



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Manizales octubre 2025

Señor (a)

CLAUDIA LORENA KLIGER VILLA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7421911

Coordinadora Académica

Centro de Comercio y Servicios

Manizales Caldas

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual octubre del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7421911 del año 2025

ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 9976071 de Villamaría Caldas, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de comercio y Servicios, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS MCTE (\$47.068.330). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero 2025 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SIETE PESOS MCTE. (\$2.759.707), b) (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno, c) Un (1) último pago por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS MCTE. (\$2.913.024) correspondiente al mes de diciembre de 2025, con cargo al CDP 2125.



Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO: (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

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

Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realizan las formaciones en los diferentes municipios acordados desde coordinación académica para la oferta de cursos de cocina Campesena, se solicitaron los cursos por FORM se finalizan 2 grupos en el municipio de Salamina 32761616 - 3297668; en el municipio de Salamina cocina básica se orienta cocina básica la cual termina en el mes de octubre. Se continúa brindando formación en los municipios de Viterbo, Neira y Chinchiná ids 3347365-3358152-3373637.	Guías de aprendizaje según formato GFPI-F-135 V04.
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se implementaron metodologías innovadoras para fomentar la creatividad y el pensamiento crítico según las instrucciones en la guía GFPI-F-135 V04 descriptiva.	Aplicación de estilos de aprendizaje a través de la metodología SENA.



3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – Campesena	Se genera la oferta de los cursos de Campesena y se les informan los conocimientos previos de los aprendices. Se inicia formación en talleres de cocina parte práctica.	Resultados de pruebas diagnósticas y evaluación de aprendizajes en cada una de las sesiones.
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Ejecución de clases conforme a los planes curriculares y proyectos formativos establecidos. Se realizan las formaciones en los diferentes municipios acordados desde coordinación académica para la oferta de cursos de cocina Campesena, se solicitaron los cursos por FORM se finalizan 2 grupos en el municipio de Salamina 32761616 - 3297668; en el municipio de Salamina cocina básica se orienta cocina básica la cual termina en el mes de octubre. Se continúa brindando formación en los municipios de Viterbo, Neira y Chinchiná ids 3347365-3358152-3373637.	Registros de asistencia y ejecución de clases conforme a planes formativos.
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se genera oferta en los municipios y se hace la solicitud a las organizaciones encargadas de realizar la solicitud de las formaciones por correo escrito al supervisor del contrato.	Uso de plataformas educativas y reportes de estrategias aplicadas.



6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Durante el mes se realizaron los juicios evaluativos de las formaciones en cocina aula móvil Se continúa brindando formación en los municipios de Viterbo, Neira y Chinchiná ids 3347365-3358152-3373637.	Creación de rutas de aprendizajes, y asociación de los aprendices a la ruta para la posterior evaluación de los resultados.
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	Durante el mes aún no se registran unidades productivas, se genera la solicitud de 3 formaciones en cocina del programa Campesena. Se realizan las formaciones en los diferentes municipios acordados desde coordinación académica para la oferta de cursos de cocina Campesena, se solicitaron los cursos por FORM se finalizan 2 grupos en el municipio de Salamina 32761616 - 3297668; en el municipio de Salamina cocina básica se orienta cocina básica la cual termina en el mes de octubre. Se continúa brindando formación en los municipios de Viterbo, Neira y Chinchiná ids 3347365-3358152-3373637.	Correo solicitud programas complementarios, formulario forms.
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	Se entregaron documentos de ingreso, garantizando el cumplimiento de los requisitos para matrícula a los programas de formación en los programas ofertados de cocina Campesena	Documentos entregados y registros de admisión confirmados.



9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	Se envió la información para el registro y actualización de información de alianzas con alcaldías o centros de formación.	Registro de la información para la conformación por actas de seguimiento Campesena, correos electrónicos.
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se realizan informes bimestrales de los avances del programa en los diferentes municipios de Caldas.	Formato de acta GOR-F084FORM. Evidencias fotográficas.
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Se adjuntan listas de asistencia, informes de planes de salida y fotografías de las diferentes formaciones orientadas en el mes de octubre.	Actas y listas de asistencia.



12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados	Se realizan las formaciones en los diferentes municipios acordados desde coordinación académica para la oferta de cursos de cocina Campesena, se solicitaron los cursos por FORM se finalizan 2 grupos en el municipio de Salamina 32761616 - 3297668; en el municipio de Salamina cocina básica se orienta cocina básica la cual termina en el mes de octubre. Se continúa brindando formación en los municipios de Viterbo, Neira y Chinchiná ids 3347365-3358152-3373637.	Ofertas por medios web, correos electrónicos, reuniones con entidades para consolidación de las formaciones en Campesena.
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Se realiza seguimiento de instalaciones y material solicitado de las formaciones a través de los formatos SENA,	Formatos establecidos para el control y verificación de espacios y entrega de materiales Campesena.



14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	En la oferta técnica del auxiliar de cocina, se generan formatos de seguimiento y evaluación de etapa práctica, este aún sigue en consolidación en el año en curso.	Formato seguimiento evaluación y práctica.
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Se generan las listas de asistencias y se hace seguimiento a las novedades del aprendiz conforme a los formatos establecidos.	Formato de evaluación y seguimiento etapa lectiva.



16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se genera portafolio del instructor por cada formación del programa Campesena. Se hace seguimiento, y se llevan los respectivos informes de solicitud de los cursos.	Formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO,
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Proyecto auxiliar en cocina, plataforma Sofia plus, evidencias de matriz de resultados SENA	Formato proyecto Sofia auxiliar en cocina. Formato planeación y matriz de resultados.

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	118525	Manizales- Salamina- Manizales	17 de septiembre de 2025	18 de septiembre de 2025
2	118525	Manizales- Aránzazu- Manizales	22 de septiembre 2025	26 de septiembre de 2025

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. 9493188524 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo septiembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (20) folios

Cordialmente,

Andres Leonardo Vargas Rios

Contratista

C.C. No. 9976071 de Villamaría Caldas

Recibí a satisfacción:

Firma

CLAUDIA LORENA KLINGER VILLA

Supervisor(a) Contrato. CO1.PCCNTR.7421911 de 2025

Coordinador Académico.



A continuación, se adjunta el programador de horas, diagramador del instructor de formación del mes de octubre de 2025, evidencias fotográficas y lista de asistencia del mes de septiembre. Se continúan realizando gestiones para abrir grupos de los días complementarios en el mes Noviembre.

OCTUBRE							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
				1	2	3	4
ID /AMBIENTE			SALAMINA VEREDA LA PALMA		0	0	0
HORARIO			14:00 a 20:00		0	0	0
COMPETENCIA			COCINA BASICA		0	0	0
RESULTADO DE APRENDIZAJE			ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE RAP 1 / 20 HORAS		0	0	0
# DE HORAS				7	0	0	0
	6	7	8	9	10	11	12
ID /AMBIENTE	0	0	PROGRAMA: Campesina / AMBIENTE: Aula móvil viterbo	0	0	0	0
HORARIO	0	0	DE 7AM A 12PM	0	0	0	0
COMPETENCIA	0	0	COCINA INTERNACIONAL	0	0	0	0
RESULTADO DE APRENDIZAJE	0	0	ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR RAP 5/ 5 HORAS	0	0	0	0
# DE HORAS	0	0	0	5	0	0	0
ID /AMBIENTE	PROGRAMA: Campesina / AMBIENTE: Aula móvil viterbo	PROGRAMA: Campesina / AMBIENTE: Aula móvil viterbo	SALAMINA VEREDA LA PALMA	PROGRAMA: Campesina / AMBIENTE: Aula móvil viterbo	PROGRAMA: Campesina / AMBIENTE: Aula móvil viterbo	PROGRAMA: Campesina / AMBIENTE: Aula móvil viterbo	0
HORARIO	DE 7AM A 12PM RAP 1 / 5 HORAS DE 12PM A 5PM RAP 2/ 5 HORAS	DE 7AM A 12PM RAP 1 / 5 HORAS DE 12PM A 5PM RAP 2/ 5 HORAS	14:00 a 20:00	DE 7AM A 12PM RAP 1 / 5 HORAS DE 12PM A 5PM RAP 2/ 5 HORAS	DE 7AM A 12PM RAP 1 / 5 HORAS DE 12PM A 5PM RAP 2/ 5 HORAS	DE 7AM A 12PM	0
COMPETENCIA	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL	COCINA BASICA	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL	0
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. DURACION RAP 1/ 5 HORAS DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE DURACION RAP 2/ 5 HORAS	PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. RAP 3 / 5 HORAS REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. RAP 4/ 5 HORAS	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE RAP 1 / 20 HORAS	ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR. RAP 6 / 10 HORAS	DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO RAP 7 / 10 HORAS	ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. RAP 8 / 5 HORAS	0
# DE HORAS	10	10	7	10	10	5	0
	13	14	15	16	17	18	19
ID /AMBIENTE		NEIRA PARQUE PRINCIPAL	NEIRA PARQUE PRINCIPAL	NEIRA PARQUE PRINCIPAL	NEIRA PARQUE PRINCIPAL	NEIRA PARQUE PRINCIPAL	0
HORARIO		7A A 5PM	7A A 5PM	7A A 5PM	7A A 5PM	7A A 5PM	0
COMPETENCIA		COCINA TIPICA COLOMBIANA	COCINA TIPICA COLOMBIANA	COCINA TIPICA COLOMBIANA	COCINA TIPICA COLOMBIANA	COCINA TIPICA COLOMBIANA	0
RESULTADO DE APRENDIZAJE		DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. RAP 1 / 5 HORAS DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE RAP 2 / 5 HORAS	REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. RAP 3 / 10 HORAS	ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR RAP 4 / 10 HORAS	ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. RAP 5 / 10 HORAS	ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD RAP / 6 DURACION 10 HORAS	0
# DE HORAS	FESTIVO	10	10	10	10	10	0

	20	21	22	23	24	25	26	
ID / AMBIENTE	0	0	0	0	0	0	0	
HORARIO	0	0	0	0	0	0	0	
COMPETENCIA	0	0	0	0	0	0	0	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	0	0	0	0	0	0	0	
# DE HORAS	0	0	0	0	0	0	0	0
	27	28	29	30	31			
ID / AMBIENTE	CHICHINA CALDAS	CHICHINA CALDAS	CHICHINA CALDAS	CHICHINA CALDAS	CHICHINA CALDAS			
HORARIO	7AM A 5PM	7AM A 5PM	7AM A 5PM	7AM A 5PM	7AM A 5PM			
COMPETENCIA	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL			
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. RAP 1 / 5 HORAS	PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. RAP 3 / 10 HORAS	REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. RAP 4 / 10 HORAS	ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR, RAP 5 / 5 HORAS	DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. RAP 7 / 5 HORAS			
# DE HORAS	10	10	10	10	10			50
TOTAL HORAS OCTUBRE								164

29/09/25	30/09/25	01/10/25	02/10/25	03/10/25	04/10/25
		00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
		13:00 - 19:00: (3297668)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	13:00 - 19:00: (3297668)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		05/10/25
06/10/25	07/10/25	08/10/25	09/10/25	10/10/25	11/10/25
00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 17:00: (3347365)ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DURACION RAP 1/	07:00 - 17:00: (3347365)PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, RAP 3 / 5 REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN	07:00 - 12:00: (3347365)ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. RAP 5 / 5 HORAS	07:00 - 17:00: (3347365)ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR. RAP 6 / 10 HORAS	07:00 - 17:00: (3347365)DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES	07:00 - 12:00: (3347365)ELABORAR POSTRES
13/10/25	14/10/25	15/10/25	16/10/25	17/10/25	18/10/25
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible
	07:00 - 17:00: (3358152)DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES	07:00 - 17:00: (3358152)REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS	07:00 - 17:00: (3358152)ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. RAP 4 / 10 HORAS	07:00 - 17:00: (3358152)ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON	07:00 - 17:00: (3358152)ELABORAR PLATOS
20/10/25	21/10/25	22/10/25	23/10/25	24/10/25	25/10/25
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
					26/10/25
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25
00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	
07:00 - 17:00: (3373637)ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON	07:00 - 17:00: (3373637)PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. RAP 3 / 10 HORAS	07:00 - 17:00: (3373637)REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS	07:00 - 17:00: (3373637)ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR/ ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE	07:00 - 17:00: (3373637)DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DI. ELABORAR	02/11/25

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3347365 - COCINA INTERNACIONAL
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

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

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3358152 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

• **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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E
INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

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

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD
CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO
CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3297668 - COCINA BÁSICA

• **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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E
INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

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

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

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

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	112,00
--	---------------

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: ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS



ID: 3326152	INSTRUCTOR:	ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS									
COCINA TIPICA COLOMBIANA											
		ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE									
NOMBRES Y APELLIDOS	Fechas	22-sep	23-sep	24-sep	25-sep	26-sep					
	Documento										
GLORIA ESNEDELOPEZ	24369460	OK	OK	OK	OK	OK					
RUBEN DARIO LOPZ	71689857	OK	OK	OK	OK	OK					
SANDRA LILIANA VILLA	24436266	OK	OK	OK	OK	OK					
SANDRA MILENA LOAIZA MARIN	24437231	OK	OK	OK	OK	OK					
PATRICIA MAHECHA	21016728	OK	OK	OK	OK	OK					
MARTHA OSORIO	24434170	OK	OK	OK	OK	OK					
BERNANRDO CASTAÑO	10228514	OK	OK	OK	OK	OK					
LUZ ESTELLA CORREA	30235403	OK	OK	OK	OK	OK					
RUBIALBA HERNANDEZ	24432012	OK	OK	OK	OK	OK					
NORMA ESPERANZA GOMEZ	24432248	OK	OK	OK	OK	OK					
GLORIA TERESA GOMEZ	24307247	OK	OK	OK	OK	OK					
CLAUD LORENA TRUJILLO	24646036	OK	OK	OK	OK	OK					
GLORIA ELENA ARANGO	43439502	OK	OK	OK	OK	OK					
ALBA LUCIA SALAZAR	24433344	OK	OK	OK	OK	OK					
BERENICE SALZAR	24432548	OK	OK	OK	OK	OK					
RIKA VANESSA OCAMPO	1056304313	OK	OK	OK	OK	OK					
AURA SALAZR	1056302526	OK	OK	OK	OK	OK					
JINA VERONICA CIFUENTES	1056303455	OK	OK	OK	OK	OK					
LUZ DARY VERA	43731410	OK	OK	OK	OK	OK					
MARYURI MOSQUERA PPT	43063111	OK	OK	OK	OK	OK					
ELINA MUÑOZ	1059811373	OK	OK	OK	OK	OK					



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

Usuario que Genera Reporte:MHfarcinieFERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-017-930610CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-CALDAS

Fecha y Hora Generación Reporte:martes, 02 de septiembre de 2025

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	118525	Fecha Solicitud	2025-09-02	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-017-930610 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-CALDAS			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2025-09-02	Genera Viáticos	Si	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	FORMACION PROFESIONAL CERTIFICACION COMPETENCIA			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	2325	Dependencia Solicitante				930638 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-CALDAS - ECONOMIA CAMPESINA Y SER			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocata Último día Comisión	Porcentaje Pernocata	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS	CC: 9976071	CONTRATISTA	Autorizada	2025-09-17	2025-09-18	CALDAS / MANIZALES	CALDAS / SALAMINA	1,5	No	50	6	4.599.511,00	235.178,00	1.411.068,00	90.473,00	1.501.541,00	IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL APOYO AULA MOVIL DE COCINA EN LOS MUNICIPIOS DE ARANZASU COCINA TIPICA COLOMBIANA, - COCINA TIPICA COLOMBIANA Y COCINA BASICA IDS 3276161 - 3290699
				2025-09-22	2025-09-26	CALDAS / MANIZALES	CALDAS / ARANZAZU	4,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión												1.411.068,00	90.473,00	1.501.541,00			

OBJETO DE LA COMISIÓN									
IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL APOYO AULA MOVIL DE COCINA EN LOS MUNICIPIOS DE ARANZASU COCINA TIPICA COLOMBIANA, - COCINA TIPICA COLOMBIANA Y COCINA BASICA IDS 3276161 - 3290699									

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO	Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO		ORDENADOR DEL GASTO
	Serial del certificado: 5540827336374662968		
	Entidad: Persona Juridica		
	Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES		
	Hora de firma: 2025/09/02 14:32:40 -05:00		



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

Usuario que Genera Reporte:MHfarcinieFERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-017-930610CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-CALDAS

Fecha y Hora Generación Reporte:martes, 02 de septiembre de 2025

Identificación:	98392877	Nombre:	FERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CALDAS
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""	Cargo:	""		

Firma Responsable			
Verificado Por:	XIMENA RESTREPO FARFAN	Fecha Verificación:	02/09/2025 13:30:29



Firmado digitalmente por:
Nombre: FERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA
Cédula de ciudadanía: 98392877
Usuario SIIF: MHfarcinie
02/09/2025 2:32:54 p. m.



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Manizales 26 de septiembre de 2025

PRESENTADO A: Fernando Arciniegas Córdoba subdirector de Centro Comercio y Servicios

ORDEN DE VIAJE 118525	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	17/09/2025	26/09/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	Caldas/comercio y servicios	Manizales - Salamina – Manizales Manizales – Aranzasu - Manizales

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: impartir formación profesional integral en el programa Campesena cocina básica y cocina típica colombiana 3276161- 3276162 Cocina Típica Colombiana aula móvil Aránzazu id 3326147

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

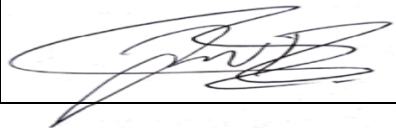
En el municipio de Salamina los días 17 y 18 de septiembre se elaboraron preparaciones de la cocina colombiana en los cuales los aprendices aprendieron a identificar el manejo de pescados y mariscos en los cuales elaboramos un menú de papillote de pescado con verduras además de una popieta de pescado y arroz morena. En farsas y rellenos aprendieron a elaborar galatinas de pollo y con un acompañante de papas rebosadas los cuales aplicaron los diferentes métodos de cocción. En el municipio de Aránzazu en los días del 22 al 26 de septiembre se desarrollo la formacion de cocina típica con 20 aprendices participantes de los cuales aprendieron a elaboras los diferentes menús de la cocina típica colombiana, en los cuales desarrollaron, farsas rellenos amasijos y platos típicos de Colombia.

RESULTADOS:

1. En el municipio de Salamina se entregan los planes de sesión y se realizan los talleres prácticos para el taller del día 1 y 2 de octubre cocina colombiana en las instalaciones alcaldía de Supia
2. Los días 6 al 10 de octubre se realizan talleres de cocina internacional, cocina típica conformados en el municipio de Viterbo con muy poca participación y numero de aprendices.

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

1. Documentos de asistencias al proceso de formación de los grupos de cocina básica, cocina típica cocina internacional.
2. Registro fotográfico del proceso de formación.

3. Formatos procedimiento formación profesional integral.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las actividades entregadas por el instructor Andres Leonardo Vargas Rios y hacerlas llegar al correo electrónico (descargar certificados de notas y acta de grado del aplicativo Sofia plus.	Instructor y aprendices inscritos a los programas de cocina básica, típica.	1 y 2 de octubre de 2025
CONCLUSIONES: Se oriento la formación profesional integral en el programa Campesena en los cursos de cocina básica y Con cocina típica elaboramos menús como chorizos, arroces y menú caldense y colombianos menú completo de cocina internacional con cocina mexicana, árabe, china e italiana. Cabe resaltar que en el municipio se cumplió con el itinerario propuesto en las actividades contempladas con la alcaldía. donde se establecieron compromiso tanto de las instituciones como de los aprendices.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Andres Leonardo Vargas Rios		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico Campesena	Claudia Lorena Klinger	

**ANEXOS: Tiquetes de desplazamiento Salamina 17 al 18 de septiembre FOTOGRAFIAS Y
LISTA DE ASISTENCIA MUNICIPIO DE ARANZASU 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE**



Cootransnordaldas
Cooperativa de Transportadores del Norte de Caldas

890.802.337 - 8

FACTURA ELECTRONICA DE
VENTA N° 1922331

No somos grandes contribuyentes resolucion 000041 de enero 30 de 2014

Regimen Comun

No practicar retencion en la fuente

Personería jurídica 00506 de julio 17 de 1967

Manizales Cra 32 103 A 19 PBX 8747979

Facturación electrónica resolución DIAN N° 18764075782121 Fecha 2024-07-25 HASTA EL 2026-07-25

HABILITACION del N°1900000 hasta 2900000

Cliente: VARGAS ANDRES
C.C. o NIT: 9976071-4
Dirección: SIN DIRECCION
Teléfono: 3011755375

Fecha Factura: 17/09/2025 Hs 10:22 Forma de Pago: Contado
Fecha Validación: 17/09/2025 Hs 10:22 Fecha Vencimiento: 17/09/2025
Proyecto: TERMINAL Medio de Pago: Acuerdo mutuo

MC	Fecha MC	Remision	Placa	Destino	Valor Unit	Valor Total
XVX180	17/09/2025	TIQUETE 1666		MANIZALES - SALAMIP	37.500	37.500
						
CUFE: 53081c8b-d052e00493347db824d9f5eb3071019e2bc0352533c8a089b1e48499e0e91b15e09e200f5a176e7497						

Valor en Letras:
TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS

Descuento	0%	0
Subtotal		37.500
IVA	0%	0
Total		37.500

Esta factura de venta cumple todos requisitos de la ley 1231 de 2008, y se asimila en todos sus efectos a un título valor.

Consignar a la cuenta corriente 0856-6999-9931 Davivienda
Consignar a la cuenta corriente 859-372-2212-3 Bancolombia

Atentamente,

ACEPTACION EXPRESA DEL CONTENIDO DE LA FACTURA

NOMBRE _____

C.C. _____

FIRMA _____

FECHA RECIBIDO ____/____/____

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES DEL NORTE DE CALDAS

FACTURE S.A.S NIT: 900.399.714-7 Fecha de Generación: 17/09/2025 Hs: 10:22



Cootransnorcaldas

Cooperativa de Transportadores del Norte de Caldas

NIT. 890.802.337-8 • RÉGIMEN COMÚN



Terminal de Transportes de Manizales Taquilla 34

Manizales 321 6415909 - 606 8788075

Neira 321 6478521 - Salamina 314 8903885

www.cootransnorcaldas.com

ORIGEN:

Salamina

DESTINO:

manizales

FECHA:

18/09/2025

VALOR:

37500

PLACA

INTERNO

50A 721

Nombre:

Andro Vargas

Cédula:

9976071

Nº 561606

Teléfono:

TIQUETE

Dentro del vehículo ubique las salidas de emergencia. En caso de accidente o notar una infracción por parte del conductor o el vehículo, favor comunicarla a los teléfonos 606 8747979 - 606 8788075 - Líneas 123 # 767



Superintendencia
de Transportes

ESTE DOCUMENTO NO EQUIVALE A FACTURA Ó
DOCUMENTO SOPORTE, SOLO INFORMATIVO

ID: 3297668	INSTRUCTOR:	ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS										Evidencia (D-C-P): Desarrollo Comunicación Producto			
COCINA BASICA		ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE										Descripción evidencia			
NOMBRES Y APELLIDOS	Fechas Documento	4-sep	18-sep									verific a proces os	elabo ra plato s	efect ua mise en place	
MARIA CARMENZA AREANGO GALVI	25100955	OK													
PAULA ANDREA PEREZ CASTAÑO	1014185761	OK													
GLORIA AMPARO DIAZ	25097856														
FRANCISCO JAVIER GOMEZ	10257513	OK													
JAIR RODRIGUEZ	12106887	OK													
MARIA ELENA GUTIERREZ #2	25098582	OK													
LUZ MARINA VALENCIA GALLEG	25098823	OK													
MARIA SULENY RIOS	25095312	OK													
CLAUDIA FLOREZ	30374411	OK													
ANGIE CAROLINA DELGADO	1053865012	OK													
OFELIA MARIA DAVILA #3	24364302	OK													
MARIA RUBIALBA SANCHEZ	35476052	OK													
ALBA MERY AMAYA	25100148														
PAOLA TATIANA GALVIZ	25113003	OK													
CRISTIAN CAMILO OSPINA	1061238028														
MARIA FERNANDA OSPINA	1061278027														
MARCELA OSPINA	25113121														
maria florencia Llano	25099220														
MARIA DLGA AGUDELO	25095004														
GLADYS GOME GOMEZ	25097970														
ALBA NORENA	24780075														
JHON ALEXANDER VALENCIA	1053859024														

ID: 3276161	INSTRUCTOR:	ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS										Evidencia (D-C-P): Desarrollo Comunicación Producto			
COCINA TIPICA COLOMBIANA		ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE										Descripción evidencia			
NOMBRES Y APELLIDOS	Fechas Documento	3-sep	17-sep									verific a proces os	elabo ra plato s	efect ua mise en place	
NELLY MEDINA FRANCO #4	25099743	OK	OK	OK	OK										
BERTHA MEDINA	25096649	OK	OK	OK	OK										
MIRIAM AGUIRRE	24779937	OK	OK	OK	OK										
MARIA AURORA CARDONA	25095826	OK	OK	OK	OK										
MARIA ALEJANDRA GALVIZ	1007263403	OK	OK	OK	OK										
MARIA CONSUELO HENAO	25098591	OK	OK	OK	OK										
ALICIA VILLA	25095083	OK	OK	OK	OK										
CLAUDIA MARULANDA	25102163	OK	OK	OK	OK										
CLARA HELENA GONZALES #2	25100537	OK	OK	OK	OK										
CARMENZA GOMEZ SALAZAR	25095990	OK	OK	OK	OK										
YURI ECHEVERRY	43921375	OK	OK	OK	OK										
ANGELA GOMEZ	31847124	OK	OK	OK	OK										
LAURA MANUEL LOAIZA	1002938737	OK	OK	OK	OK										
OLGA LILINA GIRALDO DUQUE #3	24437243														
YORLADIS GRISALES	24373190	OK	OK	OK	OK										
MARIA BEATRIZ OSPINA	25097963	OK	OK	OK	OK										
ERIKA MASO	1056304176	OK	OK	OK	OK										
NATALIA YIZCAYA	1088341954	OK	OK	OK	OK										
DIANA MARIA SEPULVEDA	25100237	OK	OK	OK	OK										
MARIA LUZMANIA MARULAN	25102455	OK	OK	OK	OK										

ID: 3326152 COCINA TIPICA COLOMBIANA	INSTRUCTOR:	ANDRES LEONARDO VARGAS RIOS										Evidencia (D-C-P): Bocaneta Cuchara Producto			
		ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE										Descripción evidencia			
NOMBRES Y APELLIDOS	Fechas Documento	22-sep	23-sep	24-sep	25-sep	26-sep						verific a proces os	elabo ra plato s	efect ua mise en place	
GLORIA ESMEDA LOPEZ	24369460	OK	OK	OK	OK	OK									
RUBEN DARIO LOPZ	71689857	OK	OK	OK	OK	OK									
SANDRA LILIANA VILLA	24436266	OK	OK	OK	OK	OK									
SANDRA MILENA LOAIZA MARIN	24437231	OK	OK	OK	OK	OK									
PATRICIA MAHECHA	21016728	OK	OK	OK	OK	OK									
MARTHA OSORIO	24434170	OK	OK	OK	OK	OK									
BERNANRDO CASTAÑO	10228514	OK	OK	OK	OK	OK									
LUZ ESTELLA CORREA	30235403	OK	OK	OK	OK	OK									
RUBIALBA HERNANDEZ	24432012	OK	OK	OK	OK	OK									
NORMA ESPERANZA GOMEZ	24432248	OK	OK	OK	OK	OK									
GLORIA TERESA GOMEZ	24307247	OK	OK	OK	OK	OK									
CLAUD LORENA TRIJILLO	24646036	OK	OK	OK	OK	OK									
GLORIA ELENA ARANGO	43499502	OK	OK	OK	OK	OK									
ALBA LUCIA SALAZAR	24433344	OK	OK	OK	OK	OK									
BERENICE SALZAR	24432548	OK	OK	OK	OK	OK									
ERIKA VANESSA OCAMPO	1056304913	OK	OK	OK	OK	OK									
LAURA SALAZAR	1056302526	OK	OK	OK	OK	OK									
LINA VERONICA CIFUENTES	1056303455	OK	OK	OK	OK	OK									
LUZ DARY VERA	43731410	OK	OK	OK	OK	OK									
MARYURI MOSQUERA PPT	4906911	OK	OK	OK	OK	OK									
ELINA MUNOZ	1059811379	OK	OK	OK	OK	OK									





DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 9976071		VARGAS RIOS ANDRES LEONARDO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Carrera 5 N 5 - 50 edificio Lima Real	MANIZALES-CALDAS	8947494	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION										
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Fecha Mora Proyectada	Valor
2025-09	2025-09	1849551421	9493188524	I	2025/10/17	2025/10/14	BANCOLOMBIA	0	2025/10/17	\$569,300

RESUMEN DE PAGO										
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR		
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$294,400	\$0	\$0	\$294,400		
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	\$294,400	\$0	\$0	\$294,400		
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$44,900	\$0	\$0	\$44,900		
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$44,900	\$0	\$0	\$44,900		
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$230,000	\$0	\$0	\$230,000		
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	\$230,000	\$0	\$0	\$230,000		
TOTAL				1	\$569,300	\$0	\$0	\$569,300		