PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio Abril de 2025

Señor (a)
CESAR AUGUSTO SERRANO RODRIGUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7473775 de 2025**
Coordinador Académico Jornada Mixta

Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.7473775 de 2025**

Yo Arnold Gilberto Guerrero Suescun, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86.075.071 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en, en el Centro de Industria y Servicios del Meta, 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:

300 días por valor de Cuarenta y cinco millones novecientos noventa y cinco mil ciento diez pesos M/cte ($45.995.110)

- Un primer pago por 17 dias del mes de Febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES SEICIENTOS SEIS MIL TRECIENTOS NOVENTA PESOS M/Cte ($2.606.390M/Cte).

- Nueve (9) pagos iguales correspondienes a los meses de Marzo a Noviembre de 2025 por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/Cte ($4.599.511M/Cte) cada uno.
- Por ultimo, pago de 13 dias del mes de Diciembre de 2025 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTIUN MIL PESOS M/Cte ($1.993.121 M/Cte.)

Plazo: Será hasta el día 13 del mes de Diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios Personales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo con los diseños curriculares que ejecute el Centro de Industria y Servicios del Meta en 2025 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA y VIRTUAL en la especialidad SERVICIOS GASTRONOMICOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo con su perfil.	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
2	*Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.

	desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.		
3	*Aplicar el procedimiento de aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.*	Realicé el Sondeo de saberes previos de los cursos complementarios virtuales Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519	**Anexo 1** Captura de pantalla
4	*Orientar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.*	Ejecuté Formación acorde a la guía de formación AVA y según el modelo guía de aprendizaje de los cursos complementarios virtuales Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519 en la competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente, los resultados de aprendizaje: Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento, Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido, y las Actividades de aprendizaje : Blog seguridad	**Anexo 2** Captura de pantalla

		alimenticia, Evaluación BPM, Informe BPM, Cartilla riqueza gastronómica Colombiana, Prueba interactiva Variedad gastronómica, Video ingenio Gastronómico, Foro protocolo para eventos, Folleto uso de protocolo, Presentación Planeación de un evento.	
5	*Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.*	Evalué en el centro de calificaciones conforme al requerimiento y avance a la fecha de cada curso complementarios virtuales Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519	**Anexo 3** Captura de pantalla
6	*Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.*	Registre el cronograma de actividades de los complementarios virtuales Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519	**Anexo 4** Captura de pantalla
7	*Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.*	Solicite al coordinador académico la autorización de creación de complementaria cocina básica N1	**Anexo 5** Captura de pantalla
8	*Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el*	Verifiqué a los aprendices en formación de la ruta de aprendizaje respectiva de cada curso	**Anexo 6** Captura de pantalla

	sistema de gestión académica de la entidad.	complementario Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519	
9	*Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.*	Solicité a los aprendices de cada curso complementario Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519 que tengan novedades por actualizar o corregir en sus perfiles de datos personales del aprendiz	**Anexo 7** Captura de pantalla
10	*Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
11	*Participar e informar las situaciones presentadas con aprendices en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen, de acuerdo con la citación realizada.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
12	*Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz.*	No se presentaron novedades con los aprendices que implicaran la aplicación de las medidas formativas con el fin de generar cambios en el desempeño académico o en el comportamiento disciplinario del Aprendiz.	**Anexo 8** Captura de pantalla

13	*Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
14	*Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional.*	Compartí en mis redes social estado de WhatsApp la promoción de "Meta bilingüe" English does work level 1-2-3-4	**Anexo 9** Captura de pantalla
15	*Realizar seguimiento a la etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
16	*Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
17	*Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de formación directa de acuerdo con la programación de la formación del Centro*	Ejecuté formación directa durante las 160 horas respectivas del 01 de Abril al 30 de Abril acorde con la programación asignada. Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519, Cocina básica 3211823, Cocina básica 3211875	**Anexo 10** Captura de pantalla

18	*Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
19	*Asistir y entregar los compromisos adquiridos de las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.*	Asistí a la reunión citada por la coordinación el día 02 de Abril en el CISM	**Anexo 11** Registro fotografico
20	*Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.*	Atendí las orientaciones y requerimientos del equipo E-pedagogos consultando la "Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje"	**Anexo 12** Captura de pantalla
21	*Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
22	*Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
23	*Promover, divulgar y participar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital/físico a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas,*	Promoví mediante la carpeta Y anuncios la BIBLIOTECA SENA en cada semilla a los asistentes a los cursos complementarios Gastronomía colombiana ficha	**Anexo 13** Captura de pantalla

	participar de talleres y eventos, entre otros).	3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519	
24	*Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo y cierre de etapa lectiva y productiva*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
25	*Diligenciar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha mensual. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro.*	Se diligenciaron los formatos de cierre de complementaria virtual y se migraron a cada curso en el espacio orientado de REPORTE DE CURSO de Gastronomía colombiana ficha 3175510, Gastronomía colombiana ficha 3175511, Gastronomía colombiana ficha 3175512 - Gastronomía colombiana ficha 3175519	**Anexo 14** Captura de pantalla
26	*Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.*	Actualicé mi hoja de vida en el sigep con sus respectivos soportes de certificación contractual	**Anexo 15** Captura de pantalla
27	*Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.*	La formación se desarrolló en el LMS para lo cual no implica protocolos de bioseguridad,	**Anexo 16** Captura de pantalla
28	*Cumplir con el "Código de Ética del SENA".*	Cumplí a cabalidad el código de ética SENA	**Anexo 17** Captura de pantalla.
29	*Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.*	seguí los lineamientos del SIGA y sus sistemas y modelos de gestión	**Anexo 18** Enlace web SIGA
30	*Responder por los bienes y elementos puestos a su*	A la fecha no me han sido asignados bienes o	**Anexo 19**

	disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	elementos para el desempeño de mis obligaciones en el mes de Abril	Certificado de bienes de sistema de inventarios Sena mes de Abril
31	*Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.*	N/A Para este periodo	Se evidenciará cuando sea asignado.
32	*Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo con la ejecución del contrato.*	Finalicé el presente informe de ejecución y cuentas de cobro oportunamente y lo anexe al Drive asignado por la supervisión correspondiente al mes de Abril.	**Anexo 20** Enlace Drive asignado por la supervisión.
33	*Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento el objeto contractual.*	Realicé apoyo técnico en el RAP "Organizar la producción de alimentos según requerimientos contractuales y criterios técnicos." Para la ficha 2877330 tecnólogo Coordinación de servicios hoteleros.	**Anexo 21** Registro fotográfico

