SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL PUTUMAYO

CENTRO AGORFORESTAL Y A-PUTUMAYO

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Abril de 2025**
Versión	**ENERO - 2.25**
ID de Proceso	**71720-446077**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	ROSALBA REINA DIAZ	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	51.816.401	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	rreinad@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	79586233071
IP/Nº de contacto:	3178863346	**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	SI
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2024**	SI

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a $65.891.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a $164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	103/2025	**Nº Compromiso SIIF**	**7025**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	11
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PRESENCIAL O VIRTUAL, ASÍ COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROC				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/04/2025**	**Al**	**30/04/2025**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 44.448.533
Número de pago	**3**			**Valor Total del Contrato:**	$ 53.338.240
Valor Bruto Pago:			**$ 5.333.824,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 39.114.709

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 5.333.824	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 5.333.824**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.505.724**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

		Abril	Marzo
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**85845416**
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 2.133.530	$ 2.133.530
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 266.700	$ 266.700
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 341.400	$ 341.400
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL	III	$ 52.000	$ 52.000
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -	
Dependientes hasta		$ -	
Salud hasta	$ 796.784	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 36.062.775	$ 1.168.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 2.103.000		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.505.724,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	4.725.724,00	
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 - MOCOA	47.257,00	1,000%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$5.286.567,00**	

SON: CINCO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio: Puerto Asís Período de Ejecución: Del 1 al 30 DE ABRIL de 2025 FORMACION REGULAR Y COMPLEMENTARIA

Impartir FPI Ficha 3063649 (78 horas) SEDE PUERTO ASIS

290801063: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA

29080106302 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3184290: 2 HORAS SEDE PUERTO ASIS

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3211866 48 HORAS SEDE PUERTO ASIS

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3211877 32 HORAS SEDE PUERTO ASIS

TOTAL DE HORAS DEL MES: 160

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

ROSALBA REINA DIAZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

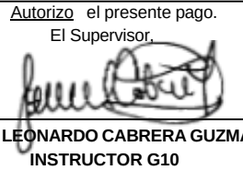
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

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,



JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

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
FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

15/04/25 23:09:27 USUARIO: SIC - C.C. 51816401

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 11 21-36 Barrio Colina Campestre	3178863346	rossydeperez@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-03	2025-03	I	16/04/2025	85845416	$666.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	266.700	0		0		0	14	2.500	0	269.200	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	341.400	0	0	0	0	14	3.100	0	344.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	52.000				52.000	14	500	52.500			520	52.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	14	0	0	0
ICBF				
0	14	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	266.700	269.200
Pensión	1	341.400	344.500
Riesgos Laborales	1	52.000	52.500
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	660.100	666.200

USUARIO: CC51816401
CLAVE: Rosper65

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 11 21-36 Barrio Colina Campestre	3178863346	rossydeperez@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-03	2025-03	I	16/04/2025	85845416	$666.200	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. en exter	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	51816401	REINA DIAZ ROSALBA	59	0			N																	230301	2.133.530	341.400	0	0	0	0	EPS037	2.133.530	266.700	14-23	2.133.530	3	52.000		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, abril de 2025

Señor
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
SUPERVISOR CONTRATO No. 103-2025
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Puerto Asís

Asunto: Informe mensual de ejecucióncontractual Mes Abril del año 2025

Referencia: Nº 0198 del año 2024

ROSALBA REINA DIAZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51816401 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, 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 TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($53.338.240). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 3.555.883), b) (09) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824,00) cada uno, c) un

ultimo pago en el mes de diciembre 2025 por valor de UN MILLON SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M/CTE ($1.777.941). Los honorarios seránpagados por el SENA a la contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No.79586233071 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2025.

Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso degestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil delinstructor y de acuerdo con programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde elpunto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN:** **1. FORMACION TECNICA:** **Número de Ficha: 3063649** **Nombre de Ficha:** TECNICO EN PASTELERIA **Tiempo ejecutado:** 78 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Fase del Proyecto:** Ejecución **Competencia:** 290801063 ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA **Resultado de Aprendizaje:** 29080106302 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas **2. COMPLEMENTARIO 1** **Número de Ficha: 3184290** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 2 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **3. COMPLEMENTARIO 2** **Número de Ficha: 3211866** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Pastelería** **Fase Ejecución** **Ficha 3063649** **Enlace del portafolio:** **FASE EJECUCIÓN** **COMPETENCIA:** **290801010** **2.3 EJECUCION** PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3184290 Enlace del portafolio: Complementarios PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria

		Tiempo ejecutado: 48 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **4. COMPLEMENTARIO 3:** **Número de Ficha: 3211877** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 32 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes **TOTAL HORAS DEL MES: 160**	3211866 Enlace del portafolio: Complementarios PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211877 Enlace del portafolio: Complementarios

2	Aplicar en la resolución de problemasreales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/oafines a su competencia	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificado del curso: BIENVENIDA A INSTRUCTORES "SENA" 11/12/2016 FORMACION TECNOPEDAGOGICA EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE BLACKBOARD 9.1 2/08/2019 ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN 19/10/2019 DISEÑO DE ESTRATEGIAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL 1/11/2019 DESARROLLO DE HABILIDADES PARAEL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA 30/04/2020 CONTEXTUALIZACION EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE PARA INSTRUCTORES SENA 22/05/2020 GESTION DE LA ESTRATEGIA DE COMPETICIONES EN LA FORMACIONPROFESIONAL INTEGRAL 7/10/2020

3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en laplataforma Sofía Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, LMS, SICONTRATISTAS, COMPROMISO y demás aplicativos utilizados en laejecución del contrato.	**Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 3063649** **Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 3184290** **Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 3211866** **Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 3211866**

4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas deaprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/oCOMPLEMENTARIA** **EN:** **5. FORMACION TECNICA:** **Número de Ficha: 3063649** **Nombre de Ficha:** TECNICO EN PASTELERIA **Tiempo ejecutado:** 78 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Fase del Proyecto:** Ejecución **Competencia:** 290801063 ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA **Resultado de Aprendizaje:** 29080106302 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas **6. COMPLEMENTARIO 1** **Número de Ficha: 3184290** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 2 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **7. COMPLEMENTARIO 2** **Número de Ficha: 3211866** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 48 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **8. COMPLEMENTARIO 3:**	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Pastelería** **Fase Ejecución** **Ficha 3063649** **Enlace del portafolio:** **FASE EJECUCIÓN** **COMPETENCIA:** **290801010** **2.3 EJECUCION** PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3184290 Enlace del portafolio: Complementarios PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211866 Enlace del portafolio: Complementarios

		Número de Ficha: 3211877 **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 32 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes **TOTAL HORAS DEL MES: 160**	PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211877 Enlace del portafolio: Complementarios
5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Contrato 0103-2025 SenaRegional Putumayo	Contrato 0103-2025 Sena RegionalPutumayo
6	Organizar y responder por el archivopropio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.	Organizar los folios de archivos que se generen enla ejecución contractual de acuerdo a los lineamientosdel área de ARCHIVO de la entidad.	Entrega de Informedel mes objeto de cobro de acuerdo alos lineamientos de CUENTA DE COBRO y de cargue a SECOP II.

7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro. (los instructores que no apoyan revisión de cuentas, deberán estar atentos a si son requeridos por CA)	Estar atento al requerimiento o delegación de la actividad	Acta de requerimiento cuando sea necesario
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que el SENA reciba dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Estar atento a los requerimientos de verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas del SENA en procesos de contratación.	Acta de requerimiento cuando sea necesario.
9	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Participar en las sesiones que sean programadas por Coordinación Académica o cualquier otra área.	Listado de asistencia cuando se presente la ocasión

10	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN:** **9. FORMACION TECNICA:** **Número de Ficha: 3063649** **Nombre de Ficha:** TECNICO EN PASTELERIA **Tiempo ejecutado:** 78 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Fase del Proyecto:** Ejecución **Competencia:** 290801063 ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA **Resultado de Aprendizaje:** 29080106302 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas **10. COMPLEMENTARIO 1** **Número de Ficha: 3184290** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 2 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **11. COMPLEMENTARIO 2** **Número de Ficha: 3211866** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 48 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Pastelería** **Fase Ejecución** **Ficha 3063649** **Enlace del portafolio:** **FASE EJECUCIÓN** **COMPETENCIA:** **290801010** **2.3 EJECUCION** PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3184290 Enlace del portafolio: Complementarios PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211866 Enlace del portafolio: Complementarios

		RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **12. COMPLEMENTARIO 3:** **Número de Ficha: 3211877** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 32 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes **TOTAL HORAS DEL MES: 160**	PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211877 Enlace del portafolio: Complementarios

11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación deldesempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromISO —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Estar atento a requerimiento para impartir formación virtual	Portafolio del Instructor Virtual cuando se presenteel requerimiento
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamen te diligenciados.
13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN:** **13. FORMACION TECNICA:** **Número de Ficha: 3063649** **Nombre de Ficha:** TECNICO EN PASTELERIA **Tiempo ejecutado:** 78 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Fase del Proyecto:** Ejecución **Competencia:** 290801063 ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA **Resultado de Aprendizaje:** 29080106302 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas **14. COMPLEMENTARIO 1** **Número de Ficha: 3184290** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 2 horas	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Técnico en Pastelería Fase Ejecución Ficha 3063649** **Enlace del portafolio:** **FASE EJECUCIÓN** **COMPETENCIA: 290801010** **2.3 EJECUCION** PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementa

		Municipio: Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **15. COMPLEMENTARIO 2** **Número de Ficha: 3211866** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 48 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **16. COMPLEMENTARIO 3:** **Número de Ficha: 3211877** **Nombre de Ficha:** HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **Tiempo ejecutado:** 32 horas **Municipio:** Puerto Asís Ambiente Gastronomía **Competencia:** 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de Aprendizaje:** RAP1 Comprender la normatividad	ria 3184290 Enlace del portafolio: Complementarios PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211866 Enlace del portafolio: Complementarios PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3211877 Enlace del portafolio: Complementarios

		relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. RAP 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente RAP 3 Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes **TOTAL HORAS DEL MES: 160**	

14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Ficha No. 3063649**
16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de abril de 2025, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica yel supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de abril de 2025.

	aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.		
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Atento a prestar el serviciocuando sea requerido	Listado de asistencia cuandose presente la ocasión
18	Participar de los procesos del sistemaintegrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividadesrequeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo SIGA en las actividades cuando sea requerido.	Acta de conformación de equipo. Listado de asistencia.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa lleguen a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto ala información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.
20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de quese trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutorvirtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta.	Participación de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objetocontractual.	certificación de lanorma 240201056 240201057 Proceso de certificación actual 240201056 certificado avanzado
21	No utilizar ni total ni parcialmente lainformación a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las	Reservar la información que será utilizada solo para	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena

	autorizadas por el SENA.	actividades de formación del Sena	
22	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógicaen marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido.	Certificados de participación en eventos SENNOVA. Lista de asistencia a reuniones
23	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa deformación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Diligenciamiento de los soportes de ingreso de aprendices cuando sea necesario	Carpeta de soportes documentales del ingreso subidas al drive respectivo cuando sea necesario
24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso derequerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Estar atento al requerimiento	Acta de requerimiento cuando sea Necesario

25	En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación dela norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual.	Realización del proceso CCL de la norma 240201056	certificación de la norma 240201056 **C**ertificado Avanzado

26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Yuna vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formaciónponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en buen estado.
27	Apoyar con la divulgación de la ofertaeducativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Apoyo a la oferta	Listado de inscritos Listado de asistencia cuando se presente la ocasión
28	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 yaquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual quese requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Disponibilidad para atender el requerimiento en caso de que sea necesario	Acta de requerimiento cuando sea necesario

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.

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.

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. 85845416 de la planilla, operador MIPLANILLA, periodo marzo de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_ NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es)

se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecidoen el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgo para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,

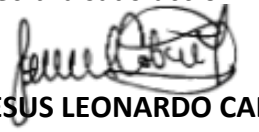


ROSALBA REINA DIAZ

Contratista

C.C. No. 51816401 de BOGOTÁ D.C.

Recibí a satisfacción:



JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN

Supervisor Contrato 0103-2025

Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3063649 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• 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:	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:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• 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:	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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 78,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3184290 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3211866 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

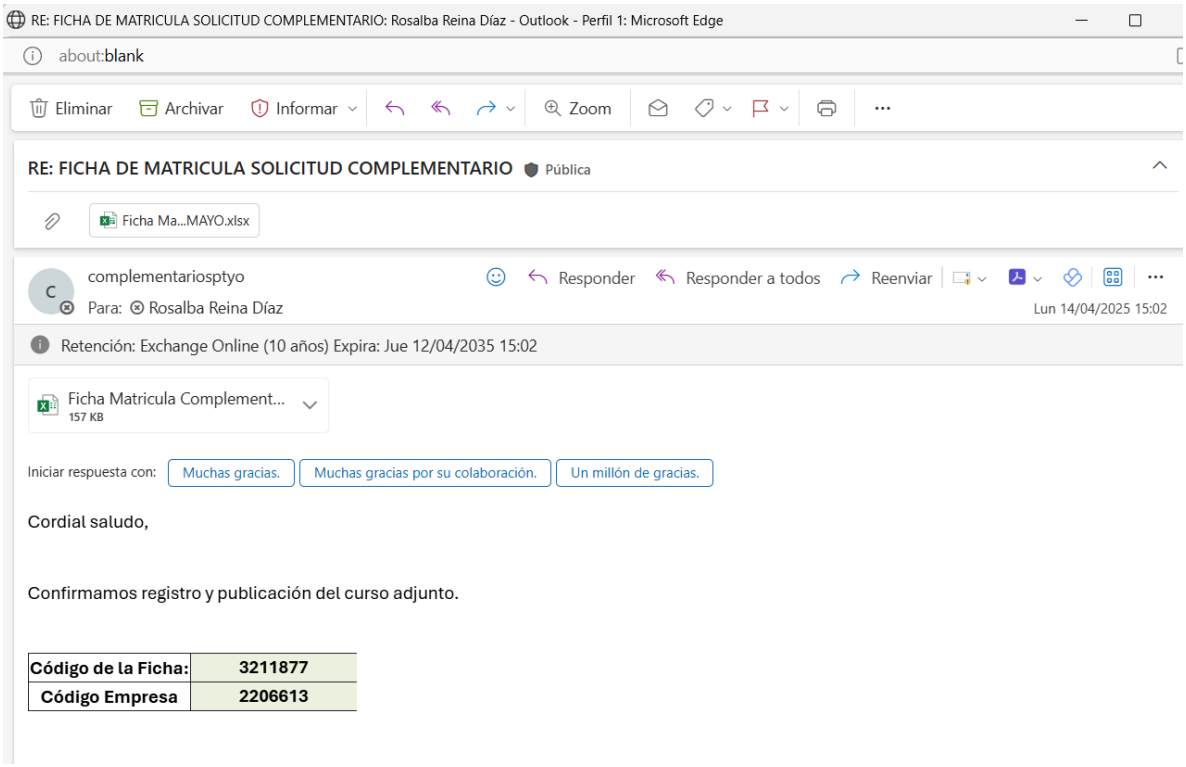
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

CORREO SOLICITUD Y ASIGNACION FICHA COMPLEMENTARIO 3211877



RE: FICHA DE MATRICULA SOLICITUD COMPLEMENTARIO: Rosalba Reina Díaz - Outlook - Perfil 1: Microsoft Edge

about:blank

Eliminar Archivar Informar Zoom

RE: FICHA DE MATRICULA SOLICITUD COMPLEMENTARIO Pública

Ficha Ma...MAYO.xlsx

complementariosptyo

Para: Rosalba Reina Díaz

Responder Responder a todos Reenviar

Lun 14/04/2025 15:02

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 12/04/2035 15:02

Ficha Matricula Complement...
157 KB

Iniciar respuesta con: Muchas gracias. Muchas gracias por su colaboración. Un millón de gracias.

Cordial saludo,

Confirmamos registro y publicación del curso adjunto.

Código de la Ficha:	**3211877**
Código Empresa	**2206613**

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	9	4	2025

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre de las Competencias:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

Código de la Ficha:	3211877	Código del Programa	96151529	Versión del programa:	2
Código Empresa	2206613				

Formación	Formación a la Medida		Convocatoria Abierta	X	Convocatoria Cerrada			
	Complementaria	X	Tipo de Formación	Presencial	X	Jornada		
				Virtual		Mañana	Tarde	Noche	Diurno
						X			

Horario	Sábado 26 de abril	Domingo 27 abril	Lunes 28 - de abril	Martes 29 de abril	Miércoles 30 de abril	Jueves 1 y Viernes 2 de mayo	Sábado 3 y Domingo 4 de mayo
	7 am - 5 pm	7 am - 5 pm	8 am - 12 m	8 am - 12 m	8 am - 12 m	8 am - 12 m	8 am - 12 m

Total horas curso:	48	Aula:	GASTRONOMIA	Municipio:	PUERTO ASIS	Vereda:	
Numero de alumnos matriculados	25	Convenio:					

Nombre del Instructor:	ROSALBA REINA DIAZ		
Cédula:	51.816.401	Dirección	COLINA CAMPESTRE
E-mail:	rreinad@sena.edu.co		
Teléfono fijo:		Celular:	3178863346

Fecha inicio Inscripciones:	Día	1	0	Mes	0	4	Año	2	5	Fecha terminación Inscripción:	Día	2	5	Mes	0	4	Año 2 5
Fecha inicio Formación:	Día	2	6	Mes	0	4	Año	2	5	Fecha terminación formación:	Día	0	4	Mes	0	5	Año 2 5

Programa de Formacion: **REGULAR**

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor