PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, DICIEMBRE 2025

Señor (a)
ELSA INÉS ROMAÑA ROMAÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7563872
Coordinadora Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de **DICIEMBRE** del 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7563872 del año 2025

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **DICIEMBRE** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de TREINTA Y UN MILLON CIENTO SESENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS DIECIOCHO PESOSM/CTE ($36.767.866),
Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 27 días del mes de MARZO del 2025 por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL TRECIENTOS VEINTI OCHO PESOS M/CTE ($3.520 328), b) SIETE (8)
pagos iguales de ABRIL a NOVIEMBRE del 2025 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE ($3.911.475) cada uno. Y un último pago correspondiente a 15 días del mes de diciembre del 2025 por un valor de 1.955.738

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre del 2025

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal de 31 instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2025, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo delas temáticas a impartir	Foto de la instalación donde se está impartiendo la formación
2	Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	Registros fotográficos
3	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje. Se está desarrollando 2 cursos 1 de Manipulación de alimento en el Municipio de Quibdó y uno de panadería panadería número de fichas:3401228- 3401236	Registros fotográficos
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registros fotográficos en el drive
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Serialízale reporte del estado de la formación.	Registro fotográfico

6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato.	Registros fotográfico s
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de **diciembre**	Informe mensual subido en la plataforma secop2
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las horas laboradas durante el mes de **diciembre**	Reporte de la formación impresa de la plataforma
9	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia "Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo", según las normas que aplican a la función instructor.	Cuando se programe procesos de certificación por parte de la regional	Cuando se requiera al instructor
10	Las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se han solicitado por parte del supervisor.	Cuando se requiera el instructor

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.	**68325**	RIO IRO	16/11/2025	23/11/2025
1	**70125**	PUERTO MELUK	24/11/2025	30/11/2025

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. **de** la planilla, **4629777187 SOI** del mes de **NOVIEMBRE**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI___NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822 de Quibdó
Recibí a satisfacción:

ELSA INÉS ROMAÑA ROMAÑA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7564784 de 2025

Coordinación académico

EVIDENCIA FOTOGRAFICA MES DICIEMBRE






REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA




SENA
REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA


REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

   - ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
   - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
   - UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
   - DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
   - INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
   - ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN
     ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza – aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería

como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad
Evidencias de Desempeño	• Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones,	Evidencias fotos

	flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa. • Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna.	

Evidencias de Producto:	Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  - ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ➢ RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ➢ ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- ➢ APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- ➢ EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- ➢ IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- ➢ VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	
Evidencias de Desempeño		**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	
Evidencias de Producto:		**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA: Mes Diciembre 2025
Manipulacion de Alimento

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	Fiorella popayan	1075092924	consejero			3133746826	
2	Leslie Lineth Salazar Zuñiga	1075088615	lider -			3113911602	
3	Flaviagr Valencia p -	1037589270					
4	Cuecedina Damiris	35785265	Asomuplas	Asomuplaza			
5	Benilda Ruth cordoba	26378205					
6	Emelina B R	26378945	VSMuPaesP	Asmupae -			
7	Amanda cordoba c.	26379210	Parroquia				
8	Naomi villega	26378282 -	Asmupaez				
9	Wendis Navarro D.	39314373	Exfuncionario				
10	Lesdi Zuñiga	1075043531					
11	Maria Helena Rodriguez.	26379773					
12	Emilga Barrapi	1003789306					
13	Angel Luis Zuñiga M.	12002251					
14							
15							
16							
17							
17							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 5 DEL MES DE 12 DEL AÑO 20 25

OBJETIVO (S): Mes Diciembre 2025 Manipulación de Alimento

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Licenia Maria L.	26259000					licenia1276@gmail.com	3216474591	✓	
	NELLY LARREA	26377925					nellylarrea1968@gmail.com	310 6235242	✓	
	Jose Elpidio H	12001250						3125095448 3147809094	x	
	Emelina B. R	26378945						3147809094	x	
	Maria Cordoba	1118196027					mariacordoba1989@gmail.com	3223865195	x	
	Libia Correa	43776440						3117338529	x	
	Emilson Blandon	71352868						312.765775	x	
	Moralia Pipicay	1075092924						3233790523	x	
	Leticia Arock	1193497355						3147279055	x	
	Isabela mb	26379084						3145821468	x	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA: Mes Diciembre 2025

Basico en Panaderia

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Maria Cordoba Palacios	1118196027	oficios varios	Emprendedora	[illegible]	3[illegible]	maria
2	Rigoldo carpio	42902388	Secretaria	Asomuvid		3[illegible]	Rigoldo
3	Libia Correa	[illegible]	Presidenta			3[illegible]	[illegible]
4	Leidy Gallego Mendoza	1040352523	Secretario	Asmuvarie		3[illegible]	Leidy Gall.
5	Reina Esther Coronado	26202820		Asmuvarie		3[illegible]	Reina
6	Yesi Yurlibis Riascos Moreno	35891068	Psicosocial	Primera Infancia	chocolty512@hotmail.com	3217698675	Yesi Riascos
7	Matilde Flórez Murillo	39309502	Secretaria	ASOPAR	matyflor47@gmail.com	3[illegible]	Matilde
8	Graciela Salcedo	1003788060	oficios varios	Emprendedora		3178667005	Graciela
9	Fabiola Membache Sarco	26379088	Vice Presidenta	Asomuvid	uidadtic1sebelta1@gmail.com	3[illegible]	Fabiola
10	Ramiro Trujillo Jaramillo	6191676	Enlace	Independiente		3[illegible]	[illegible]
11	Yolmanda Tapasco	39.751.562	Rte Futuro	Gastronomia		3117634806	Yolmanda
12	Juliana Yuliana Chala S.	1075.096.745	punto clave	punto clave		3128584020	Juliana
13	Juana Martinez Bello	26.379.129	Comerciante	punto clave		3135774893	Juana
14	Yelix Palma Chala	1075093 34663	oficios varios	punto clave		3127726[illegible]	Kelly
15	Humberto Romaña C.	1045.487.328	oficios varios	punto clave		3137840[illegible]	Humberto
16	Yanelis Blandon Rovira	1003788867				3233062899	[illegible]
17	Yadira Blandon Rovira	1003787859				3226399[illegible]	Yadira
17	Yoharis Blandon Rovira	1075089036	estudiante			3727683593	Yoharis
19	Yoilanis Padilla Narvaez	1047290726	estudiante	Atiquano		3235233[illegible]	[illegible]
20	Juana Velasco P.	4377643469		Atiquano		3155150[illegible]	Doriannis
21	Camilo Lucero U. C	1075.823.34		Atiquano		3115269[illegible]	CAMILO C
22	Yivian Lindrama Bailarin	1003789113	estudiante	ASOAIBA		3234352857	[illegible]
23	Florinira Lindrama M	1003786218	Estudiante	Asoaiba		3128233[illegible]	florinira
24	Diogenis Murcia Lozano	1075092291		Productos Ana		3128534[illegible]	DIOGO
25	Berta Lozano Valencia	26349978		Productos Ana		3133[illegible]	BERTA
26	Yesi Mosquera Mosquera	1047973191		Productos Ana		3113[illegible]	[illegible]
27	Yuliana Diaz	39360516	Comedor	Productividad		3507[illegible]	Yuliana
28	Yuliana Restrepo	1192722754	Auxiliar	Productividad		3145[illegible]	Yuliana
29	Yuliana Delgado	39312026	Cocina	Productividad		3215[illegible]	[illegible]
30	Ana Luisa Ramirez	26372739	Practicante				[illegible]

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401228 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3382821 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3382816 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401236 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	87,60

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: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14685728030

(415)7707212489984(8020) 000001468572803 0

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
4 8 3 7 6 8 0	6	Impuestos y Aduanas de Quibdó 1 8	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	4 8 3 7 6 8 0	1 9 8 7 1 2 0 4

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Chocó 2 7	Istmina 3 6 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
SANCHEZ	MOSQUERA	ORTELIO	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Chocó 2 7	Unión Panamericana 8 1 0

41. Dirección principal: CORR PLAN DE RASPADURA

42. Correo electrónico: lauradirley@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	4 8 3 7 6 8 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 2	51. Código	52. Número establecimientos
0 7 2 2	2 0 2 0 0 2 2 8	4 1 1 1	2 0 1 5 0 4 0 8		9 3 1 1	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4 9																									

49 - No responsable de IVA

Obligados aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2020 - 02 - 28

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre GOMEZ RENTERIA HELEN DEL CARMEN
985. Cargo Gestor II

Fecha generación documento PDF: 30-03-2021 11:28:11AM

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 4837680

SANCHEZ MOSQUERA
APELLIDOS

ORTELIO
NOMBRES

ortelio

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-OCT-1967
ISTMINA
(CHOCO)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

04-DIC-1987 ISTMINA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-1704300-70102841-M-0004837680-20020509 04452 02129A 01 110725171

Cooperativa de Transportadores de la Provincia de San Juan

COOTRASANJUAN

NIT. 818.000.299-2 - RESOLUCIÓN Nro. 000023 HABILITACIÓN 28.01.05 del Ministerio de Transporte

Barrio Cubis, Istmina - Chocó • Tel: 605 670 2660 • Cel: 320 691 3340

Quibdó: 320 691 3340 • Condoto: 311 780 8277

Vigilado SuperTransporte

Apreciado cliente : 1. El tiquete de viaje le protege en caso de accidente. 2. exija y cuide su ficha de control con esta reclama su equipaje al terminar el viaje. 3. la empresa no se hace responsable por su equipaje de mano ¡cuidelo! .

Nº 406708

TIQUETE $ 23 000

PASAJERO Nayibe Sanchez

FECHA 16 11- 2025

ORIGEN Quibdo

DESTINO Istmina

VEHICULO No. _____

Por justa causa al no viajar su tiquete tiene una vigencia de 30 días

cootrasanjuan2011@hotmail.com

Powered by CamScanner

Cooperativa de Transportadores de la Provincia de San Juan

COOTRASANJUAN

NIT: 818.000.299 -2 - RESOLUCIÓN Nro 000023 HABILITACIÓN 28.01.05 del Ministerio de Transporte

Barrio Cubis, Istmina - Chocó • Tel: 605 670 2660 • Cel: 320 691 3340

Quibdó: 320 691 3340 • Condoto: 311 780 8277

Vigilado SuperTransporte

Apreciado cliente : 1. El tiquete de viaje le protege en caso de accidente. 2. exija y cuide su ficha de control con esta reclama su equipaje al terminar el viaje. 3. la empresa no se hace responsable por su equipaje de mano ¡cuidelo! .

Nº 406719

TIQUETE $ 23 000

PASAJERO Nayibe Sanchez

FECHA 23-11-2025

ORIGEN Istmina

DESTINO Quibdo

VEHICULO No. _____

Por justa causa al no viajar su tiquete tiene una vigencia de 30 días

cootrasanjuan2011@hotmail.com

Powered by CamScanner

OFIplus

RECIBO DE CAJA MENOR

No.

Ciudad: Itsmina	Día: 16	Mes: 11	Año: 2025	$ 120.000

Cancelado a: ORtelio Sanchez Mosquera

Concepto: Transporte Itsmina - Rio Iro

La suma de: Ciento Veinte mil Pesos m/cte.

Código:

Aprobado:

Firma y Sello

ortelio Sanchez

C.C. o Nit. 4834680

Powered by CamScanner

OFIplus

RECIBO DE CAJA MENOR

No.

Ciudad: Itsmina	Día: 16	Mes: 11	Año: 2025	$ 114.000

Cancelado a: Ortelio Sanchez Mosquera.

Concepto: Transporte materiales de formación de Itsmina - Rio Iró

La suma de: Ciento catorce mil pesos m/cte.

Código:

Aprobado:

Firma y Sello

ortelio sanchez

C.C. o Nit. 4637680

OFIplus

RECIBO DE CAJA MENOR

No.

Ciudad:	Día	Mes	Año	$
Rio Ito	23	11	2025	120.000

Cancelado a: Ortelio Sanchez Mosquera.

Concepto: Transporte Terrestre Rio Ito a Itsmina

La suma de: Ciento veinte mil pesos m/cte

Código:

Aprobado:

Firma y Sello

ortelio Sanchez

C.C. o Nit. 4837680

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
COMPROBANTE DE LEGALIZACION DE GASTOS TRANSPORTE INFORMAL
EN DESPLAZAMIENTO COMISION DE CONTRATISTAS

Codigo Regional :	**27**
Codigo Centro:	**952210**
Fecha de elaboración:	**11/30/2025**
ID Proceso:	

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA: QUIBDO
NOMBRE DEL CONTRATISTA: NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
No. DOCUMENTO IDENTIDAD: 35,895,822

En desarrollo de la comisión No. **68325** durante los dias **16 de noviembre al 23** del mes de noviembre de **2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DE PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE	VALOR PAGADO
11/16/2025	**TRANSPORTE TERRESTRE IDA ISTMINA - RIO IRO**	**TERRESTRE**	**$ 120,000**
11/16/2025	**TRANSPORTE DE MATERIALES DE FORMACION**	**TERRESTRE**	**$ 114,000**
11/23/2025	**TRANSPORTE TERRESTRE REGRESO RIO IRO - ISTMINA**	**TERRESTRE**	120000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		**354,000**

Para efectos legales el CONTRATISTA certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal portrtansporte del instructor y el transporte de los materiales de formacion para el desarollo del curso basico en panaderia en el

Este formato aplica unicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y el Supervisor de Contrato, se autoriza el presente gasto

COMISIONADO CONTRATISTA	SUPERVISOR DE CONTRATO	ORDENADOR DEL GASTO
Nombre completo: NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	**Nombre completo:** ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA	**Nombre completo:** CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELASQ
Cargo Instructor	**Cargo:** COORDINADORA ACADÉMICA	**Cargo:** DIRECTOR REGIONAL
Firma: Nayibe Sanchez M	**Firma:** Elsa Ines Romaña R.	**Firma:** Firmado digitalmente por Carmen Strella Arboleda Velásquez
<<		

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

Usuario que Genera Reporte: MHlimedina LILIANA MEDINA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO

Fecha y Hora Generación Reporte: 2025-11-14-1:01 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	68325	**Fecha Solicitud**	2025-11-14	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-11-14	**Genera Viáticos**	NO	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	VICITIMA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4325	**Dependencia Solicitante**	952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ
Rubro Presupuestal de Viaticos	-	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	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
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	CC: 35895822	INSTRUCTOR VICTIMAS	Autorizada	2025-11-16	2025-11-23	CHOCO / QUIBDO	CHOCO / RIO - CHOCO (CHOCO)	7,5	No	50	7,5	3.911.475,00	0,00	0,00	400.000,00	400.000,00	Impartir formación en los cursos de panadria y reposteria a aprendices del municipio rio iro ,programa de Atención a victimas
											Totales Solicitud de Comisión			**0,00**	**400.000,00**	**400.000,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación en los cursos de panadria y reposteria a aprendices del municipio rio iro ,
programa de Atención a victimas

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	35896873	Nombre:	CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELAZQUEZ	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

Firma Responsable

Verificado Por:	INGRI JOHANA RUIZ PALACIOS	Fecha Verificación:	14/11/2025 12:53:01

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHlimedina	LILIANA MEDINA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Sistema:	14/11/2025 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 4325 de fecha 2025-01-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	179425	**Fecha Registro:**	2025-11-14	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	400.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	400.000,00	**Saldo x Obligar:**	400.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	35895822	**Razón Social:**	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	578393456	**Banco:**	BANCO DE BOGOTA	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	35896873	**Nombre:**	CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELAZQUEZ	**Cargo:**	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

CAJA MENOR			**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**	**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**68325**	**Número:**	COM 68325	**Tipo:**	OTROS	**Fecha:**	2025-11-14

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF		400.000,00	0,00		
					Total:	400.000,00	0,00	400.000,00	400.000,00

Objeto:	VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL- IMPARTIR FORMACIÓN EN LOS CURSOS DE PANADRIA Y REPOSTERIA A APRENDICES DEL MUNICIPIO RIO IRO, PROGRAMA DE ATENCIÓN A VICTIMAS

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-11-14	400.000,00	400.000,00	NINGUNO

Paola A. Aranda.

Firmado digitalmente por Paola Andrea Aranda Santiago
Fecha: 2025.11.14 16:38:17 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

ACTA DE RECEPCIÓN DE DECLARACION EXTRAPROCESO

En la ciudad de Quibdó, Departamento del Chocó, República de Colombia, al diez (10) día del mes de diciembre del año dos mil veinticinco (2025) ante mi **ROSA DEL CARMEN LEMOS LOZANO**, Notaria Segunda del Círculo de Quibdó, compareció el (la) señor (a) **NAYIBE SÁNCHEZ MOSQUERA,** natural de Quibdó, identificado (a) con cédula de ciudadanía número **35.895.822** expedida en Quibdó, con el propósito de rendir declaración con fines extraprocesales, de conformidad con las prescripciones del Decreto 1557 de 1989, lo que procede a hacer bajo la gravedad del juramento, en los siguientes términos: **PRIMERO:** Me llamo como queda escrito, domiciliado(a) en Quibdó, barrio Margaritas, de estado civil Soltera, de ocupación Instructora, teléfono: 3225946411. **SEGUNDO:** Que todas las declaraciones que se presenta en este instrumento se rinden bajo la gravedad del juramento y a sabiendas de las implicaciones legales que acarrea jurar en falso. **TERCERO:** Que no tengo ninguna clase de impedimento para rendir esta declaración juramentada, la cual presta bajo su única y entera responsabilidad. **CUARTO:** Que la declaración aquí rendida, es libre de todo apremio y espontáneamente versa sobre hechos de los cuales da plena fe y testimonio en razón de que le constan personalmente. **QUINTO:** Manifiesto bajo la gravedad de juramento que en la orden de viaje número realizada al municipio de Istmina al Municipio de Rio Iró desde el día 16 de noviembre del 2025 al 23 de noviembre de 2025, fue necesario usar transporte informal terrestre con el objeto de desarrollar acciones de formación dentro de la estrategia población víctimas en los municipios asignados, por este viaje pagué al señor **ORTELIO SÁNCHEZ MOSQUERA** identificado con número de cédula 4837680 la suma de **$354.000** por el trasporte mío y el transporte de los materiales de formación.

Esta declaración es rendida para trámites ante el **SENA.**

Hasta aquí la(s) declaración(es) extra-proceso. Leída(s) personalmente por el(los) declarante(s), la aprueba(n) y firma(n). DERECHOS NOTARIALES: $18.900 – IVA $ 3.591 = $22.491, de conformidad con la Resolución Nº 00585 del 24/01/2025.

El (Los) DECLARANTE(S),

Nayibe Sanchez Mosquera

NAYIBE SÁNCHEZ MOSQUERA.

C.C. **35.895.822** expedida en Quibdó.

LA NOTARIA,

ROSA DEL CARMEN LEMOS LOZANO

REPÚBLICA DE COLOMBIA ROSA DEL CARMEN LEMOS LOZANO NOTARIA CIRCULO DE QUIBDO CHOCO

Proyecto: Oscar David González.

Powered by CamScanner

CONTRATISTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO -

CIUDAD Y FECHA: QUIBDÓ, 28 DE NOVIEMBRE DEL 2025

PRESENTADO A: **CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELASQUEZ**

ORDEN DE VIAJE No: 70125	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	24 de noviembre del 2025	**30 de noviembre del 2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Centro de recursos naturales, industria y biodiversidad.	**QUIBDO – MEDIO DE BAUDO (PUERTO MELUK)**

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

24 de noviembre. de 2025 desplazamiento Quibdó- puerto meluk
24 de noviembre de 2025 Se realiza la concertación para la formación en la casa comunal Se hace la inducción y socialización de la formación complementaria y entrega de materiales de formación mandados por el Sena regional choco

25 al 30 noviembre 2025 inicio de la formación en el horario de 8 a 12am y de 2 a 6pm donde se da a Conocer la temática a desarrollar en la formación básico en panadería

- Se trabajó con la resolución 2674 que tiene que ver con las B. P. M. las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de los alimentos.

- Conocer la importancia de la panadería
- Qué materia prima
- Saber sobre los equipos y utensilios empleados en la panadería
- Higiene en equipos y utensilios, para elaboración de productos
- Conocer ingredientes y proceso para los diferentes productos.
- Balance de formula
- Balance de recetas
- Elaboración de productos.

30 de noviembre. de 2025
Desplazamiento puerto meluk - Quibdó

RESULTADOS:

.

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

1. **Evidencia # 1** (**24 de noviembre del 2025**): Reunión de concertación con una de las representantes del curso y la comunidad interesada en el curso.
2.
3. **Evidencia # 2 formación académica:** Desarrollo de la formación básico en panadería.

1. **Evidencia # 3** Desarrollo de la formación.

Evidencia # 4 y Registro fotográfico puerto meluk

2.

3. **Listado de asistencia.**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

Los aprendices quedaron muy contentos con el desarrollo de los cursos y analizaron que con las formaciones que les brinda el SENA se les puede mejorar su calidad de vida ya que este curso es de suma importancia para desarrollar los proyectos que viene desarrollando, ya que son productos de consumo que requieren una buena manipulación de alimentos y buena elaboración de producto.
La formación se realizó en el tiempo establecido.

1.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADORA ACADÉMICA	**ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA**	
4. Evidencias: Se anexan evidencias de reunión de concertación y desarrollo de la formación en el municipio de puerto meluk.		

Registro fotográfico




REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA


REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA


REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA


REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA










Reina Blanca
express




SENA



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHpperezc	PASCUAL ANTONIO PEREZ COSSIO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Sistema:	19/11/2025 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 4325 de fecha 2025-01-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	185525	**Fecha Registro:**	2025-11-19	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	400.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	400.000,00	**Saldo x Obligar:**	400.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	35895822	**Razón Social:**	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	578393456	**Banco:**	BANCO DE BOGOTA	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	35896873	**Nombre:**	CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELAZQUEZ	**Cargo:**	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

CAJA MENOR			**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**	**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**70125**	**Número:**	COM-70125	**Tipo:**	OTROS	**Fecha:**	2025-11-19

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF		400.000,00	0,00		
					Total:	400.000,00	0,00	400.000,00	400.000,00

Objeto:	VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL-IMPARTIR FORMACIÓN EN LOS CURSOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA A APRENDICES DEL MUNICIPIO PUERTO MELUK PROGRAMA DE ATENCIÓN A VICTIMAS

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-11-19	400.000,00	400.000,00	NINGUNO

Paola A. Aranda.

Firmado digitalmente por Paola Andrea Aranda Santiago
Fecha: 2025.11.19 16:30:34 -05'00'

Trans Baudó F

Nit. 16.502.531 - 2

B/ Villa Sandra - * Cels: 311 329 1365 - 320 453 4378

Fecha	Día	Mes	Año	Hora de Salida:	No.
	24	11	2025		

Nombre: Nayibe Sanchez Mosquera

Documento Identidad: 35895822

Motonave:

Puesto:

Carga (Kg.)

Origen: Quibdo

Destino: Puerto Heluk

OBSERVACIONES:
No olvide sus artículos de mano
Comenta su Equipo
Recordamos su regreso
Tiene derecho a 10Kgs de Carga
TODO NIÑO PAGA

Valor Total $ 130.000

Vendedor:

No hacemos Devolución de Dinero
Cancelar 1 Año

POLIZA: _____

Trans Baudó F

Nit. 16.502.531 - 2

B/ Villa Sandra - * Cels: 311 329 1365 - 320 453 4378

Fecha	Día	Mes	Año	Hora de Salida:	No.
	30	11	2025		

Nombre: Nayibe Sanchez Mosquera

Documento Identidad: 35895822

Motonave:

Puesto:

Carga (Kg.)

Origen: Puerto Heluk

Destino: Quibdo

OBSERVACIONES:
No olvide sus artículos de mano
Comenta su Equipo
Recordamos su regreso
Tiene derecho a 10Kgs de Carga
TODO NIÑO PAGA

Valor Total $ 130.000

Vendedor:

No hacemos Devolución de Dinero
Cancelar 1 Año

POLIZA: _____

Powered by CamScanner

Trans Baudó F

Nit. 15.502.531 - 2

B/ Villa Sandra - * Cels: 311 329 1365 - 320 458 4378

VIGILADO S.T

Fecha	Día	Mes	Año
	24	11	2025

Hora de Salida:

No.

Nombre: Nayibe Sanchez Mosquera

Documento Identidad: 35895822

Motonave:

Puesto:

Carga (Kg.): Materiales de Formación (Sena)

Origen: Quibdó

Destino: Puerto Meluk

OBSERVACIONES:
No olvide sus artículos de aseo
Conserve su tiquete
Reconfirme su regreso
Tiene derecho a 10Kgs de Carga
TODO NIÑO PAGA

Valor Total $ 140.000

Vendedor:

No hacemos Devoluciones de Dinero
Cancelación 1 Año

POLIZA: _____

Powered by CamScanner