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. de la planilla *SOI 7963754455* Correspondiente al mes de Marzo de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (12) folios y en Drive compartido

https://drive.google.com/drive/folders/1ssdIchS1u2SnFKfla7qbaJDzdN1-0NWD

Cordialmente,



ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

Contratista

C.C. No. 86.075.071

Recibí a satisfacción:

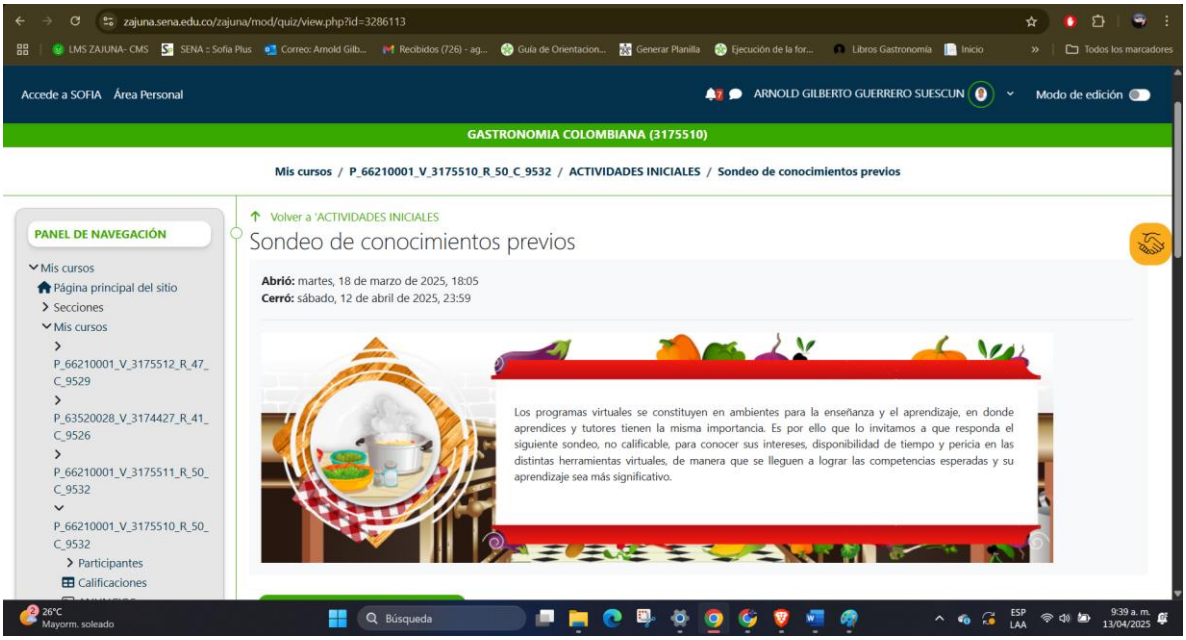


CESAR AUGUSTO SERRANO RODRIGUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7473775 de 2025**
Coordinador Académico Jornada Mixta

EVIDENCIAS:

FOLIO 1

ANEXO 1 OBLIGACIÓN 3



FOLIO 2

ANEXO 2 OBLIGACION 4

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación: Gastronomía colombiana.**
- **Código del programa de formación: 66210001**
- **Competencia:** 260201011. Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
- **Resultados de aprendizaje alcanzar:** 260201011-02. Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.
- **Duración de la guía: 20 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2: Indicar la materia prima de la base, teniendo en cuenta la receta estándar, del programa de formación **Gastronomía colombiana**.

En esta actividad de aprendizaje se manejan temas relacionados con la caracterización gastronómica en cada una de las regiones del territorio nacional. En este caso, lo asociado con los platos típicos, bebidas y postres de las regiones: Andina, Amazonía, Caribe, Orinoquía y Pacífica.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales de formación, explorar el material complementarios y realizar consultas en internet.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, se le sugiere resolver los siguientes interrogantes:

- ¿Qué tipo de actividades considera pertinentes para fomentar el rescate de la gastronomía típica colombiana?
- ¿Conoce usted los platos típicos de la región a la cual pertenece?
- ¿Qué influencia cree que tiene la gastronomía típica de una región en su cultura o sus costumbres?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón no es calificable.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el

FOLIO 3

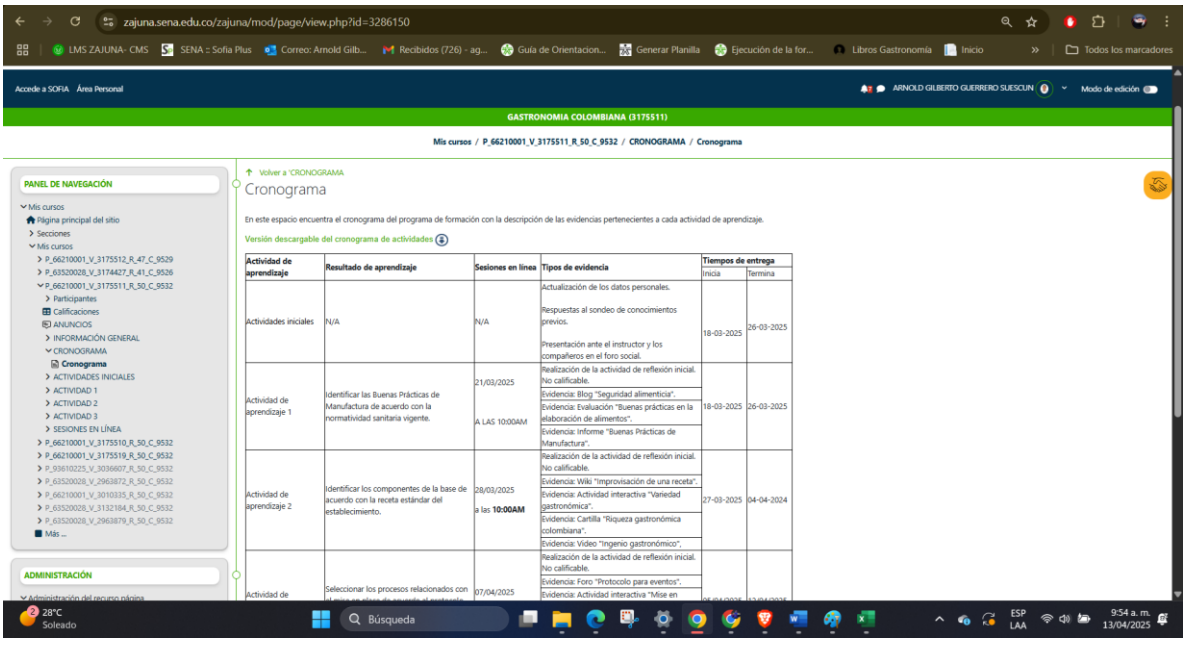
ANEXO 3 OBLIGACION 5

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/04/2025
Ficha de Caracterización:	3175510
Cógigo:	66210001
Versión:	1
Denominación:	GASTRONOMIA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/03/2025
Fecha Fin:	14/04/2025
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	50 - REGIONAL META
Centro de Formación:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

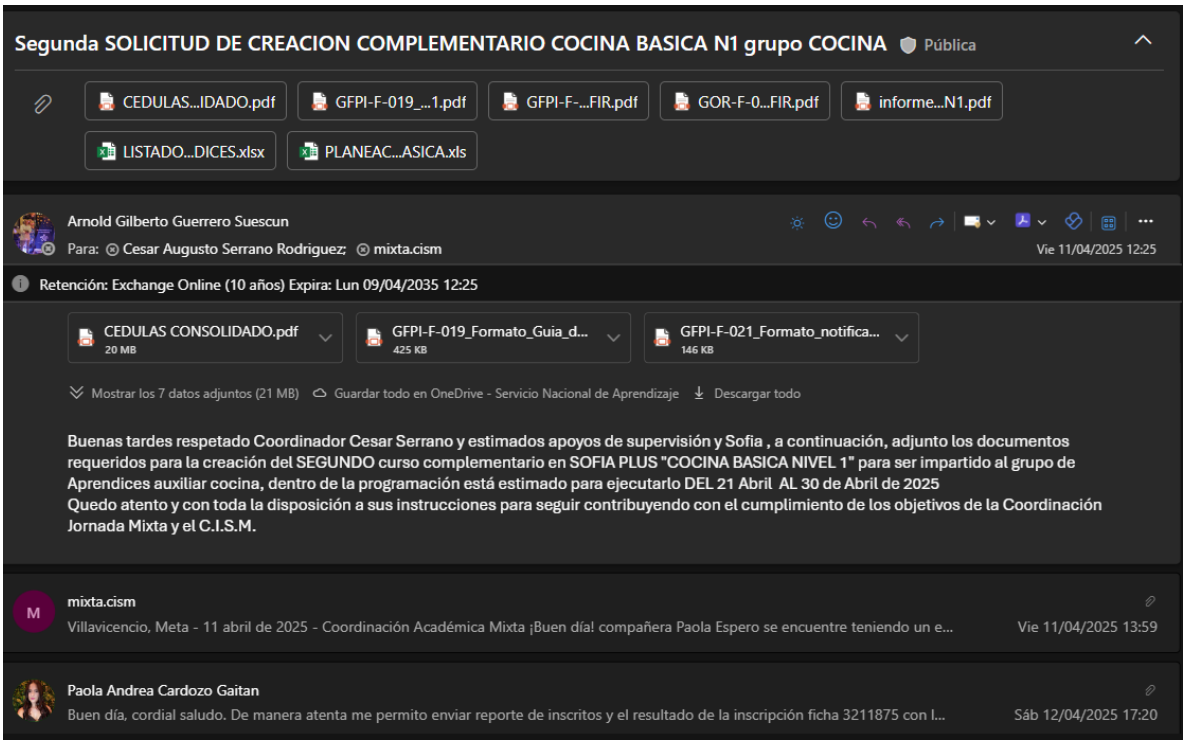
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000870902	ANDRES FELIPE	CARDONA ARANGO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471337 - IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE L
CC	1000870902	ANDRES FELIPE	CARDONA ARANGO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471338 - IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS
CC	1000870902	ANDRES FELIPE	CARDONA ARANGO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471339 - SELECCIONAR LOS PROCESOS RELAC
CC	1001903642	ISAMAR	VILLA MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471337 - IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE L
CC	1001903642	ISAMAR	VILLA MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471338 - IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS
CC	1001903642	ISAMAR	VILLA MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471339 - SELECCIONAR LOS PROCESOS RELAC
CC	1001947591	YEIDIS LILIANA	JARABA GARIZAO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471337 - IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE L
CC	1001947591	YEIDIS LILIANA	JARABA GARIZAO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471338 - IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS
CC	1001947591	YEIDIS LILIANA	JARABA GARIZAO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	471339 - SELECCIONAR LOS PROCESOS RELAC

ANEXO 4 OBLIGACION 6

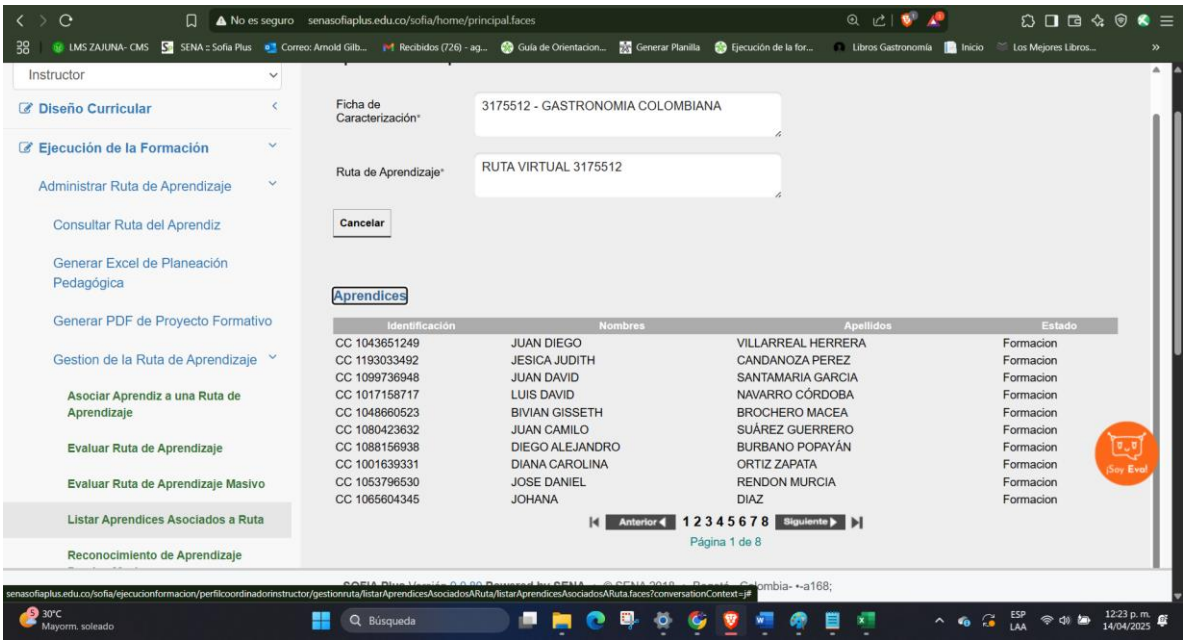


FOLIO 4

ANEXO 5 OBLIGACION 7

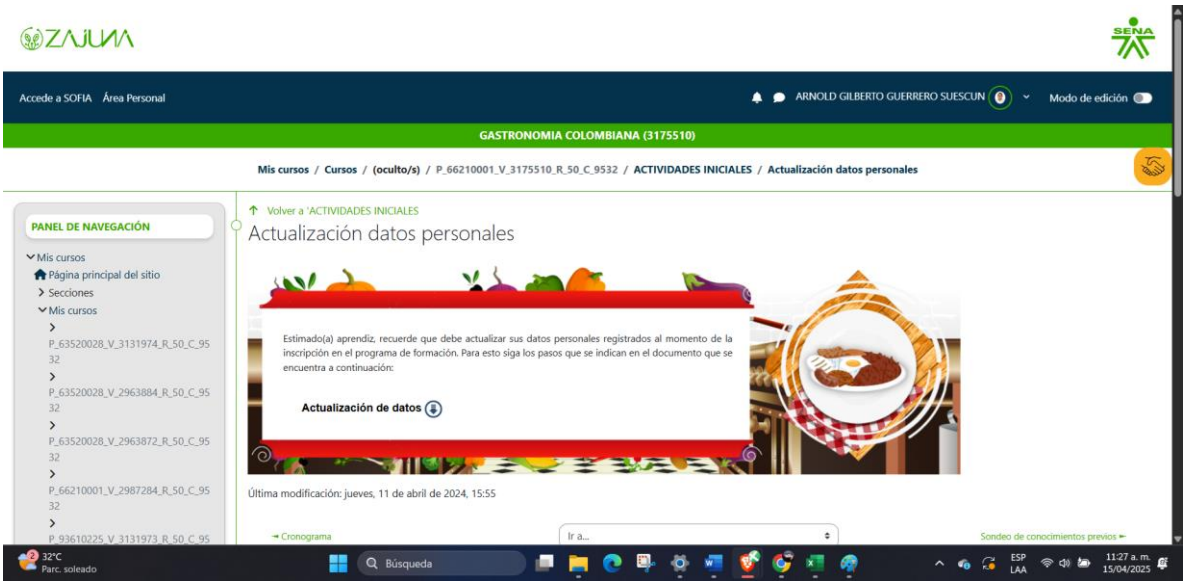


ANEXO 6 OBLIGACION 8



FOLIO 5

ANEXO 7 OBLIGACION 9



ANEXO 8 OBLIGACION 12

CAPÍTULO V.

RÉGIMEN DE FALTAS, MEDIDAS FORMATIVAS, DISCIPLINARIAS Y SANCIONATORIAS

Artículo 39. Principios de orientadores del régimen de faltas, medidas formativas, disciplinarias y sancionatorias.

Los principios orientan el presente capitulo se fundamentan en la Constitución Política de Colombia y el Código General del Proceso.

1. Confidencialidad. Los Centros de formación y las personas vinculadas al procedimiento académico o disciplinario, deben garantizar la custodia y reserva de la información y/o actuaciones velando el derecho a la intimidad personal y la protección de datos personales.

