



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	Julio de 2025
Versión	ENERO - 2.25
ID de Proceso	02219-411009

**DATOS DEL CONTRATISTA**

Nombres y apellidos:	CLARA INES YOTENGO RIVERA	Banco a consignar:	BANCO BBVA
Cédula de Ciudadanía	25.691.213	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	piune03@hotmail.es	Número de Cuenta:	598005422
IP/Nº de contacto:		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	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a \$65.891.000			
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)			
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			
Concepto del pago corresponde a:			
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			

**DATOS DEL CONTRATO**

Nº del contrato:	360/2025	Nº Compromiso SIIF	79125	Número de pagos durante la vigencia del contrato	8
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMP				

**DATOS PERIODO DEL PAGO**

Del	01/06/2025	Al	30/06/2025	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 30.580.591
Número de pago	3			Valor Total del Contrato:	\$ 41.248.239
Valor Bruto Pago:	\$ 5.333.824,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 25.246.767

**RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO**

Ingresos por honorarios	\$ 5.333.824	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ 0		
<b>TOTAL INGRESOS DEL PERIODO</b>	<b>\$ 5.333.824</b>	Menos, Retefuente Otros Ingresos	\$ 0
<b>BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE</b>	<b>\$ 3.505.724</b>	<b>TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO</b>	<b>\$ 0</b>

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

	Junio	Mayo		
Nº Planilla PILA, o, Nº Radicación pago SS	-----	9486167490	Base retención en la fuente a título de RENTA	3.505.724,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 2.133.530	\$ 2.133.530	Base retención en la fuente a título de ICA	4.725.724,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 266.700	\$ 266.700	Valor base IVA	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 341.400	\$ 341.400	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00 19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00 0,00%
ARL III	\$ 52.000	\$ 52.000	Menos Retención IVA	0,00 15%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	Reteica - 8299 - MOCOIA	47.257,00 1,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -		0,00 0%
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -		0,00 0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -	\$ -		0,00 0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00 0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00 0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00 0,000%
Dependientes hasta	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00 0,000%
Salud hasta	\$ 796.784	\$ -	Otras Retenciones	0,00 0,000%
Renta Exenta 25%	\$ 26.227.473	\$ 1.168.000		0,00
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$ 2.336.000		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00
Retención en la Fuente Contingente	\$		<b>VALOR A PAGAR</b>	<b>\$5.286.567,00</b>

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

**ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO**

Municipio de Puerto Asís- Instructor de formación Profesional Integral: Capesena, Especialidad Gastronomía.
Actividades desarrolladas 1 al 30 de junio 2025.
1. Impartir FPI presencial Titulada ficha: 3240654, Competencia: 290801023 RAP1, RAP2, RAP3. horas 80
2. Impartir FPI presencial Titulada ficha: 3240654, Competencia: 260201008 RAP1. horas 28
3. Impartir FPI presencial Titulada ficha: 3264150, Competencia: 240201530 RAP1. horas 40
4. Impartir FPI en curso complementario ficha: 3238221. Competencia: 260201011, RAP 1, RAP2, RAP3 RAP 4, RAP 5, RAP 6, horas 12
5. Total Horas: 160

**PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:**

1. Cumpli 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

*Clara Ines Yotengo*

**CLARA INES YOTENGO RIVERA  
EL CONTRATISTA**

**CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO**

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí 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 periodo 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,

*1995*

**JHONNY GERMAN GARCIA MORA  
INSTRUCTOR G12**

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)**

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 25691213		YOTENGO RIVERA CLARA INES	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	barrio colina campestre	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave	Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-05	1557304197	9486167490	I	2025/06/05	2025/06/16	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	11	\$664,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																							
EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte		
1	CC 25691213	YOTENGO RIVERA CLARA INES	230201	30	\$2,133,530	\$341,400	EPSIC3	30	\$2,133,530	\$266,700	0		\$0	\$0	14-23	30	\$2,133,530	\$52,000	0	\$0	\$0		
<b>Total Afiliados( 1)</b>					\$2,133,530	\$341,400			\$2,133,530	\$266,700			\$0	\$0			\$2,133,530	\$52,000		\$0	\$0		

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$341,400	\$2,500	\$0	\$343,900	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	\$341,400	\$2,500	\$0	\$343,900	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$52,000	\$400	\$0	\$52,400	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$52,000	\$400	\$0	\$52,400	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$266,700	\$1,900	\$0	\$268,600	
A.I.C.	EPSIC3	817,001,773	3	1	\$266,700	\$1,900	\$0	\$268,600	
<b>TOTAL</b>				<b>1</b>	<b>\$660,100</b>	<b>\$4,800</b>	<b>\$0</b>	<b>\$664,900</b>	

**usuario: 25691213**  
**Contraseña: Salud2025\***



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, junio de 2025

Señor (a)

**Jonny German García Mora**

SUPERVISOR CONTRATO No. 0360– 2025

Coordinador académico Programas Especiales

Puerto Asís

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes junio del año 2025

**Referencia:** No 0360 del año 2025

Clara Inés Yotengo Rivera, identificada con la cédula de ciudadanía No. 25691213 de Silvia Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en CampeSENA , 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 CUARENTA Y UNMILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$41.248.239). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Siete (7) pagos iguales por los meses de abril a octubre por un valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS (\$5.333.824) b). un último pago correspondiente al mes de diciembre por un valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE (\$3.911.471).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 598005422 de Banco de BBVA, cuyo titular es el contratista.

**Plazo:** Será hasta el 22 de noviembre de 2025.

**OBJETO:**



*Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA.*

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	<p>Impartir formación profesional integral, en el programa CampeSENA en los siguientes cursos complementarios orientados bajo la ruta 3 y4:</p> <p><b>1. TECNICO EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 635503 V-103  <b>Código de la ficha:</b> 3240654.  <b>Lugar:</b> Restaurante Vereda la Diana, municipio de Puerto ASIS.  <b>Horario:</b> lunes -viernes 4:00 pm – 10:00pm.  Horas: 108</p> <p><b>2. AUXILIAR EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 662121 - V1  <b>Código de la ficha:</b> 3264150.  <b>Lugar:</b> IER el Guineo, municipio de Villa Garzón.  <b>Horario:</b> lunes – sábado 8:00 am – 12:00pm.  Horas: 40</p> <p><b>4. Curso complementario</b>  Preparación de Arroces.</p>	<p>Fichas enviadas al correo <a href="mailto:wguagua@sena.edu.co">wguagua@sena.edu.co</a>, <a href="mailto:yefigueroa@sena.edu.co">yefigueroa@sena.edu.co</a></p> <p>Aprendices registrados y matriculados en la plataforma Sofía plus - Portafolio y evidencias subidas en el drive:</p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>



		<p>- <b>Código del programa:</b> 63550003 V1.  <b>Código de la ficha:</b> 3238221.  <b>Lugar:</b> Salón comunal vereda los Milagros, municipio de Puerto Asis.  <b>Horario:</b> lunes -domingo 12:00pm – 4:00pm  <b>Horas:</b> 12</p> <p>Total, Horas: 160</p>	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje	<p>En el marco del proceso formativo, se llevará a cabo el reconocimiento de aprendizajes previos y la identificación de estilos de aprendizaje de los participantes. Este proceso se desarrollará en la fase de planeación pedagógica y se integrará en las diferentes guías de aprendizaje, garantizando una formación pertinente y adaptada a las necesidades de la población campesina.</p>	<p>Planeación pedagógica  Guías de aprendizaje que reportan en el drive:</p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a>  <a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular -	<p>Se realiza solicitud de fichas para atender bajo la ruta 3 y 4 las cuales contemplan la formación en:</p> <p><b>1. TECNICO EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 635503 V-103  <b>Código de la ficha:</b> 3240654.  <b>Lugar:</b> Restaurante Vereda la Diana, municipio de Puerto ASIS.</p> <p><b>Competencia:</b> <b>290801023</b>  Manipulación de alimentos.  <b>Resultados:</b></p>	<p>Fichas de matrícula con los datos donde se impartirá la formación enviada al correo de apoyo administrativo</p> <p><i>Carpeta de seguimiento y actividades de formación</i> dispuesta en el Drive del programa.</p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p>



