PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, JUNIO 2025

Señor (a)
ELSA INÉS ROMAÑA ROMAÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7563872
Coordinadora Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de **JUNIO** del 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7563872 del año 2025

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **JUNIO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de TREINTA Y UN MILLON CIENTO SESENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS DIECIOCHO PESOSM/CTE ($31.161.418),
Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 27 días del mes de MARZO del 2025 por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL TRECIENTOS VEINTI OCHO PESOS M/CTE ($3.520 328), b) SIETE (7)
pagos iguales de ABRIL a OCTUBRE del 2025 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE ($3.911.475) cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 de octubre del 2025

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal de 31 instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2025, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo delas temáticas a impartir	Foto de la instalación donde se está impartiendo la formación
2	Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	Registros fotográficos
3	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje. Se está desarrollando 5 cursos en el municipio de bahía solano. Manipulación de alimento y uno de elaboración de productos embutidos crudos. En el municipio de jurado comunidad (punta piña) número de las fichas: 3246594,3246574	Registros fotográficos
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registros fotográficos en el drive

5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades	Serialízale reporte del estado de la formación.	Registro fotográfico

	institucionales asignadas.		
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato.	Registros fotográfico s
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de **JUNIO**	Informe mensual subido en la plataforma secop2
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las horas laboradas durante el mes de **JUNIO**	Reporte de la formación impresa de la plataforma
9	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia "Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo", según las normas que aplican a la función instructor.	Cuando se programe procesos de certificación por parte de la regional	Cuando se requiera al instructor
10	Las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se han solicitado por parte del supervisor.	Cuando se requiera el instructor

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.	11425	QUIBDO- BAHAI SOLANO – EL VALLE-CUPICA –PUNTA PIÑA	12-05-2025	12-06-2025
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. **4602241870 de** la planilla, **SOI** del mes de **MAYO**. (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 entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos 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 ( ) folios

Cordialmente,

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822 de Quibdó
Recibí a satisfacción:

ELSA INÉS ROMAÑA ROMAÑA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7563872 de 2025

Coordinación académico

EVIDENCIA FOTOGRAFICA






















SENA


SENA






SENA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PRODUCIR DERIVADOS CARNICOS EMBUTIDOS**
- **Código del Programa de Formación: 92130016**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia

OBTENER PASTA Y /O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARATERISTICA DEL PRODUCTO

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- ✓ VERIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTODE CALIDAD.
- ✓ DOSIFICAR Y ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN LOS REQUISITOS DE LA FORMULACION.
- ✓ INTERPRETAR UNIDADES DE MEDIDAS Y CONVERSION DE PESO.
- ✓ OPERAR EQUIPO DE PESAJES SEGÚN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y ESTANDARESTABLECIDO.
- ✓ HIGIENIZAR INSTALACIONES,EQUIPO,UTENCILIOSY HERRAMIENTAS SEGÚN PLAN DE LIMPIZA Y DESINFECCION
- ✓ VERIFICAR EL EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPO ANTES DE INICIAR EL PROCESO.
- ✓ OPERAR MOLINO Y EQUIPO PARA EL TROSEADO DE CARNE
- ✓ CONOSER TIPO DE CARATERISTICAS DE PRODUCTOS CARNICOS
- ✓ VERIFICAR LAS TEXTURAS Y CONSISTENCIA DE LA PASTA O EMULSION SEGÚN LAS CARATERISTICAS DEL PRODUCTO.
- ✓ ORDENAR Y DICIONAR LOS INGREDIENTES EN LA MEZCLA SEGÚN PROCEDIMIENTO T ESTANDAR ESTABLECIDO.
- ✓ OPERAR EQUIPO DE MEZCLADO
- ✓ CUMPLIR CON LAS NORMAS DE HIGIENE,DESINFECCION Y SEGURIDAD

Powered by CamScanner

- ✓ DISPONER DE LOS RESIDUOS PRODUCIDOS SEGÚN EL PROGRAMA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Competencia

EMBUTIR Y PORCIONAR DERIVADOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTO

Resultados de apendizajes

- ✓ OPERAR Y PROGRAMAR EQUIPO Y ACCESORIOS PARA EL EMBUTIDODE DERIVADOS CARNICOS.
- ✓ ADECUAR EMPAQUE SEGÚN EL ESTANDAR DE OPERACIÓN Y FICHA TECNICA
- ✓ ENSAMBLAR, VERIFICAR EL PRODUCTO A EMBUTIR SEGÚN PROSEDIMIENTO Y ESTANDAR ESTABLESIDO.
- ✓ RETORCER Y AMARAR DE ACUERDO AL PROSEDIMIENTO OPERATIVO.
- ✓ PORCIONAR SEGÚN EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO O FICHA TECNICA.
- ✓ CHEQUEAR LAS VARIABLEDE CONTROL DE PROCESO SEGUN PROCEDIMIENTO.
- ✓ HIGIENIZAR EL EQUIPO SEGÚN PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFICCION.
- ✓ DISPONER DE LOS RESIDUOS SEGÚN PROGRAMADE MANEJO DE RESIDUOS.

- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza –aprendizaje-evaluación en el área agroindustrial en la elaboración de productos de embutidos cárnicos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la picado y emulsiones de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de ahumado, escaldado y curado de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

Powered by CamScanner

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- su evolución como alumno antes y después de la formación.
- grado de innovación del producto obtenido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	• diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño. • perfil higiénico sanitario de la empresa: concepto, importancia • buenas prácticas de manufactura: concepto, contaminación, contaminación cruzada, • microbiología básica, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, proliferación de microorganismos, crecimiento microbiano, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación, destrucción microbiana. • peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación. • enfermedades transmitidas por alimentos (etas), métodos de prevención. • tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.	Evaluaciones escritas , Lista de chequeo, cuestionario con hoja de respuesta Productos de terminado(embutidos cárnicos)

Powered by CamScanner

	• manipulador de alimentos: concepto, características, requisitos. • política empresarial sanitaria: concepto, técnicas y procedimientos, protocolos. • protocolos: conceptos, elaboración, aplicación. • elementos de protección personal y seguridad industrial. • higienización: concepto, orden, aseo, limpieza y desinfección. • suciedad: concepto, tipo, manejo • lavado y desinfección de manos: importancia, técnicas • limpieza: conceptos, características, tipos, sustancias limpiadoras, manejo y aplicación de limpiadores, protocolos. • desinfección: conceptos, conocimientos generales de sustancias sanitizantes. • poes: definición, proceso productivo, características, descripción, procedimientos, frecuencias, alcances, mantenimiento, registros, verificación, validación. • plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control. • registros: conceptos, tipos, características, formatos, diligenciamiento, presentación. manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, unidades. • relleno sanitario: conceptos, clases, características. • efluentes: conceptos, fundamentación, tratamientos. • normatividad vigente: seguridad industrial, salud ocupacional, alimentaria	

Powered by CamScanner

Evidencias de Desempeño	✓ describe el perfil higiénico sanitario identificado en la empresa de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente ✓ selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según el perfil higiénico sanitario de la planta y las normas vigentes ✓ alista los equipos y elementos de protección para el desarrollo de las actividades de aseguramiento de la inocuidad siguiendo procedimientos de la empresa y la normatividad vigente ✓ desarrolla procesos operativos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios e equipos para el procesamiento de alimentos, siguiendo los programas establecidos por la empresa, y la legislación vigente.	
Evidencias de Producto:	➢ utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, y la normatividad vigente. ➢ cumple con las normas de higiene personal de acuerdo con los procedimientos establecidos. ➢ prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo con el programa de higienización establecido. ➢ aplica las técnicas para control integrado de plagas, según programas establecidos por la empresa. ➢ Aplicar tenicas para la preparación de masa para embutidos.	

Powered by CamScanner

	➢ Elaborar embutidos chorozo y longaniza	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actividad de agua: Relación entre la presión de vapor de agua de un alimento y la del agua pura que indica la cantidad de agua que disponen los microorganismos para desarrollar sus funciones metabólicas.

Aditivo: Sustancia que se añade intencionadamente a los alimentos sin propósito de cambiar su valor nutritivo, con la finalidad de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración, conservación o adaptación al uso a que se destinen.

Aditivos alimentarios: Toda sustancia, que sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con el objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

Adobo/ Adobado: Proceso por el cual un producto alimenticio se somete a la acción
de la sal, especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico.
Puede estar recubierto o no de pimentón.

Ahumado: Proceso que consiste en la exposición de un alimento (carne, producto cárnico u otros) a la acción del humo natural o de sus extractos con el objetivo de aumentar su conservación y proporcionarles un sabor y color característicos.

Aireación: Proceso de circulación de aire entre los embutidos curados, en secaderos, por el que se logra la pérdida de humedad de los mismos.

Alérgeno: Sustancia presente en los productos alimenticios o el material auxiliar que puede causar alergia o hipersensibilidad específica.

Almacén: Lugares donde se guardan y mantienen clasificados los diferentes tipos de mercancía.

Powered by CamScanner

Análisis ABC de productos: Es un procedimiento de planificación para clasificar un gran número de datos (De productos o de procedimientos). Los datos se ofrecen utilizando criterios de consumo que representan tres categorías: Alta, Media, Baja, según el valor del consumo, de los procesos o de los productos. (Análisis de Pareto).
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): En inglés HACCP, proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todo el proceso de producción. Se establecen también medidas preventivas y correctivas
para su control y así asegurar la inocuidad del producto.
Análisis físico: Conjunto de determinaciones que permiten conocer las características físicas (densidad, textura, grosor, calibre, peso), de los productos alimenticios desde la recepción de las materias primas y hasta el producto terminado.
Análisis microbiológico: Conjunto de determinaciones que permiten detectar, cuantificar e identificar los microorganismos presentes en los alimentos.
Análisis o ensayos "in situ": Se realizan en el mismo lugar en el que se encuentra el objeto de análisis, generalmente fuera del laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí.
Análisis organoléptico: Valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos (vista, gusto, olfato).
Análisis químico: Conjunto de determinaciones que permiten conocer la composición química y bioquímica y las características nutritivas de los productos alimenticios desde la recepción de las materias primas y hasta el producto terminado.
Análisis sensorial: Disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos. La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura y otros.
Animales de abasto: Animal doméstico cuadrúpedo que se explota para destinar-lo
al consumo alimentario humano. Comprende équidos, bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y conejos.
Antifúngicos: Productos utilizados para combatir la presencia de mohos y levaduras sobre la superficie de los embutidos. Además de estar debidamente autorizado para
utilizarlo en alimentos no debe alterar los procesos de maduración.
Áreas implicadas: Zonas o lugares cuyas funciones se relacionan directamente en lo que se está procesando en la planta o en la línea de producción. Suelen ser

Powered by CamScanner

conveniente para su elaboración o conservación. Cámaras de secado, de atmósfera
controlada, de refrigeración, de congelación. Hoy en día suelen estar previstos de aparatos de control e instalaciones automáticas por ordenador.

Canal: Cuerpo del animal una vez desangrado y eviscerado, obtenido de acuerdo con la normativa establecida para cada especie.

Canales de distribución: Reparto y colocación del producto que se desea comercializar a distintos lugares, locales o destinatarios que se encargarán de situar el producto en el punto final de venta. También se utilizan canales de distribución para recibir los suministros desde el exterior a la empresa fabricante.

Carne fresca: Carne que no ha sido sometida a otros procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.

Carne picada: Carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado
mecánico en trozos de pequeño calibre y que contiene menos de 1 % de sal.

Carne separada mecánicamente (CSM): Producto obtenido extrayendo la carne de
los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra
muscular.

Carne: Partes musculares de los animales domésticos destinadas al consumo.

Carnicería/ Carnicería-salchichería/ Carnicería-charcutería: Establecimiento de venta minorista de carne y productos cárnicos provisto o no de obrador de elaboración.

Cata de embutidos: Degustación de embutidos u otros productos cárnicos que tiene
por objetivo degustar el sabor de estos para calificarlo o describirlo.

Cocción: Técnica de conservación de algunos productos cárnicos basada en la aplicación del calor. Según la técnica de aplicación puede ser en medio acuoso, vapor, al vacío.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

https://incual.mecd.es/documents/20195/1873855/INA239_3_RV+-+A_GL_Documento+publicado/422e2a32-2ee2-4a42-b701-7949beef085a

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Powered by CamScanner

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTROCTORA	CRNIB	01/11/2022

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Powered by CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
  2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
  3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.

  4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  - ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ➢ RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ➢ ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- ➢ APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- ➢ EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- ➢ IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- ➢ VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	
Evidencias de Desempeño		**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	
Evidencias de Producto:		**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Junio 2025

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Marisol Llanos	1117518869			marisolllanosgomez@gmail.com	3176649844	
	Marisela Arboleda	1077[illegible]715				3137429669	Marisela
	Eblia perez castillo	36366162		Independiente	Ecoturismocreativo	3213811350	
	Lucely Rivas Rentería	26366947		Independiente		3206159861	Lucely
	Ester andrea de	26321421		independiente		3047381[illegible]	ester
	graviana sazere	26366861		independiente		3103435911	o.g.a viana
	Amarilis Arboleda Mena	1077175520		Independiente		3108654[illegible]	Amarilis
	Gloria d.C. Garcia	26366390		Independiente		3207704674	
	Laura B. Flórez Bermudez	26366926		Independiente		3212356[illegible]	
	Ruth [illegible] Dennis	26365081		Independiente		3207782463	Ruth. Jennis
	Lilibeth Flores Ra	26371329		Independiente		3203922[illegible]	Lilibeth
	Yeneida Hurtado V	1079359192		Independiente		3126023035	yuneida
	Mercedes Murillo	26374204		independiente		3234926000	Mercedes M.
	Liliana Boa Z.	1077172981		independiente		3148470094	Liliana
	claudia patricia Rua	1077172783		Independiente		3126732587	Claudia
	[illegible] Jara	26375011		Independiente		3105837517	
	luz dary alvarez	35846607		Independiente		3126046262	luz dary
	manachiza rivas	26371250		independiente		3127917169	manachiza
	Yayuluz Durán	1148194243		independiente		3147849424	
	Danny Patricia Lozano	1003944170		independiente		3126717067	
	o olga nery lozano	1077172020		Independiente	olganerylozanoValencia@gmail	3232849116	olga
	olga L N.						
	Nelsi Quiñones	26366584				3207165743	
	Lovel Prado	1124137528		independiente		3138849099	
	Juliana Tono Cordoba	1077479130		independiente	JB26B@gmail.com	3222826864	
	Celmira Prado	1130655171		independiente		3113741240	Celmira P.

Powered by CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Junio Junta Piña 2025

OBJETIVO/TEMA:

NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
Juliana torres Cordoba	1077479130	mapulacion		H626180@gmail.com	3222826864	Juliana T.
Camila arcila bejarano	1107046177	manipulacion		hilarybejarano0919@gmail.com	3225819317	Camila
Marisola Arboleda	1077172715	Manipulacion		Arboleda Marisela 69@	3137477664	marisela
Nelly Chaverra P.	26.366.850	manipla			3135763240	nelly
Darley Lopez M	1.007.814.579	manipulacion		3147384456	3135762840	nelly
Darley Lopez	1077772976	manipulacion				
Claudia Prahel	1077173621	Manipulacion	3225241882	Claudiaoqeela@gmail.	3027487210	Darley J.VB
Carmen Rocio Hurtado	1007600104	Manipulación		ch725556@hgmail.com	3147040365	Carmen
Ithady Beatriz Lopez	1063723009	Manipulacion		Sadypiorita2@gmail.com	3216251798	Ithady B
Luisa Diaz	26371718	manipulacio		Luisa Diaz	3146648894	Luisa.
Gloria dulce Garcia	26366380	Manipulación		Gloeargarme@Hotmail.com	3207704676	Gloria Patricia
Laura E. Flores Bermudez	26366936	Manipulacion			3212850694	Laura E.F.
Nelly Esther Lopez	Rd a manipulación			Darislemus	3207726163	Nelly
Lisbeth Florez Roa	1071371329	manipulación		Lisbeth Florez roa535	3203096	Lisbeth Flor
Liliana Patricia R.	1077172981	manipulación			3148414054	Liliana R.
Sonia Rosario Bermudez		Manipulacion			3147272668	Nora
Nora alboraldo	1077173297	manipulacion				
Luz Karine hurtado	1077177395	manipulacion		hurtadolongala@gmail.com	3208004	Luz Karine
Dina Zuñiga	1031135895	manipulacio		Zuñiga Dario@	3128256174	DINA
Angel María H.	5183816	"			3102110091	Jenifer
Odette Abadia D	26373030	"			3176644	Odette Abadia
Claudia Patricia Rivas	1077172783	manipulacion			3146732871	claudia
Jovel Prado	1144137528	Manipulacion			Jovel	Prado
Jorge Guillermo Montoya	92385583	Manipulacion		jorguillermoMontoya@	3215546837	

Powered by CamScanner

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA: Mes Junio Bahia Solano 2023

LISTA DE ASISTENCIA

No.	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/S	FIRMA
	Carmen Girley	26367129			carmenyirley29@hotmail.com	3	Carmen G M
	Consuelo Bermudez	38568473			consuelo B m	31263932	consuelo
	Nano yasmy Rodriguez	26366753			Nanoyasmy A. M.	314 cau 8793	
	Marlenis saavedra	66956134			Mar leNI		
	Elgia Pinilla de Gomez	26237898		C.C Rio Valle	elgiaPinilladegomez@gmail.com	3103485005	Elg Pdeg
	Carmen Tulia palacios	52457087			palaciosmagnasmentolinhmail.com	3106016631	CATUPA DE
	Yeyus Diaz Dorado	NO LEGIBLE			Yeyu Diaz Dorado	3147847424	Yeyus
	Maria del Pilar	26366935			Maria del Pilar P.	3205836468	Pilar
	Nelsi Quiñona	26366844			Nelsi Quiñona B	3202865743	B/50
	Yeneida Hurtado V	1079359194			Yeneida Hurtado V	3126035285	Yeneida H.V
	SIXTA TULIA RIVAS	66871110				3226651681	SIXTA T R R.
	LUZDARI ALVAREZ	35891607				3146046862	LUSDARI ALVAREZ
	Oralia mosquera	26372425				3112367930	Oralia m
	Claudia yusfh	26367486			claudia.roa@gmail.com	3105889120	Claudia R
	Roquelina Agualimpia	35893438			roquelinaguali@gmail	3106192818	Roquelina A.
	Anny Pena Bermúdez	1077174448			Ludianyo54@gmail.com	3217786694	~~Anny P~~
	Judith Cruz Andrea	26324421				3218362	Cruz
	Otilina caraballo	26366851				3103 8783	
	Ibeth perez Castillo	26366618		Independiente	Ecoturismo con tbtm	5238 1350	JPC
	Lucely Rivas Ruiz	26366947			@gmail.com	3206998621	Lucely
	Estina cordoba	26366936					Estina cordoba
	Amanda Abadia Mena	7097 73524			3235564606	3206 3990	Amanda
	Marlen Córdoba L.	26363320				3127581510	Marlen C.L
	María Elisa Rosa	26321250				3129912164	María Elisa Ros
	Yeisy Yuleny Moscoso Jaramillo	28918868			YeisyMoscoso16@gmail.com	3135701598	Yeisy Moscoso
	Adela Bermúdez Perea	31376567					

