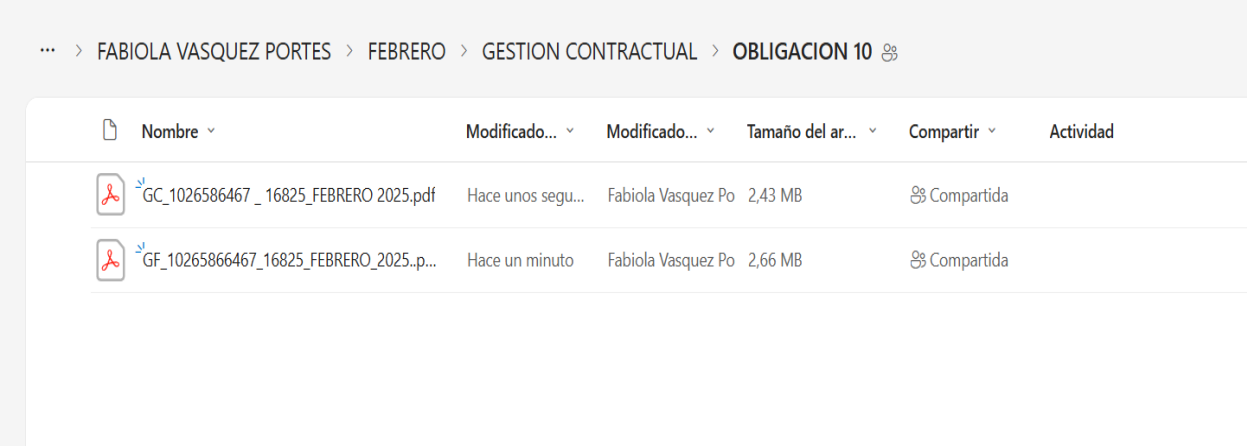
DIA 2

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA_11 DEL MES DE FEEERO DEL AÑO 2025

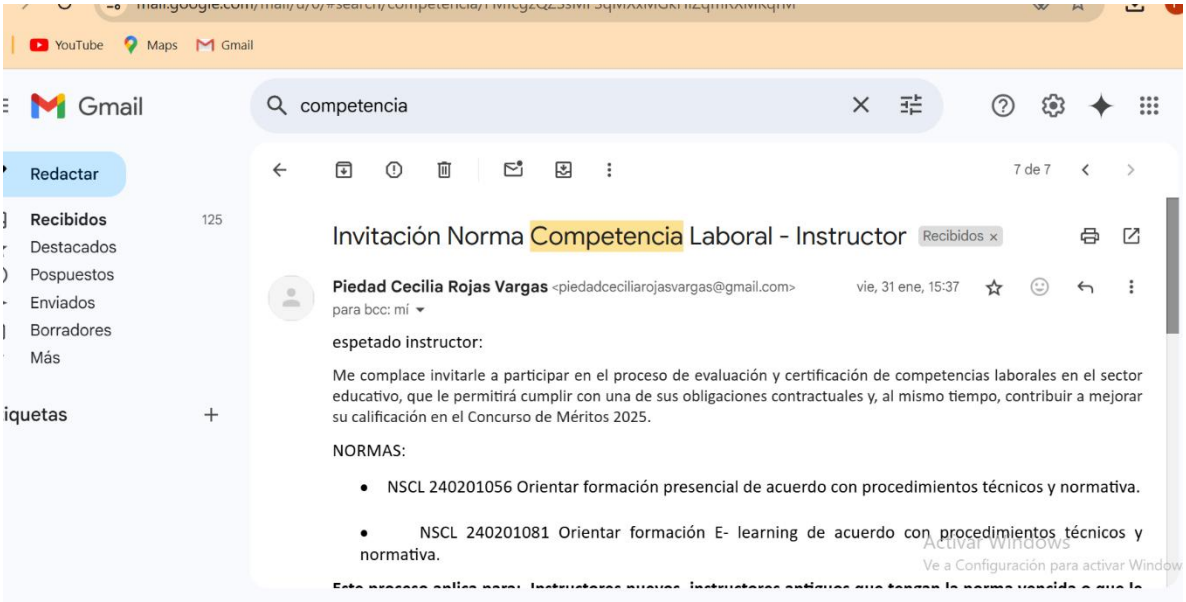
OBJETIVO (S): Jornadas de Inducción Aprendices – Oferta Educativa T1 – Jornada Tarde

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	luis Alberto Guevara Hurtado	17651913		✓			luisalberto guevara@gmail.com	3164579572		
2	[illegible]	17635244	✓			FPI	[illegible]	3112305210	✓	
3	Alberto Vargas	79613528	✓			F.P.I	avargas@sena.edu.co	3107614025		
4	Fabiola Vasquez	1026586467		✓		F.P.I	fvasquez@sena	3214750075	✓	fabiola vasquez
5	Ana Milena Llanos Garzon	40614164		✓		FPI	milenallanos 758@gmail.com	3144243537	✓	milena llanos
6	Dolly Rocio	26652272	✓			F.P.I	dpama@sena.edu.co	3108078681		Dolly Rocio

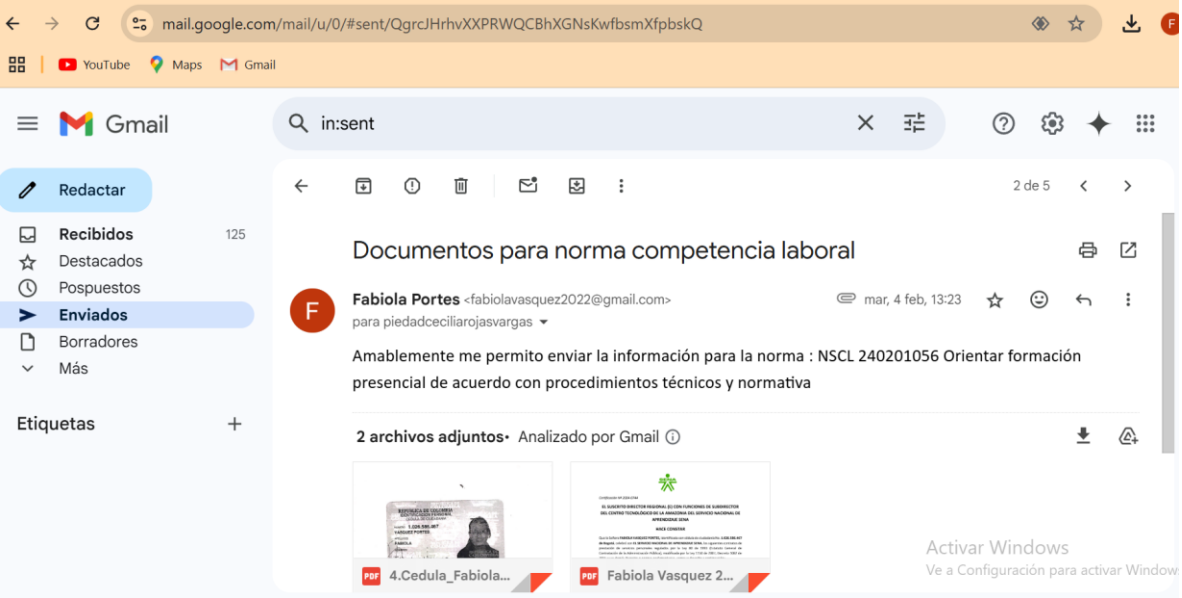
10.1 FORMATO GF_1026586457_16825_FEBRERO GC_1026586457_16825_FEBRERO



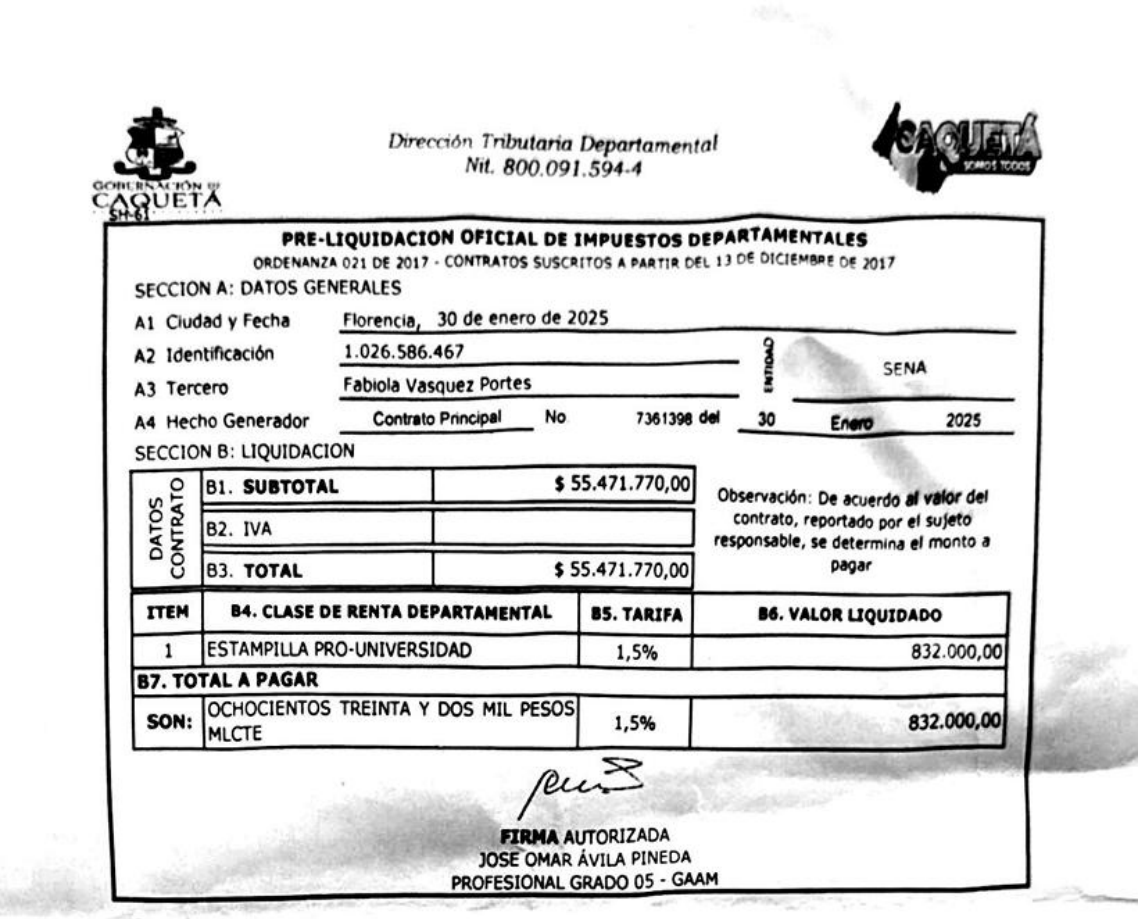
11.1 EVIDENCIA DE INVITACIÓN A LA COMPETENCIA LABORAL DE “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA"



EVIDENCIA DE ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN PARA EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN A LA NORMA.



15.1 PAGO ESTAMPILLA



Dirección Tributaria Departamental
Nit. 800.091.594-4

PRE-LIQUIDACION OFICIAL DE IMPUESTOS DEPARTAMENTALES
ORDENANZA 021 DE 2017 - CONTRATOS SUSCRITOS A PARTIR DEL 13 DE DICIEMBRE DE 2017

SECCION A: DATOS GENERALES

A1 Ciudad y Fecha	Florencia, 30 de enero de 2025				
A2 Identificación	1.026.586.467	ENTIDAD	SENA		
A3 Tercero	Fabiola Vasquez Portes				
A4 Hecho Generador	Contrato Principal	No	7361398 del	30 Enero	2025

SECCION B: LIQUIDACION

DATOS CONTRATO	B1. SUBTOTAL	$ 55.471.770,00
	B2. IVA	
	B3. TOTAL	$ 55.471.770,00

Observación: De acuerdo al valor del contrato, reportado por el sujeto responsable, se determina el monto a pagar

ITEM	B4. CLASE DE RENTA DEPARTAMENTAL	B5. TARIFA	B6. VALOR LIQUIDADO
1	ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD	1,5%	832.000,00
B7. TOTAL A PAGAR			
SON:	OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS MLCTE	1,5%	832.000,00

FIRMA AUTORIZADA
JOSE OMAR ÁVILA PINEDA
PROFESIONAL GRADO 05 - GAAM