



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, **DICIEMBRE** de 2025

Señor (a)

MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7608372 del año 2025

Cargo del Supervisor Coordinador Académico de Programas Especiales

Dependencia Centro Industrial y de Energías Alternativas

Ciudad Riohacha

Asunto: Informe mensual de
ejecución contractual Mes de
DICIEMBRE del año 2025.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7608372 del año 2025

JORGE LUIS VIDES URQUIJO, identificada con la cédula de ciudadanía No.15208909 de MAICAO, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Industrial y de Energías Alternativas, 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: TREINTA Y DOS MILLONES DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$32.002.848,00) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente a 19 días del mes de marzo por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CERO CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$2.252.052,00) b) ocho (8) pagos Mensuales iguales correspondiente a los meses de abril a noviembre por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$ 3.555.872,00) c) Un último pago correspondiente a Los 11 días del mes de diciembre por valor de UN MILLON TRECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS VENTE MIL PESOS M/CTE. (\$1.303.820,00).

Plazo: será hasta el 11 de DICIEMBRE de 2025

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los



programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira

Obligaciones Específicas:

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas complementarios del área asignada dentro de la oferta del Centro Industrial y de Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.	cocina básica, Asistir 290801022 proceso de producción de alimentos según de programa de producción.	Socialización, resección de los documentos y con el líder para la ficha de matrícula.
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Se realizan rutas de aprendizaje en Sofía plus para los programas de formación Complementaria FICHAS: 3395065	Gestión de Centro Sofía Plus
3	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.	Durante el mes de diciembre se desarrolló el proceso de formación correspondiente con las fichas 3395065 dando cumplimiento a lo establecido en la planificación académica y garantizando la ejecución de las actividades formativas	Registro fotográfico del desarrollo de las actividades formativas.



		previstas en la guía de Aprendizaje.	
4	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se elabora la guía de aprendizaje con su respectivo material de trabajo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto, se tienen a disposición en físico en caso de que se requieran. Las guías se entregan anticipadamente a los aprendices con el fin de fortalecer el trabajo autónomo y facilitar la retroalimentación en cada sesión de formación.	Guía de aprendizaje.
5	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	Se realizó la entrega del reporte estadístico correspondiente a la verificación de los aprendices, a la Oficina de Gestión Académica, dentro de los plazos establecidos. Este informe incluyó la información de las fichas No. 3395065	La ficha de caracterización y la planilla de asistencia, junto con sus respectivos soportes, se encuentran disponibles en la Oficina de Gestión Académica.
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.	Se cumplió con la obligación establecida mediante la entrega y seguimiento de las guías de aprendizaje, asegurando el desarrollo de las competencias dentro de los plazos establecidos.	La evidencia de este cumplimiento se encuentra en el informe cualitativo, que detalla las actividades realizadas.
7	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de	Se actualizó el portafolio de evidencias	Subido al drive el



	evidencia de instructor y de los aprendices.	con la planeación pedagógica y la guía de aprendizaje, el cual fue compartido con la supervisora a través de Drive, incluyendo los documentos GC y GF.	portafolio de evidencia.
8	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	En este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
9	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	En el mes de diciembre se imparte formación complementaria del programa Cocina Básica fichas: 3395065 En el municipio de Maicao.	Registro fotográfico incluido en el informe cualitativo
10	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Planeación Pedagógica del Programas complementarios Cocina básica.	Las actividades serán verificada en la Planeación Pedagógica
11	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información	Las calificaciones serán enviadas al drive de la diferente formación para su verificación y los juicios evaluativos.	Apoyo y ejecución de los procesos formativos a



	relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información - Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.		través del aplicativo Sofia Plus, garantizando el registro y seguimiento de las actividades académicas conforme a los lineamientos institucionales.
12	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.	En este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
13	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Se da a conocer al aprendiz el reglamento correspondiente en las siguientes fichas: 3395065	Imágenes de la jornada en la que se compartió la información se evidencia informe del mes de diciembre 2025.
14	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Elaboración de plato que cumpla con un programa de producción, integrando normas de higiene y técnicas de decoración. Realizar procedimientos y los aprendices lo replican paso a paso. Organización de grupos con roles definidos estaciones (corte, cocción, decoración, control de insumos). Preparar con diferentes técnicas de corte y presentación para encontrar la más	Guía de aprendizaje acorde a la competencia.



		adecuada. Análisis de problemas comunes en la producción de alimentos (contaminación cruzada, desperdicio, mala presentación) y propuesta de soluciones.	
15	Registrar la información académica y administrativa requerida por la entidad, acorde con la normatividad institucional vigente.	Se llevó a cabo la verificación de aspirantes a través del Usuario SENA en el aplicativo Sofía Plus.	Se presenta el registro de asistencia al proceso de matrícula, el cual certifica la participación efectiva de los aprendices conforme a los protocolos establecidos.
16	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	Cuido la privacidad y seguridad de los datos, respetando las reglas internas del Sena.	Datos confidenciales solo son manejados como instructor.
17	Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se entregan los informes de los Documentos de Gestión Contractual y de Gestión Financiera.	Carpeta compartida para carga de informe de actividades (Drive) y Plataforma SECOP II.
18	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de	En este mes no realizaron actividades relacionadas con esta	En este mes no realizaron actividades relacionadas con esta



	aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.	obligación.	obligación.
19	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	Citación por parte de la supervisora, tema a tratar INFORMACION CIERRE FINANCIERO 2025	Debido al cierre en la vía Maicao Riohacha no pude asistir.

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A



Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que lo 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. (9494911706) (9496295595)** de la planilla, expedido por el operador **Aportes en Línea** de los periodos Noviembre, Diciembre **2025** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en (15) folios, 17 fotos

Cordialmente,

Firma
Jorge Luis Vides Urquijo
Contratista
C.C. No. 15208909

Recibí a satisfacción:

Firma
MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7608372 del año 2025
Cargo del Supervisor Coordinador Académico de Programas Especiales
Dependencia Centro Industrial y de Energías Alternativas



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública

☒

Pública Clasificada

☐

Pública Reservada

☐

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MES DICIEMBRE

Autor: JORGE LUIS VIDES URQUIJO
Instructor Programa de Atención a Población
Victima y Vulnerable.

MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA
Cargo del Supervisor Coordinador Académico de Programas Especiales

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS
RIOHACHA – LA GUAJIRA
DICIEMBRE DE 2025



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene como propósito detallar las actividades realizadas durante el mes de DICIEMBRE de 2025 en el marco del Programa de Atención a Población Víctima y Vulnerable del SENA, Centro Industrial y de Energías Alternativas.

La cocina básica es el punto de partida esencial para cualquier persona que desee adentrarse en el mundo culinario. A través de este informe, se abordarán los conceptos fundamentales, técnicas y buenas prácticas que todo aprender debe conocer para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos de manera segura y eficaz.

Como instructor de cocina básica, es mi objetivo proporcionar una guía clara y estructurada que facilite el aprendizaje y fomente el interés por la gastronomía. En este documento, se detallarán los principios básicos, el uso adecuado de los utensilios, la manipulación higiénica de los ingredientes y algunas técnicas esenciales que permitirán a los estudiantes mejorar su habilidad.

Este informe servirá como referencia para consolidar los conocimientos adquiridos durante la formación, asegurando que los participantes cuenten con una base sólida para su desarrollo en el Si necesitas que lo adapte más a tu estilo.

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MENSUALES

El presente documento describe las actividades ejecutadas durante el período comprendido entre el 01 y el 14 de **DICIEMBRE** del 2025, en cumplimiento de las obligaciones contractuales **No. CO1.PCCNTR.7608372 del año 2025**, las cuales se detallan a continuación.

Obligación contractual 1: Ejecutar Formación Profesional Integral en programas complementarios del área asignada dentro de la oferta del Centro Industrial y de Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

1



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



Gestión Durante el mes de **DICIEMBRE** se llevó a cabo la Formación Profesional Integral (FPI) en el municipio de Riohacha Y Maicao enfocada en **COCINA BASICA** desarrollando las competencias: *Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente* (código 290801023) y *Asistir el proceso de producción de alimentos según el programa de producción* (código 290801022). El objetivo de esta formación fue brindar a los participantes conocimientos teóricos y prácticos esenciales para el adecuado manejo de alimentos y la preparación culinaria básica, promoviendo buenas prácticas sanitarias y el cumplimiento de las normas establecidas.

Formación profesional en COCINA BASICA ficha: **3395065**

Imagen 1

Explicación de las BPM



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



Imagen 2

Importancia de la higiene en los alimentos



Fuente propia (Vides Jorge Luis) NOVIEMBRE 2025

Imagen 3

Funciones de un cocinero



Fuente propia (Vides Jorge Luis) NOVIEMBRE 2025

3



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



Imagen 4



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025

Imagen 5



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025



@SENAcomunica

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



Imagen 6



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025

Generar la ruta de aprendizaje de higiene y manipulación de alimentos ficha: 3378508
Imagen 13



