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	**24224-915915**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS	**Banco a consignar:**	BANCO BBVA
Cédula de Ciudadanía	1.019.086.949	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	kmnavarrete@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	726001626
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?	NO
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a $65.891.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a $164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	226/2025	**Nº Compromiso SIIF**	**19825**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	11

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PRESENCIAL O VIRTUAL, ASÍ COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROCE

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/07/2025 Al 31/07/2025**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 21.252.347
Número de pago	**6**	**Valor Total del Contrato:**	$ 40.157.810
Valor Bruto Pago:	**$ 3.911.475,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 17.340.872

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.911.475	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.911.475**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.277.127**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

		Julio	Junio			
				Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.277.127,00	TARIFA
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**87693519**	Base retención en la fuente a titulo de ICA	3.465.475,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.564.590	$ 1.564.590	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 195.600	$ 195.600	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 250.400	$ 250.400	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0	Menos Retencion IVA	0,00	15%
ARL	III	$ 38.200	$ 38.200	Reteica - 8299 - MOCOA	34.655,00	1,000%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -		-	0,00	0%
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		$ 391.148		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	$ 796.784	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	$ 36.062.775	$ 759.000			0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 4.282.000					
				Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente		$		**VALOR A PAGAR**	**$3.876.820,00**	

SON: TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL DEL 1 AL 31 DE JULIO DEL 2025 EN EL MUNICIPIO DE PUERTO ASÍS, FORMACIÓN REGULAR Y COMPLEMENTARIA:

1.HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS 22 HORAS,FICHA 3260653 MUNICIPIO PUERTO ASIS COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.RAP1,RAP2,RAP3,RAP4.

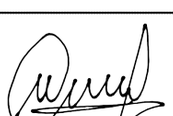
2.HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS 48 HORAS,FICHA 3285290 MUNICIPIO PUERTO ASIS COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.RAP1,RAP2,RAP3,RAP4.

3.COMIDAS RAPIDAS 60 HORAS, FICHA 3285312 MUNICIPIO PUERTO ASIS COMPETENCIA:PREPRARAR ALIMNETOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALENTE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO).RAP1,RAP2,RAP3,RAP4.

4.HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS 30 HORAS,FICHA 3285277 MUNICIPIO PUERTO ASIS COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.RAP1,RAP2,RAP3,RAP4.

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

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí



KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

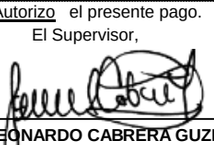
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

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 período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,



JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

02/09/25 19:10:46 USUARIO: SIC - C.C. 1019086949

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1019086949	KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS	calle 10 cra 20	1234567	kmnavarrete@misena.edu.co	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-06	2025-06	I	21/07/2025	87693519	$487.700	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	195.600	0		0		0	11	1.400	0	197.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	250.400	0	0	0	0	11	1.800	0	252.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	38.200				38.200	11	300	38.500			382	38.500	1

TOTALES CAJAS

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

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	11	0	0	0
ICBF				
0	11	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	195.600	197.000
Pensión	1	250.400	252.200
Riesgos Laborales	1	38.200	38.500
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	484.200	487.700

PAGADA

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1019086949	KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS		calle 10 cra 20	1234567	kmnavarrete@misena.edu.co
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
ÚNICA	I – Independiente			PUTUMAYO	PUERTO ASÍS	NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-06	2025-06	I	21/07/2025	87693519	$487.700	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1019086949	NAVARRETE VANEGAS KELLY MARCELA	59	0			N																	230301	1.564.590	250.400	0	0	0	0	EPS037	1.564.590	195.600	14-23	1.564.590	3	38.200		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

USUARIO:CC1019086949
CLAVE: anahys2303

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

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto asís, julio del 2025.

Señor (a)
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
SUPERVISOR CONTRATO No. 226-2024
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Puerto Asís

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

Referencia: No 226 del año 2025

KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.019.086.949 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CATROCE MIL SETESIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($39.114.750) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (01) primer pago en el mes de febrero de 2025 por $ 3.259.563; seis (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de $ 3.911.475; y un (01) último pago en el mes de diciembre de 2025 por valor de $ 651.912. 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. **726001626** de BBVA, cuyo titular es el contratista.
Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2025

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial en los diferentes programas de formación, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo al proceso de gestión de formación profesional integral, en la

especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN:** **1.FICHA:** 3260653 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** **FECHA INICIO:** 29 junio 2025 **FECHA FIN:** 2 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto Asís. **AMBIENTE:** CDI villa rosa. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y	FICHA 3060653 COMPLEMENTARIA:

		política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 22 HRS **2.FICHA:** 3285290 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 18 julio 2025 **FECHA FIN:** 22 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente (equivale a la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **1**. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **2**.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa**. 3.**verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **4**.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **HORAS:** 48 HRS **3.FICHA:** 3285312 **COMIDAS RAPIDAS.** **FECHA INICIO:** 23 julio 2025	FICHA 3285290 COMPLEMENTARIO **FICHA 3285312 COMPLEMENTARIO:**

		FECHA FIN: 28 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** 1. utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. 2.aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas 3. reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes 4. atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. **Horas:** 60 HRS **4.Ficha:** 3285277 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 29 julio 2025 **FECHA FIN:** 1 agosto 2025 **MUNICIPIO:** puerto asís. **AMBIENTE:** CAAA COCINA. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta	**FICHA 3285277 COMPLEMENTARIO**

		lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 40 HRS **TOTAL, HORAS DEL MES:** 160	
2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificado del curso: **DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR 82356738 - 20/04/2022 FECHA DE REGISTRO**
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofía Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, TERRITORIUM, SICONTRATISTAS, COMPROMISO y demás aplicativos utilizados en la ejecución del contrato.	**Reporte de Juicios** **FICHA 3260653:** **FICHA 3285290:** **FICHA 3285312:** **FICHA 3285277:**

	aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.		
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN:** **1.FICHA:** 3260653 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** **FECHA INICIO:** 29 junio 2025 **FECHA FIN:** 2 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto Asís. **AMBIENTE:** CDI villa rosa. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación	FICHA 3060653 COMPLEMENTARIA:

		del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 22 HRS **2.FICHA:** 3285290 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 18 julio 2025 **FECHA FIN:** 22 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente (equivale a la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **1**. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **2**.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa**. 3.**verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **4**.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **HORAS:** 48 HRS	FICHA 3285290 COMPLEMENTARIO

		3.FICHA: 3285312 **COMIDAS RAPIDAS.** **FECHA INICIO:** 23 julio 2025 **FECHA FIN:** 28 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** 1. utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. 2.aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas 3. reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes 4. atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. **Horas:** 60 HRS **4.Ficha:** 3285277 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 29 julio 2025 **FECHA FIN:** 1 agosto 2025 **MUNICIPIO:** puerto asís. **AMBIENTE:** CAAA COCINA. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada	**FICHA 3285312 COMPLEMENTARIO:** **FICHA 3285277 COMPLEMENTARIO**

		con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 40 HRS **TOTAL, HORAS DEL MES:** 160	
5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	**Contrato 226-2025** Sena Regional Putumayo	**Contrato 226-2025** Sena Regional Putumayo
6	Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad	Organizar los folios de archivos que se generen en la ejecución contractual de acuerdo a los lineamientos del área de ARCHIVO de la entidad.	Entrega de Informe del mes de **JULIO** del 2025 objeto de cobro de acuerdo a los lineamientos de CUENTA DE COBRO y de cargo a SECOP II.
7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro	Estar atento al requerimiento o delegación de la actividad	Diligenciar Hoja de Ruta y Estructura Contable del mes objeto de cobro. Acta XX de Conformación de

			Equipo de Apoyo de Revisión de Cuentas
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se SENA reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad	Estar atento a los requerimientos de verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas del SENA en procesos de contratación.	Acta de requerimiento cuando sea necesario.
9	Participar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Participar en las sesiones que sean programadas por Coordinación Académica o cualquier otra área. Reunión de diseño curricular con el líder de proceso.	Listado de asistencia. Acta de conformación de equipos
10	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN:** **1.FICHA:** 3260653 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** **FECHA INICIO:** 29 junio 2025 **FECHA FIN:** 2 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto Asís. **AMBIENTE:** CDI villa rosa. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.	FICHA 3060653 COMPLEMENTARIA:

		2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 22 HRS **2.FICHA:** 3285290 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 18 julio 2025 **FECHA FIN:** 22 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente (equivale a la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **1**. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **2**.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa**. 3.**verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección	FICHA 3285290 COMPLEMENTARIO

		establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **4**.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **HORAS:** 48 HRS **3.FICHA:** 3285312 **COMIDAS RAPIDAS.** **FECHA INICIO:** 23 julio 2025 **FECHA FIN:** 28 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** 1. utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. 2.aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas 3. reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes 4. atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. **Horas:** 60 HRS **4.Ficha:** 3285277 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE**	**FICHA 3285312 COMPLEMENTARIO:** **FICHA 3285277 COMPLEMENTARIO**

		ALIMENTOS **FECHA INICIO:** 29 julio 2025 **FECHA FIN:** 1 agosto 2025 **MUNICIPIO:** puerto asís. **AMBIENTE:** CAAA COCINA. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 40 HRS **TOTAL, HORAS DEL MES:** 160	
11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempéño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromíSo —Guía	Estar atento a requerimiento para impartir formación virtual (los instructores de virtualidad deben especificar las acciones de formación realizadas en el mes objeto de cobro)	Portafolio del Instructor Virtual

	Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje		
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciados.
13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN:** **1.FICHA:** 3260653 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** **FECHA INICIO:** 29 junio 2025 **FECHA FIN:** 2 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto Asís. **AMBIENTE:** CDI villa rosa. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación	FICHA 3060653 COMPLEMENTARIA:

		del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 22 HRS **2.FICHA:** 3285290 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 18 julio 2025 **FECHA FIN:** 22 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente (equivale a la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **1**. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **2**.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa**. 3.**verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **4**.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **HORAS:** 48 HRS	FICHA 3285290 COMPLEMENTARIO

		3.FICHA: 3285312 **COMIDAS RAPIDAS.** **FECHA INICIO:** 23 julio 2025 **FECHA FIN:** 28 julio 2025 **MUNICIPIO:** Puerto asís **AMBIENTE:** CAAA COCINA **COMPETENCIA:** 1.preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** 1. utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. 2.aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas 3. reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes 4. atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. **Horas:** 60 HRS **4.Ficha:** 3285277 **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **FECHA INICIO:** 29 julio 2025 **FECHA FIN:** 1 agosto 2025 **MUNICIPIO:** puerto asís. **AMBIENTE:** CAAA COCINA. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **1.**Comprender la normatividad relacionada	**FICHA 3285312 COMPLEMENTARIO:** **FICHA 3285277 COMPLEMENTARIO**

		con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. **2.** Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. **3.** Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. **HORAS:** 40 HRS **TOTAL, HORAS DEL MES:** 160	
14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	**Sin formación titular**

16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de **JULIO de 2025**, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de **JULIO de 2025.**
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	Estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de inducción de aprendices
18	Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación	Apoyar al equipo SIGA en las actividades cuando sea requerido.	Acta de conformación de equipo. Listado de asistencia.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.

20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificado del curso: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR **82356738 - 20/04/2022 FECHA REGISTRO**
21	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
22	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido.	Certificados de participación en eventos SENNOVA. Lista de asistencia a reuniones
23	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices en las ofertas educativas apoyadas cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso.

	formación complementaria y/o titulada		
24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato	Apoyo al equipo de **SEGUIMIENTO DE ETAPAS PRODUCTIVAS**	Correo para certificación de aprendiz:
25	) En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a junio 30 de 2025	Inscripción realizada con el líder de proceso CCL	**NORMA YA EJECUTADA 1171907 - 09/11/2021 No Y FECHA REGISTRO** **CERTIFICADO APROBADO NIVEL AVANZADO. PENDIENTE POR ENTREGAR POR PARTE DE LOS EVALUADORES WALTER CRUZ Y LUIS CARLOS AREVALO.**
26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en buen estado.

27	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato	Prestar apoyo a la oferta educativa del centro cuando sea requerido.	Listado de inscritos Listado de asistencia Acta de conformación de equipos.
28	Radicar la cuenta de cobro mensualmente de conformidad a los lineamientos establecidos por el supervisor y dentro del término solicitado	Entregar archivos GC y GF del informe mensual de actividades correspondientes al mes de **JULIO** 2025, de acuerdo con los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Cargue de archivos GC y GF del informe mensual de actividades correspondientes al mes de **JULIO** 2025 en plataforma SECOP II
29	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA	Estar atento al requerimiento del supervisor	Listado de asistencia Acta de conformación

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.				
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.87693519** de la planilla, operador MI PLANILLA y periodo de **JUNIO 2025**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (4) folios.

Cordialmente,



KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS
Contratista
C.C. No. 1.019.086.949 de BOGOTÁ D.C.

Recibí a satisfacción:



JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
SUPERVISOR CONTRATO No. 226-2024
Coordinador Académico
Coordinación Académica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/07/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3285312 - COMIDAS RAPIDAS

• 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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3285277 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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

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

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

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

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3260653 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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

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

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

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

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3285290 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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

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

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

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

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

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: KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA