

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	79455126	NÚMERO PLANILLA:	4630680006	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES noviembre AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES noviembre AÑO 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO 7777777	DÍAS DE MORA:	0	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9994808332
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/11/25		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA ÚNICO	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
TIPO EMPRESA:							
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS				FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO			
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 294.400	\$ 0	\$ 294.400	
SUBTOTALES:											\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 294.400	

TOTAL APORTES A SALUD																
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	
SUBTOTALES:											\$ 230.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES														
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		TOTALES					
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO		
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 19.300	\$ 19.300	\$ 0	\$ 0	\$ 19.300	\$ 0	\$ 19.300
SUBTOTALES:											\$ 19.300	\$ 0	\$ 0	\$ 19.300

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																					
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES											
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN				SALUD				ARP				CCF					SENA	ICBF	ESAP	MINEDU							
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN					DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.840.000				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	1.840.000	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 294.400	NUEVA EPS CM	30	1.840.000	\$ 230.000	\$ 0	\$ 230.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.840.000	\$ 79455126	\$ 19.300	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 543.700

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

N OS: 9617009150
Cliente: 110263 PILA BECAUDO
Fecha: 25/11/2025 15:03:22
PAP: 917856
Identificacion: 79455126
Nombre: CARLOS
Apellido 1: ALBERTO
Apellido 2: LUNA
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 7339924
Codigo Planilla: 4630680006
Periodo Pago: 2025/11
Valor Comision: 00
Valor Iva Comision: 00
Referencia: 79455126 Valor: \$543.700,00

Aplica condiciones particulares con el
cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico
soporte valido para atender cualquier
reclamacion.

Para reclamaciones presente este
recibo; tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	79455126	NÚMERO PLANILLA:	4634235465	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES diciembre AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre AÑO 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO	DÍAS DE MORA:	0	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9995023780
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	7777777	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/12/09		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 227.800	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 227.800	\$ 0	\$ 0	\$ 227.800
SUBTOTALES:										\$ 227.800	\$ 0	\$ 0	\$ 227.800

TOTAL APORTES A SALUD															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 178.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 178.000	\$ 0	\$ 0	\$ 178.000
SUBTOTALES:										\$ 178.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 178.000	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 14.900	\$ 14.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 14.900	
SUBTOTALES:										\$ 14.900	\$ 0	\$ 0	\$ 14.900

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																				
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES										
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN				SALUD				ARP				PARAFISCALES														
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF	SENA	ICBF	ESAP
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.840.000				NO						01-30											25-14 COLPENSIONES	30	1.423.500	\$ 227.800	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 227.800	NUEVA EPS CM	30	1.423.500	\$ 178.000	\$ 0	\$ 178.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.423.500	\$ 79455126	\$ 14.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 420.700

EFFECTIVO LTDA
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

OS: 9619311408
Cliente: 110263 PILA
Fecha: 09/12/2025
DU: 527739
RECAUDO: 10:56:29
Identificacion: 79455126
Nombre: CARLOS
Apellido 1: ALBERTO
Apellido 2: LUNA
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 7339924
Codigo Planilla: 46342354624
Periodo Pago: 2025/12
Valor Comision:
Valor Iva Comision:
Referencia: 79455126 Valor: \$420.700,00

Aplica condiciones particulares con el cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico soporte valido para atender cualquier reclamacion.

Para reclamaciones presente este recibo: Tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, diciembre de 2025

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7377925

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia, Quindío

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7377925 del año 2025

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79455126 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en formación profesional integral del Centro Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.292.877), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENOS ONCE PESOS MCTE. (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE. (\$2.606.390).



Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta Ahorros No.406000065754 de DAVIVIENDA, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar los servicios personales de carácter temporal para orientar y evaluar la formación profesional integral del SENA en la modalidad asignada por necesidades del servicio en el área de Procesamiento de Cacao

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1) Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
2	2) Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
3	3) Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
4	4) Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de	Ejecuté la formación profesional integral de acuerdo a la malla curricular diseñada y al proyecto formativo para las fichas de grado 10 y 11	Plataforma LMS



	los programas del área temática objeto del contrato.	de las IE Articuladas con el Sena en el programa de doble titulación del municipio de Córdoba	
5	5) Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Aplicué estrategias de enseñanza, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos, fichas 3146981, 2910733, 3405099, 3391427, 3400054	Plataforma LMS, drive
6	6) Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	No aplica para este mes	No aplica para este mes
7	7) Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emito juicios valorativos de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, fichas 3146981, 2910733, 3405099, 3391427, 3400054	Plataforma Sofia plus
8	8) Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.	Solicitud de creación de ficha de formación, centro agroindustrial	Plataforma LMS
9	9) Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el	Novedades enviadas a coordinación académica	LMS, Drive



	<p>sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>en los programas articulación y complementaria</p>	
10	<p>10) Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.</p>	<p>No aplica para este mes</p>	<p>No aplica para este mes</p>
11	<p>11) Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.</p>	<p>No aplica para este mes</p>	<p>No aplica para este mes</p>
12	<p>12) Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.</p>	<p>Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo</p>	<p>Constancia del proceso</p>



13	13) Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Aplice para este mes promoción del portafolio de servicio	Plataforma LMS, drive
14	14) Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
15	15) Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Aplica para este mes	www.miinventario.sena.edu.co
16	16) Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Aplicé al proceso de certificación de la norma de competencia	Constancia del certificado entregado en el informe de pagos anteriores
17	17) Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
18	18) Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para este mes	No aplica para este mes



19	19) Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
20	20) Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve la autonomía e independencia en cumplimiento del objeto del contrato	Plataforma LMS
21	21) Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
22	22) Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Ingresé y/o reporté de las actividades académicas realizadas con los diferentes grupos en el aplicativo SOFIA PLUS oportunamente, reportando 90,6 horas	Informe de apoyo a la formación en Sofia Plus mes de diciembre /2025
23	23) Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Realicé el pago de la seguridad social a un operador autorizado.	Planilla de pago de seguridad social, Recibos de Pago No 4630680006 de SOI mes de noviembre / 2025
24	24) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	Promoví y divulgué portafolios de servicios institucionales y participé en actividades de difusión de la oferta académica del Sena	Plataforma Drive
25	25) Entregar copia de los archivos producidos en	No aplica para este mes	No aplica para este mes



	desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.		
26	26) Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	Diseñé Guías de aprendizaje como apoyo al programa complementario, articulación	LMS, Drive
27	27) Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	Reporto actividades y novedades en proceso formativo	LMS, Drive
28	28) Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Subdirectora de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
29	29) Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
30	30) Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	Velé por el uso correcto de los ambientes de aprendizaje	Plataforma LMS, Drive
31	31) Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e	No aplica para este mes	No aplica para este mes



	internacional, en los que intervenga el SENA.		
32	32) Contribuir con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.	Utilicé los Elementos de protección personal requeridos según ambiente de aprendizaje	Plataforma LMS
33	33) Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2	Aplico en la formación de ingles	Plataforma LMS
34	34) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Presenta oportunamente los documentos requeridos	Documentos para pago en plataforma drive
35	35) Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
36	36) Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Realicé la afiliación al ARL Positiva riesgo grado 2, con fecha de inicio de contrato	Certificado de afiliación entregado en documentos del primer pago Planilla de pago SS

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **4630680006** de las planillas, operador SOI y periodo noviembre 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Nota 2: 24) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido, 10 horas adicionales que corresponden a socialización de ofertas de programas en formación complementaria, verificación técnica del programa asignados al Centro de Formación Agroindustrial del Huila, conformación de grupos, alistamiento de las formaciones y solicitud de numero de ficha, formación integral a partir de los diseños curriculares asignados por el Coordinador del programa en diferentes instituciones y comunidades en el departamento.



22) Apoyo con 73.90 horas al programa de articulación con la media básica en instituciones educativas del departamento, en formación en agroindustria alimentaria, documentación para certificación de programas de formación, y al programa de formación complementaria en procesos de cacao y apoyo en la escuela nacional de la calidad del cacao en el centro agroindustrial de Armenia, Quindío

34) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios, 6,76 horas en la consecución de documentos para la elaboración de informes, para presentar oportunamente documentos requeridos

Balance presupuestal del contrato: El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

Nota: XX horas adicionales

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$ 48.294.866
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$ 2.606.390
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$ 48.294.866
VALOR POR EJECUTAR	\$ 0

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
Contratista
C.C. No. 79455126

Recibí a satisfacción:

JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor(a) de Contrato 7377925 de 2025
Coordinador Académico



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL DOCUMENTO					
CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCIÓN DE COLOMBIA-PACO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

Armenia, diciembre de 2025

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Carlos Alberto Luna Santos, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.455.126, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR.7377925.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No. 9.725.947
Supervisor Contrato 7377925 de 2025
Coordinador Académico

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$48,294,866	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDIO	
2	\$47,781,332	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-01-24	2024-12-14	QUINDIO	
3	\$41,375,100	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANIFICAR Y ORIENTAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-07	2023-12-15	QUINDIO	
4	\$14,182,400	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR BAJO LA MODALI ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-05-12	BOGOTA	
5	\$9,935,343	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-10-10	2020-12-15	BOGOTA	

CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
EVIDENCIAS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO AL INFORME CONTRACTUAL

Nombre del instructor: Carlos Alberto Luna Santos

Mes: diciembre / 2025

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación profesional integral para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

EVIDENCIA INFORME MENSUAL

Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con los programas de formación, apoyo a la articulación con la media en agroindustria Alimentaria, cursos complementarios en el área de cacao, procesamiento de frutas y verduras

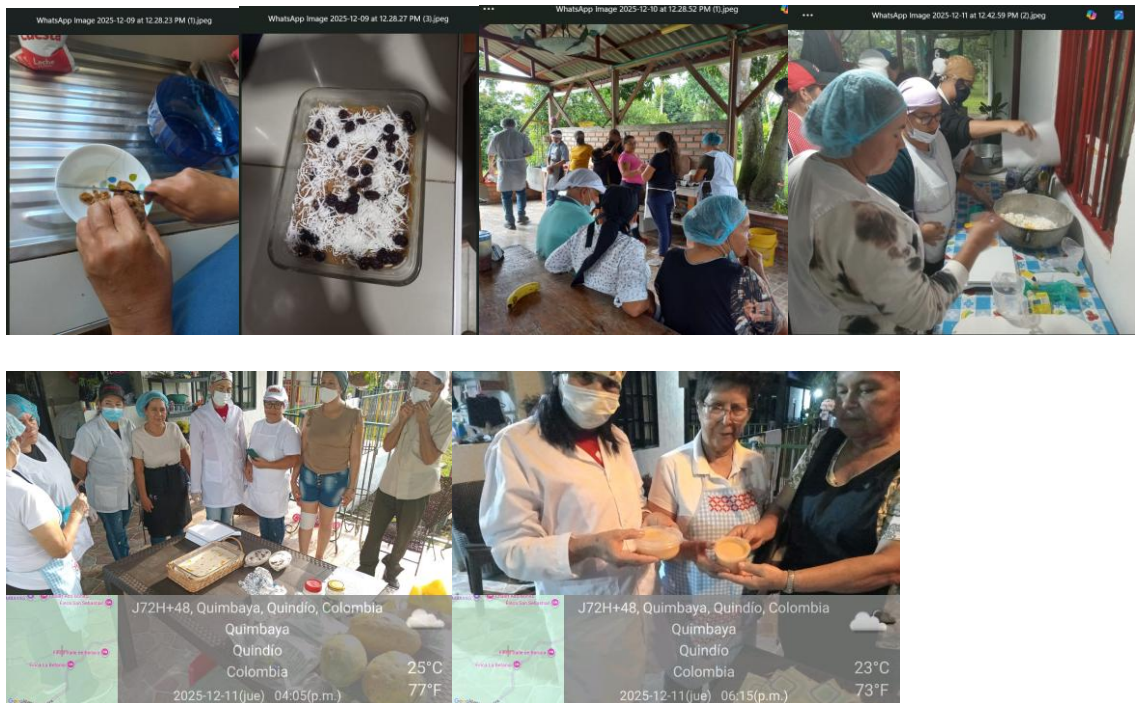


Foto 1 Taller de Formación integral, ficha 3400054, vereda las Brisas, Quimbaya, Quindío, protección y conservación de alimentos



Foto 2 Formación integral ficha 3405099, Manipulación higiénico sanitario de alimentos en procesamiento de chocolatería artesanal, Centro Agroindustrial, Armenia



Foto 3 Formación integral ficha 3391427, Manipulación de alimentos en procesamiento de chocolatería artesanal, Centro Agroindustrial, Armenia

Utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal .



Foto 4 Elementos de protección en planta y uso de elementos de bioseguridad

Limpieza y desinfección en ambientes de formación



Foto 5 Instalaciones de trabajo en buenas condiciones ambientales

Promocion y actividades de divulgacion de programas Sena

PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

Duración: 40 horas

🕒 8:00 am
 📅 Miércoles y Jueves
 📍 Centro Agroindustrial Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016

Municipios del Quindío

Requisitos:
 Ser mayor de 16 años con documento de identidad.
 Estar inscrito en www.SenaPlus.edu.co

Fecha de inicio de inscripción
 Diciembre 2025

Centro Agroindustrial Regional Quindío

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIO DE ALIMENTOS

Duración: 10 horas

🕒 10:00 am a 6:00 pm
 📅 Miércoles y Viernes
 📍 Centro Agroindustrial Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016

Solicitudes por municipios del Departamento

Requisitos:
 Ser mayor de 16 años con documento de identidad

Fecha de inicio de inscripción
 diciembre hasta completar cupo

Centro Agroindustrial Regional Quindío

EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO

Duración: 40 horas

🕒 2 p. m. – 6:00 pm.
 📅 Lunes y martes
 📍 Centro Agroindustrial Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016

Municipios del Quindío

Requisitos:
 Ser mayor de 16 años con documento de identidad

Fecha de inicio de inscripción
 diciembre hasta completar cupo

Centro Agroindustrial, Regional Quindío
 Escuela Nacional de la Calidad del Cacao

ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL

Duración: 40 horas

🕒 2:00 p.m. – 6:00 p.m.
 📅 Miércoles y viernes
 📍 Centro Agroindustrial Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016

Requisitos:
 Ser mayor de 16 años con documento de identidad
 Estar inscrito en www.SenaPlus.edu.co


Fecha de inicio de inscripción
 diciembre 2025

Centro Agroindustrial Regional Quindío

Anexo

ACTAS DE SOCIALIZACION, CONCERTACION Y ASISTENCIAS

Actas, Ficha 3400054, grupo Federacion Nacional de Cafeteros del Quindio



ACTA No. 1

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: *Presentación y concertación del programa de formación integral de productores de alimentos, zona rural Quindío, Quindío, en la zona cafetera, entre otros.*

Ciudad y fecha: *Quindío - Quindío* HORA INICIO: *13:00* HORA FIN: *15:00*

LUGAR Y/O ENLACE: *Finca las Brisas Quindío, Quindío* DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: *Agroindustrial*

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: *Saludo, Presentación y concertación del programa de formación integral de productores y varios.*

OBJETIVOS DE LA REUNIÓN: *Realizar la presentación y concertación del programa de formación integral de productores de alimentos en la zona rural de Quindío, Quindío.*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: *Saludo por parte de los participantes de la FARC, la Vereda Brisas y el instructor Sena para manifestar que la formación sea en las fincas de la vereda las brisas en Quindío, y se programan trabajos en casa, horarios en horas de la tarde, los aprendices aportan los insumos para prepararlos, el instructor da la enseñanza, aprendizaje y evaluación en protección y conservación aplicada a los alimentos, se hacen talleres de procesamiento y aplicación de normas. Prepara: Cumpla con los requerimientos del instructor y cumplimiento en asistencia y puntualidad.*

CONCLUSIONES

Se presentó el programa de formación por parte del instructor, el cual fue concertado para su desarrollo y ejecución.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Presentación y concertación</i>	<i>Diciembre 2025</i>	<i>Instructor</i>	<i>Carlos Alberto Luna S.</i>


DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DE DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (S/N/O)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Luz Marina Manjuyue</i>		<i>Si</i>		<i>Luz Marina Manjuyue</i>
<i>Alfonso E.</i>		<i>Si</i>		<i>Alfonso E.</i>
<i>Carlos Alberto Luna S.</i>		<i>Si</i>		<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

ANEXOS

GOR-F-094V02

Acta, ficha 3405099, Centro Agroindustrial grupo de chocolatería



ACTA No. 1

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: *Presentación y concertación del programa de formación en manipulación higiénica sanitaria de alimentos, en el centro agroindustrial, Armenia, con intensidad de 10 horas.*

Ciudad y fecha: *Armenia* HORA INICIO: *13:00* HORA FIN: *15:00*

LUGAR Y/O ENLACE: *Centro Agroindustrial Armenia, Quindío* DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: *Agroindustrial*

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: *Saludo, Presentación y concertación del programa de formación de productores y varios.*

OBJETIVOS DE LA REUNIÓN: *Realizar la presentación y concertación del programa de formación en manipulación higiénica sanitaria de alimentos, en el centro agroindustrial, con intensidad de 10 horas.*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: *Saludos cordiales por parte de los asistentes y del instructor Carlos Luna, del centro agroindustrial Sena. Se presentó el programa de formación manipulación higiénica sanitaria de alimentos, se aplica en las presentaciones de cacao y subproductos, normas establecidas de higiene personal y en superficies, los horarios iniciales y viernes en horas de la tarde, en la escuela nacional de la calidad del cacao, del Centro Agroindustrial Sena, Armenia, Quindío. Los aprendices y el instructor Sena están a cargo de los insumos y manejo de equipo, bajo responsabilidad de los mismos en su manipulación, aseó y cuidado. Se propone que los aprendices y el instructor cumplan con los horarios y asistencias establecidas. La instrucción Sena otorga los certificados respectivos.*

CONCLUSIONES

Se presentó el programa y la concertación para la formación en manipulación higiénica sanitaria de alimentos en el procesamiento del cacao y subproductos, intensidad 10 horas en el Centro Agroindustrial, Armenia, Quindío.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Presentación y concertación del programa de formación</i>	<i>Diciembre 2025</i>	<i>Instructor</i>	<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DE DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (S/N/O)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Maria Fernanda M.</i>		<i>Si</i>		<i>Maria Fernanda M.</i>
<i>Hernández M.</i>		<i>Si</i>		<i>Hernández M.</i>
<i>Alba Lucía C.</i>		<i>Si</i>		<i>Alba Lucía C.</i>
<i>Carlos Alberto Luna S.</i>		<i>Si</i>		<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

ANEXOS

GOR-F-094V02

110		APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA																	
B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U
JENNY PAOLA GÓMEZ ACOSTA	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
JOSE LEONARDO RAMÍREZ MONSALVE	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
JUAN SEBASTIÁN GONZÁLEZ BLANDÓN	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
LILIANA MARÍA LUPEGUI LATORRE	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
LUISA FERNANDA BUITRAGO LOPERA	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
LIZ MYRIAN PALACIO BOTERO	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			

10		APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA																	
B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U
MARIA FERNANDA MANRIARES HOLGUÍN	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
MAYRA ALEXANDRA CARABALI POPO	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
PAULA ANDREA RUIZ BOHORQUEZ	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
RODRIGO MONTOYA ACUÑA	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
ROSA ALEJANDRA TAFUR CELY	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
SHILY DEL CARMEN FRANCO RODRIGUEZ	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			

F44		APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA																	
B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U
YUDY ENITH QUINTERO TRIANA	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			
YULIANA PALACIO IBAGÓN	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS	x		12-dic-25			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	x		12-dic-25			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADOPTAR LA CULTURA DEL BIEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	x		12-dic-25			

Asistencias

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Diciembre DEL AÑO 2025										
NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONVENIO	CIPO (CÓDIGO)	ESPESOR/VALOR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIZACIÓN	FRASE PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Pablo Manríquez	14004846	X	16	16	16	juan.pablo.manriquez@seia.gov.ec	0995484848		Juan Pablo
	Ahnel Yubana Cordero	14004846	X	16	16	ahnel.yubana.cordero@seia.gov.ec	0995484848			Ahnel Yubana
	Sara Johana Puylla	14004846	X	16	16	sara.johana.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Sara
	Clara Moreno	14004846	X	16	16	clara.moreno@seia.gov.ec	0995484848			Clara
	Sara Ineth Puylla	14004846	X	16	16	sara.ineth.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Sara
	Sara Ineth Puylla	14004846	X	16	16	sara.ineth.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Sara
	Yuliana Palacio	14004846	X	16	16	yuliana.palacio@seia.gov.ec	0995484848			Yuliana
	Jhonny Reyes	14004846	X	16	16	johnny.reyes@seia.gov.ec	0995484848			Jhonny
	Juan David Puylla	14004846	X	16	16	juan.david.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Juan David
	Yuliana Palacio	14004846	X	16	16	yuliana.palacio@seia.gov.ec	0995484848			Yuliana

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE Diciembre DEL AÑO 2025										
NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONVENIO	CIPO (CÓDIGO)	ESPESOR/VALOR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIZACIÓN	FRASE PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Pablo Manríquez	14004846	X	16	16	juan.pablo.manriquez@seia.gov.ec	0995484848			Juan Pablo
	Ahnel Yubana Cordero	14004846	X	16	16	ahnel.yubana.cordero@seia.gov.ec	0995484848			Ahnel Yubana
	Sara Johana Puylla	14004846	X	16	16	sara.johana.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Sara
	Clara Moreno	14004846	X	16	16	clara.moreno@seia.gov.ec	0995484848			Clara
	Sara Ineth Puylla	14004846	X	16	16	sara.ineth.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Sara
	Sara Ineth Puylla	14004846	X	16	16	sara.ineth.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Sara
	Yuliana Palacio	14004846	X	16	16	yuliana.palacio@seia.gov.ec	0995484848			Yuliana
	Jhonny Reyes	14004846	X	16	16	johnny.reyes@seia.gov.ec	0995484848			Jhonny
	Juan David Puylla	14004846	X	16	16	juan.david.puylla@seia.gov.ec	0995484848			Juan David
	Yuliana Palacio	14004846	X	16	16	yuliana.palacio@seia.gov.ec	0995484848			Yuliana

De acuerdo con la Ley 1281 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SEIA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de las establecidas legalmente.

De acuerdo con la Ley 1281 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SEIA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de las establecidas legalmente.

Asistencia ficha 3146981 apoyo a la articulación grado decimo Institucion Educativa Jose Maria Cordoba, revision de juicios valorativos

10. "Diferencia"

Asistencia a la formación en Manipulación Higiénica Sanitaria de Alimentos de la Ficha 3405099, conformación en Alimentos, higiene, seguridad, sobre Chocolatería fina

Nº	IDENTIFICACION	FECHA INGRESO	SEXO	EDAD	ESTADO CIVIL	FORMACION	EXPERIENCIA	OTROS DATOS
1	Johana Olaya	31.02.1973	F	36	Viuda	Administración de empresas	2 años	SI
2	María José	14.03.1981	F	37	Viuda	Administración de empresas	2 años	SI
3	Maria Fernanda	1.01.1970	F	34	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI
4	SEBA RAQUEL	15.09.1980	F	34	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI
5	Hugo	26.02.1975	M	39	Esposo	Administración de empresas	2 años	SI
6	Alfonso	14.03.1974	M	39	Esposo	Administración de empresas	2 años	SI
7	Elvira	14.03.1974	F	39	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / GOR-F-085 V02

Asistencia a la formación en Manipulación Higiénica Sanitaria de Alimentos de la Ficha 3405099, conformación en Alimentos, higiene, seguridad, sobre Chocolatería fina

Nº	IDENTIFICACION	FECHA INGRESO	SEXO	EDAD	ESTADO CIVIL	FORMACION	EXPERIENCIA	OTROS DATOS
1	Maria Alejandra	11.02.1974	F	36	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI
2	SLITIA	22.08.1970	F	34	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI
3	NEIDY	08.10.1977	F	31	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI
4	TERESA	27.07.1978	F	32	Esposa	Administración de empresas	2 años	SI

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Asistencia ficha3405099, grupo de formación en Manipulación higiénico sanitaria de alimentos, grupo de chocolatería fina artesanal

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

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

FECHA FINAL: 17/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3400054 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2910733 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3405099 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3146981 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3391427 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 73,90

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: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3352248 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3400054 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA 2910733 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

FICHA 3358463 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA 3391427 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 92,70

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: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_ABR_2025.pdf	GC_79455126_7925_ABR_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GF_79455126_7925_ABR_2025.pdf	GF_79455126_7925_ABR_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_MAYO_2025.pdf	GC_79455126_7925_MAYO_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GF_79455126_7925_MAYO_2025.pdf	GF_79455126_7925_MAYO_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> Comp_9120_7925.pdf	Comp_9120_7925.pdf	Comprador Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> Certificado-CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS.pdf	Certificado-CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS.pdf	Comprador Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> Acta 51 ACTA ENTREGA SUPERVISION INSTRUCTORES COMPLEMENTARIA, CONDUCTORES Y LOTE FERRETERIA.pdf	Acta 51 ACTA ENTREGA SUPERVISION INSTRUCTORES COMPLEMENTARIA, CONDUCTORES Y LOTE FERRETERIA.pdf	Comprador Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_JUN_2025.pdf	GC_79455126_7925_JUN_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GF_79455126_7925_JUNIO_2025.pdf	GF_79455126_7925_JUNIO_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> Acta 71 ACTA ENTREGA SUPERVISION INSTRUCTORES COMPLEMENTARIA, CONDUCTORES Y LOTE FERRETERIA.pdf	Acta 71 ACTA ENTREGA SUPERVISION INSTRUCTORES COMPLEMENTARIA, CONDUCTORES Y LOTE FERRETERIA.pdf	Comprador Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_FEB_2025.pdf	GC_79455126_7925_FEB_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_MAR_2025.pdf	GC_79455126_7925_MAR_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_JULIO_2025.pdf	GC_79455126_7925_JULIO_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_AGO_2025.pdf	GC_79455126_7925_AGO_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_SEP_2025.pdf	GC_79455126_7925_SEP_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_OCT_2025.pdf	GC_79455126_7925_OCT_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle
<input type="checkbox"/> GC_79455126_7925_NOV_2025.pdf	GC_79455126_7925_NOV_2025.pdf	Proveedor Descargar Detalle

Borrar Cargar nuevo

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Diciembre de 2025



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CO1.PCCNTR.7377925 de 2025**

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	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7377925 de 2025
OBJETO	Prestar los servicios personales de caracter temporal para orientar y evaluar la formación profesional integral del SENA en la modalidad asignada por necesidades del servicio en el area de Procesamiento de Cacao
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	31-01-2025
FECHA DE INICIO	03-02-2025
PLAZO INICIAL	315 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	17-12-2025
RAZÓN SOCIAL	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
CC o NIT	79455126
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	N/A
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	N/A
LUGAR DE EJECUCIÓN	ARMENIA QUINDIO
VALOR INICIAL	\$48.294.866
FORMA DE PAGO	Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.292.877), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE. (\$4.599.511) cada uno y un pago en el



	mes de diciembre por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE. (\$2.606.390).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	2125
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	7925
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	\$48.294.866
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	17-12-2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	N/A
VALOR TOTAL PAGADO	\$48.294.866
VALOR TOTAL EJECUTADO	\$48.294.866
SUPERVISOR	JORGE MARIO PARDO CASTRO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	N/A
MODIFICACIÓN NRO.	N/A
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	N/A
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	N/A
SUSPENSIÓN	N/A
CESIÓN DE CONTRATO	N/A
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	N/A
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	N/A

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato **CO1.PCCNTR.7424142 de 2025**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No	Obligaciones	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1	Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	SI	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	Valoración técnica de currículo	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor



3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Si	Fichas en plataforma Sofia plus, Zajuna
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	SI	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No se requirió el cumplimiento	No Aplica
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	SI	Libro calificaciones en carpeta reporte de curso en plataforma Sofia plus, Zajuna
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.	SI	-Correos institucionales SENA enviados con solicitud de documentos de identificación vigentes a aprendices extranjeros y con tarjeta identidad. -Plataforma Zajuna: Anuncio actualización de datos personales
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al	SI	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor



	Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.	No se requirió el cumplimiento	No Aplica
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No se requirió el cumplimiento	No Aplica
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	SI	Documento en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	SI	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	SI	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No se requirió el cumplimiento	No Aplica
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	SI	Certificado Entregado Etapa Contractual
17	Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No se requirió el cumplimiento	No Aplica
18	Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se requirió el cumplimiento	No Aplica
19	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	SI	- Documento en <u>ONEDRIVE</u> del instructor -Correos institucionales



20	Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	SI	Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor _ Ingresos en días hábiles y actividades del instructor registradas en Sofia plus, Zajuna
21	Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial o virtual, según sea el caso.	SI	-Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor -Correo institucional
22	Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	SI	Documento en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
23	Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	SI	Documentos en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
24	Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	SI	-Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
25	Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
26	Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	SI	-Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
27	Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	SI	-Correo institucional de solicitud de certificación - Informe de cierre en carpeta reporte de curso en plataforma Zajuna para cada ficha, Sofia plus
28	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Subdirectora de Centro, Coordinador de Formación,	SI	-Correo institucional



	Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.		
29	Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	SI	-Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor - Informe de cierre en carpeta reporte de curso en plataforma Zajuna para cada ficha. Sofia plus
30	Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	Si	-Informe mensual de evidencias en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
31	Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e internacional, en los que intervenga el SENA.	No se requirió el cumplimiento	No aplica.
32	Contribuir con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.	SI	-Certificados SST en <u>ONEDRIVE</u> del instructor
33	Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2.	No	La actividad no fue aprobada
34	Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	SI	-Informes GF y GC en <u>ONEDRIVE</u> del instructor -SECOP II
35	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	SI	-Plataforma Zajuna, Sofia plus
36	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	SI	-Documentos ONEDRIVE

Nota 1: En cumplimiento de la obligación #7 - Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, se relacionan 18 fichas orientadas durante la vigencia del contrato:



3146981	2910733	3174678	3211458	3168851
3182144	3210635	3242236	3228130	3256061
3277575	3300794	3322454	3352248	3358463
3391427	3400054	3405099		

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	60-46-101004351		
CERTIFICADO O ANEXO	Reposa en el aplicativo SECOP II		
FECHA EXPEDICIÓN	01-02-2025		
FECHA APROBACIÓN	03-02-2025		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento del contrato	03-FEB-2025	20-ABR-2026	\$ 4.829.486,60
Responsabilidad civil extracontractual			
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	



GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL [Diligencie si aplica]			
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

3.2 Cumplimiento del objeto

EL contratista durante el tiempo de ejecución del contrato **CO1.PCCNTR.7377925 - 2025** de FEBRERO del año 2025 cumplió cabal y satisfactoriamente todas las actividades inherentes al objeto contractual establecido.

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

“No aplica”

3.4 Multas y sanciones

NO.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

MES	PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL
FEBRERO	4590440977	\$ 178.000	\$ 227.800	\$0
MARZO	4595994271	\$ 216.500	\$ 277.100	\$ 18.200
ABRIL	4600014567	\$ 226.100	\$ 289.400	\$ 18.900
	4601014307	\$ 5.100	\$ 6.500	\$ 600
MAYO	4605413801	\$ 232.200	\$ 297.100	\$ 19.500
JUNIO	4608539987	\$ 231.100	\$ 295.800	\$ 19.400
JULIO	4612377622	\$ 230.500	\$ 295.000	\$ 19.400
AGOSTO	4617210092	\$ 231.100	\$ 295.800	\$ 19.400
SEPTIEMBRE	4621431052	\$ 231.100	\$ 295.700	\$ 19.400
OCTUBRE	4626648491	\$ 231.500	\$ 296.200	\$ 19.500
NOVIEMBRE	4630678877	\$ 230.600	\$ 295.200	\$ 19.400
DICIEMBRE	4630680006	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 19.300
DICIEMBRE	4634235465	\$ 178.000	\$ 227.800	\$ 14.900



3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 31 de enero de 2025.

- Designación de supervisión: Jorge Mario Pardo Castro del 03 de febrero al 17 de diciembre de 2025
- 11 de junio de 2025, designación a Valentina Franco Gutiérrez
- 11 de julio de 2025, designación a Jorge Mario Pardo Castro

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

OBLIGACIONES DEL SENA: 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 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

No aplica para contratos de prestación de servicios

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	\$48.294.866
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	\$ 0,00
Valor de las reducciones	\$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	\$ 0,00
Valor ejecutado	\$48.294.866
Valor pagado	\$48.294.866
Valor por pagar	\$ 0,00
Valor a liberar	\$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

- a) 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 cumplidos a satisfacción.
- b) Una vez perfeccionada la liquidación del contrato, pagar a favor del contratista la suma de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE. (\$2.606.390).

Para constancia se firma en Armenia Quindío, 17 de diciembre de 2025

JORGE MARIO PARDO CASTRO
CC 9.725.947
Supervisor Contrato **7377925/2025**

Elaboró: Jorge Mario Pardo Castro

Anexos:

- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social correspondiente al pago de la planilla de SS de diciembre de 2025 correspondiente a los días del contrato.



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
V2	29/03/2023	<p>Se realizan modificaciones en el Punto II Aspectos Técnicos, numeral 1 obligaciones: En la tabla que se relaciona se eliminaron las columnas: No cumplió, Columna no se requirió el cumplimiento</p> <p>En el punto IV, numeral 1 pagos realizados, se eliminaron las columnas: NÚMERO DE CUENTA POR PAGAR, NUMERO DE OBLIGACIÓN, VALOR BRUTO VALOR, DEDUCCIONES</p> <p>Igualmente se modifica la columna valor neto pagado por Valor pago</p>
V4	08/11/2024	<p>Se incluyen numerales en las generalidades, Se incluyen notas internas para dar contexto a la información contenida en el formato.</p>
V5	30/09/2025	<p>El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA.</p> <p>Se adecúa el documento para que sirva también como informe final de persona natural.</p> <p>Se incluye el numeral de obligaciones de la entidad, a efectos de garantizar la adecuada conservación de bienes u obras.</p>

Sofia plus

http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus

CARLOS ALBERTO LUNA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
 - Gestion Ambientes
 - Consultar Fichas Instructor
 - Consultar horas programadas
 - Diagramar Horario Instructor**
 - Reporte de Instructores por Ficha
 - Reporte Ejecución Horas Instructor
 - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeación de la Formación
- Reportes

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 11217775
 Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 79455126
 Responsabilidad: INSTRUCTOR COMPLEMENTARIA

Fecha Inicial: 01/12/2025

Fecha Final: 17/12/2025

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/12/25	02/12/25	03/12/25	04/12/25	05/12/25	06/12/25

http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Ejecución de la Formación

- Gestión de Ambientes
 - Consultar Fichas Instructor
 - Consultar horas programadas
 - Diagramar Horario Instructor**
 - Reporte de Instructores por Ficha
 - Reporte Ejecución Horas Instructor
 - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeación de la Formación
- Reportes
- SGS

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/12/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: [3146981] CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACION VIGENTE 17:59 - 22:00: Disponible	02/12/25 06:00 - 12:59: [3400054] IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL AREA DE CALIDAD. 09/12/25 13:00 - 17:59: [2910733] COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA 16/12/25 17:59 - 22:00: Disponible	03/12/25 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3391427] MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE 17:59 - 22:00: Disponible 10/12/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: [3405099] PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS SENA 001 DEL MINCOMERCIO, 17/12/25	04/12/25 06:00 - 08:00: Disponible 07:00 - 08:00: [2910733] ACOMPAÑAMIENTO A LA IE 08:00 - 09:00: [2910733] ACOMPAÑAMIENTO A LA IE 11/12/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: [3400054] IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL AREA DE CALIDAD. 18/12/25	05/12/25 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3391427] MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE 17:59 - 22:00: Disponible 12/12/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: [3405099] PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS SENA 001 DEL MINCOMERCIO, 19/12/25	06/12/25 06:00 - 22:00: Disponible 07/12/25 13/12/25 06:00 - 22:00: Disponible 14/12/25 20/12/25 21/12/25 22/12/25 23/12/25 24/12/25 25/12/25 26/12/25 27/12/25 28/12/25

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a144;

Sofía plus

http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Iniciar sesión

Ejecución de la Formación

Gestión de Ambientes

Gestión Ambientes

Consultar Fichas Instructor

Consultar horas programadas

Diagramar Horario Instructor

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

Gestión de Tiempos

LMS

Matricula

Planeación de la Formación

Reportes

SGS

Horario

Vista del Horario Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/12/25	02/12/25	03/12/25	04/12/25	05/12/25	06/12/25
06:00 - 13:00: Disponible	13:00 - 17:59: (2910733)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	06:00 - 12:00: Disponible	10:00 - 17:59: (3400054)IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL AREA DE CALIDAD.	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
13:00 - 17:59: (3146981)CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	17:59 - 22:00: Disponible	12:00 - 17:59: (3391427)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	17:59 - 22:00: Disponible	12:00 - 17:59: (3391427)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	07/12/25
08/12/25	09/12/25	10/12/25	11/12/25	12/12/25	13/12/25
06:00 - 22:00: Disponible	13:00 - 17:59: (2910733)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	(3405099)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).	(3400054)IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL AREA DE CALIDAD.	(3405099)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).	06:00 - 22:00: Disponible
15/12/25	16/12/25	17/12/25	18/12/25	19/12/25	20/12/25
(3400054)IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL AREA DE CALIDAD.	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible			
14:59 - 22:00: Disponible	23/12/25	24/12/25	25/12/25	26/12/25	27/12/25
22/12/25					28/12/25

SOFIA Plus Versión 9 0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a144.