	CampeSENA	<p><b>RAP1.</b> Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)</p> <p><b>RAP2.</b> Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.</p> <p><b>RAP3.</b> Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.</p> <p><b>Competencia:</b> 260201008 Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos</p> <p><b>RAP1.</b> Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.</p> <p><b>2. AUXILIAR EN COCINA.</b> <b>Código del programa</b> 662121 - V1 <b>Código de la ficha:</b> 3264150. <b>Lugar:</b> IER el Guineo, municipio de Villa Garzón. <b>Competencia:</b> 240201530 Inducción. <b>Resultados:</b> RAP1.identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.</p> <p><b>3. Curso complementario</b> Preparación de Arroces. <b>Código del programa:</b> 63550003 V1. <b>código de la ficha:</b> 3238221.</p>	<p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a> <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>
--	-----------	--	--



		<p><b>Lugar:</b> Lugar: Salón comunal vereda los Milagros, municipio de Puerto Asis.</p> <p><b>Competencia:</b> 260201011- Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p><b>Resultados:</b></p> <p><b>RAP 1</b> – Preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar</p> <p><b>RAP 2</b> - Elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.</p> <p><b>RAP 3</b> - Realizar el mise en place (prelistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.</p> <p><b>RAP 4</b> - Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.</p> <p><b>RAP 5</b> - Analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados.</p> <p><b>RAP 6</b> - Evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo.</p>	
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA	Se realizó la verificación del estado de los aprendices asignados a los cursos en la plataforma SOFÍA PLUS para continuar con el proceso de inscripción y matrícula de esta manera ir garantizando la veracidad de la información y su coherencia con el proceso formativo de acuerdo con la ruta	Fichas de matrícula con los datos donde se impartirá la formación enviada al correo de apoyo administrativo  Carpeta de seguimiento y actividades de formación dispuesta en el Drive del programa



	<p>para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato</p>	<p>de aprendizaje y se asocian los aprendices para los programas de formación:</p> <p><b>1. TECNICO EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 635503 V-103  <b>Código de la ficha:</b> 3240654.  <b>Lugar:</b> Restaurante Vereda la Diana, municipio de Puerto ASIS.  <b>Horario:</b> lunes -viernes 4:00 pm – 10:00pm.  Horas: 108</p> <p><b>2. AUXILIAR EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 662121 - V1  <b>Código de la ficha:</b> 3264150.  <b>Lugar:</b> IER el Guineo, municipio de Villa Garzón.  <b>Horario:</b> lunes – sábado 8:00 am – 12:00pm.  Horas: 40</p> <p><b>3. Curso complementario</b>  Preparación de Arroces.  - <b>Código del programa:</b> 63550003 V1.  <b>Código de la ficha:</b> 3238221.  <b>Lugar:</b> Salón comunal vereda los Milagros, municipio de Puerto Asis.  <b>Horario:</b> lunes -domingo 12:00pm – 4:00pm  <b>Horas:</b> 12  Total, Horas: 160</p>	<p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>
5	<p>Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que</p>	<p>Se reporta al Líder del programa la programación de los cursos que se abrieron en el mes de junio.</p> <p><b>1. TECNICO EN COCINA.</b></p>	<p>Fichas de matrícula con los datos donde se impartirá la formación enviada al correo de apoyo administrativo</p>



	<p>se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.</p>	<p><b>Código del programa</b> 635503 V-103  <b>Código de la ficha:</b> 3240654.  <b>Lugar:</b> Restaurante Vereda la Diana, municipio de Puerto ASIS.  <b>Horario:</b> lunes -viernes 4:00 pm – 10:00pm.  Horas: 108</p> <p><b>2. AUXILIAR EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 662121 - V1  <b>Código de la ficha:</b> 3264150.  <b>Lugar:</b> IER el Guineo, municipio de Villa Garzón.  <b>Horario:</b> lunes – sábado 8:00 am – 12:00pm.  Horas: 40</p> <p><b>3. Curso complementario</b>  Preparación de Arroces.  - <b>Código del programa:</b> 63550003 V1.  <b>Código de la ficha:</b> 3238221.  <b>Lugar:</b> Salón comunal vereda los Milagros, municipio de Puerto Asis.  <b>Horario:</b> lunes -domingo 12:00pm – 4:00pm  <b>Horas:</b> 12</p> <p>Total, Horas: 160</p>	<p><b><i>Carpeta de seguimiento y solicitudes para las actividades de formación</i></b> dispuesta en el Drive del programa.</p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>
6	<p>Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en</p>	<p>Una vez se cumpla con el proceso formativo y concertación de las actividades para las diferentes fichas se hará el proceso de evaluación mediante las herramientas dispuestas por el Programa y su reporte en Sofía Plus.</p> <p><b>1. TECNICO EN COCINA.</b></p>	<p>Reporte de Juicios Evaluativos una vez se cumpla el proceso de formación para cada grupo atendido dispuesto el Drive</p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p>



	<p>un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.</p>	<p><b>Código del programa</b> 635503 V-103  <b>Código de la ficha:</b> 3240654.  <b>Lugar:</b> Restaurante Vereda la Diana, municipio de Puerto ASIS.  <b>Horario:</b> lunes -viernes 4:00 pm – 10:00pm.  Horas: 108</p> <p><b>2. AUXILIAR EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 662121 - V1  <b>Código de la ficha:</b> 3264150.  <b>Lugar:</b> IER el Guineo, municipio de Villa Garzón.  <b>Horario:</b> lunes – sábado 8:00 am – 12:00pm.  Horas: 40</p> <p><b>3. Curso complementario</b>  Preparación de Arroces.  - <b>Código del programa:</b> 63550003 V1.  <b>Código de la ficha:</b> 3238221.  <b>Lugar:</b> Salón comunal vereda los Milagros, municipio de Puerto Asis.  <b>Horario:</b> lunes -domingo 12:00pm – 4:00pm  <b>Horas:</b> 12</p> <p>Total, Horas: 160</p>	<p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>
7	<p>Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta</p>	<p>Bajo los lineamientos establecidos por el programa CampeSENA, se realiza la formación con el curso bajo la ruta 3 Y4 donde se conformarán unidades productivas de acuerdo a los lineamientos establecidos.</p>	<p>Ficha de matrícula con los datos donde se impartirá la formación enviada al correo</p>



	creación de unidades productivas.		
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	Se está atento para participar las diferentes jornadas dispuestas por el programa Campe SENA, Reunión en la modalidad presencial, se participó en la reunión presencial en el horario de 2:00 pm a 6:00 pm día 06 de junio 2025, reunión de evaluación seguimiento de indicadores estrategia Campesena y Full Popular	Diligenciamiento de formato de asistencia a las jornadas virtuales. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acta de asistencia.</li> <li>- Registro fotográfico.</li> </ul>
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	Se realizó la gestión de tres (3) fichas correspondientes al programa de formación: <p><b>1. TECNICO EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 635503 V-103  <b>Código de la ficha:</b> 3240654.  <b>Lugar:</b> Restaurante Vereda la Diana, municipio de Puerto ASIS.  <b>Horario:</b> lunes -viernes 4:00 pm – 10:00pm.  Horas: 108</p> <p><b>2. AUXILIAR EN COCINA.</b>  <b>Código del programa</b> 662121 - V1  <b>Código de la ficha:</b> 3264150.  <b>Lugar:</b> IER el Guineo, municipio de Villa Garzón.  <b>Horario:</b> lunes – sábado 8:00 am – 12:00pm.  Horas: 40</p> <p><b>3. Curso complementario</b>  Preparación de Arroces.  - <b>Código del programa:</b> 63550003 V1.  <b>Código de la ficha:</b> 3238221.</p>	registro de asistencia en la reunión y registro fotográfico. <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 1</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a>  <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>



		<p><b>Lugar:</b> Salón comunal vereda los Milagros, municipio de Puerto Asis.</p> <p><b>Horario:</b> lunes -domingo 12:00pm – 4:00pm</p> <p><b>Horas:</b> 12</p> <p>Total, Horas: 160</p>	
10	<p>Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias</p>	<p>Reunión presencial en el horario de 2:00 pm – 4:00 pm 23 de mayo, objetivo revisión de proceso de apertura programa de formación titulada Técnico en Cocina para la comunidad indígena Nasa vereda la Diana, municipio de Puerto Asis.</p>	<p>Evidencia fotográfica</p> <p>Acta</p>
11	<p>Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.</p>	<p>Participación en la estrategia certificacion CampeSENA 2025, estar a disposición cuando se requiera.</p>	<p>- Registro fotográfico</p> <p>- Registro de asistencia</p>



12	<p>Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados</p>	<p>Se presenta el informe mensual de actividades de acuerdo a las obligaciones contractuales según las funciones específicas y generales al cargo como instructor del área técnica de acuerdo a los lineamientos establecidos por la coordinación académica de programas especiales, teniendo en cuenta las fechas de entrega y revisión para este mes de junio.</p>	<p>Cargar Archivos cuenta de cobro (GF Y GC), portafolio y evidencias subidas en el OneDrive, correspondiente al mes de junio.</p>
13	<p>Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la</p>	<p>En caso de ser entregados bienes Se garantizará el uso adecuado de los espacios, equipos e insumos disponibles para la formación, asegurando que los aprendices los manejen correctamente. Se reportarán daños, pérdidas o mal uso de los recursos al supervisor del contrato. Además, se informarán las necesidades de mantenimiento preventivo o correctivo en equipos e infraestructura utilizada.</p>	<p>Actas de requerimiento cuando sea necesario.</p>



	información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	Se realizará el seguimiento continuo a los aprendices y evaluará el desempeño del aprendiz y se reportarán los resultados conforme a los lineamientos establecidos.	Reporta de resultados para cada grupo atendido dispuesto el Drive de seguimiento del programa en el link cuando estos sean atendidos.
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Se realizará el seguimiento continuo a las novedades académicas y disciplinarias de los aprendices. Cualquier hallazgo será comunicado oportunamente al Coordinador Académico para su respectiva actualización y corrección, garantizando un adecuado control y gestión de la información.	Actas de requerimiento cuando sea necesario.



16	<p>Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada</p>	<p>Se actualizará periódicamente el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos exigidos por el Sistema Integrado de Gestión. Se elaborarán y registrarán planes de trabajo con los aprendices, guías de aprendizaje y actas de planes de mejoramiento cuando sean necesarias. Se diligenciarán formatos de asistencia y juicios evaluativos en SOFIA PLUS, asegurando el seguimiento académico.</p>	<p><i>Carpeta de seguimiento y actividades de formación</i> dispuesta en el Drive del programa.</p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a> <a href="#">Guía 1</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3240654</a> <a href="#">Guía 2</a></p> <p><a href="#">Portafolio ficha 3264150</a></p> <p><a href="#">Portafolio Ficha 3238221</a></p>



	resultado de aprendizaje.		
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Se identificará y apoyará la formulación de proyectos agroindustriales alineados con la formación y el sector productivo campesino priorizados.	cuando se requiera

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

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



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 9486167490 del mes de mayo (certificado de afiliación a seguridad social). (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en (4) folios

Cordialmente,

**Clara Inés Yotengo Rivera**

**Contratista**

**C.C. No. 25691213 Cauca de Silvia**

Recibí a satisfacción:

**Jonny German García Mora**

**Supervisor(a) Contrato 0360 de 2025**

**Coordinador académico de programas especiales.**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** CLARA INES YOTENGO RIVERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

**FECHA INICIAL:** 01/06/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3264150 - COCINA

### DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).
- 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 108,00

---

**FICHA** 3238221 - PREPARACION DE ARROCES  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO.

PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 12,00

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** CLARA INES YOTENGO RIVERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA