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 ANTIOQUIA

COMPLEJO TECNOLOGICO MINERO AGROEMPRESARIAL - ANTIOQUIA

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

Código Regional	5
Código Centro	950210
Fecha Elaboración	Setiembre de 2025
Versión	**ENERO - 2.25**
ID de Proceso	**86289-761287**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	JORGE MARIO GARCIA AMARILES	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	71.193.373	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	jomgarciaa@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	16340198089
IP/Nº de contacto:		**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	NO
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:	7387022/2025	**Nº Compromiso SIIF**	**19525**	Número de pagos durante la vigencia del contrato	11

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	5_9502_260 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA O COMPLEMENTARIA EN LA LÍNEA TECNOLÓGICA CLIENTE, MODALIDAD PRESENCIAL PARA EL PROGRAMA VULNERABLES EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO M

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/09/2025	Al	30/09/2025	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 16.558.240
Número de pago	8			Valor Total del Contrato:	$ 48.294.866
Valor Bruto Pago:	**$ 4.599.511,00**			**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 11.958.729

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 4.599.511	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	**$ 4.599.511**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.041.811**	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

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

		Setiembre	Agosto
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**4621231622**
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.839.804	$ 1.839.804
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 230.000	$ 230.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 294.400	$ 294.400
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL	II	$ 19.300	$ 19.300
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -	
Dependientes hasta		$ -	
Salud hasta	$ 796.784	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 36.062.775	$ 1.014.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 8.618.000		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.041.811,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	0,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
Jaime Isaza Cadavid	18.398,00	0,400%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$4.581.113,00**	

SON: CUATRO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y UN MIL CIENTO TRECE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.

Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA." Ejecutar act

Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de ap

Se elaboró la guía de aprendizaje "ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA".

Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las

Planilla SOI 4621231622 (seguridad social agosto).

Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.

Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).

Actualización Permanente del portafolio de evidencias Carpetas personal donde guardo información y Plataforma Sofía Plus.

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



JORGE MARIO GARCIA AMARILES
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

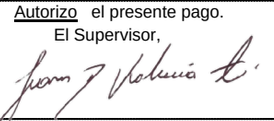
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

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,



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
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
FERNANDO CANO GOMEZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

21/09/25 09:51:04 USUARIO: SIC - C.C. 71193373

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	71193373
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JORGE MARIO GARCIA AMARILES
CIUDAD/MUNICIPIO:	PUERTO BERRIO	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	BARRIO LLERAS CALLE 42 NO 8 18	TELÉFONO:	8330286
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4621231622**			TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES agosto AÑO 2025			PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES agosto AÑO 2025
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/09/12			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9994006409

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 294.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 294.400	$ 0	$ 294.400
SUBTOTALES:										**$ 294.400**	**$ 0**	**$ 294.400**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 230.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 230.000	$ 0	$ 0	$ 230.000
SUBTOTALES:													**$ 230.000**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 230.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.700	$ 9.700	$ 0	$ 0	$ 9.700
SUBTOTALES:									**$ 9.700**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 9.700**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																			SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																													PENSIÓN								SALUD					ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 71193373	GARCIA AMARILES JORGE MARIO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.839.804				NO																		230301-PORVENIR	30	$ 1.839.804	$ 294.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 294.400	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.839.804	$ 230.000	$ 0	$ 230.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.839.804	71193373	$ 9.700		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 534.100

Planilla Pagada

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Puerto Berrio 17 de Marzo 2025

PRESENTADO A: Fernando Cano.
Subdirector

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
12425	24/02/2025	28/02/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Anorí	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Resguardo indígena	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Dar formación complementaria municipio de Anorí de elaboración de productos lácteos

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Orientar formación sobre elaboración de productos lácteos**
2. **Dar charlas sobre manejo de productos lácteos**
3. **Dar formación elaboración de productos lácteos**

RESULTADOS:

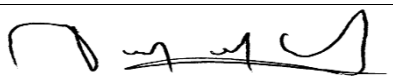
1. Técnicas de manejo de utensilios

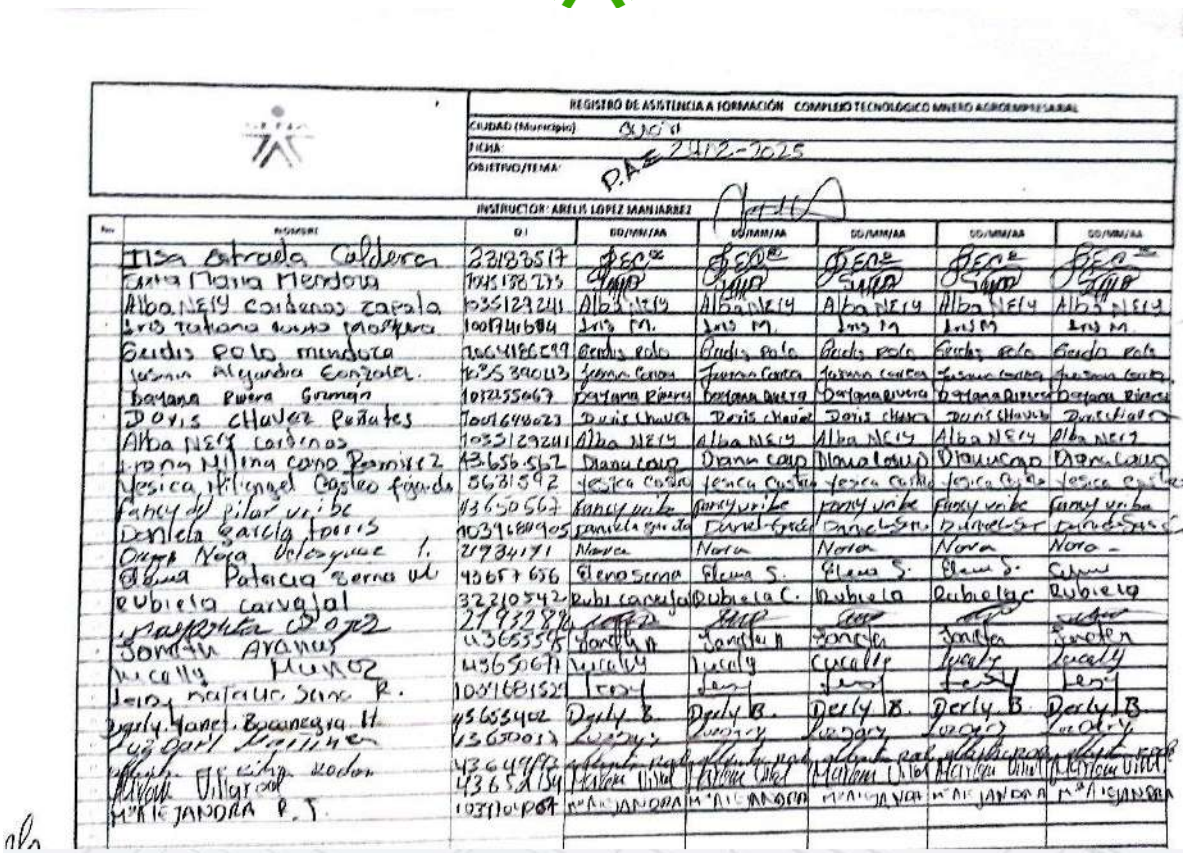
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. **Lista de Asistencia**
2. **Registros fotográficos**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. **Se hizo la presentación de la instructor aprendices y aprendices compañeros donde después se explicó la metodología de cómo elaborar productos lácteos derivados de la leche y combinación de las diferentes frutas para la preparación charla y videos del proceso en vivo**	**Jorge Mario García**	**24/02/2025**
2. **Métodos de canción y refrigeración del**	**Jorge Mario García**	**28/02/2025**

producto y conservación decoración del producto por parte de los aprendices		
CONCLUSIÓNES: el curso se dio satisfactoriamente al personal elaboro productos derivados de la leches y aprendió el proceso de conservación y refrigeración cumpliendo con las recetas compartidas		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
Jorge Mario García Amariles		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**



REGISTRO DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL

CIUDAD (Municipio): Ocaña

FECHA:

OBJETIVO/TEMA: P.A. 2412-3025

INSTRUCTOR: ABELIS LOPEZ MANJARREZ

No.	NOMBRE	ID	DD/MM/AA	DD/MM/AA	DD/MM/AA	DD/MM/AA	DD/MM/AA
	Ilsa Estrada Caldera	22183517					
	Zaira Maria Mendoza	1065138735					
	Alba Neiy Cardenas Zapata	1033129211	Alba Neiy	Alba Neiy	Alba Neiy	Alba Neiy	Alba Neiy
	Luis Tatiana Nuñez Montero	1007946884	Luis M.	Luis M.	Luis M	Luis M	Luis M
	Geidis Polo mendoza	1064186699	Geidis polo	Geidis polo	Geidis polo	Geidis polo	Geidis polo
	Yurani Alejandra Gonzalez	1065390113	Yurani Gonza	Yurani Gonza	Yurani Gonza	Yurani Gonza	Yurani Gonza
	Dayana Rivera Granado	1092355067	Dayana Rivera	Dayana Rivera	Dayana Rivera	Dayana Rivera	Dayana Rivera
	Doris Chavez Peñates	1001648023	Doris Chavez	Doris Chavez	Doris Chavez	Doris Chavez	Doris Chavez
	Alba Neiy Cardenas	1033129211	Alba Neiy	Alba Neiy	Alba Neiy	Alba Neiy	Alba Neiy
	Diana Milena Cano Ramirez	43.656.562	Diana Cano	Diana Cano	Diana Cano	Diana Cano	Diana Cano
	Yesica Milenal Castro Fajardo	5631592	Yesica Castro	Yesica Castro	Yesica Castro	Yesica Castro	Yesica Castro
	Fanny del pilar vivbe	43650567	Fanny vivbe	Fanny vivbe	Fanny vivbe	Fanny vivbe	Fanny vivbe
	Daniela Garcia Torres	1037680905	Daniela garcia	Daniel Garcia	Daniel Garcia	Daniel Garcia	Daniel Garcia
	Olga Nora Velazquez P.	27934171	Nora	Nora	Nora	Nora	Nora
	Elena Patricia Serna Ul	43651656	Elena Serna	Elena S.	Elena S.	Elena S.	Elena
	Rubiela Carvajal	32210342	Rubi carvajal	Rubiela C.	Rubiela	Rubiela	Rubiela
	Jennifer Ortiz	21932896					
	Sonia Arana	43655556	Sonia A	Sonia A	Sonia	Sonia	Sonia
	Lucely Munoz	43650671	Lucely	Lucely	Lucely	Lucely	Lucely
	Leidy natalia Sanz R.	1037681852	Leidy	Leidy	Leidy	Leidy	Leidy
	Derly Yanet Buenaegra H.	43653402	Derly B.	Derly B.	Derly B.	Derly B.	Derly B.
	Yuliana Carolina Molina	43650013	Luliana	Luliana	Luliana	Luliana	Luliana
	Martha Patricia Zapata	43649778					
	Maryori Villa	43654134	Maryori Villa	Maryori Villa	Maryori Villa	Maryori Villa	Maryori Villa
	Mª Alejandra P. T.	1037104084	Mª ALEJANDRA	Mª ALEJANDRA	Mª ALEJANDRA	Mª ALEJANDRA	Mª ALEJANDRA

Escaneado con CamScanner


10:34
25 feb 2025
mar
Anorí, Antioquia
Código de Foto: GZQJ857,Cert. Timemark
Timemark
Foto 100% Real


Whole
Whole
MAIZENA
10:47
25 feb 2025
mar
Anorí, Antioquia
Código de Foto: YDFU921,Cert. Timemark
Timemark
Foto 100% Real

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Puerto Berrio 17 de Marzo 2025

PRESENTADO A: Fernando Cano.
Subdirector

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
25125	10/03/2025	14/03/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO:	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
maceo	Despulpadora cano	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Dar formación complementaria empresa despulpadora cano municipio de maceo limpieza y desinfección

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Orientar formación sobre mescla de químicos para limpieza y desinfección**
2. **Dar charlas sobre los químicos para limpieza y desinfección**
3. **Dar formación de limpieza y desinfección**

RESULTADOS:

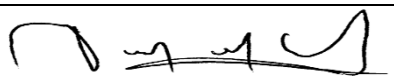
1. Emplear proceso de limpieza y desinfección
2. Establecer técnicas de limpieza y desinfección

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

1. **Lista de Asistencia**
2. **Registros fotográficos**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. **Se hizo la presentación de la instructor aprendices y aprendices compañeros donde después se explicó la metodología de cómo proceder en la limpieza de áreas y superficies después del proceso del despulparse charla y videos del proceso en vivo**	**Jorge Mario García**	**10/03/2025**
2. **Métodos de limpieza mescla de químicos elementos de protección**	**Jorge Mario García**	**14/03/2025**

manejo de hidro y riego de químicos en polvo por parte del a prendises		
CONCLUSIÓNES: el curso se dio satisfactoriamente al personal de la empresa donde cada uno de los aprendices participo en el proceso de limpieza y desinfección y aprendieron técnicas para el limpieza y desinfección		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
Jorge Mario García Amariles		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**

REGISTRO DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL

CIUDAD (Municipio):

FICHA:

OBJETIVO/TEMA:

INSTRUCTOR: ARELIS LOPEZ MANJARREZ

No	NOMBRE	DI	DD/MM/AA	DD/MM/AA	DD/MM/AA	DD/MM/AA	DD/MM/AA
1	Marta Taramillo	42888362	Marta T.	Marta T.	Marta T.	Marta T.	Marta T.
2	Liliana Taramillo	42941345	Liliana T.	Liliana T.	Liliana T.	Liliana T.	Liliana T.
3	Eunice Quintero Diaz	42.936.494	Eunice Q.D.	Eunice Q.D.	Eunice Q.D.	Eunice Q.D.	Eunice Q.D.
4	Maria Norma Cortez	42940422	Norma C.	Norma C.	Norma C.	Norma C.	Norma C.
5	Yeneri Isaza Londoño	1040612323	Yeneri Isaza	Yeneri Isaza	Yeneri Isaza	Yeneri Isaza	Yeneri I.
6	Mary Luz Arroyave Hernandez	42938164	Mary Arroyave	Mary Arroyave	Mary Arroyave	Mary Arroyave	Mary Arroyave
7	Gloria Elena Giraldo	42939555	Gloria	Gloria	Gloria	Gloria	Gloria
8	Maria Francisca Tamayo Cano	42.936.[illegible]	Francisca	Francisca	Francisca	Francisca	Francisca
9	Natalia Espinosa.	1036940088	Natalia E.	Natalia E.	Natalia E.	Natalia E.	Natalia E.
10	Magaly Osorno.	42937038	Magaly O.	Magaly O.	Magaly O.	Magaly O.	Magaly O.
11	Jaes Alvarado P.	43894300	Jusethlup.	Jusethlup.	Jusethlup.	Jusethlup.	Jusethlup.
12	Leny Ramirez.	1018542223	Leny R.	Leny R.	Leny R.	Leny R.	Leny R.
13	Deisy Marin.	1040906933	Deisy M.	Deisy M.	Deisy M.	Deisy M.	Deisy M.
14	Eulert Dedier Torres Cuello	1045913324	Dedier Torres	Dedier Torres	Dedier Torres	Dedier Torres	Dedier Torres
15	Sofia Arbulla Tobon	1020847848	Sofia A.	Sofia A.	Sofia A.	Sofia A.	Sofia A.
16	EVA E. ELSY ESCALANTE G.	22085415	ELSY E.	ELSY E.	ELSY E.	ELSY E.	ELSY E.
17	Sandra Tobon	42931002	Sandra Tobon	Sandra Tobon	Sandra Tobon	Sandra Tobon	Sandra Tobon
18	Nubia Elena Pino Perez	42938614	Nubia Pino	Nubia Pino	Nubia Pino	Nubia Pino	Nubia Pino
19	Elma G. Gomez Lopez	26.629.734	Elma G.	Elma G.	Elma G.	Elma G.	Elma G.
20	Diana Fernanda Londoño Quintero	42938981	Diana F.	Diana F.	Diana F.	Diana F.	Diana F.
21	Maria Edith Santa Carmona	42936229	Edith Santa	Edith Santa	Edith Santa	Edith Santa	Edith Santa
22	Maria Teresa Betancur martinez	42939480	Maria Teresa B.	Maria Teresa B.	Maria Teresa B.	Maria Teresa B.	Maria Teresa B.
23	Olga Lucia Cifuentes Cos	42.[illegible]	Olga Lucia	Olga Lucia	Olga Lucia	Olga Lucia	Olga Lucia
24	M Cristina de Velasquez R	42.[illegible]	M Cristina	M Cristina	M Cristina	M Cristina	M Cristina
25	Maria Ruby Velasquez Cardona	42938730	Ruby Velasquez	Ruby Velasquez	Ruby Velasquez	Ruby Velasquez	Ruby Velasquez
26	Daniela Jaramillo Alzate	1040854749	Daniela J.	Daniela J.	Daniela J.	Daniela J.	Daniela J.
27	Ruth Stella Sepulveda	21912645	Ruth Sepulveda	Ruth Sepulveda	Ruth Sepulveda	Ruth Sepulveda	Ruth Sepulveda
28	Adis Consuela Ramirez Gonzalez	43844393	Adis Ramirez	Adis Ramirez	Adis Ramirez	Adis Ramirez	Adis Ramirez
29	BETZAIDA Quintero	50761046	BETZAIDA Q.	BETZAIDA Q.	BETZAIDA Q.	BETZAIDA Q.	BETZAIDA Q.
30	Olga Lucia Lucas Quiroz	39285745	Olga Lucas	Olga Lucas	Olga Lucas	Olga Lucas	Olga Lucas

Observaciones: De acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación GFPI-P-006, la inasistencias deben ser registradas oportunamente en sofia plus

Escaneado con CamScanner







FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA 22/05/2025

PRESENTADO A: FERNANDO CANO GOMEZ

ORDEN DE VIAJE No: 80325	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	12/05/2025	**16/05/2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: SAN ROQUE	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION : PARQUE EDUCATIVO VILLA LAURA**	**OTRA : (ciudad) VILLA LAURA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: DAR FORMACION DE ELAVORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PRECENTACION DE PLATOS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS .

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

DIA: 1 – 12/05/2025 Desplazamiento PUERTO BERRIO SAN ROQUE

impartir formación complementaria en productos de repostería y presentación de platos FICHA:3230536 a personal del restaurante villa Laura

DIA: 2-13/05/2025 elaboración de menú para trabaja sobre la presentación y decoración de platos y clases de postres que combinen con el menú FICHA :3230536

DIA :3-14/05/2025 orientar al personal sobre las diferentes salsas decorativas y reducciones y preparación de apanados FICHA 3230536

DIA:4-15/05/2025 elaboración de postre que valla acorde con el menú establecidos FICHA 3230536

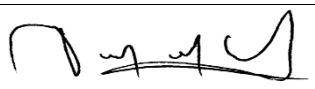
DIA:5-16/05/2025 preparación de plato de pollo rostí decorado con especias salteadas parmesano

Reducciones aceite balsámico y a la ves dándole otra presentación a las sopas o cremas obteniendo un plato de buena presentación

RESULTADOS: los aprendices tuvieron un buen desempeño a la hora de incluir entre sus decoraciones de emplatado al incluir reducciones balsámicas reducciones de aceites colores orgánicos y apoyándose en las diferentes frituras y apanadas a la hora de decorar platos
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**
1. Lista de asistencia **2. Registro fotográfico**

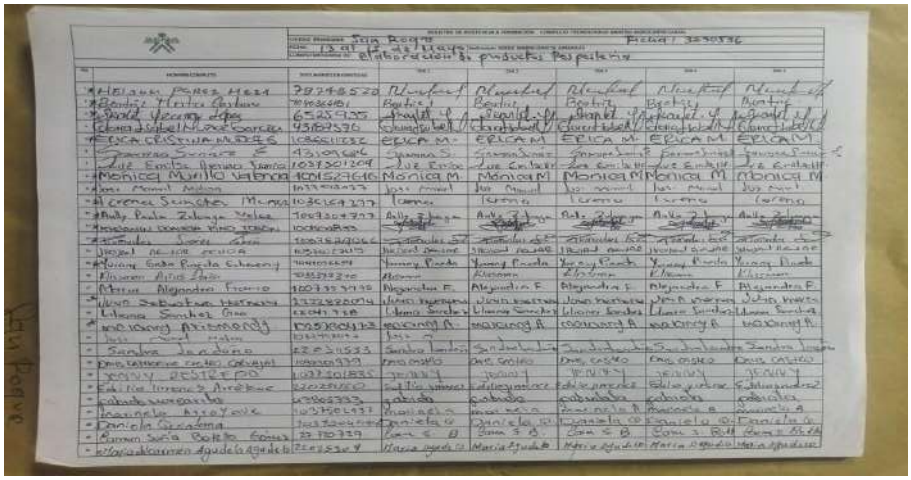
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de productos de repostería	JORGE MARIO GARCIIA AMARILES	**22/05/2025**

CONCLUSIÓNES: **La decoración de platos con salsas y aceites balsámicos no solo cumple una función estética, sino que también enriquece la experiencia gastronómica al aportar sabores, contrastes y texturas. El uso creativo y equilibrado de estos elementos puede transformar una presentación común en una propuesta visualmente atractiva y profesional, despertando el apetito antes del primer bocado. Además, el balsámico, con su sabor agridulce y versátil, puede realzar el perfil del plato sin opacarlo. En definitiva, una buena decoración con salsas y aceites balsámicos demuestra atención al detalle, eleva la calidad percibida del platillo y refuerza la conexión entre lo visual y lo sensorial en la cocina moderna.**

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
JORGE MARIO GARCIA AMARILES	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**

COORDINADOR	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	









FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA 27/05/2025

PRESENTADO A: FERNANDO CANO GOMEZ

ORDEN DE VIAJE No: 95425	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	3/05/2025	**4/05/2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: SEGOVIA	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION : SEDE DEL SENA SEGOVIA**	**OTRA : (ciudad) SEGOVIA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: DAR FORMACION PLATOS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANO FACTURA

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

DIA: 1 – 12/05/2025 Desplazamiento PUERTO BERRIO SEGOVIA

impartir formación complementaria EN MANIPULACION DE ALIMENTOSFICHA: 3230440 EN LA RENOVACION DEL CURSO DE MANIPULACION DEL CUESO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

RESULTADOS: Reconocer la importancia de la higiene alimentaria

- **Comprender los riesgos asociados a una manipulación inadecuada de alimentos.**
- **Identificar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y sus consecuencias.**

Aplicar prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos

- **Lavado adecuado de manos y uso correcto del equipo de protección personal.**
- **Limpieza y desinfección de superficies y utensilios.**

Identificar los principales contaminantes de los alimentos

- **Distinguir entre contaminación física, química y biológica.**

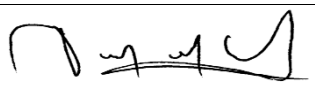
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. **Lista de asistencia**

2. Registro fotográfico		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
MANIPULACION DE ALIMENTOS	JORGE MARIO GARCIIA AMARILES	**3/05/2025**

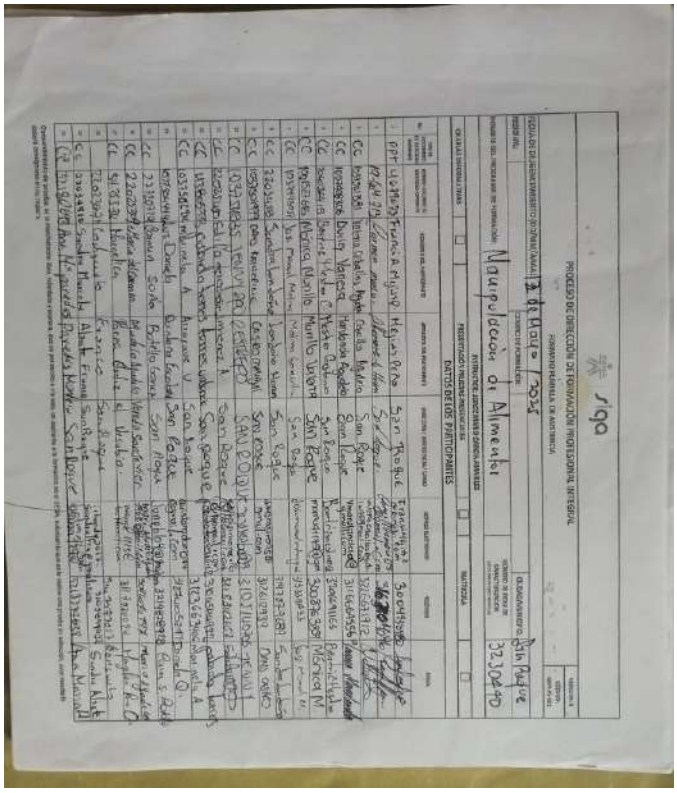
CONCLUSIÓNES:

Al finalizar este curso de manipulación de alimentos, hemos adquirido conocimientos fundamentales para garantizar la inocuidad y la calidad de los productos alimenticios desde su recepción hasta su consumo. Hemos comprendido la importancia de aplicar buenas prácticas de higiene, prevenir la contaminación cruzada y respetar las normas de conservación y almacenamiento.
La manipulación segura de alimentos no solo protege la salud de los consumidores, sino que también mejora la confianza en los servicios alimentarios, reduce riesgos sanitarios y contribuye al cumplimiento de las normativas vigentes.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
JORGE MARIO GARCIA AMARILES	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	


16:26
15/05/2025
Jue
Cl. 20 #22-22, San Roque, Antioquia
Timemark
Camera




14:34
15/05/2025
Jue
Cl. 20 #22-22, San Roque, Antioquia
Timemark
Camera


16:26
15/05/2025
Jue
Cl. 20 #22-22, San Roque, Antioquia
Timemark
Camera

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Puerto Berrio 5/06/2025 de JUNIO del 2025

PRESENTADO A: FERNANDO CANO GOMEZ

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
48925	31/03/2025	4/04/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Pto berrio / vegachi	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	ANTIOQUIA- CTMA	VEGACHI

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Formación Complementaria en ELAVORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA ficha #3212870 Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ficha # 3178585. Solicitada por LA ALCALDIA DE VEGACHI

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se definió desde el centro COMPLEJO TECNOLOGICO MINERO AGROEMPRESARIA impartir formación integral dos complementarias con una duración de 40H c/u en complementaria **ELAVORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y** el cual se dictará de forma presencial en LA ALCALDIA DE VEGACHI en el municipio DE VEGACHI Antioquia.
Se sensibilizo al personal que recibirá formación complementaria en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** para que tengan conocimiento sobre los temas a tratar.

Durante la semana de capacitación se abordaron los siguientes temas:

Dia 1. Aplica las normas higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos.

Dia 2. Montaje y desarrollo MISE PLASSE así mismo sobre higiene personal e imagen personal.

Dia 3. Aplica protocolo productos sensibles y alergénicos en las preparaciones básicas PANADERIA.

Dia 4. Reconoce técnicas básicas y recetas primarias en PASTELERIA.

Dia 5. Montaje estético de las muestras realizadas.

Firma de planilla último día de encuentro.

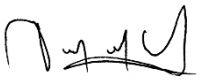
RESULTADOS:

La comunidad atendida en el municipio de VEGACHI Antioquia. Manifestó la satisfacción por el programa de formación brindado, con el compromiso que la Regional SENA les brinde el catálogo de

servicios para seguir en el proceso de formación en pro de mejorar los servicios prestados en el municipio de VEGACHI Antioquia. Durante las actividades programadas en la formación las personas inscritas estuvieron muy atentos y con buena disposición a realizar las actividades propuestas como charlas, dinámicas, conversatorios entre otros. Se agradece a la alcaldía de vegachi por tener en cuenta al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial para brindar dichas formaciones.
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**
1. Planillas de asistencia 2. Registro asistencia 3. Registro fotográfico 4. Orden de desplazamiento

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Diligenciar formatos de inscripción participantes	**Instructor** JORGE MARIO GARCIA AMARILES	5/04/2025
Certificación de asistentes a la formación en Higiene y Manipulación de Alimentos a la población de vegachi	**Instructor** Jorge Mario García Amariles	25/05/2025

CONCLUSIÓNES: A partir de lo expuesto anteriormente podemos concluir que los programas de formación son muy bien acogidos por las comunidades, las cuales se interesan por mejorar sus competencias laborales, dando un valor agregado a que es el municipio quien propicia los espacios para su formación.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Jorge Mario García amariles	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador programas especiales	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	

AUTORIZACIÓN SOLICITUD DE COMISIÓN

Por medio de la presente se notifica AUTORIZACIÓN de Comisión y/o de Desplazamiento para:

JORGE MARIO GARCIA AMARILES
Solicitud de Comisión No. 48925

Fecha Inicial Comisión: 31/03/2025
Fecha Final Comisión: 4/04/2025
Ciudad o Municipio Origen: PUERTO BERRIO
Ciudad o Municipio Destino: VEGACHI
N°. de Días: 4,5
Pernocta Último día Comisión: NO

Fecha Inicial Comisión: 31/03/2025
Fecha Final Comisión: 4/04/2025
Ciudad o Municipio Origen: VEGACHI
Ciudad o Municipio Destino: PUERTO BERRIO
N°. de Días: 0
Pernocta Último día Comisión: NO

Total días: 4,5
Valor Total Viáticos: $ 0
Valor Gastos de Viaje: $ 650.000
Valor total a pagar: $ 650.000
Objeto de la Comisión: COM 48925 PUERTO BERRIO 31-04 ABRIL IMPARTIR FORMACIÓN EN EL AREA DE MANIPUILACIÓN DE ALIMENTOS Y ELAVORACION DE PRODUCTOS DE RESPOSTERIA

Reciba un cordial saludo,
ORDENADOR DEL GASTO
FERNANDO CANO GOMEZ
Cargo: SUBDIRECTOR DEL COMPLEJO TECNOLOGICO MINERO AGROEMPRESARIAL - ANTIOQUIA

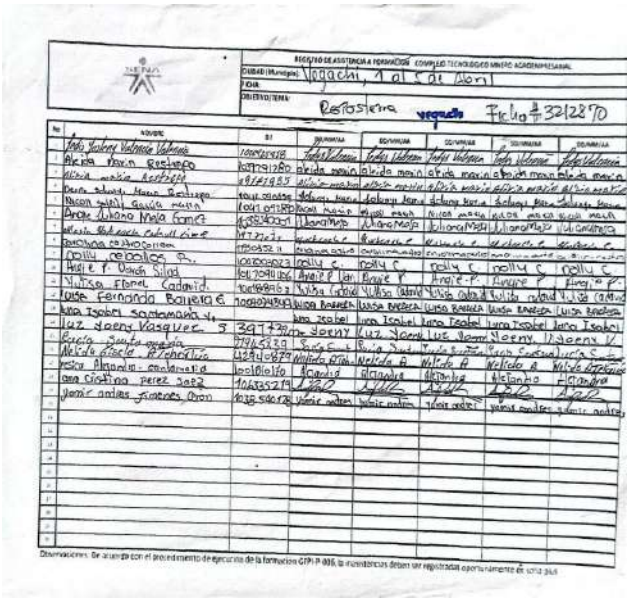
PARQUE EDUCATIVO DE VEGACHI – ANTIOQUIA
EVIDENCIAS FORMACIÓN ELAVORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

ABRIL 2025









Vegachi, 1 al 5 de Abril
Reposteria vegana Ficha #3128970