Powered by CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Junio Bahia Solano 2025

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Maria Domitila Valencia	26366626			dom valencia s @gmail.com	3107495869	
	Rosa Helen Tabares M	26367156				3136642860	Rosa M P.
	Marlen Córdoba Cole	26363320				3127887570	Marlen C L.
	Maria del Pilar	26366735				3205836468	M P
	[illegible] B P	31376567				3148004896	Maria B.
	Ghady B. Lopez P.	26373009			Sady pinilla 2@gmail.com	3216951943	Ghady BL.
	Carmen Eirley Moreno				carmenyirley29@hotmail.com	3216210493	
	Maria Jose Arcila P.	1003914302			Mariajose Arcila1227@gmail.com	3137760278	Maria jose A.P
	Nelly Chalverra					3135763290	
	Wilmer A. Alvarez Jaime					3173894992	Wilmer A.
	Dalia Murillo Florez	1003914315			Talia florez08@gmail.com	3104[illegible]	D.M.F
	Isabel Hinojosa R	26376493				3106766948	Isabel H.
	Catalina Lemus	1007841869				3207677755	catalina L
	Diana G. Lilay Bedoya	1007841869			Gisselabedoya23@gmail.com	3013753263	Diana G. Lilay
	Karol Vanessa Ca.	1003914499				3103135579	Karol C.
	Jenny Fabiola L. L	1077173374			lozanolongas @Gmail.com	3135569600	Fabiola L.
	Maria Edilma M.	1077773998			obregonhurtado92@gmail.com	3157[illegible]482	Maria Edilma M
	Maria Nubia Bermudez	26366823			Maria Nubia 13 com	3214903907	
	Estina Cordoba	Andrade 26366936			Istina córdoba @	3235564606	
	Neyder Tejada	8 2385288			neyderfejador44@gmail.com	3157502338	Neyder T.
	Maricel Naglis	26366736				3212937746	Maricel N.
	Liliana Paola A.S	1004047109			Lilianapaola AS@gmail.com	3202963613	Paola AS
	Dorely S. Bonilla	1077172821			dorelysbonilla24@	3104502731	Dorely S.B.
	Ingrid Johana R V	1007838361				3134690921	Ingrid J R V

Powered by CamScanner

CONTRATISTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO -

CIUDAD Y FECHA: QUIBDÓ, 17 DE JUNIO DEL 2025

PRESENTADO A: **JHON DERLYNG CARDONA DELGADO**

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	12 de mayo del 2025	**12 de junio del 2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Centro de recursos naturales, industria y biodiversidad.	**BAHIA SOLANO-CUPICA-EL VALLE-PUNTA PIÑA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación en los cursos manipulación de alimento, básico en panadería, elaboración de embutidos crudos en el programa de Atención a víctimas.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

12 de mayo. de 2025 desplazamiento Quibdó- bahía solano – cupica, el valle, punta piña.
13 de mayo. de 2025 Se realiza la concertación para la formación en la casa de cultura de bahía solano Se hace la inducción y socialización de la formación complementaria.

14 al 30 mayo 2025 inicio de la formación en el horario de 8 a 12am y de 2 a 6pm donde se da a Conocer la temática a desarrollar en la formación manipulación de alimento y básica en panadera.

- Se trabajó con la resolución 2674 que tiene que ver con las B. P. M. las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de los alimentos.
- Higiene del manipulador: Aseo personal, vestimenta completa con bata, gorro, tapaboca y zapatos cerrados con medias.

- Conocer la importancia de la panadería
- Qué materia prima
- Saber sobre los equipos y utensilios empleados en la panadería
- Higiene en equipos y utensilios, para elaboración de productos
- Conocer ingredientes y proceso para los diferentes productos.
- Balance de formula
- Balance de recetas
- Elaboración de productos.
  - Elaboración de galletas
  - Elaboración de pan mantequilla
  - Elaboración de lengua

Elaboración de cuca

- Elaboración de roscón
- Pan común
- Pandero
- Pan de yuca
- tortas

02 al 11 junio 2025.
Se realiza la concertación para la formación en elaboración de embutidos crudos en la comunidad punta piña
Se hace la inducción y socialización de la formación complementaria

- Verificar las materias primas según procedimiento de calidad.
- Dosificar y acondicionar las materias primas según los requisitos de la formulación.
- Higienizar instalaciones, equipo y utensilios y herramientas según el plan de limpieza y desinfección.
- Verificaren el funcionamiento de equipo antes de iniciar el proceso.
- Operar molino y equipo para el troceado de carne.

12 de junio. de 2025
Desplazamiento Punta piña-Cupica-El valle-Bahía solano - Quibdó

RESULTADOS:

.

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

1. **Evidencia # 1** (**13 de mayo del 2025**): Reunión de concertación con líder y la comunidad.

1. **Evidencia # 2 formación académica:** Desarrollo de la formación manipulación de alimento, básico en panadería y repostería y elaboración de embutidos crudos.

2. **Evidencia # 3** Desarrollo de la formación.

Evidencia # 4 y Registro fotográfico bahía solano, el valle, cupica y punta piña

3.

4. **Listado de asistencia.**

COMPROMISOS

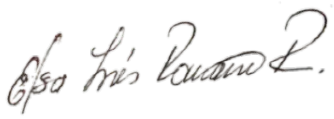
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

Los aprendices quedaron muy contentos con el desarrollo de los cursos y analizaron que con las formaciones que les brinda el SENA se les puede mejorar su calidad de vida ya que el producto elaborado tiene una buena acogida en la comunidad y son productos de la canasta familiar y lo consume toda clase de población.

La formación se realizó en el tiempo establecido.

1.

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADORA ACADÉMICA	**ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA**	

2. Evidencias: Se anexan evidencias de reunión de concertación y desarrollo de la formación en el municipio de bahía solano. El valle, cupica y punta piña

Registro fotográfico

















Elaboración de producto


















SENA






INSTRUCTORES
SENA

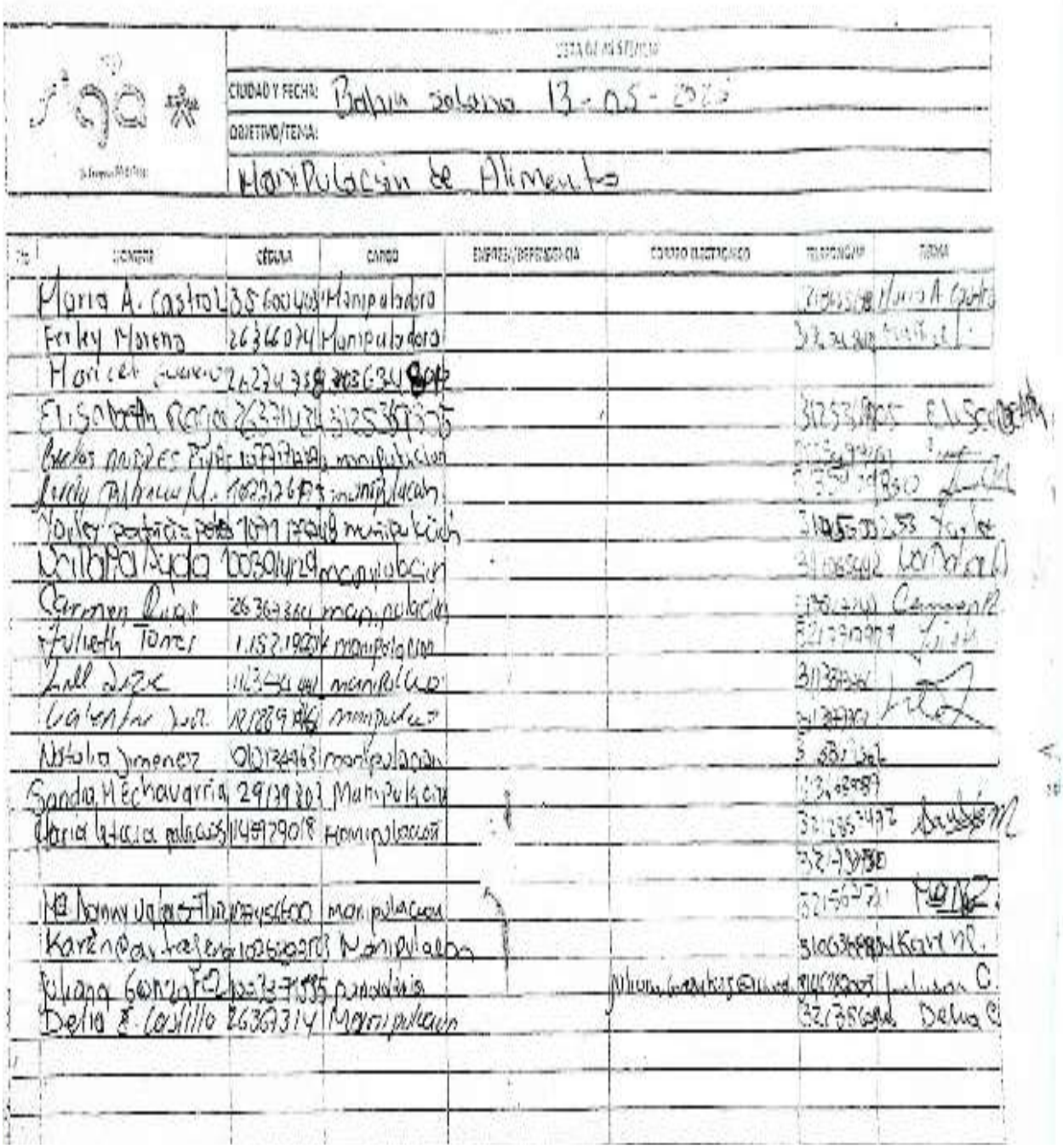

SENA


SENA





Listados de asistencia.



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Junio 2025

OBJETIVO/TEMA:

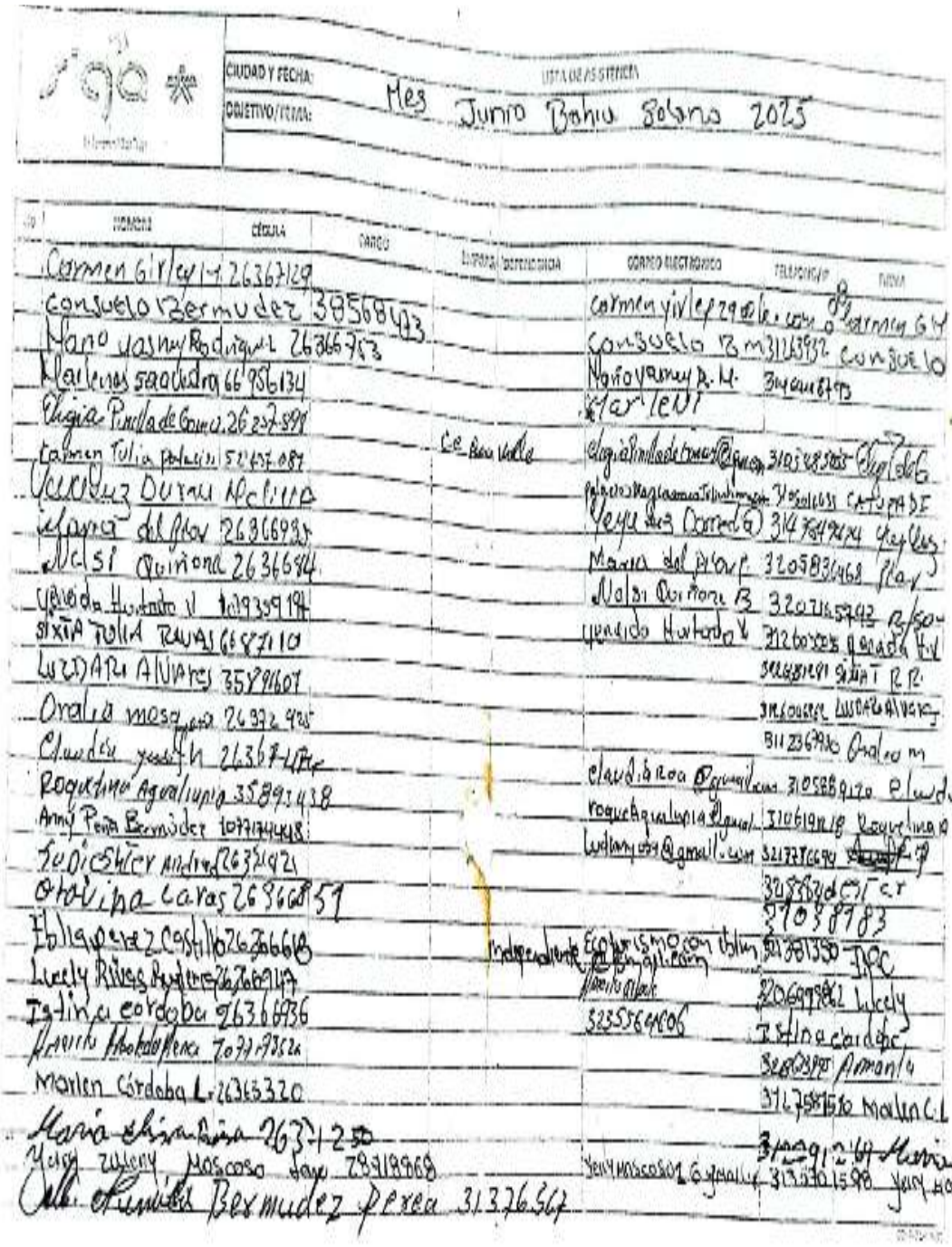
No.	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FIRMA
	Marisol Llanos	1117510869			Marisollanosyamaha@gmail.com	3176116484	
	Marisela arboleda	1037880815				3137249869	Marisela
	Ebla Perez Castillo	36766163		Independiente		3128911350	
	Lucely Ramirez	26340947		Independiente		3206159864	Lucely
	Estrella de la Rosa	26321421		independiente		3103733101	
	graviana cazares	26366861		independiente		3183985911	graviana
	Amarilis Arboleda Mena	1077175570		Independiente		3108654486	
	Gloria dic. Garcia	26366390		Independiente		3207701676	
	Laura G. Flores Bermudez	26366926		Independiente		3012356629	
	Ruth Estela Ramirez	26365081		Independiente		3207785113	
	Liseth Flores Ramirez	26371329		Independiente		3203094224	
	Yeneiba Hurtado V	1077459192		Independiente		3126082855	
	Mercedes Murillo	26342404		Independiente		3234986000	
	Liliana Boa Z.	1077172911		Independiente		3164010169	Liliana
	Claudia Patricia Ruiz	1077172783		Independiente		3126732887	Claudia
	[illegible] Jaramillo	26375011		Independiente		310 3833577	
	luz dary alvarez	35876607		Independiente		3126026252	luz dary
	manuela zuluaga	26371250		independiente		3127991151	manuela
	Yuyuly Quiroz	1148194245		independiente		3147949424	
	Danny Patricia Lozano	1003944120		independiente		3126717067	
	olga nery lozano	1077777000		Independiente	olganerylozanoalvarez@gmail.com	3233784986	
	olga L M						
	Nelsi Quiñonez	26366849				3206116393	
	Lovel prado	1004135128		independiente		3138849099	
	Juliana tovar Cordoba	1077434130		independiente	JT82566@gmail.com	3202282584	
	Edwin Prado	1130685171		independiente		3113411240	

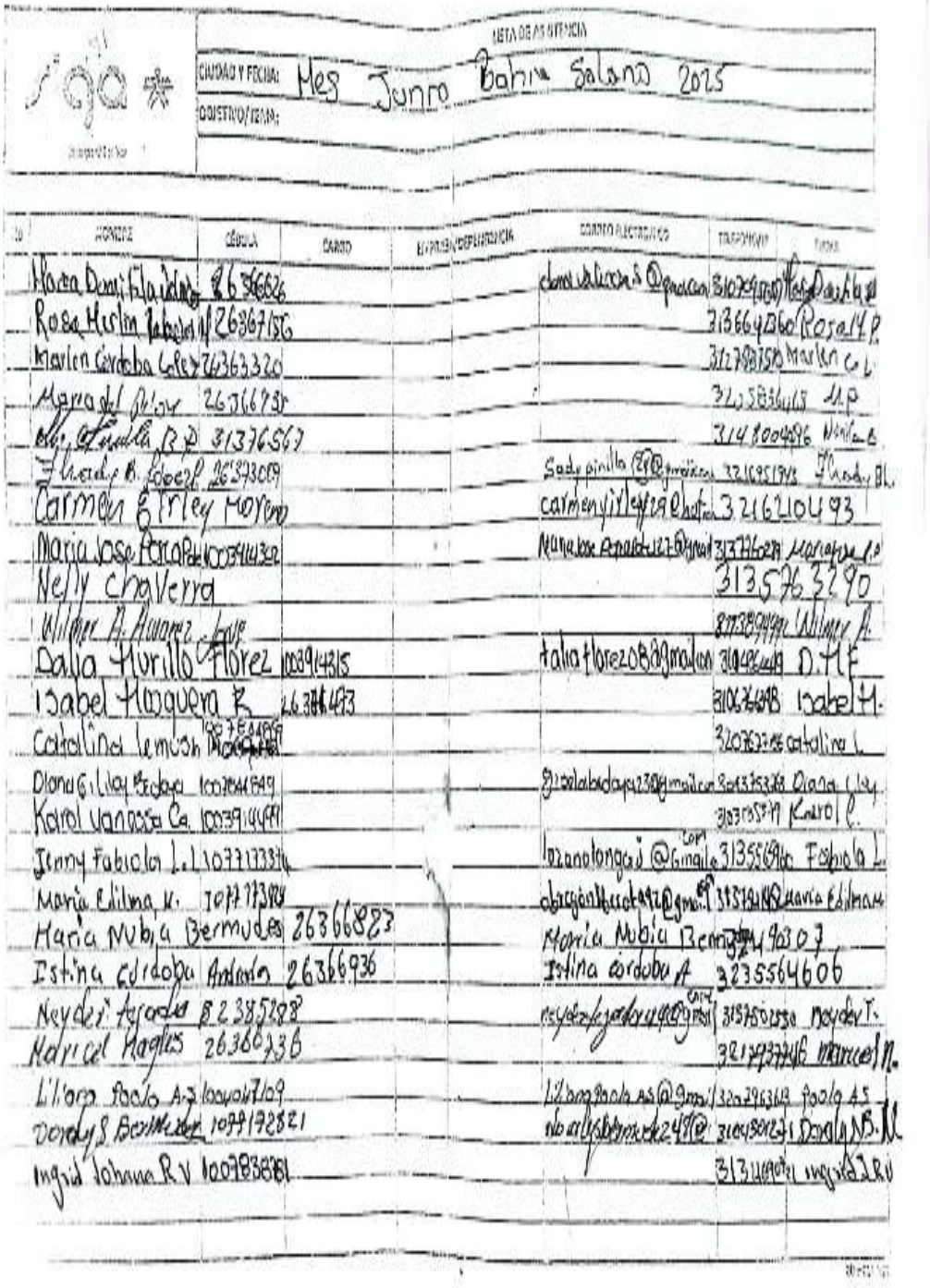
LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Bahia solano 13-05-20[illegible]

OBJETIVO/TEMA: Manipulacion de Alimento

N°	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
	Maria A. Castro	35600408	Manipuladora			[illegible]	Maria A. Castro
	Ferley Moreno	26366074	Manipuladora			[illegible]	[illegible]
	Maricel [illegible]	26274738	3136348[illegible]				
	Elisabeth Rojas	26371034	3125357375			3125318[illegible]	Elisabeth
	Carlos Andres Pino	[illegible]	manipulacion			[illegible]	[illegible]
	[illegible] M.	1077226[illegible]	manipulacion			[illegible]	[illegible]
	Yurley Patricia [illegible]	1077[illegible]	manipulacion			314[illegible]53	Yurley
	[illegible] Ayala	1003[illegible]	manipulacion			[illegible]	[illegible]
	Carmen Diaz	26363860	manipulacion			[illegible]	Carmen D.
	Julieth Torres	1.152.1920[illegible]	manipulacion			32[illegible]	[illegible]
	[illegible] Diaz	[illegible]	manipulacion			3113[illegible]	[illegible]
	Valentina [illegible]	[illegible]	manipulacion			[illegible]	[illegible]
	Natalia Jimenez	[illegible]134963	manipulacion			[illegible]	
	Sandra M Echavarria	29139803	Manipulacion			[illegible]	
	Maria [illegible] palacios	114979018	Manipulacion			321[illegible]497[illegible]	[illegible]
						32[illegible]	
	Ma Danny [illegible]	[illegible]	manipulacion			321[illegible]	[illegible]
	Karen [illegible]	[illegible]	Manipulacion			3106[illegible]	Karen M.
	Juliana Gonzalez	[illegible]	panaderia		[illegible]	[illegible]	Juliana G.
	Delia E. Castillo	26363314	Manipulacion			321[illegible]	Delia C.


CIUDAD Y FECHA:
OBJETIVO/TEMA:
Mes Junio Bahia Solano 2025
NOMBRES
CÉDULA
CARGO
CORREO ELECTRONICO
TELEFONO
FIRMA



META DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Junio Bahia Solano 2025

OBJETIVO/TEMA:

NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
Maria Daniela Flandez	26366826					
Rosa Marlin Tahuna	26367156					
Marlen Cordoba Cole	26363326					
Maria del Pilar	26366735					
Ofelia Estrella B.	31376567					
Flor Ed. B. Lopez	26373059					
Carmen Shirley Moreno						
Maria Jose Rosero	1003944332					
Nelly Cravero						
Wilmer A. Alvarez						
Dalia Murillo Florez	1039143515					
Isabel Hinojosa R.	26366493					
Catalina Lemus						
Diana C. Llay Becerra	1003944849					
Karol Vanessa Ca.	1003914949					
Jenny Fabiola L.	1077773334					
Maria Edilma V.	1077773382					
Maria Nubia Bermudez	26366823					
Estina Cordoba Antonia	26366936					
Neyder Tejada	8238528?					
Nelvi del Naglis	26366736					
Liliana Paola A.						
Dorely S. Bermudez	1077772821					
Ingrid Johana R.V.	1007838381					

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHpperezc	PASCUAL ANTONIO PEREZ COSSIO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Sistema:	12/05/2025 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 4325 de fecha 2025-01-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	50825	**Fecha Registro:**	2025-05-12	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	1.400.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	1.400.000,00	**Saldo x Obligar:**	1.400.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	35895822	**Razón Social:**	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	578393456	**Banco:**	BANCO DE BOGOTA	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	11797506	**Nombre:**	JOHN DERLYNG CARDONA DELGADO	**Cargo:**	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

CAJA MENOR			**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**	**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**11425**	**Número:**	COM-11425	**Tipo:**	OTROS	**Fecha:**	2025-05-12

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF		1.400.000,00	0,00		
					Total:	1.400.000,00	0,00	1.400.000,00	1.400.000,00

Objeto:	VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL-IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA MANIPULACION DE ALIMENTO Y PANADERIA Y REPOSTERIA CON NÚMERO DE FICHA 3223192, 3223178, 3223179, 3223186, 3223188, DIRIGIDO A UN GRUPO DE APRENDICES VÍCTIM

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-05-12	1.400.000,00	1.400.000,00	NINGUNO

Firmado digitalmente por MILTON GUISADO PALACIOS
Fecha: 2025.06.12 17:18:37 -05'00'

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjcardond	JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Generación Reporte:	2025-05-09 5:53 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	11425	**Fecha Solicitud**	2025-05-09	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-05-09	**Genera Viáticos**	NO	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** SI
Transporte por Vía	Aéreo	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4325	**Dependencia Solicitante**	952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ
Rubro Presupuestal de Viaticos	-	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	CC: 35895822	INSTRUCTOR CONTRATISTA	Autorizada	2025-05-12	2025-06-12	CHOCO / QUIBDO	CHOCO / BAHIA SOLANO	31,5	No	50	31,5	3.911.475,00	0,00	0,00	1.400.000,00	1.400.000,00	Impartir formación complementaria MANIPULACION DE ALIMENTO Y PANADERIA Y REPOSTERIA con número de ficha 3223192, 3223178, 3223179, 3223186, 3223188, dirigido a un grupo de aprendices víctima del municipio de Bahía solano
											Totales Solicitud de Comisión			**0,00**	**1.400.000,00**	**1.400.000,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación complementaria MANIPULACION DE ALIMENTO Y PANADERIA Y REPOSTERIA con número de ficha 3223192, 3223178, 3223179, 3223186, 3223188, dirigido a un grupo de aprendices víctima del municipio de Bahía solano

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	11797506	Nombre:	JOHN DERLYNG CARDONA DELGADO	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

Firma Responsable

Verificado Por:	YENNY CORDOBA RODRIGUEZ	Fecha Verificación:	09/05/2025 17:29:59

27-1010
Quibdó,

Señor
Milton Guisado Palacios
mguisado@sena.edu.co
Coordinador Administrativo y Financiero
Sena Regional Chocó

Asunto: Solicitud Trámite de Orden de Viaje

Reciba un cordial saludo:

Por medio del presente me permito Solicitar trámite de orden de viaje, durante los días del 12 de MAYO al 12 de JUNIO del 2025, para la instructora **NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA**, identificada con CC **35895822**, del programa Atención a víctima, con el objetivo de: Impartir formación complementaria MANIPULACION DE ALIMENTO Y PANADERIA Y REPOSTERIA con número de ficha 3223192, 3223178, 3223179, 3223186, 3223188, dirigido a un grupo de aprendices víctima del municipio de Bahía solano.

Anexamos la siguiente documentación:

- Formato de Solicitud
- Agenda
- Autorización
- Contrato

Atentamente,

Firmado digitalmente por JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
Fecha: 2025.05.08 15:06:50 -05'00'

JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
Director Regional (E)
jcardonad@sena.edu.co

Anexo: (5 Folio)

Proyectó: Elsa Ines Romaña Romaña
Coordinadora Academica.

	Versión: 04
	Código: GTH-F-090

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					2/05/2025			
NOMBRES Y APELLIDOS:					**IDENTIFICACIÓN:**			
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA					**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**35895822**
CONTRATO	**No.**	**7563872**	**AÑO**	2025	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	31	10	2025
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios personales de carácter temporal de 31 instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2025, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Choco				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	JHON DERLYNG CARDONA DELGADO				**CARGO**	DIRECTOR REGIONAL (E)		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA				**CARGO**	COORDINADORA ACADEMICA		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	**QUIBDO-BAHIA SOLANO-CUPICA-PUNTA PIÑA- EL VALLE-QUIBDO.**						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Choco			**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad**		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	CHOCO		**ENTIDAD O EMPRESA:**	SENA		**CONTACTO**	3225946411
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	12	5	2025	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**	12	6	2025
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formación en los curso manipulacion de alimento y panaderia y reposteria con ficha 3223186, 3223188, 3223192, 3223178, 3223179, en el municipio de bahia solano en el programa de Atención a victimas.						

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Establecer estrategias de enseñanza-aprendizaje- evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.
2	Orientar los procesos de enseñanza-aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.
3	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje- evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional.

AGENDA

ACTIVIDADES ((Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día: 12/05/2025
Desplazamientos ruta de ida: Desplazamiento de Quibdo , bahia sona , punta piña, cupica, el valle
Medio de transporte: aereo, fluvial
Actividades a ejecutar: Concertación con los aprendices, desarrollo de la formación.
Desplazamientos Internos: N/A
Día: 13/05/2025
Reunión de concertación con líderes y aprendices de la comunidad de bahia sona , punta piña, cupica, el valle
Del 14de mayo al 11 de junio 2025: inicio de la formación en el horario de 8 a 12am y de 2 a 6pm donde se da a Conocer la temática a desarrollar en la formación básica en panadera. se trabaja con la resolución 2674 que tiene que ver con las B. P. M. las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de los alimentos.
Higiene del manipulador: Aseo personal, vestimenta completa con bata, gorro, tapaboca y zapatos cerrados con medias.
Conocer la importancia de la panadería
Qué materia prima
Saber sobre los equipos y utensilios empleados en la panadería
Higiene en equipos y utensilios, para elaboración de productos
Conocer ingredientes y proceso para los diferentes productos.
Balance de formula

Dia 12 de junio
Desplazamiento Bahia solano _Quibdó

Observaciones

FIRMAS

FIRMA ORDENADOR DE GASTO: Firmado digitalmente por JHON DERLYNG CARDONA DELGADO Fecha: 2025.05.08 15:07:21 -05'00'	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :** Elsa Inés Romaña R.	**FIRMA DEL CONTRATISTA:** Nayibe Sanchez M
Nombres y Apellidos: JHON DERLYNG CARDONA DELGADO	**Nombres y Apellidos: ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA**	
Cargo: DIRECTOR REGIONAL	**Cargo: COORDINADORA ACADEMICA**	**Nombres y Apellidos: YODEINY PEREA AGUILAR**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

REGIONAL CHOCÓ

CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO

FORMATO SOLICITUD DE COMISION U ORDEN DE DESPLAZAMIENTO - 2024

DATOS COMISIONADO							DATOS COMISION					LIQUIDACION COMISION (Ver Resolución)				
Cedula	Lugar de Expedicion	Nombre Funcionario/ Contratista	Cargo / Labor	Salario/ Honorarios	Numero Contrato y / Fecha	No. De Cuenta/ Tipo/Banco	No. De CDP	Objetivo del Desplazamiento	Lugar Desplazamiento - Departamento	Lugar Desplazamiento - Municipio	Fecha Salida	Fecha Llegada	No. De Dias de Desplazamiento	TIPO DE TRANSPORTE	Gastos de Transporte Aereo/ Terrestre/Acuatico	Otros Gastos Transporte entre Terminales	Otros Gastos (Combustible,)
35895822	QUIBDO	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	$3,911,475	CO1.PCCNTR.7563872 del 4 de marzo de 2025	578393456 BANCO BOGOTA	4325 - EQUIPO REGIONAL DE VÍCTIMAS	Impartir formación complementaria MANIPULACION DE ALIMENTO Y PANADERIA Y REPOSTERIA con número de ficha 3223192, 3223178, 3223179,	CHOCO	B : BAHÍA SOLANO	12/05/2025	12/06/2025	31,50	AEREO	$ 1.400.000		
											.						$ -
											.	.					$ -
											.	.					$ -

Firma	**Firma**		**Firma**
Nombre	**Nombre**		**Nombre**
Solicitante	**Elsa Ines Romaña Romaña**		**Jhon Derlyng Cardona Delgado**
	Coordinador (a) Academico		Director Regional
	Solicitante		**Autoriza**

Firmado digitalmente por JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
Fecha: 2025.05.08 15:07:43 -05'00'

OBSERVACION: Esta orden de viaje cubre solo gastos de transporte por valor de 1.400.000 Quibdo- bahia solano-cupica-punta piña-el valle-Quibdo.

OTROS GASTOS DE TRANSPORTES ENTRE TERMINALES Y LA CIUDAD

CONCEPTO	AÑO 2024
Via Aerea Ida y Regreso	$ 141.797
Via Aerea - Un Solo Sentido	$ 70.098
Via Terretre - Ida y Regreso	$ 49.622
Via Terretre - Un solo sentido	$ 24.741
Traslado aéreo a otra ciudad durante la comisión	$ 94.560

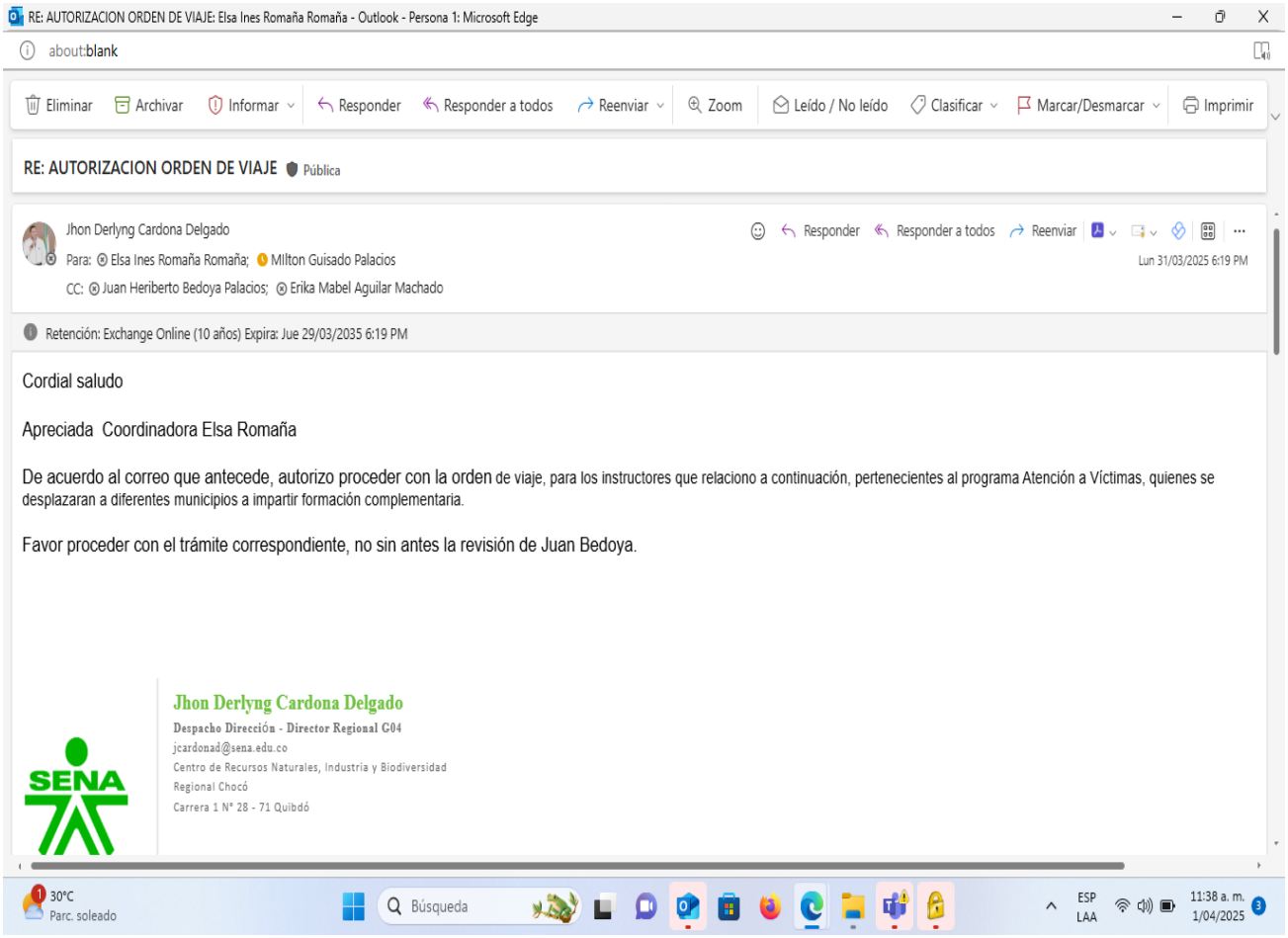
RESOLUCION PERSONAL DE CONTRATISTAS

Tabla de liquidación Gastos de viaje Circular 01-3-2024-000080 de 2024

RESOLUCION PERSONAL DE PLANTA

Gastos de Comisión Resolución No. 1-01103-2023

VERSION - JH 3-2024


RE: AUTORIZACION ORDEN DE VIAJE: Elsa Ines Romaña Romaña - Outlook - Persona 1: Microsoft Edge
about:blank
Eliminar
Archivar
Informar
Responder
Responder a todos
Reenviar
Zoom
Leído / No leído
Clasificar
Marcar/Desmarcar
Imprimir
RE: AUTORIZACION ORDEN DE VIAJE
Pública
Jhon Derlyng Cardona Delgado
Para: Elsa Ines Romaña Romaña; Milton Guisado Palacios
CC: Juan Heriberto Bedoya Palacios; Erika Mabel Aguilar Machado
Responder
Responder a todos
Reenviar
Lun 31/03/2025 6:19 PM
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 29/03/2035 6:19 PM
Cordial saludo
Apreciada Coordinadora Elsa Romaña
De acuerdo al correo que antecede, autorizo proceder con la orden de viaje, para los instructores que relaciono a continuación, pertenecientes al programa Atención a Víctimas, quienes se desplazaran a diferentes municipios a impartir formación complementaria.
Favor proceder con el trámite correspondiente, no sin antes la revisión de Juan Bedoya.
Jhon Derlyng Cardona Delgado
Despacho Dirección - Director Regional C04
jcardonad@sena.edu.co
Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad
Regional Chocó
Carrera 1 N° 28 - 71 Quibdó
SENA
30°C
Parc. soleado
Búsqueda
ESP
LAA
11:38 a. m.
1/04/2025

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Resumen

ID del contrato en SECOP	CO1.SLCNTR.14615415
Número del contrato	CO1.PCCNTR.7563872
Versión del contrato	1
Objeto del contrato	Prestar servicios personales de carácter temporal de 31 instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2025, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2
Tipo de contrato	Prestación de servicios
Fecha de inicio del contrato	5/03/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	31/10/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Duración del contrato	239 Días
Tiempo adiciones en días	0 días
Proveedor(es) seleccionado(s)	(●) Sí ( ) No
Estado del contrato	En ejecución

Liquidación	○ Sí	◉ No
Obligaciones Ambientales	○ Sí	◉ No
Obligaciones Pos Consumo	○ Sí	◉ No
Reversión	○ Sí	◉ No

Entidad Estatal

SENA REGIONAL CHOCO Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

COLOMBIA, Quibdó

0 Recomendación (es)

Proveedor Seleccionado

NAYIBE SANCHEZ

COLOMBIA, Quibdó

0 Recomendación (es)

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
NAYIBE SANCHEZ	banco de bogota	Ahorros	578393456

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA*

Fecha de aprobación: *4/03/2025 12:22:20 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por:	*Jhon Derlyng Cardona Delgado*	***Fecha de aprobación:***	*4/03/2025 4:26:06 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato firmado: CO1_PCCNTR_7563872_Firmado

Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_7563872_En ejecución

Información del objeto

Tipo de proceso	Contratación directa
Unidad de contratación	CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

VER CONTRATO

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	○ Sí ◉ No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega	A definir

El contrato puede ser prorrogado ○ Sí ◉ No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ◉ Sí ○ No

Garantías por lotes, grupos o etapas ○ Sí ◉ No

Cumplimiento ◉ Sí ○ No

☑ Cumplimiento del contrato

◉ % del valor del contrato 10,000000 Fecha de vigencia (desde) 3/03/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

○ Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 28/02/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ○ Sí ◉ No

Fecha límite para entrega de garantías: 3/03/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 5/03/2025 11:05:35 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	Detalle	Acci
CO1.WRT.16631093	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	Contrato de seguro	3.116.141,80 COP	SEGUROS DEL ESTADO SA	28/02/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aceptada	Detalle	

Agregar

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ○ Sí ◉ No *

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura A definir

Comentarios

Comentarios

Anexos del contrato

	Descripción		
☐	GTH-F-077FormatoMinutaContratoPrestaciondeServiciosV18 - CON AUTORIZACION 2025.pdf	Descargar	Detalle

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Cra. 1 No. 28 - 71

Ubicación CO-CHO-27001 - Quibdó

País COLOMBIA

Departamento Chocó

Municipio Quibdó

Dirección Cra. 1 No. 28 - 71

Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	MUNICIPIOS DEL CHOCO - DOMICILIO CONTRACTUAL QUIBDO	COLOMBIA > Chocó > Quibdó

© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia) **018000-52-0808** www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

RECIBO DEL ITINERARIO DE PASAJERO
BILLETE ELECTRÓNICO

DATOS DEL COMPRADOR:		**DATOS DEL PASAJERO:**	
FECHA:	06 May 2025		
NOMBRE:	SANCHEZ / NAYIBE	**NOMBRE:**	SANCHEZ MOSQUERA/NAYIBE
DOCUMENTO:	35895822	**DOCUMENTO:**	C.C. 35895822
DIRECCIÓN:	QUIBDO	**COMPAÑIA EMISORA:**	MOON FLIGHTS S.A.S
EMAIL:	nasamo05@hotmail.com	**E-TICKET:**	0010001067425
TELÉFONO:	3225946411	**LOC RESERVA:**	AYMSOFT **B4XC1Q**

DE /A	**VUELO**	**FECHA**	**NVB**	**NVA**	**BAG**	**ST**
UIB-BSC	4707	12MAY	12May 10:00	12May 10:20	1PC	OK

EL PASAJERO DEBE PRESENTAR PARA SU VIAJE, EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD ORIGINAL (CEDULA DE CIUDADANIA, PASAPORTE, TARJETA DE IDENTIDAD O REGISTRO CIVIL CON FIRMA Y SELLO DE LA NOTARIA)

CALCULO DE TARIFA:

TARIFA AÉREA	**COP 381.100,00**
Pago Tarifa ida Clase Z	COP 337.500,00
Pago tasa aeroportuaria (Ida)	COP 23.600,00
Pago tarifa administrativa	COP 20.000,00
VALOR IMPUESTO	**COP 0,00**
TOTAL	**COP 381.100,00**

Este vuelo es operado por Moon Flights y comercializado por Moon Flight Travel.

MOON FLIGHTS SAS
NIT 901463209-7
DIRECCION: CL 3 66 101 HANG 76 Y 77
MEDELLIN - COLOMBIA

COMO PORTADOR DE MI EQUIPAJE Y BOLSO DE MANO

DECLARO QUE NO LLEVO:
ARMAS DE FUEGO Y/O CORTOPUNZANTES: MUNICIONES, PÓLVORA, PARALIZANTE, IRRITANTE Y/O LACRIMÓGENOS, NAVAJAS, CUCHILLOS Y/O ELEMENTOS DE CUALQUIER METAL CON FILO, **LÍQUIDOS Y/O SÓLIDOS INFLAMABLES:** PINTURAS, COMBUSTIBLES, CARGAS PARA ENCENDEDORES, CERILLOS DE ENCENDIDO UNIVERSAL. **PRODUCTOS DOMÉSTICOS:** BLANQUEADORES, SOLVENTES, LIMPIADORES DE DRENAJE. ENVASES A PRESIÓN: LATAS DE AEROSOL, TANQUES PRESURIZADOS CON CUALQUIER TIPO DE GAS, CARTUCHOS DE CO2, ELEMENTOS AUTO INFLABLES. **FUEGOS ARTIFICIALES:** BENGALAS DE SEÑALES, CENTELLAS U OTROS EXPLOSIVOS.

DERECHO: PROTECCIÓN DE DATOS:
EN VIRTUD DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE DATOS; MOON FLIGHTS S.A.S, EN EJECUCIÓN DE SU ACTIVIDAD, HA PUBLICADO EL MANUAL DE DATOS PERSONALES EN SU PAGINA WEB WWW.MOONFLIGHTS.COM.CO, O PODRÁ SOLICITARLO AL CORREO ELECTRÓNICO COMUNICACIONES@MOONFLIGHTS.COM.CO PARA EFECTO DE QUE LOS DATOS PERSONALES QUE SE ENCUENTREN CONSIGNADOS EN EL PRESENTE FORMULARIO Y QUE USTED SUMINISTRA, SEAN MANEJADOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.

Y AL INGRESO DE LAS SALAS DE EMBARQUE:

* LOS PASAJEROS DEBERAN **PRESENTARSE UNA HORA Y TREINTA MINUTOS** ANTES DEL VUELO EN EL AEROPUERTO
* LOS PASAJEROS QUE SEAN EXENTOS DE LA TASA AEROPORTUARIA DEBERÁN PRESENTAR EL DOCUMENTO QUE LO ACREDITA, PARA QUE NO LE SEA COBRADO DICHO MONTO EN LOS MODULOS UBICADOS EN AEROPUERTO. * EL VUELO SE CIERRA 45 MINUTOS ANTES DE LA SALIDA. * EL EQUIPAJE DE MANO PERMITIDO ES MÁXIMO UNA PIEZA POR PASAJERO, DEBE CUMPLIR CON LAS DIMENSIONES ESTABLECIDAS (40 X 35 X 25 CM) Y QUE NO SOBREPASE 5 KILOS.
* EL EQUIPAJE DE BODEGA INCLUIDO EN LA TARIFA ES EN 1 (UNA) PIEZA, QUE NO DEBE SUPERAR LOS 10 KILOS. LAS PIEZAS ADICIONALES ESTARÁN SUJETAS A DISPONIBILIDAD EN LA BODEGA Y SE COBRARAN POR KILO DE ACUERDO A LA TARIFA ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

RECUERDE QUE:
* INFORMESE SOBRE LAS CONDICIONES Y RESTRICCIONES DE LA TARIFA CONFIRMADA EN EL PASAJE, EN EL PUNTO DONDE EFECTUÓ LA COMPRA.
* CON LA COMPRA SE ACEPTAN LAS CONDICIONES QUE SE ENCUENTRAN CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE TRANSPORTE, PARA CONSULTARLAS REMITASE A: HTTP://MOONFLIGHTS.COM.CO/CONTRATO-DE-TRANSPORTE
* CON LA COMPRA SE ACEPTAN LAS POLÍTICAS, CONDICIONES Y TERMINOS DE USO DEL SITIO WEB, PARA CONSULTARLAS REMITASE A HTTPS://MOONFLIGHTS.COM.CO/POLITICAS-CONDICIONES-TERMINOS-DE-USO

SE ENCUENTRA A DISPOSICIÓN EL TELÉFONO +57 (314) 373-0865 MEDELLIN-COLOMBIA O LA PÁGINA WEB WWW.MOONFLIGHTS.COM.CO, PARA ATENDER CUALQUIER CONSULTA DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR LA EMPRESA.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
COMPROBANTE DE LEGALIZACION DE GASTOS TRANSPORTE INFORMAL
EN DESPLAZAMIENTO COMISION DE CONTRATISTAS

Codigo Regional :	**27**
Codigo Centro:	**952210**
Fecha de elaboración:	**17/06/2025**
ID Proceso:	

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA: QUIBDO
NOMBRE DEL CONTRATISTA: NAYIBE NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
No. DOCUMENTO IDENTIDAD: 35.895.822

En desarrollo de la comisión No. **11425** durante los dias **21 al 25** del mes de mayo de **2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DE PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE	VALOR PAGADO
21/05/2025-25/05/2025	**TRANSPORTE TERRESTRE IDA Y REGRESO BAHIA SOLANO - EL VALLE - EL VALLE - BAHIA SOLANO**	**TERRESTRE**	**$ 120.000**

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A: **120.000**

Para efectos legales el CONTRATISTA certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica unicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y el Supervisor de Contrato, se autoriza el presente gasto

COMISIONADO CONTRATISTA	SUPERVISOR DE CONTRATO	ORDENADOR DEL GASTO
Nombre completo: NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	**Nombre completo:** ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA	**Nombre completo:** JHON DERLING CARDONA DELGADO
Cargo Instructor	**Cargo:** COORDINADORA ACADÉMICA	**Cargo:** DIRECTOR REGIONAL
Firma: Nayibe Sanchez M	**Firma:**	**Firma:**

TRANSPORTE SARAY

Viajamos entre Bahía Solano – Cupica y Juradó



Oscar Beltrán
RUT 82384626

Oscar Beltrán
RUT 82384626

N° 0513

NOMBRE: Nayibe Sanchez

CEDULA: 35895822 **CEL:** _____

ORIGEN: Bahia S			DESTINO: Cupica
DIA	MES	AÑO	PRODUCTO:
27	05	2025	VALOR: 120.000

Oscar Beltrán 3106499497 Víctor Olaya 3212576347

TRANSPORTE SARAY

Viajamos entre Bahía Solano – Cupica y Juradó



Oscar Beltrán
RUT 82384626

Oscar Beltrán
RUT 82384626

N° 0807

NOMBRE: Nayibe Sanchez

CEDULA: 35895822 **CEL:** _____

ORIGEN: Cupica			DESTINO: Bahia S.
DIA	MES	AÑO	PRODUCTO:
04	06	2025	VALOR: 120.000

Oscar Beltrán 3106499497 Víctor Olaya 3212576347

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
COMPROBANTE DE LEGALIZACION DE GASTOS TRANSPORTE INFORMAL
EN DESPLAZAMIENTO COMISION DE CONTRATISTAS

Codigo Regional :	**27**
Codigo Centro:	**952210**
Fecha de elaboración:	**17/06/2025**
ID Proceso:	

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA: QUIBDO
NOMBRE DEL CONTRATISTA: NAYIBE NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
No. DOCUMENTO IDENTIDAD: 35.895.822

En desarrollo de la comisión No. **11425** durante los dias **05 al 11** del mes de JUNIO de **2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DE PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE	VALOR PAGADO
05/06/2025-11/06/2025	**TRANSPORTE TERRESTRE IDA Y REGRESO BAHIA SOLANO - PUNTA PIÑA - PUNTA PIÑA - BAHIA SOLANO**	**TERRESTRE**	**$ 320.000**

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A: **320.000**

Para efectos legales el CONTRATISTA certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica unicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y el Supervisor de Contrato, se autoriza el presente gasto

COMISIONADO CONTRATISTA	SUPERVISOR DE CONTRATO	ORDENADOR DEL GASTO
Nombre completo: NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	**Nombre completo:** ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA	**Nombre completo:** JHON DERLING CARDONA DELGADO
Cargo Instructor	**Cargo:** COORDINADORA ACADÉMICA	**Cargo:** DIRECTOR REGIONAL
Firma: Nayibe Sanchez M	**Firma:**	**Firma:**

RECIBO DEL ITINERARIO DE PASAJERO
BILLETE ELECTRÓNICO

DATOS DEL COMPRADOR:

FECHA: 28 May 2025
NOMBRE: SANCHEZ / NAYIBE
DOCUMENTO: 35895822
DIRECCIÓN: QUIBDO
EMAIL: nasamo05@hotmail.com
TELÉFONO: 3225946411

DATOS DEL PASAJERO:

NOMBRE: SANCHEZ MOSQUERA/NAYIBE
DOCUMENTO: C.C. 35895822
COMPAÑIA EMISORA: MOON FLIGHTS S.A.S
E-TICKET: 0010001068437
LOC RESERVA: AYMSOFT **B4XCZW**

DE /A	VUELO	FECHA	NVB	NVA	BAG	ST
BSC-UIB	4706	12JUN	12JUN 09:00	12JUN 09:20	1PC	OK

EL PASAJERO DEBE PRESENTAR PARA SU VIAJE, EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD ORIGINAL (CEDULA DE CIUDADANIA, PASAPORTE, TARJETA DE IDENTIDAD O REGISTRO CIVIL CON FIRMA Y SELLO DE LA NOTARIA)

CALCULO DE TARIFA:

TARIFA AÉREA	**COP 363.000,00**
Pago Tarifa ida Clase Z	COP 319.400,00
Pago tasa aeroportuaria (Ida)	COP 23.600,00
Pago tarifa administrativa	COP 20.000,00
VALOR IMPUESTO	**COP 0,00**
TOTAL	**COP 363.000,00**

Este vuelo es operado por Moon Flights y comercializado por Moon Flight Travel.

MOON FLIGHTS SAS
NIT 901463209-7
DIRECCION: CL 3 66 101 HANG 76 Y 77
MEDELLIN - COLOMBIA

COMO PORTADOR DE MI EQUIPAJE Y BOLSO DE MANO

DECLARO QUE NO LLEVO:
ARMAS DE FUEGO Y/O CORTOPUNZANTES: MUNICIONES, PÓLVORA, PARALIZANTE, IRRITANTE Y/O LACRIMÓGENOS, NAVAJAS, CUCHILLOS Y/O ELEMENTOS DE CUALQUIER METAL CON FILO. **LÍQUIDOS Y/O SÓLIDOS INFLAMABLES:** PINTURAS, COMBUSTIBLES, CARGAS PARA ENCENDEDORES, CERILLOS DE ENCENDIDO UNIVERSAL. **PRODUCTOS DOMÉSTICOS:** BLANQUEADORES, SOLVENTES, LIMPIADORES DE DRENAJE. ENVASES A PRESIÓN: LATAS DE AEROSOL, TANQUES PRESURIZADOS CON CUALQUIER TIPO DE GAS, CARTUCHOS DE CO2, ELEMENTOS AUTO INFLABLES. **FUEGOS ARTIFICIALES:** BENGALAS DE SEÑALES, CENTELLAS U OTROS EXPLOSIVOS.

DERECHO: PROTECCIÓN DE DATOS:
EN VIRTUD DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE DATOS; MOON FLIGHTS S.A.S, EN EJECUCIÓN DE SU ACTIVIDAD, HA PUBLICADO EL MANUAL DE DATOS PERSONALES EN SU PAGINA WEB WWW.MOONFLIGHTS.COM.CO, O PODRÁ SOLICITARLO AL CORREO ELECTRÓNICO COMUNICACIONES@MOONFLIGHTS.COM.CO PARA EFECTO DE QUE LOS DATOS PERSONALES QUE SE ENCUENTREN CONSIGNADOS EN EL PRESENTE FORMULARIO Y QUE USTED SUMINISTRA, SEAN MANEJADOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.

Y AL INGRESO DE LAS SALAS DE EMBARQUE:

* LOS PASAJEROS DEBERAN **PRESENTARSE UNA HORA Y TREINTA MINUTOS** ANTES DEL VUELO EN EL AEROPUERTO
* LOS PASAJEROS QUE SEAN EXENTOS DE LA TASA AEROPORTUARIA DEBERÁN PRESENTAR EL DOCUMENTO QUE LO ACREDITA, PARA QUE NO LE SEA COBRADO DICHO MONTO EN LOS MODULOS UBICADOS EN AEROPUERTO. * EL VUELO SE CIERRA 45 MINUTOS ANTES DE LA SALIDA. * EL EQUIPAJE DE MANO PERMITIDO ES MÁXIMO UNA PIEZA POR PASAJERO, DEBE CUMPLIR CON LAS DIMENSIONES ESTABLECIDAS (40 X 35 X 25 CM) Y QUE NO SOBREPASE 5 KILOS.
* EL EQUIPAJE DE BODEGA INCLUIDO EN LA TARIFA ES EN 1 (UNA) PIEZA, QUE NO DEBE SUPERAR LOS 10 KILOS. LAS PIEZAS ADICIONALES ESTARÁN SUJETAS A DISPONIBILIDAD EN LA BODEGA Y SE COBRARAN POR KILO DE ACUERDO A LA TARIFA ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

RECUERDE QUE:
* INFORMESE SOBRE LAS CONDICIONES Y RESTRICCIONES DE LA TARIFA CONFIRMADA EN EL PASAJE, EN EL PUNTO DONDE EFECTUÓ LA COMPRA.
* CON LA COMPRA SE ACEPTAN LAS CONDICIONES QUE SE ENCUENTRAN CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE TRANSPORTE, PARA CONSULTARLAS REMITASE A: HTTP://MOONFLIGHTS.COM.CO/CONTRATO-DE-TRANSPORTE
* CON LA COMPRA SE ACEPTAN LAS POLÍTICAS, CONDICIONES Y TERMINOS DE USO DEL SITIO WEB, PARA CONSULTARLAS REMITASE A HTTPS://MOONFLIGHTS.COM.CO/POLITICAS-CONDICIONES-TERMINOS-DE-USO

SE ENCUENTRA A DISPOSICIÓN EL TELÉFONO +57 (314) 373-0865 MEDELLIN-COLOMBIA O LA PÁGINA WEB WWW.MOONFLIGHTS.COM.CO, PARA ATENDER CUALQUIER CONSULTA DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR LA EMPRESA.