



INFORME DE EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES MES: AGOSTO DE 2025
CONTRATISTA: Ramiro Antonio Parra Garces
NUMERO DE CONTRATO: No CO1.PCCNTR.8083280 de 2025

Obligación Específica 4

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los conocimientos previos mediante socialización con los aprendices según los conocimientos que cada uno tiene, por medio de un sondeo inicial - debate guiado conforme al programa de formación al cual se matriculó.

Evidencias Fotográficas.



3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

1.1 Estimado aprendiz, desarrolle 1 estrategia acerca de:

- ¿cómo podemos promover el consumo de café en la región?
- Con los conocimientos adquiridos al terminar la siguiente sopa de letras vamos a explicar cada uno de los términos acerca del café.



Obligación Específica 5

Descripción de la Actividad: Impartir formación en red de conocimiento Institucional de Integralidad de la Formación - Interacción Consigo Mismo, con los demás, con la Naturaleza y con la Trascendencia, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:



Evidencias Fotográficas.

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3237242	SERVICIOS DE BARISMO







Obligación Específica 6

Descripción de la Actividad: Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basados en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas de la instructora las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:

Evidencias Fotográficas.

REGIONAL NORTE DE SANTANDER
Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero
LISTA DE CHEQUEO

I. INFORMACIÓN GENERAL:

Programa de Formación	Técnico En Servicios De Barismo
No de Ficha	3237242
Competencia Asociada	Preparar Bebidas basadas en café espresso
Resultados de Aprendizaje a evaluar	Preparar la bebida basada en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café, y obteniendo mezclas que garanticen realizar los atributos del producto
Criterios de Evaluación	Prepara café espresso de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos
Fecha de Aplicación	
Nombre del Instructor	Ramiro Antonio Parra Garces
Nombre del Aprendiz	
Tipo de Evidencia	Desempeño ()
Producto (s)	

II. EVIDENCIA A EVALUAR:

Preparación De Bebidas A Base de café espresso

III. ÍTEMES A EVALUAR

Ítem	Variables/Indicadores Desempeño	Cumple		OBSERVACIONES
		SI	NO	
Prepara espresso visualmente correcto y balanceado				
Prepara cappuccino visualmente correcto y sabor característico				

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

Prepara Lungo Visualmente Correcto			
Prepara Doppio Visualmente correcto y balanceado			
Prepara Americano Visualmente Correcto			
Prepara Cappuccino Visualmente Correcto y Balanceado			
Prepara Moccacino Visualmente Correcto			
Prepara Macchiato Visualmente Correcto			
SERVICIO			
Presenta La Bebida Con El Asa A La Derecha Del Consual			
Única Correctamente La Cucharilla			
Aplica El Protocolo De Servicio			

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

La Cucharilla Esta Con La Concavidad Hacia Arriba y El Logo De La Taza Frente Al Cliente			
La Taza Para Servir La Bebida Se Encuentra Tíbio			

RESULTADO EVIDENCIA: CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

RAMIRO PARRA
Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

REGIONAL NORTE DE SANTANDER
Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero
CUESTIONARIO

I. INFORMACIÓN GENERAL:

Programa de Formación	Técnico En Servicios De Barismo
No de Ficha	3237242
Competencia Asociada	Preparar Bebidas basadas en café espresso
Resultados de Aprendizaje a evaluar	Preparar la bebida basada en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café, y obteniendo mezclas que garanticen realizar los atributos del producto
Criterios de Evaluación	Prepara café espresso de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos
Fecha de Aplicación	
Nombre del Instructor	Ramiro Antonio Parra Garces
Nombre del Aprendiz	

II. EVIDENCIA A EVALUAR:

Preparación De Bebidas A Base de café espresso

III. INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- Fijarse en los tipos de preguntas que constituyen la prueba para elegir la opción correcta.
- Leer comprensivamente, interpretando y analizando cada enunciado.
- Rellenar el botón que señala la opción correcta.
- El tiempo señalado para responder al cuestionario es de 45 minutos.
- Cada pregunta tendrá una valoración.

IV. DESARROLLO DE LA PRUEBA
CUESTIONARIO (preguntas en contexto tipo ítem)

DD-F-012 V.06

SENA Comunica

Línea de atención al ciudadano: 08000 910070
Línea de atención al empresario: 08000 910061

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

- Describe las características visuales que debe tener un espresso para considerarse correctamente preparado.
- Cuando preparas un ristretto, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
 - Tiene más volumen que un espresso, pero menos crema.
 - Se utiliza la misma cantidad de café que en un espresso, pero con más agua.
 - Se utiliza la misma cantidad de café que un espresso, pero con menos agua y mayor concentración.
- Explica cómo debería verse un Lungo visualmente correcto.
¿Qué lo diferencia de un espresso o un ristretto?
- ¿Cuál es la principal diferencia visual entre un Doppio y un Espresso regular?
 - El Doppio tiene más crema y volumen, ya que es el doble de la cantidad de café.
 - El Doppio tiene menos crema pero un color más oscuro.
 - No hay diferencias visuales entre el Doppio y el Espresso regular.
- ¿Qué debes tener en cuenta para preparar un Cappuccino visualmente correcto?
- ¿Cómo te aseguras de que un Americano se vea visualmente correcto?
 - Se debe ver como un espresso con una capa de crema densa.
 - Se debe ver diluido, con un color más claro y sin crema.
 - Time que sea espeso y oscuro, similar a un espresso.
- ¿Cuáles son las proporciones ideales de un Moccacino visualmente equilibrado?
- Cuando sirves un Macchiato, ¿cuál de estas afirmaciones es correcta?
 - El Macchiato debe tener más leche que un espresso.

DD-F-012 V.06

SENA Comunica

Línea de atención al ciudadano: 08000 910070
Línea de atención al empresario: 08000 910061

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

- El Macchiato debe tener solo una pequeña capa de leche espumosa sobre el espresso.
- El Macchiato debe estar completamente cubierto de espuma de leche, con un poco de espresso visible.

9. Describe el protocolo adecuado para presentar una bebida al cliente, especialmente la posición de la taza y la cucharilla.

10. ¿Por qué la cucharilla debe colocarse con la concavidad hacia arriba y el logo de la taza hacia el cliente?

- Para una presentación estética y asegurarse de que el cliente vea el logo de la taza.
- Porque la cucharilla debe quedar en una posición estable, lo que ayuda a evitar derrames.
- No hay ninguna razón importante, simplemente se coloca de esa forma sin un propósito específico.

RESULTADO EVIDENCIA: CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

RAMIRO PARRA
Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DD-F-012 V.06

SENA Comunica

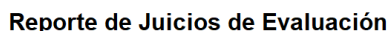
Línea de atención al ciudadano: 08000 910070
Línea de atención al empresario: 08000 910061

Obligación Específica 8

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los juicios de evaluativos de la competencia o formaciones impartidas por medio de la plataforma Sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado, según corresponda.

Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO

Evidencias Fotográficas.



Obligación Específica 10

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3309025	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

Obligación Específica 22





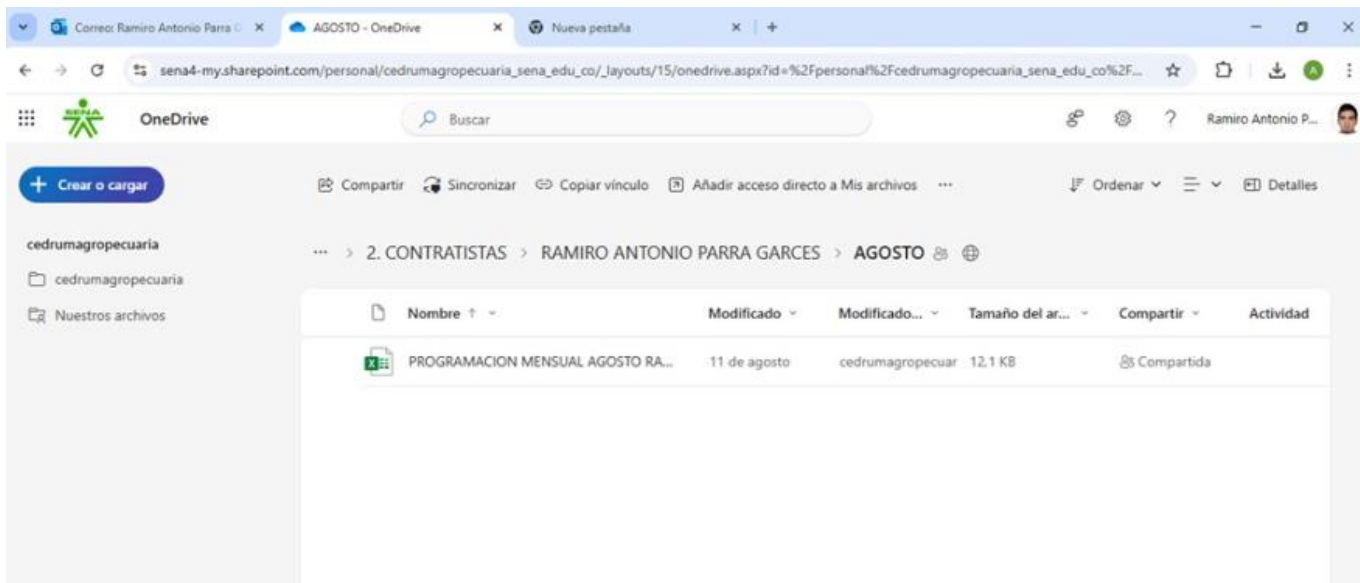


@SENAComunica

www.sena.edu.co



Evidencias Fotográficas.



Obligación Específica 23

Descripción de la Actividad: *Cargue de cuenta de cobro en SECOP II en la fecha establecida por coordinación académica.

*Cargue de documentos anexos Gestión Financiera archivo .PDF
(Planilla SiContratistas, Aportes de Salud y Pensión)

*Cargue de Gestión Contable formato .ZIP

- Informe Mensual de Ejecución Contractual.
- Informe Apoyo Formación (Registro de tiempos Sofía Plus)
- Evidencias Ejecución de la Formación. Trazabilidad..

Evidencias Fotográficas.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, 31 Agosto de 2025

Señora
Dinora del Carmen Mantilla Rivera
SUPERVISORA CONTRATO NO. COI.PC.NTR.8083280
Coordinadora Académica
Centro CEDRUM
San José de Cúcuta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Agosto del año 2025

Referencia: No COI.PC.NTR.8083280 del año 2025

Ramiro Antonio Parra Garces, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.090.524.400 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista de la SENAC, 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 DIECINUEVE MILLONES OCHENTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$19.083.177). Esta suma será pagada por el SENAC al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de AGOSTO por un valor de UN MILLON SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$1.777.935.00) CUATRO (4) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$3.555.872) cada uno; b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre por la suma de TRES MILLONES OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$3.081.754).

Plazo: Será hasta el 26 de diciembre de 2025.

OBJETO:
54.3113.714 Prestar los servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en la red de conocimiento Hostelería y Turismo "Tecnologías de Servicios Turísticos en sus diferentes niveles y modalidades.

Obligaciones Específicas:

GTH-F-062 V10

1

N°	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																																		
4	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad define.	Se realizó evaluación de los conocimientos previos mediante el desarrollo de una sopa de letras con los términos que conoce y luego socializar su significado entre todos.	Guía de aprendizaje, cargados en OneDrive de la Coordinación Académica																																																		
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.	<p>Impactar formación en red de conocimiento Hostelería y Turismo - Tecnologías de Servicios Turísticos, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:</p> <table><tr><th colspan="5">REPORT DE TIPO ACT. APORTO A LA FORMACIÓN: SOFIA PLUS</th></tr><tr><th colspan="5">REGISTRO HORAS ACADÉMICAS</th></tr><tr><th>Formación</th><th>N° Fichas</th><th>Nombre del Programa</th><th>Aprendices Activos</th><th>N° Horas</th></tr><tr><td>Formación</td><td>237744</td><td>SERVICIOS DE BARRIDO</td><td>26</td><td>112</td></tr><tr><td>Formación</td><td>308063</td><td>PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS</td><td>25</td><td>48</td></tr><tr><td colspan="5">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</td></tr><tr><td colspan="5">REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR</td></tr><tr><td colspan="5">REANUNCIOS CURRICULAR</td></tr><tr><td colspan="5">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</td></tr><tr><td colspan="5">TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADO</td></tr></table>	REPORT DE TIPO ACT. APORTO A LA FORMACIÓN: SOFIA PLUS					REGISTRO HORAS ACADÉMICAS					Formación	N° Fichas	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas	Formación	237744	SERVICIOS DE BARRIDO	26	112	Formación	308063	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS	25	48	TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES					REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR					REANUNCIOS CURRICULAR					TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES					TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADO					Fotos de la formación impartida durante el mes Registro de tiempos descargado de la plataforma Sofía Plus
REPORT DE TIPO ACT. APORTO A LA FORMACIÓN: SOFIA PLUS																																																					
REGISTRO HORAS ACADÉMICAS																																																					
Formación	N° Fichas	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas																																																	
Formación	237744	SERVICIOS DE BARRIDO	26	112																																																	
Formación	308063	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS	25	48																																																	
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES																																																					
REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR																																																					
REANUNCIOS CURRICULAR																																																					
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES																																																					
TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADO																																																					
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basados en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas del instructor a las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:	Instrumento de evaluación lista de chequeo de evaluación, cargados en OneDrive de la Coordinación Académica																																																		

2

GTH-F-062 V10



10	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en formación. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento aprendizajes previos, los juicios evaluativos, notas de aprendizaje, para los nuevos, reintegrados o trasladados. c) Comunicando al coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizajes y hallazgos en el registro de la información. d) Cuando el instructor sea responsable de ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.	Se verificó que los aprendices que se encuentran en la formación se encuentran matriculados.	Registro en Sofía Plus.
22	Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.	Se organizó la programación mensual de Agosto acorde a la programación asignada por la coordinación académica. *Cargue de programación en el drive de coordinación académica.	-Reporte programación mensual. -Reporte de tiempos en Sofía Plus.
23	Entregar mensualmente las cuentas de cobro en las fechas establecidas por la coordinación académica, evidenciando el pago.	*Cargue de cuenta de cobro en SECOP II en la fecha establecida por coordinación académica. *Cargue de documentos anexos Gestión Financiera archivo PDF	-Cuenta enviada a la Entidad Estatal.

3

GTH-F-062 V10

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTÍCULO 109 ESTATUTO TRIBUTARIO)		Código Regional: 64
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE		Código Centro: 911910
CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO		Fecha Ejecución: Agosto de 2025
Adjudicatario: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENAC NE adjudicatario: 899.999.034-1		Versión: 2.26
		ID de Proceso: 60332-544719
DATOS DEL CONTRATISTA		
Nombre y apellidos: RAMIRO PARRA GARCES		
Cédula de Ciudadanía: 1.090.524.400		
Correo electrónico: antonio-parra@hotmail.com		
Tipo de cuenta: Banco de Bogotá		
Número de Cuenta: 257311280		
Prestar Servicios: Cálculos de IVA: SI		
Pertenece al régimen simple de tributación: NO		
Es declarante de renta por el año gravable 2024: NO		
¿Es pensionado o tiene otra situación sustituida normalmente para no estar obligado a cotizar pensión?: NO		
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a \$65.891.000: NO		
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a \$154.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA): NO		
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?: NO		
Concepto del pago corresponde a: Ninguno		
TARIFA RETENCIÓN ARTÍCULO 392 E.T.: 0,00%		
DATOS DEL CONTRATO		
N° del contrato: 8083280/2025	N° Compromiso SIIP: 161926	Número de pagos durante la vigencia del contrato: 6
OBJETO CONTRACTUAL: CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES: COI.PC.NTR.8083280 ONBASE CPE NO. 54-9-2025-01248 OBJETO: \$4.3113.684 PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN E		
DATOS PERIODO DEL PAGO		
Del: 01/08/2025	Al: 31/08/2025	Saldo Anterior del Contrato: \$ 17.305.242
Número de pago: 2	Valor Bruto Pago: \$ 3.555.872,00	Valor Total del Contrato: \$ 19.083.177
		Menos Saldo del Contrato: \$ 13.748.370
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO		
Ingresos por honorarios: \$ 3.555.872		0,00%
Ingresos por comisiones: \$ 0		0,00%
Ingresos de otros meses cobrados en el mes: \$ 0		0,00%
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO: \$ 3.555.872		0,00%
Menos Retención en la Fuente del Periodo: \$ 0		0,00%
Menos, Referente Otros Ingresos: \$ 0		0,00%
TOTAL RETENIENTE PRESENTE PAGO: \$ 0		0,00%
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR		
Agosto		Julio
N° Planilla P.L.A. o N° Radicación pago SS: 7983681251		2.336.372,00
Ingreso Base de Cotización - IBC: \$ 1.423.500		\$ 684.300
Aporte obligatorio a seguridad social salud: \$ 178.000		\$ 83.100
Aporte obligatorio a seguridad social pensión: \$ 227.500		\$ 106.300
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional APL: \$ 0		\$ 0
Aportes a pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes: \$ -		\$ -
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes: \$ -		\$ -
Aportes APL de ingresos de otros meses cobrados en el mes: \$ -		\$ -
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias: \$ -		\$ -
Aportes voluntarios a cuentas AFC y AVC: \$ -		\$ -
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias: \$ -		\$ -
Intereses Prestado de Vivienda: \$ -		\$ -
Dependientes hasta: \$ -		\$ -
Salud hasta: \$ 796.784		\$ 779.900
Renta Exenta 25%: \$ 19.670.685		\$ 779.900
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro: \$ -		\$ -
Retención en la Fuente Contrainte: \$ -		\$ -
Descontos de embargo (Si tiene): \$ -		\$ -
VALOR A PAGAR: \$ 48.484.768,00		\$ -
SOL: TRES MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO		
Impartir Formación Profesional Integral en los siguientes Programas, registro soportado en Tiempos Sofía Plus:		
Ficha Titulada 3237242 SERVICIOS DE BARRIDOS - 312 HORAS		
Ficha Complementaria 3388025 PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS - 48 HORAS		
TOTAL: 368 HORAS		
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICÓ, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:		
1- Cumplo a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas, 2. Los documentos soporte sustentados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y PVP, 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 suministrada es verídica. 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí		
CERTIFICACIÓN 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 ha verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizada por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla P.L.A. relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.		
Firmado en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:		
EL ORDENADOR DEL PAGO: JOSE EMILIO FAJARDO MONTAÑA SUBDIRECTOR DE CENTRO 002(B)		
28/08/25 09:37:45 USUARIO: SIC - C.C. 10090524400		



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES COMPROBANTE DE PAGO



DATOS GENERALES DEL APORTANTE	
TIPO IDENTIFICACIÓN: CEDULA DE CIUDADANIA	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN: 1090524400
NOMBRE O RAZON SOCIAL: RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES	CUCUTA DEPARTAMENTO: NORTE DE SANTANDER
CUCUTA DEPARTAMENTO: NORTE DE SANTANDER	AV. 5 #5-60 BARRIO SANTA ANA TELEFONO: 5437281
DIRECCIÓN: AV. 5 #5-60 BARRIO SANTA ANA TELEFONO: 5437281	TIPO APORTANTE: 02-INDEPENDIENTE CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE
TIPO APORTANTE: 02-INDEPENDIENTE CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE	PRIVADA ACTIVIDAD ECONOMICA: Otras actividades de servicios
FORMA DE PRESENTACION: UNICO	APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA): NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA	
NUMERO PLANILLA: 7983681251	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN: MES: JULIO	PERIODO COTIZACIÓN: MES: JULIO
OTROS SUBSISTEMAS: AÑO: 2025	SALUD: AÑO: 2025
DÍAS DE MORA: 16	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd): 2025/08/20	NUMERO AUTORIZACIÓN: 1712993768

NOVEDADES												
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA
X												
LIQUIDACIÓN GENERAL												
PENSION											TOTALES	
ADMINISTRADORA											COTIZANTES	TOTAL PAGADO
NIT	CODIGO	NOMBRE										
800224808	230301	230301-PORVENIR									1	\$ 115.100
		SUBTOTAL:									1	\$ 115.100
SALUD												
ADMINISTRADORA											TOTALES	
NIT	CODIGO	NOMBRE										
900156242	EP0037	EP0037-NUOVA EPS									1	\$ 90.000
		SUBTOTAL:									1	\$ 90.000
RIESGOS PROFESIONALES												
ADMINISTRADORA											TOTALES	
NIT	CODIGO	NOMBRE										
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.									1	\$ 17.600
		SUBTOTAL:									1	\$ 17.600

VALOR SIN MORA:	\$ 220.300
VALOR MORA:	\$ 2.400
TOTAL PAGADO:	\$ 222.700

Obligación Específica 29

Descripción de la Actividad: Se desarrollaron las formaciones dentro de la programación establecida en el mes.



Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3237242	SERVICIOS DE BARISMO

Evidencias Fotográficas.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION	
INSTRUCTOR:	RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO
FECHA INICIAL:	01/08/2025 00:00:00
FECHA FINAL:	31/08/2025 23:59:59
ACTIVIDADES ACADÉMICAS	
<p>FICHA DE APRENDIZAJE: 3237242 - SERVICIOS DE BARISMO</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p> <p>1. PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VENTA, PERFIL DE CLIENTE, POLÍTICAS Y METAS DEL ESTABLECIMIENTO.</p> <p>2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.</p> <p>3. BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.</p>	
<p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murta-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.</p> <p>• 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.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.</p> <p>• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA</p>	

28/08/25 9:22

Page 1 of 4

28/08/25 9:22

Page 2 of 4

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 112,00	
FICHA DE APRENDIZAJE:	3309025 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.	
27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES

CENTRO DE FORMACION: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

28/08/25 9:22

Page 3 of 4