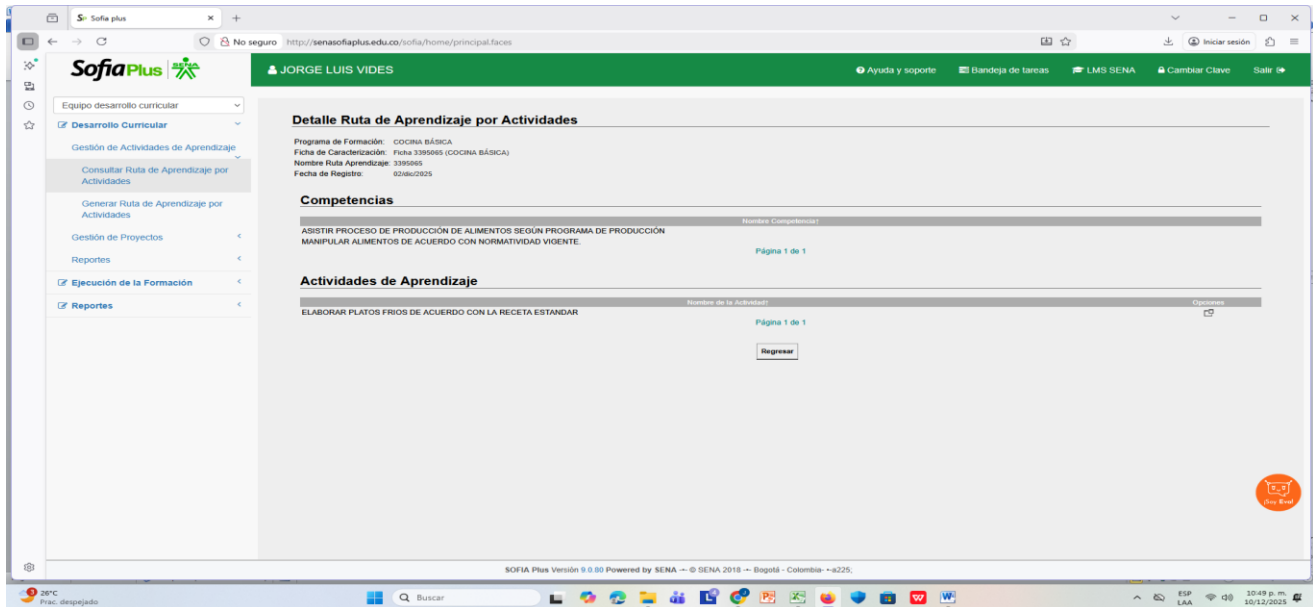
@SENACOMUNICA

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



Imagen 7



Fuente propia (Vides Jorge Luis) D I C I E M B R E 2025

Obligación contractual 4: Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.

Gestión: Se elaboró la guía de aprendizaje con su respectivo material de apoyo y evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto, disponibles en formato físico y medio magnético para su consulta cuando sea requerido.

GUIA DE COCINA BASICA FICHA: 3395065



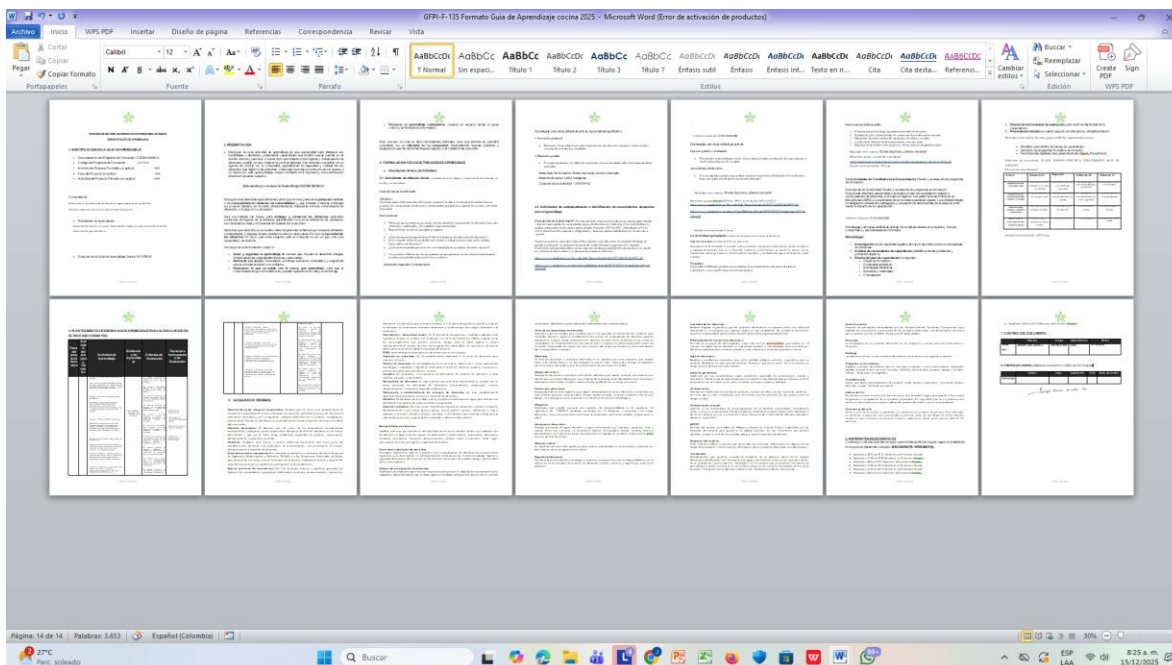
@SENAcomunica

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



Imagen 08



Fuente propia (Vides Jorge Luis) NOVIEMBRE 2025

Obligación contractual 5: Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.

Gestión: Se entregaron los soportes exigidos para el ingreso de los aprendices, conforme a los requisitos del programa de Formación Complementaria.





Imagen 9

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
REGIONAL GUAJIRA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA _____ **CODIGO SOLICITUD** _____

FECHA INICIO

DÍA	MES	AÑO
01	12	2025

FECHA TERMINACION

DÍA	MES	AÑO
11	12	2025

CUPO SOLICITADO 38

PROGRAMA DE FORMACION: **COCINA BASICA**

CÓDIGO PROGRAMA: 66210005 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA** ☒ ☐

MUNICIPIO: MAICAO **AMBIENTE:** COCINA

DIRECCION AMBIENTE: calle 12 1B-07

DEMANDA SOCIAL ☒ **CONVENIO No.** _____

EMPRESA _____ **NOMBRE EMPRESA:** _____

TELEFONO: _____ **NIT:** _____

HORARIO DE LA FORMACION:

8:00	16:00
------	-------

DÍAS DOCENTE:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X	X	X	X	X	X

* Horario Militar **HORARIO:**

ULTIMO DIA

DÍAS DOCENTE:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X					

DOCENTE 1: JORGE LUIS VIDES U **C.C.** 15 208 909

TELEFONO: 320 561 92 47 **EMAIL:** jlvides@sena.edu.co

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION: Técnico en Cocina, actualmente cursando el último semestre de la carrera de Gastronomía en la Universidad Unihorizonte de Bogotá. Cuento con más de 10 años de experiencia en el sector gastronómico y más de 3 años como instructor en el área de cocina, formando a futuros profesionales con pasión, disciplina y enfoque práctico. A lo largo de mi trayectoria, he desarrollado habilidades sólidas en técnicas culinarias, planeación de menús, manejo de brigadas de cocina y formación académica. Como docente, me he destacado por mi capacidad para transmitir conocimientos de forma clara y dinámica, promoviendo el respeto por la cocina tradicional y fomentando la innovación en los procesos gastronómicos. Soy un profesional comprometido, en constante actualización y con una profunda vocación por enseñar y compartir mi amor por la cocina.

DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	80
CONOCIMIENTO EN COCINA BÁSICA, TALLA Y DECORACIÓN EN FRUTAS Y VERDURAS.	
PROCESAR Y ELABORAR MATERIAS PRIMAS.	

* Adjuntar planilla asistencia a matrícula, copia del documento al 150%

Jorge Luis Vides
FIRMA INSTRUCTOR

V.B. COORD. ACADEMICO o LIDER DE PROGRAM

Fuente propia (Vides Jorge Luis) NOVIEMBRE 2025

Obligación contractual 7: Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.

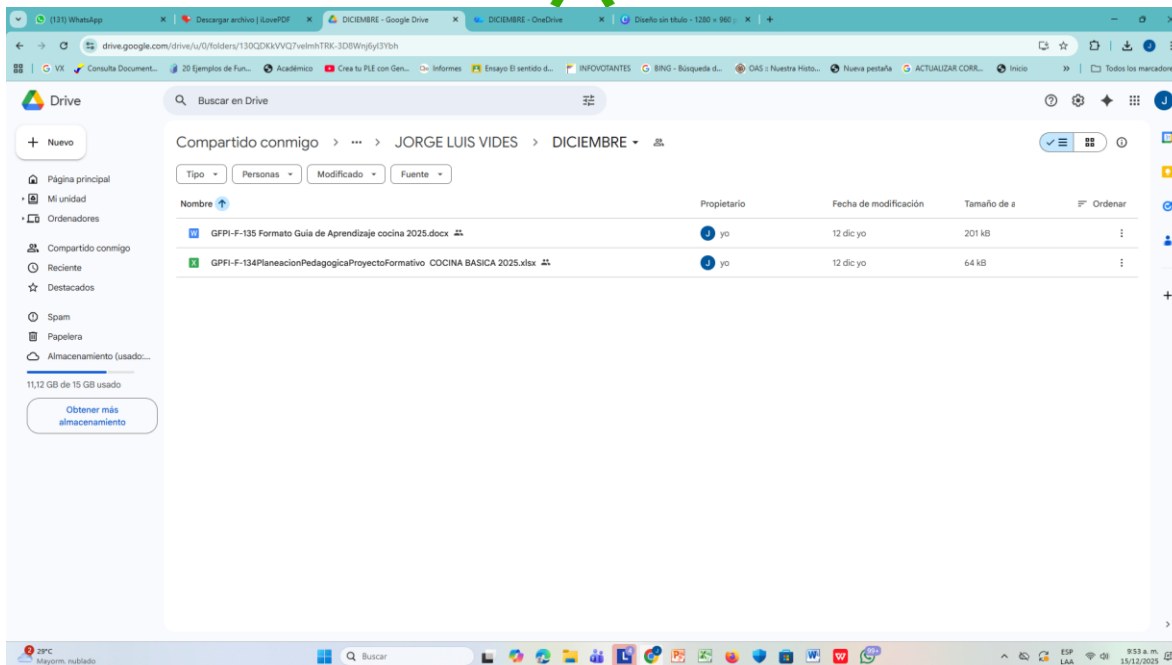
Imagen 10



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



Fuente propia (Vides Jorge Luis) NOVIEMBRE 2025

Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación. Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información - Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.

Imagen 11





Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3395065
Programa de Formación	COCINA BÁSICA

Identificación	Nombre	Estado
CC - 32810353	ALBENIS ESTHER GUTIERREZ LOPEZ	APROBADO
CC - 1192906106	ALEJANDRA DELFINA LLANOS GONZALEZ	APROBADO
CC - 1124019222	ALEYSKA SHARYT LOPEZ PALMERA	APROBADO
CC - 1124031275	BLEYNIS YASIEITH OLIVELLA GAMEZ	APROBADO
CC - 1124028121	CARLOS MARIO SIERRA MIRANDA	APROBADO
PPT - 5607549	DANIELA CAROLINA FRANCO PORTILLA	APROBADO
PPT - 1396638	DIANA CAROLINA CARPIO CASTILLO	APROBADO
CC - 40877653	GEIDYS GUTIERREZ BARBOZA	APROBADO
CC - 1124033920	HARRY TORRES CONTRERAS	APROBADO
CC - 1143475513	HUGO DARIO MONSALVO MELENDEZ	NO APROBADO
CC - 1124071465	IRIS ANDREA GOMEZ SANCHEZ	APROBADO
CC - 1193479531	JEINNY ALEXANDRA PARRA CASTRO	APROBADO
CC - 1006895548	JOHANA PAOLA PERTUZ ALEMAN	APROBADO
PPT - 6769241	JORKENDRY JOSUE SIVIRA COLINA	APROBADO
PPT - 6437264	KAREN SMITH COLMENARES BENITEZ	APROBADO
PPT - 5446203	KENDRY MOISES HERRERA SMITH	APROBADO
CC - 1124032862	LICETH JAMITH PALLARES SURMAY	APROBADO
CC - 56074275	LINDA PATRICIA OTERO JIMENEZ	APROBADO
CC - 1006888946	MARCOS JOSE BARRIOS GARCIA	NO APROBADO
CC - 39491645	MARGARITA ESTHER VALENCIANO CERA	APROBADO
CC - 1124050610	MICHEL JOSE RAMIREZ GONZALEZ	APROBADO
PPT - 6615571	NESTOR RODOLFO MUNOZ CARDOZE	APROBADO
CC - 45578883	ROSIRIS DEL CARMEN SANCHEZ ARRIETA	APROBADO
PPT - 7452245	SANDRA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	APROBADO
CC - 1124025721	SERGIO DANIEL DELGADO ANEZ	APROBADO
CC - 1124030137	XIOMARA YULIETH FERNANDEZ OBREGON	APROBADO
CC - 1124082436	YISLEYS MILENA CORONADO GUTIERREZ	APROBADO
PPT - 783225	YUSMARI CARMEN GARCIA MARQUEZ	APROBADO
CC - 1121532009	ZHAIRA FUENTES PAEZ	APROBADO

George Luis Vides U.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03

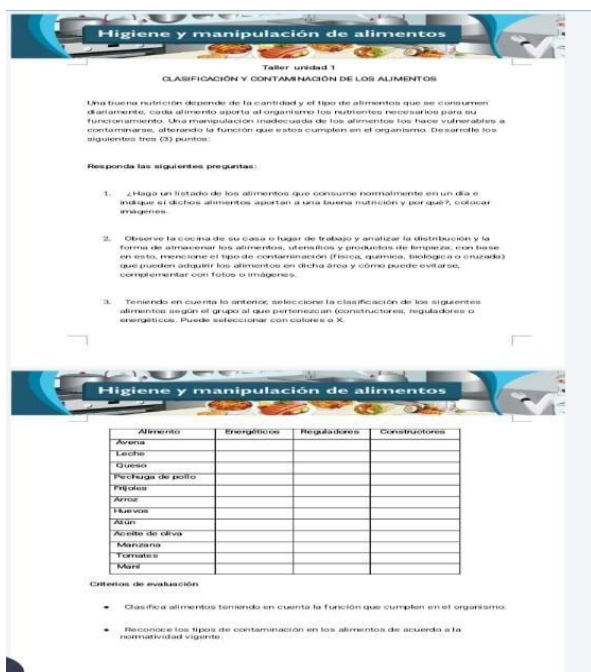


Obligación contractual 14: Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.

Gestión: se diseñó e implemento actividades didácticas que fomenten la investigación, la innovación y la resolución de problemas en los aprendices.

Taller Clasificación y contaminación de los alimentos

Imagen 12



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025

Imagen 13



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025

Obligación contractual 17: Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.

Gestión: Entrega de Informes de Documentos de Gestión Contractual y Financiera.

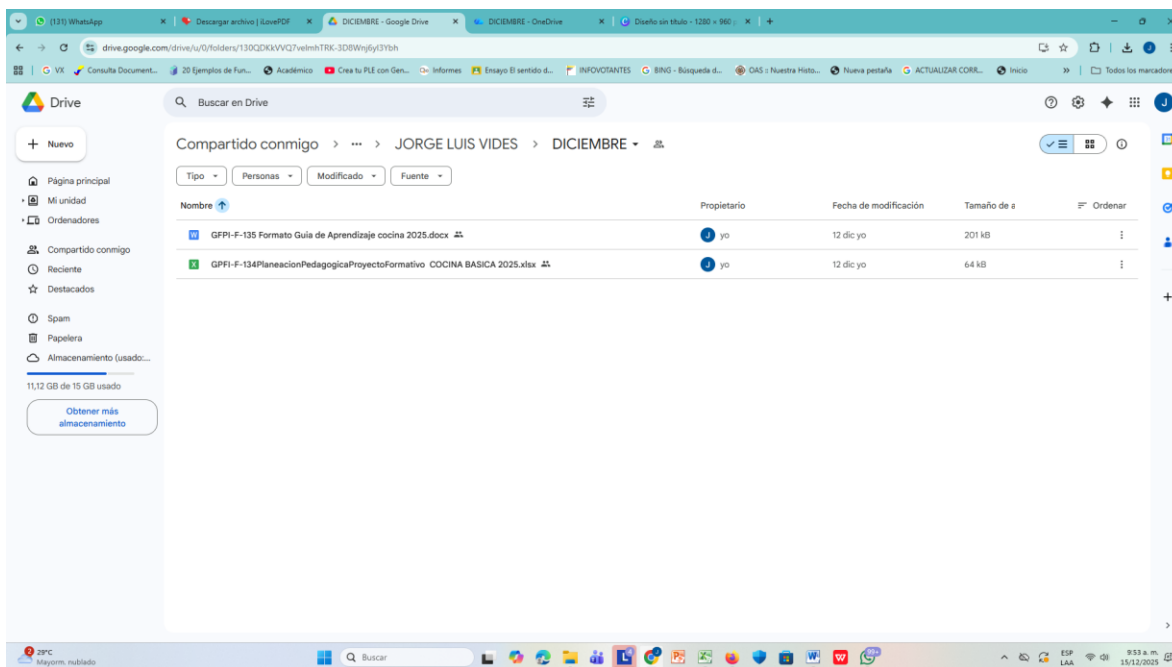
Esta gestión se refiere a la elaboración, revisión, consolidación y entrega oportuna de dos tipos fundamentales de informes dentro de la ejecución de un contrato:





Gestión Contractual: Seguimiento a los aspectos administrativos, jurídicos y técnicos del contrato.

Imagen 14



Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025



@SENAcomunica

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



Imagen 15

Reporte Ejecución Horas Instructor FPMI 2021 (Hoja de compatibilidad) - Microsoft Excel (Hoja de activación de producto)																			
REPORTES E EJECUCIÓN HORAS INSTRUCTORES										HORAS AFECTO A LA FORMACIÓN									
CODIGO REGIONAL	NOMBRE REGIONAL	CODIGO CENTRO	NOMBRE CENTRO	TIPO IDENTIFICACION	NUMERO IDENTIFICACION	APELLIDO	NOMBRES	TIPO VINCULACION	Horas Formación Teórica	Horas Formación Práctica	TOTAL HORAS DE FORMACIÓN	Desarrollo Curricular	Diseño Curricular	Proyecto de Investigación Aplicada	Normalización y Certificación de Competencias Laborales	Fortalecimiento de Idiomas para Instructores	Aseguramiento de la Calidad	Extensión Agropecuaria	Otros
44	REGIONAL GUAJIRA	9222	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS	CC	15208909	VIDES URQUIJO	JORGE LUIS	CONTRATISTA SENA	0	0	1440	1440	0	0	0	0	0	0	0
										TOTAL HORAS									
										TOTAL HORAS ADICIONALES									
										Total Horas Instructor									
										1440									

Fuente propia (Vides Jorge Luis) DICIEMBRE 2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION	
INSTRUCTOR: JORGE LUIS VIDES URQUIJO	
CENTRO DE FORMACION: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS	
FECHA INICIAL: 01/02/2025 00:00:00	
FECHA FINAL: 11/12/2025 23:59:59	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS	
FICHA DE APRENDIZAJE: 3351183 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	
FICHA DE APRENDIZAJE: 3297375 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2000102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
2000102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
2000102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
2000102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	
FICHA DE APRENDIZAJE: 3236930 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2000102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
2000102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
2000102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
2000102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 1 of 13

10/12/25 10:57 PM

Page 2 of 13



@SENAcomunica

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



FICHA DE APRENDIZAJE: 3273421 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 3 of 13

FICHA DE APRENDIZAJE: 3362869 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 4 of 13

FICHA DE APRENDIZAJE: 3332195 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 5 of 13

FICHA DE APRENDIZAJE: 3256408 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 6 of 13

FICHA DE APRENDIZAJE: 3284594 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

FICHA DE APRENDIZAJE: 3386911 - COCINA BÁSICA	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

14



@SENacomunica

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



FICHA DE APRENDIZAJE:	3395065 - COCINA BÁSICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3250150 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
20080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
20080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
20080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 7 of 13

FICHA DE APRENDIZAJE:	3236924 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
20080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
20080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
20080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3351207 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
20080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
20080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
20080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3342866 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
------------------------------	--

10/12/25 10:57 PM

Page 8 of 13

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
20080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
20080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
20080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3227216 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
20080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
20080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
20080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3207243 - COCINA BÁSICA
------------------------------	-------------------------

10/12/25 10:57 PM

Page 9 of 13

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN COCINA, MANIPULACIÓN E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3283577 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
20080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	
20080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	
20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
20080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

10/12/25 10:57 PM

Page 10 of 13

15



@SENAcomunica

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



FICHA DE APRENDIZAJE:	3309089 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2908102201 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	
2908102202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
2908102203 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
2908102204 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3275824 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2908102201 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	
2908102202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
2908102203 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
2908102204 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3283571 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
------------------------------	--

10/12/25 10:57 PM

Page 11 of 13

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2908102201 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	
2908102202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
2908102203 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
2908102204 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3207240 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2908102201 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	
2908102202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
2908102203 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
2908102204 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3315784 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
------------------------------	--

10/12/25 10:57 PM

Page 12 of 13

16



@SENACOMUNICA

GOR-F-012 V03

www.sena.edu.co



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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1440,00

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: JORGE LUIS VIDES URQUIJO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS

10/12/25 10:57 PM

Page 13 of 13

CONCLUSION

Después de haber recibido la capacitación en cocina básica, se ha adquirido un conocimiento fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, la correcta preparación de los alimentos y el mantenimiento de buenas prácticas dentro de una cocina. Esta formación no solo contribuye a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, sino que también mejora la calidad del servicio, refuerza la responsabilidad personal y fomenta una cultura de orden, limpieza y respeto por los procesos. Aplicar estos conocimientos en el día a día asegura un entorno más seguro, eficiente y profesional en cualquier espacio culinario.

Se firma el presente informe con corte a los 17 días del mes de diciembre de 2025

Jorge Luis Vides U.

Jorge Luis Vides Urquijo

Instructor



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	----------	---------------------	--	-------------------	--

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATO: **CO1.PCCNTR.7608372**

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR. 7608372
OBJETO	Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	13 DE MARZO 2025
FECHA DE INICIO	14 DE MARZO DE 2025
PLAZO INICIAL	9 meses
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	14/12/2025
RAZÓN SOCIAL	JORGE LUIS VIDES URQUIJO
CC o NIT	15208909
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	NA
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	NA
LUGAR DE EJECUCIÓN	Municipio de Riohacha Departamento de La Guajira. (Riohacha, Albania, Barrancas, Dibulla, Distracción, El Molino, Fonseca, Hato nuevo, La jagua del pilar, Maicao, Manaure, San Juan del Cesar, Uribía, Urumita, Villanueva).
VALOR INICIAL	\$32.002.848
FORMA DE PAGO	TREINTA Y DOS MILLONES DOS MIL OCHOCIENTOS



	CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$32.002.848,00) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente a 19 días del mes de marzo por valor de DOS MILLONES DOCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CERO CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$2.252.052,00) b) ocho (8) pagos Mensuales iguales correspondiente a los meses de abril a noviembre por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$ 3.555.872,00) c) Un último pago correspondiente a Los 11 días del mes de diciembre por valor de UN MILLON TRECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS VENTE MIL PESOS M/CTE. (\$1.303.820,00).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	5025
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	48625
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	\$32.002.848
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	14/12/2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	NA
VALOR TOTAL PAGADO	\$32.002.848
VALOR TOTAL EJECUTADO	\$32.002.848
SUPERVISOR	Marieth Orcasitas Peñaloza
APOYO A LA SUPERVISIÓN	NA

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato **CO1.PCCNTR.7608372**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ? SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Ejecutar Formación Profesional Integral en programas complementarios del área asignada dentro de la oferta del Centro Industrial y	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual,



de Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.		cargada en aplicativo SECOP2.
2. Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
3. Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
4 Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
5. Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
6. Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
7. Construir y mantener en	SI	La información se encuentra



tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.		contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
8. Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
9 Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
10. Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
11. Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.



gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.		
12. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
13. Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
15. Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo de espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
16. Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
17. Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos,	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual,



presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.		cargada en aplicativo SECOP2.
18. Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.
19. Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	SI	La información se encuentra contenida en el Informe Cualitativo soportado en la carpeta de gestión contractual, cargada en aplicativo SECOP2.

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:



GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO		
NRO. DE PÓLIZA	ISC000011708		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	14/03/2025		
FECHA APROBACIÓN	14 DE MARZO DE 2025		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	13/03/2025	11/04/2026	\$ 3200284

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Responsabilidad civil extracontractual			

3.2 Cumplimiento del objeto

El instructor ejecuto el objeto del contrato y cumplió con las obligaciones establecidas, entregando mensualmente los informes soportados en la plataforma SECOP II.

El contratista cumplió con lo establecido en la circular 3_2025-000009 Radicación planillas de pago.... PAZ Y SALVO en formato GTH-F-074_V04_Formato_Entrega_Contratista_bienes De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) NO registra bienes a cargo.

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

En la plataforma Sofía plus se registran los eventos mensuales de horas y juicios de evaluación dando cumplimiento a lo contemplado en nuestro Sistema SIGA y a lo establecido en las obligaciones específicas de la minuta GTH-F-077FormatoMinutaPSP2025.

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato NO se presentaron multas y/o sanciones



3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión de contrato el 13 de febrero 2025

3.7 Liquidación del negocio jurídico

De conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, no será liquidado el presente contrato cuando el Supervisor de este, certifique a su finalización que el objeto y todas las obligaciones del contrato fueron cumplidas a satisfacción por el Contratista y que a éste se le canceló el valor total de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamación que impida considerar que las partes han terminado el contrato a paz y salvo, el presente contrato será liquidado de mutuo acuerdo entre las partes, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de su terminación por cualquier causa; en el evento de que las partes no lleguen a un acuerdo, el SENA procederá a liquidarlo unilateralmente en las condiciones y términos establecidos en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

Además de las obligaciones consagradas en la Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas que regulen la materia, el SENA se obliga a: **1)** Verificar previo a la suscripción del contrato los documentos requeridos para la contratación. **2)** Pagar los honorarios en la forma estipulada en este contrato. **3)** Prestar la mayor colaboración necesaria para la correcta ejecución del objeto contratado. **4)** Poner a disposición la información y/o documentación que se requiera para la cabal ejecución del contrato. **5)** Socializar los lineamientos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. **6)** Cumplir las obligaciones establecidas en el artículo 2.2.4.2.2.15 del Decreto 1072 de 2015. **7)** Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del contrato y expedir el recibo a satisfacción que fuere a lugar. Para tal efecto, se designará al supervisor del control de ejecución, quien estará en contacto con el CONTRATISTA para la coordinación de cualquier asunto que así lo requiera y sea acorde a la naturaleza del contrato. **8)** Suscribir las actas que sean necesarias durante la ejecución del contrato. **9)** Verificar el registro en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público (SIGEP) administrado por el Departamento Administrativo de la Función Pública, de la información de hoja de vida del CONTRATISTA, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 227 del Decreto Ley 019 de 2012. **10)**



Afiliar al CONTRATISTA al Sistema General de Riesgos Laborales a través de la Aseguradora de Riesgos Laborales, en los términos del literal a) del artículo 2º de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012. **11)** Brindar al CONTRATISTA los medios para que conozca los lineamientos y políticas del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Gestión Documental. **12)** Socializar al CONTRATISTA la política y propósitos del Sistema Integrado de Gestión que aplican en la ejecución del contrato, los procesos, riesgos, lineamientos, controles, requisitos y/o responsabilidades del Sistema Integrado de Gestión que le aplican en el desarrollo del contrato. **13)** Remover o designar al supervisor o supervisores de conformidad con las exigencias de ejecución del contrato. En el evento de cambio del Supervisor, no será necesario modificar el presente contrato, y la designación se efectuará mediante notificación para asignación del seguimiento del contrato a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP. **14)** Verificar y aprobar la garantía constituida por el CONTRATISTA. **15)** Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
NA	NA	NA

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	\$ 32.002.848
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	\$ 0,00
Valor de las reducciones	\$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	\$ 32.002.848
Valor ejecutado	\$ 32.002.848
Valor pagado	\$ 32.002.848
Valor por pagar	\$ 0,00
Valor a liberar	\$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidas a satisfacción.

Para constancia se firma el 11 de diciembre de 2025



Marieth Orcasitas P.

Marieth Orcasitas Peñaloza
Supervisor del contrato



Versión: 06
Código:
GD-F-004

Proceso Gestión Documental

Formato Único de Inventario Documental

SENA		REGIONAL GUAJIRA				REGISTRO DE ENTRADA								
UNIDAD ADMINISTRATIVA		CENTRO INDUSTRIAL Y ENERGIA ALTERNATIVAS				AÑO		MES		DIA		NUT - NÚMERO ÚNICO DE TRANSFERENCIA		
OFICINA PRODUCTORA		GRUPO DE ADMINISTTACIÓN EDUCATIVA				2025		12		15				
OBJETO:											Hoja de			
No. ITEM	CÓDIGO	NOMBRE DE LAS SERIES, SUBSERIES O ASUNTOS	FECHAS EXTREMAS		UNIDAD DE CONSERVACIÓN				FOLIOS		SOPORTE	FRECUENCIA DE CONSULTA	NOTAS	
			INICIAL	FINAL	CAJA	CARPETA	TOMO	OTRO	DEL	AL				
NOMBRES Y APELLIDOS		ELABORADO POR			ENTREGADO POR						RECIBIDO POR			
		JORGE LUIS VIDES URQUIJO			JORGE LUIS VIDES URQUIJO									
CARGO		INSTRUCTOR CONTRATISTA			INSTRUCTOR CONTRATISTA						SUPERVISOR DE CONTRATOS			
FIRMA														
FECHA		12/16/2025			12/16/2025									

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF	
CC 15208909		VIDES URQUIJO JORGE LUIS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CR 9 12 13	MAICAO-LA GUAJIRA	7250395	No	
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-11	2025-11	1000001672	9494911706	I	2025/12/03	2025/12/05	BANCO DE BOGOTA	2	\$441,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																						
EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)						\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700		\$0	\$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)						\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700		\$0	\$0
Ciudad: MAICAO Depto: LA GUAJIRA (1 Afiliados)						\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700		\$0	\$0
1	CC	15208909	VIDES JORGE	230301	30	\$1,423,500	\$227,800	EP5041	30	\$1,423,500	\$178,000		0	\$0	\$0	14-23	30	\$1,423,500	\$34,700	0	\$0	\$0
Total Afiliados(1)						\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700		\$0	\$0

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 15208909		VIDES URQUIJO JORGE LUIS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CR 9 12 13	MAICAO-LA GUAJIRA	7250395	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-11	2025-11	1000001672	9494911706	I	2025/12/03	2025/12/05	BANCO DE BOGOTA	2	\$441,200

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$227,800	\$300	\$0	\$228,100	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	\$227,800	\$300	\$0	\$228,100	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$34,700	\$100	\$0	\$34,800	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$34,700	\$100	\$0	\$34,800	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$178,000	\$300	\$0	\$178,300	
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	\$178,000	\$300	\$0	\$178,300	
TOTAL				1	\$440,500	\$700	\$0	\$441,200	

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 15208909		VIDES URQUIJO JORGE LUIS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CR 9 12 13	MAICAO-LA GUAJIRA	7250395	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago		Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Valor
2025-12	2025-12	1000001702		9496295595	I	2026/01/06	2025/12/11	BANCO DE BOGOTA	\$440,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																			
EMPLEADO			PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES	
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700	\$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700	\$0
Ciudad: MAICAO Depto: LA GUAJIRA (1 Afiliados)					\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700	\$0
1	CC 15208909	VIDES JORGE	230301	30	\$1,423,500	\$227,800	EPS041	30	\$1,423,500	\$178,000		0	\$0	\$0	14-23	30	\$1,423,500	\$34,700	0
Total Afiliados(1)					\$1,423,500	\$227,800			\$1,423,500	\$178,000			\$0	\$0			\$1,423,500	\$34,700	\$0

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 15208909		VIDES URQUIJO JORGE LUIS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CR 9 12 13	MAICAO-LA GUAJIRA	7250395	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2025-12	2025-12	1000001702	9496295595	I	2026/01/06	2025/12/11	BANCO DE BOGOTA	0	\$440,500

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$227,800	\$0	\$0	\$227,800	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	\$227,800	\$0	\$0	\$227,800	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$34,700	\$0	\$0	\$34,700	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$34,700	\$0	\$0	\$34,700	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$178,000	\$0	\$0	\$178,000	
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	\$178,000	\$0	\$0	\$178,000	
TOTAL				1	\$440,500	\$0	\$0	\$440,500	