2. Debido proceso. Las medidas académicas o disciplinarias que imponga la entidad deberán estar conforme a las faltas y procesos definidos en las normas preexistentes a la conducta que se le atribuya responsabilidad, e impuestas por la instancia competente.

3. Culpabilidad: Las faltas serán sancionables a título de dolo, cuando se pruebe la intencionalidad, premeditación o voluntad en la realización de los hechos, o de culpa, cuando se pruebe la negligencia, impericia o falta de cuidado en la ocurrencia de los hechos.

4. Inexistencia de doble sanción: Ningún aprendiz puede ser objeto de la aplicación de medidas dos veces por el mismo hecho, tampoco investigarse por los mismos hechos cuando ha existido decisión de absolución.

Artículo 40. Las medidas disciplinarias, formativas, académicas y/o sancionatorias

Las medidas disciplinarias, formativas, académicas o sancionatorias se aplicarán de acuerdo con la tipificación de la falta cometida por el aprendiz SENA; las cuales tienen por objeto establecer el régimen sancionatorio aplicable. Este régimen comprende la tipificación y clasificación de las faltas, el procedimiento sancionatorio, y los demás aspectos necesarios para la adecuada

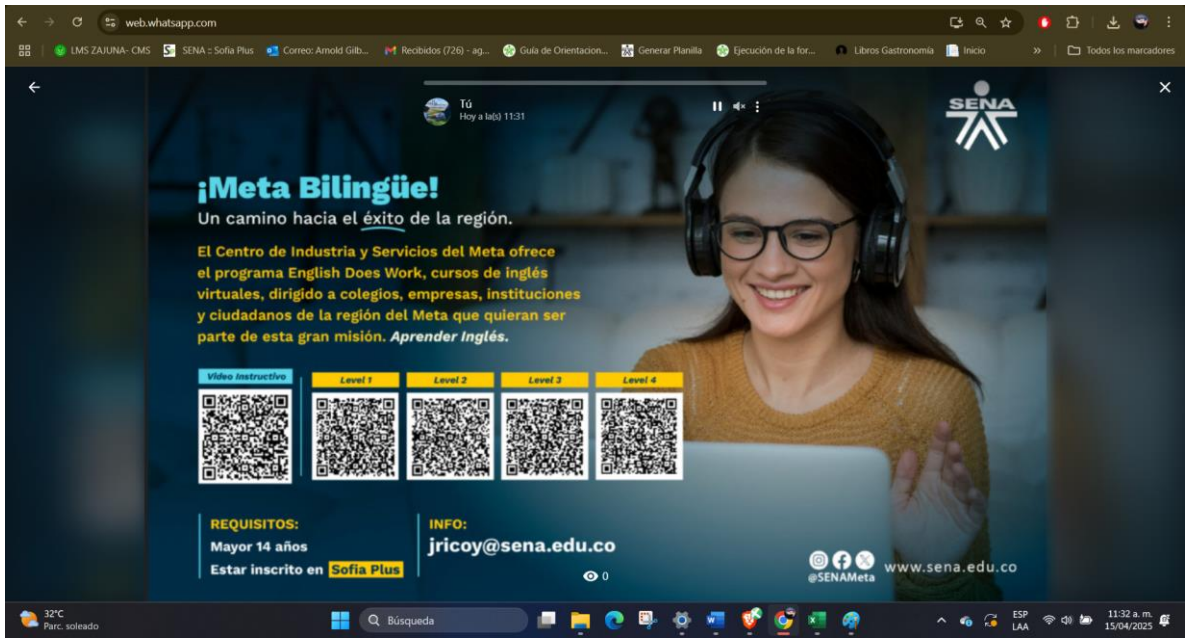
Documento informativo. Para consultas diríjase a la página https://miinventario.sena.edu.co ingresando el número de documento del cuentadante.

Grupo de Almacenes e Inventarios.
SENA - Dirección General

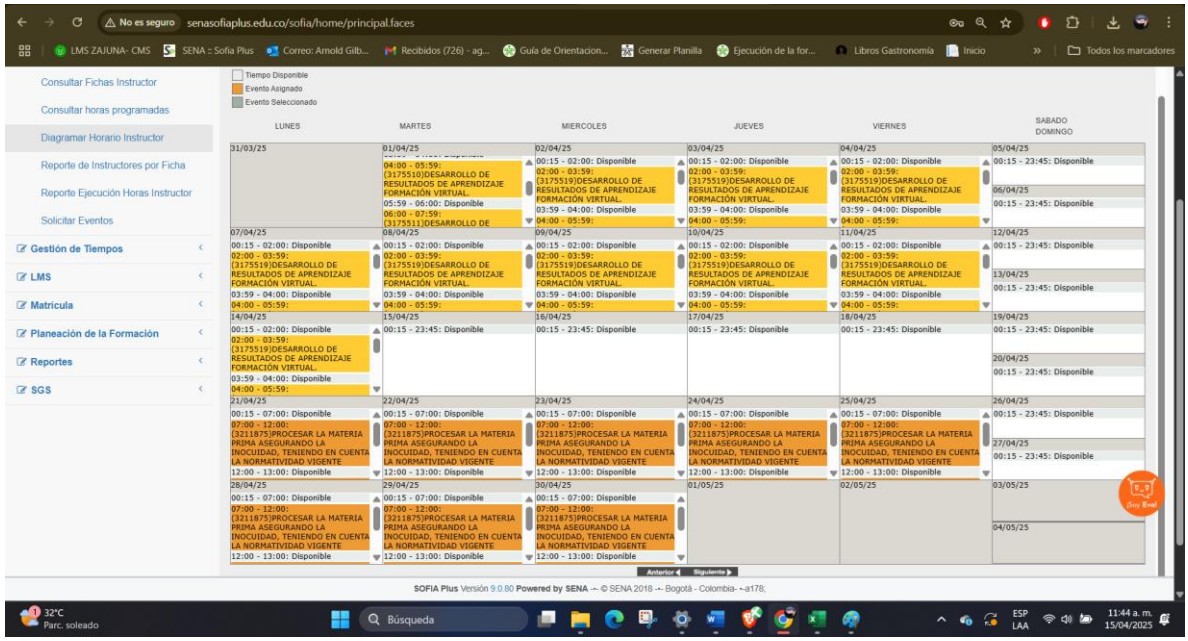
Página 1 de 1

FOLIO 6

ANEXO 9 OBLIGACION 14



ANEXO 10 OBLIGACION 17



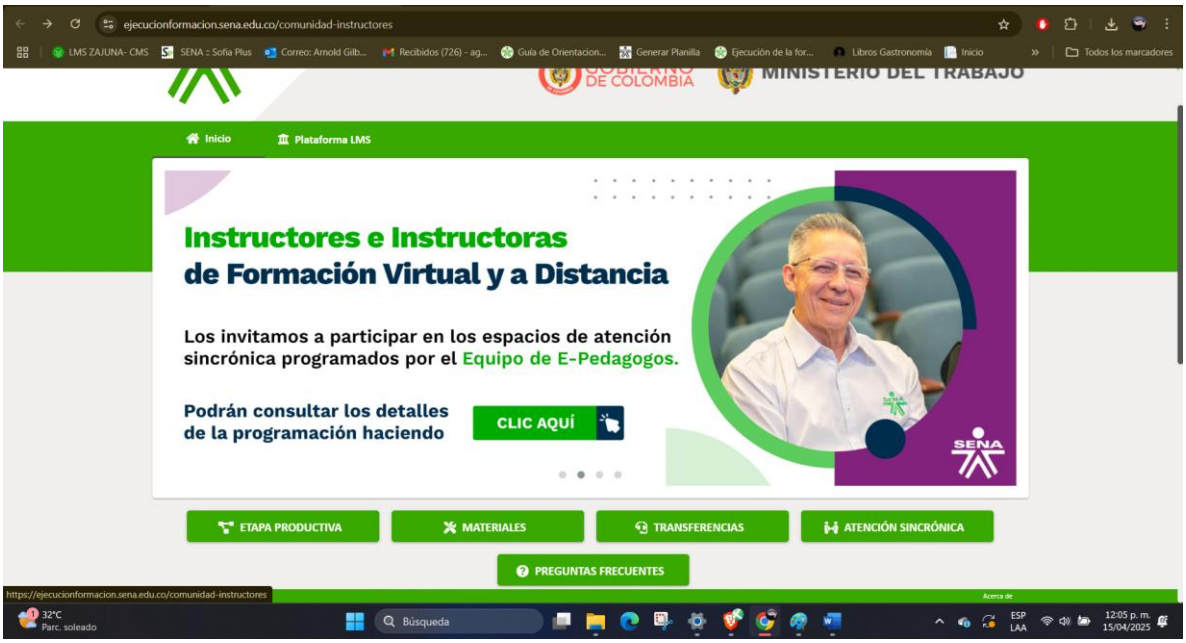
FOLIO 7

ANEXO 11 OBLIGACION 19

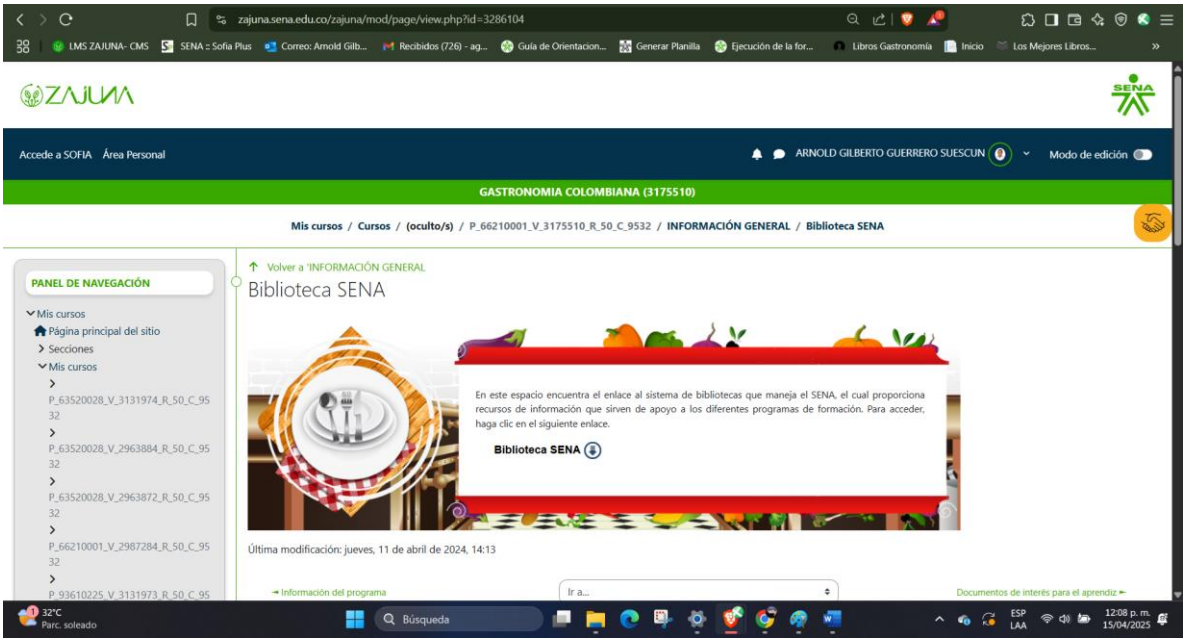


FOLIO 8

ANEXO 12 OBLIGACION 20

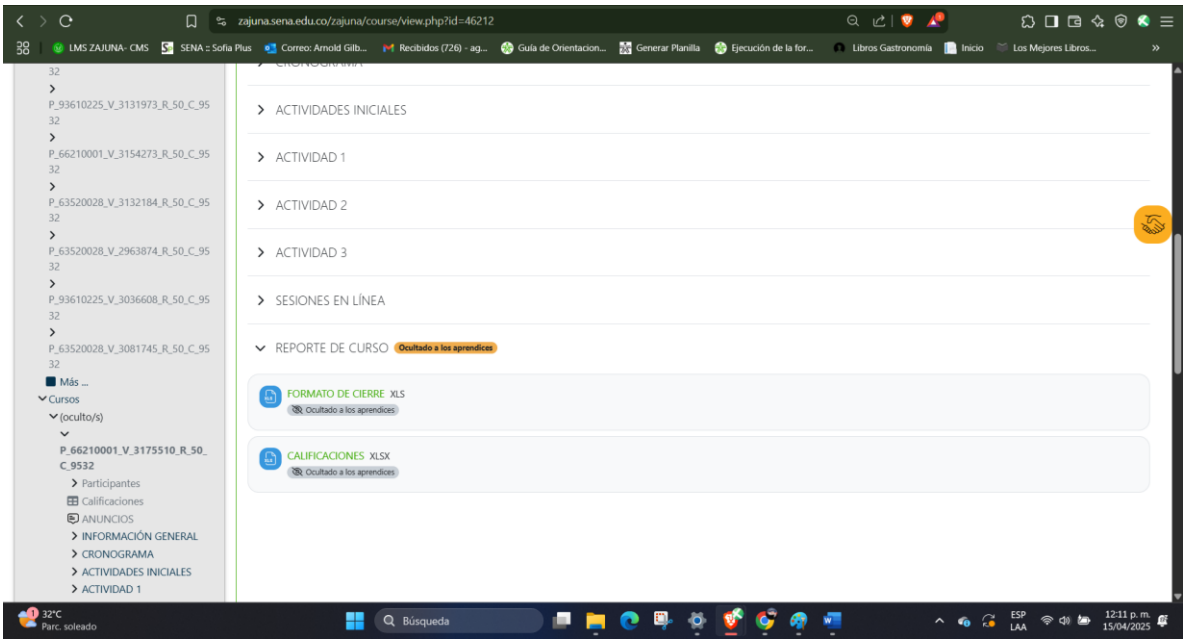


ANEXO 13 OBLIGACION 20

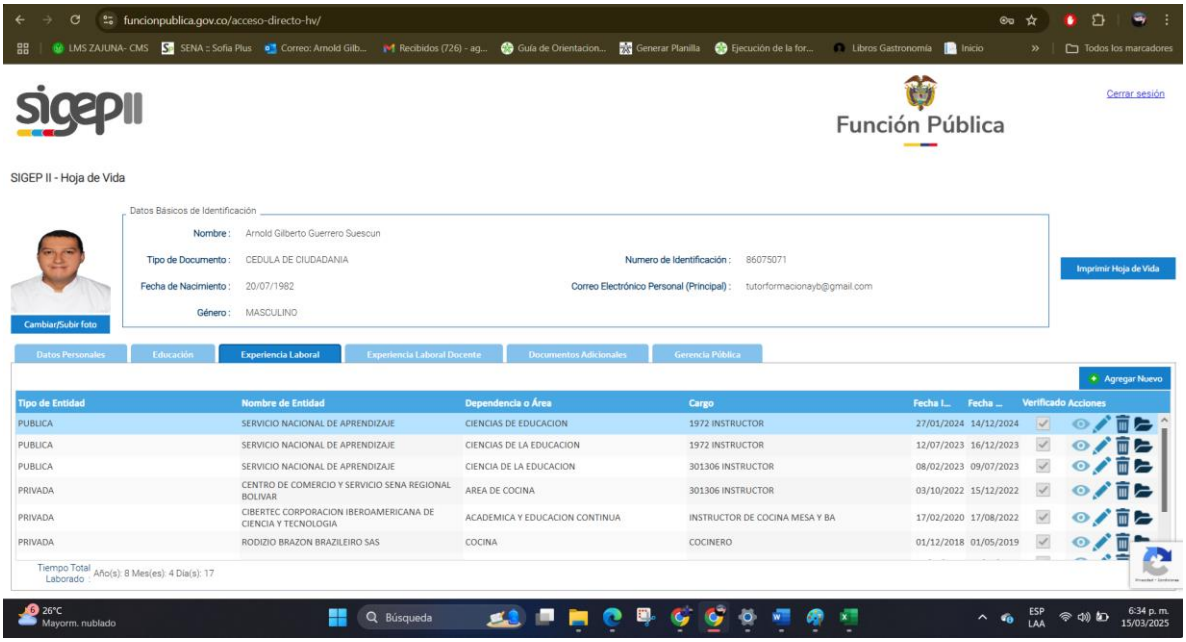


FOLIO 9

ANEXO 14 OBLIGACION 25

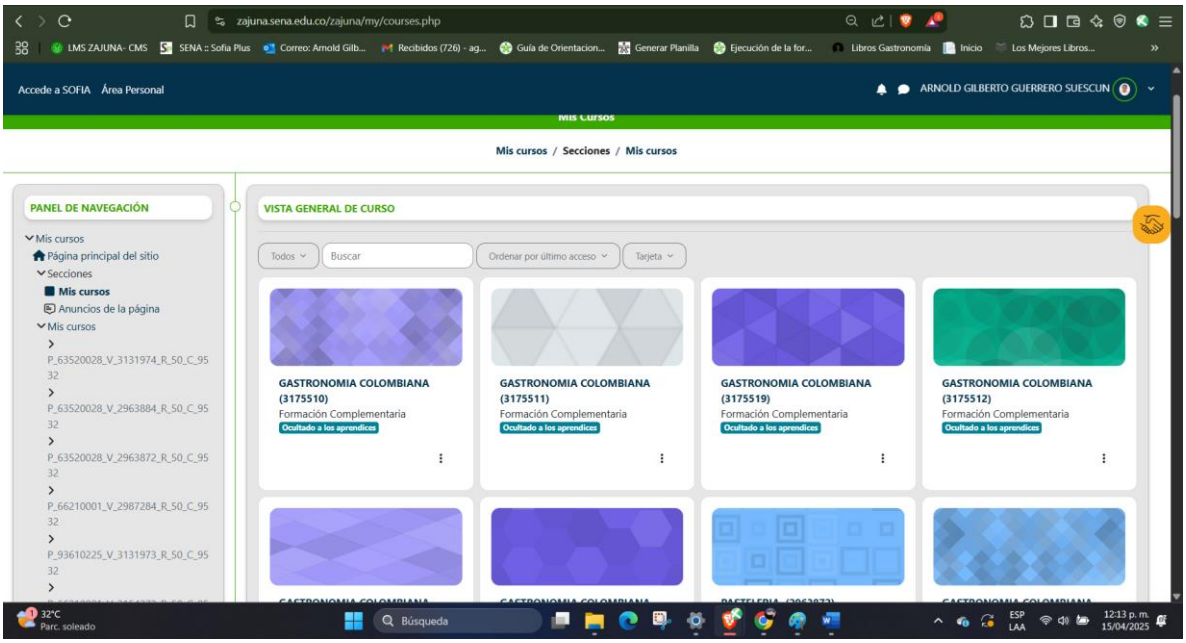


ANEXO 15 OBLIGACION 26



FOLIO 10

ANEXO 16 OBLIGACION 27



ANEXO 17 OBLIGACION 28

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

PROCESO GESTION DEL TALENTO HUMANO

CÓDIGO DE ÉTICA

ADOPCIÓN DEL CODIGO DE ETICA DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

El Código de Etica del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, construido con la participación de aproximadamente 1.000 personas en las que se cuenta personal de planta, contratistas, instructores, administrativos, aprendices, organizaciones sindicales y cuyo contenido se presenta a continuación, fue adoptado por el Consejo Directivo Nacional en sesión del 23 de Febrero de 2017 Mediante Acuerdo No 002 de 2017.

23/02/2017

FOLIO 11

ANEXO 18 OBLIGACION 29

https://www.sena.edu.co/es-co/sena/Paginas/sig.aspx#:~:text=Beneficios%20del%20SIGA&text=Ofrece%20servicios%20m%C3%A1s%20respetuosos%20con,porcentaje%20de%20quejas%20y%20reclamos.

ANEXO 19 OBLIGACION 30

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el documento 86075071 NO ha sido registrado en la Base de Datos y por tanto NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 15 de Abril de 2025 a las 12:15:02

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

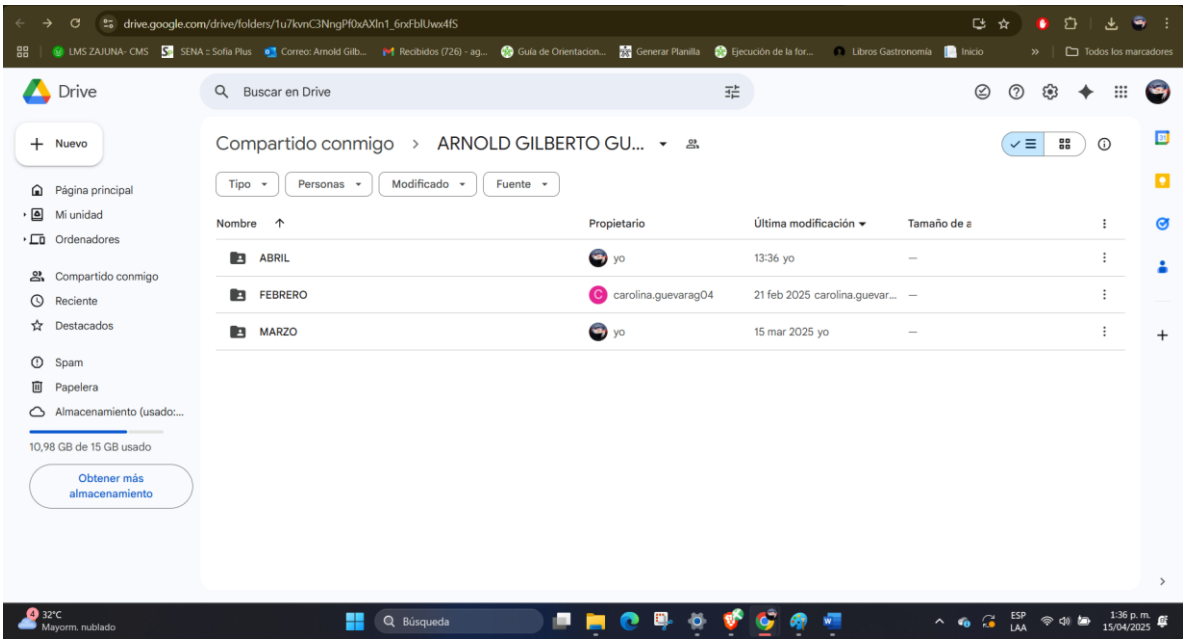
Documento informativo. Para consultas diríjase a la página https://miinventario.sena.edu.co ingresando el número de documento del cuentadante.

Grupo de Almacenes e Inventarios.
SENA - Dirección General

Página 1 de 1

FOLIO 12

ANEXO 20 OBLIGACION 32



ANEXO 21 OBLIGACION 33



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3211823 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• 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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175511 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175519 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175512 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3211875 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• 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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175510 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META