Mis datos de usuario
Noticias SECOP
Mis registros
Accesos del usuario
Términos y condiciones de uso

Editar

Información del usuario



Cargo	
Título	Sr.
Nombre	EDGAR
Apellidos	MORA SILVA
Fecha de Nacimiento	5/10/1968 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Nivel Educativo	Técnica o tecnológica completa (con o sin título)
Género	Hombre
¿Tiene alguna discapacidad?	○ Sí ○ No
Nombre y apellido	EDGAR MORA SILVA
Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía
Número de documento	80451699
Dirección	
Código postal	
Estrato	4
Ubicación	Floridablanca
País	COLOMBIA
Correo electrónico	moraesilva@hotmail.com
Teléfono	
Celular	3107803629

Configuración

Zona horaria	(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Idioma	Español (Colombia)
Configuración regional	Spanish (Colombia)

Seguridad de la información

Pregunta de seguridad	¿Cuál es tu apodo?
Respuesta	NARIZÓN
SMS para recuperar la contraseña	3107803629

Editar

Certificado de Registro en el Sistema

Con más de 30 años de experiencia, la Agencia Pública de Empleo del SENA brinda un servicio que facilita el contacto organizado entre quienes buscan empleo y las empresas que requieren talento humano. Siendo un operador autorizado de la red de prestadores de servicios que integran el Servicio de Empleo del Ministerio de Trabajo, para la intermediación laboral en Colombia y en otros países, la Agencia Pública de Empleo del SENA, hace constar que el señor EDGAR MORA SILVA identificado con Cédula de Ciudadanía 80451699, se inscribió en nuestro servicio el día 27/12/2005.

El presente certificado se genera el día 02/01/2026, por solicitud del interesado.

Recuerde que todos nuestros servicios son públicos, gratuitos, indiscriminados y no requieren intermediarios.

Trabajo

Servicio Público de Empleo

EDGAR MORA SILVA

CC 80451699 - Fecha de nacimiento 05/10/1968

BALCONES DE RUITOQUE TORRE 3 1704 - Floridablanca - Santander

Celular : 3107803629 - Celular Alterno : No registrado

moraesilva@hotmail.com

Certificado de Residencia No Cargado - Certificado de Residencia No Validado

PERFIL OCUPACIONAL

PROFESIONAL EN COCINA CON CAPACIDAD PARA ELABORAR DIVERSOS PLATOS QUE OFRECEN LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS, APLICANDO TÉCNICAS Y NORMAS BÁSICAS DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE, SANIDAD, Y SEGURIDAD.

LOGROS ALCANZADOS EN LA TRAYECTORIA LABORAL

CAPACITAR MÁS DE 10.000 APRENDICES EN EL AREA DE COCINA PERFILANDOLOS EN EL SECTOR GASTRONÓMICO A NIVEL MUNDIAL; ASÍ MISMO REPRESENTAR AL PAÍS EN FOROS, CONVERSATORIOS, TALLERES Y OTROS DANDO A CONOCER LA GASTRONOMIA NACIONAL ALREDEDOR DEL MUNDO.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Colegio Militar Almirante Padilla

Bachiller Académico

Graduado

Pais: No registra

Fecha último periodo cursado: 01/12/1987

FUNDACION COLUMBIA COLLEGE GLOBAL

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS GASTRONOMIA GOURMET Y ATENCION TURISTICA

Graduado

Pais: No registra

Profesion: No registra

Fecha último periodo cursado: 15/06/2012

COCINERO

CAP ESPECIALIDAD COCINERO

Graduado

Pais: No registra

Profesion: No registra

Fecha último periodo cursado: 13/07/2006

SENA - Centro de Comercio y Servicios - Santander

TECNICO PROFESIONAL EN COCINA

Graduado

Pais: No registra

Profesion: No registra

Fecha último periodo cursado: 01/12/1991

CAPACITACIÓN

SENA

CERTIFICACION EN ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 10/11/2025

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

Comidas Rápidas

Terminado

Fecha último periodo cursado: 29/10/2025

Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

Cocina Caliente

Terminado
Fecha último periodo cursado: 03/09/2025
Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

Cocina internacional

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/04/2025
Intensidad horaria: 50 Hora(s)

SENA

CURSO ESPECIAL EN ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 14/03/2025
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

CURSO ESPECIAL EN PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 11/07/2023
Intensidad horaria: 100 Hora(s)

SENA

CURSO ESPECIAL EN COCTELERIA BASICA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 24/05/2023
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

CURSO ESPECIAL EN COCINA SALUDABLE

Terminado
Fecha último periodo cursado: 22/03/2023
Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Coctelería (Barman)

Terminado
Fecha último periodo cursado: 30/11/2012
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

.

Autorización consulta delitos sexuales

Terminado
Fecha último periodo cursado: 13/08/2024
Intensidad horaria: 1 Semestre(s)

.

Certificación

Terminado
Fecha último periodo cursado: 13/08/2024
Intensidad horaria: 1 Semestre(s)

SENA

ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

Terminado
Fecha último periodo cursado: 11/08/2024
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 10/04/2023
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

FUNCION PUBLICA

INTEGRIDAD, TRANSPARENCIA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION

Terminado
Fecha último periodo cursado: 24/09/2021
Intensidad horaria: 20 Hora(s)

SENA

BE LINGUAL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 10/08/2018
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

SENA

PROGRAMA BE LINGUAL DE APRENDIZAJE DE INGLÉS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 10/08/2018
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

SENA

FUNDAMENTOS PARA CHEF MANAGER

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/08/2011
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

ELABORACION DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/08/2011
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

EVALUADOR DE COMPETENCIAS LABORALES

Terminado
Fecha último periodo cursado: 07/07/2011
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

REDACCIÓN DE TEXTOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 05/03/2011
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

SENA

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 15/05/2010
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

SENA

PROCESAMIENTO Y DERIVADO DE LÁCTEOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 10/05/2010
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

FORMACION DE FORMADORES

JACQUES

Terminado
Fecha último periodo cursado: 05/12/2009
Intensidad horaria: 2 Día(s)

SENA

IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE POR PROYECTOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 21/11/2009
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

CHOCOLATERIA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 09/10/2009
Intensidad horaria: 20 Hora(s)

SENA

SERVICIO DE VINOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 11/09/2009
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

METROLOGIA PARA EL DESARROLLO CURRICULAR

Terminado
Fecha último periodo cursado: 23/07/2009
Intensidad horaria: 200 Hora(s)

SENA

ASPECTOS PEDAGÓGICOS TECNOLÓGICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES

Terminado

Fecha último periodo cursado: 04/05/2009

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

JACQUES

PANADERÍA Y PASTELERÍA FRANCESA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 12/11/2008

Intensidad horaria: 25 Hora(s)

SENA

ACTUALIZACIÓN EVALUADOR POR COMPETENCIAS

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/06/2008

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

DIVULGACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA FRANCESA EN GASTRONOMÍA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 06/12/2007

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

PANADERÍA NIVEL I

Terminado
Fecha último periodo cursado: 02/08/2007
Intensidad horaria: 50 Hora(s)

SENA

ELABORACIÓN DE CÁRNICOS COCIDOS Y ESPECIALIDADES

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/06/2007
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

FORMACIÓN PEDAGOGÍA BÁSICA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/07/2006
Intensidad horaria: 240 Día(s)

SENA

TALLER DE INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL CON BASE EN COMPETENCIAS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/02/2005
Intensidad horaria: 20 Hora(s)

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA

COCINA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 29/09/2004

Intensidad horaria: 3 Día(s)

.

Documento de Identificación

Terminado

Fecha último periodo cursado: 28/08/1987

Intensidad horaria: 1 Semestre(s)

COMPETENCIAS LABORALES CERTIFICADAS

Norma: Ejecutar procesos básicos para la prestación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización.

Norma: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

Norma: Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.

IDIOMAS

	Lee	Habla	Escribe
Francés	Avanzado	Avanzado	Avanzado
Inglés	Avanzado	Avanzado	Avanzado

EXPERIENCIA LABORAL

PUERTO BAMBU

Auxiliar cocina

- Higienizar plantas y/o áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.
- Aprovisionar el material profesional de alimentos y bebidas según manual de procedimientos de limpieza y desinfección.
- Ordenar materias primas, productos e insumos en refrigeradores, alacenas y otras áreas de almacenamiento de acuerdo con técnicas de conservación, normativa de manipulación de alimentos y estándares del establecimiento.
- Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares del establecimiento.
- Preparar, acondicionar y ensamblar alimentos y bebidas de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.

Fecha inicio: 01/06/2020 - Actualmente

Experiencia: 67.23 meses

Cargo: AUXILIAR DE COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 03/02/2025 - Fecha fin: 22/12/2025

Experiencia: 10.61 meses

Cargo: INSTRUCTOR COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.
- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 25/01/2024 - Fecha fin: 22/12/2024

Experiencia: 10.90 meses

Cargo: INSTRUCTOR COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

TARTALETA

Chef alta cocina

- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Contratar personal para la cocina.

Fecha inicio: 15/01/2019 - Fecha fin: 30/05/2024

Experiencia: 64.48 meses

Cargo: CHEF ASESOR PASTELERIA

Pais: Colombia

Departamento: Bogotá D.C.

Municipio: Bogotá

TARTALETA BOUTIQUE - PASTELERIA

Chef alta cocina

- Contratar personal para la cocina.
- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- CAPACITACION PERMANENTE EN NUEVAS TÉCNICAS DE LA PASTELERIA Y COCINA

Fecha inicio: 01/01/2019 - Fecha fin: 30/05/2024

Experiencia: 64.94 meses

Cargo: CHEF ASESOR DEL RESTAURANTE Y PASTELER

Pais: Colombia

Departamento: Bogotá D.C.

Municipio: Bogotá

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor formación para el trabajo

Fecha inicio: 17/02/2023 - Fecha fin: 20/12/2023

Experiencia: 10.10 meses

Cargo: INSTRUCTOR COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 18/02/2022 - Fecha fin: 19/12/2022

Experiencia: 10.03 meses

Cargo: INSTRUCTOR COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Profesor e instructor de formación para el trabajo

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 01/02/2021 - Fecha fin: 30/11/2021

Experiencia: 9.94 meses

Cargo: INSTRUCTOR

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 20/10/2020 - Fecha fin: 16/12/2020

Experiencia: 1.87 meses

Cargo: INSTRUCTOR

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

RESTAURANTE CORCOVADO

Chef ejecutivo

- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Contratar personal para la cocina.

Fecha inicio: 20/03/2019 - Fecha fin: 15/06/2020

Experiencia: 14.84 meses

Cargo: CHEF

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 01/06/2007 - Fecha fin: 01/04/2019

Experiencia: 142.00 meses

Cargo: INSTRUCTOR COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

RESTAURANTE CORCOVADO

Auxiliar cocina

- Preparar, acondicionar y ensamblar alimentos y bebidas de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.
- Higienizar plantas y/o áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.
- Aprovisionar el material profesional de alimentos y bebidas según manual de procedimientos de limpieza y desinfección.
- Efectuar operaciones de alistamientos de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.
- Ordenar materias primas, productos e insumos en refrigeradores, alacenas y otras áreas de almacenamiento de acuerdo con técnicas de conservación, normativa de manipulación de alimentos y estándares del establecimiento.
- Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares del establecimiento.

Fecha inicio: 01/02/2005 - Fecha fin: 28/07/2010

Experiencia: 65.87 meses

Cargo: AUXILIAR DE COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 29/12/2004 - Fecha fin: 31/10/2005

Experiencia: 10.06 meses

Cargo: INSTRUCTOR COCINA

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

MOMS RESTAURANT

Cocinero cocina internacional

- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.

Fecha inicio: 01/06/2001 - Fecha fin: 16/02/2003

Experiencia: 20.48 meses

Cargo: COCINERO COCINA INTERNACIONAL

Pais: Canadá

Departamento: Ontario

Municipio: No registra

CLUB CAMPESTRE BUCARAMANGA

Chef

- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Contratar personal para la cocina.

Fecha inicio: 18/11/1992 - Fecha fin: 30/06/2001

Experiencia: 103.39 meses

Cargo: COCINERO COCINA INTERNACIONAL

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga

HOTEL BACATA

Cocinero

- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.

Fecha inicio: 01/12/1990 - Fecha fin: 09/06/1992

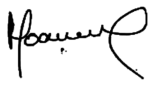
Experiencia: 18.26 meses

Cargo: COCINERO

Pais: Colombia

Departamento: Santander

Municipio: Bucaramanga



FIRMA

CC 80451699

08/01/2026

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
MORA	SILVA	EDGAR

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	GENERO	NACIONALIDAD	PAÍS
C.C. (X) C.E. ( ) PAS ( ) No. 80451699	F ( ) M (X) NB ( )	COL. (X) EXTRANJERO ( )	COLOMBIA

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE (X) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO 3976 D.M. 1

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO		DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA			
FECHA	DIA 05 MES 10 AÑO 1968	K 2 v?a Piedecuesta costado oriental Torre 3 apartamento 17 - 04 balcones de ruitoque			
PAÍS	COLOMBIA	PAÍS	COLOMBIA	DEPTO	SANTANDER
DEPTO	BOGOTÁ. D.C.	MUNICIPIO	FLORIDABLANCA		
MUNICIPIO	BOGOTÁ. D.C.	TELÉFONO	3107803629	EMAIL	moraesilva@hotmail.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO	BASICA SECUNDARIA		
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO			
1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	MES	12	AÑO	1987
										X				

EDUCACIÓN SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA) **TL** (TECNOLÓGICA) **TE** (TECNÓLOGICA ESPECIALIZADA) **UN** (UNIVERSITARIA)

ES (ESPECIALIZACIÓN) **MG** (MAESTRÍA O MAGISTER) **DOC** (DOCTORADO O PHD)

RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO		NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN		No. DE TARJETA PROFESIONAL
		SI	NO		MES	AÑO	
PREGRADO	4	X			12	1992	

3 EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO

EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO; EN LA MODALIDAD, ESCRIBA:

INF (EDUCACIÓN INFORMAL) **TR_DES** (EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO)

INSTITUCIÓN	MODALIDAD	No. TOTAL HORAS	GRADUADO		NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULOS OBTENIDOS	TERMINACIÓN	
			SI	NO		MES	AÑO

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

INSTITUCIÓN	MODALIDAD	No. TOTAL HORAS	GRADUADO		NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULOS OBTENIDOS	TERMINACIÓN	
			SI	NO		MES	AÑO

4 IDIOMAS

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (**R**), BIEN (**B**) O MUY BIEN (**MB**)

IDIOMA	LO HABLA			LO LEE			LO ESCRIBE		
	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

5 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR											
EMPRESA O ENTIDAD MOM´S RESTAURANT - OLD FASHIONED QUALITY			*PÚBLICA*	*PRIVADA* X	*PAÍS* CANADA						
DEPARTAMENTO SIN DATO	*MUNICIPIO* SIN DATO				*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*						
TELÉFONOS 5270700	*FECHA DE INGRESO*						*FECHA DE RETIRO*				
	Día	01	*Mes*	06	*Año*	2001	*Día*	01	*Mes*	02	*Año*	2003
CARGO O CONTRATO ACTUAL CHEF	*DEPENDENCIA* COCINA						*DIRECCIÓN* P.O. BOX 782, Midland, Ontario L4R 4P4				

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR											
EMPRESA O ENTIDAD CLUB CAMPESTRE DE BUCARAMANGA			*PÚBLICA*	*PRIVADA* X	*PAÍS* COLOMBIA						
DEPARTAMENTO SANTANDER	*MUNICIPIO* BUCARAMANGA				*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*						
TELÉFONOS 607855050	*FECHA DE INGRESO*						*FECHA DE RETIRO*				
	Día	18	*Mes*	11	*Año*	1992	*Día*	30	*Mes*	06	*Año*	2001
CARGO O CONTRATO ACTUAL CHEF	*DEPENDENCIA* COCINA						*DIRECCIÓN* CARRERA 21 30 2				

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR												
EMPRESA O ENTIDAD CLUB CAMPESTRE BUCARAMANGA			*PÚBLICA*	*PRIVADA* X	*PAÍS* COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	*MUNICIPIO* BUCARAMANGA					*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*						
TELÉFONOS 6386380	*FECHA DE INGRESO*					*FECHA DE RETIRO*						
	Día	18	*Mes*	11	*Año* 1992	*Día*	30	*Mes*	06	*Año*	2001	
CARGO O CONTRATO ACTUAL CONTRATISTA	*DEPENDENCIA* COCINA					*DIRECCIÓN* CARRERA 21 30 ? 02 Cañaveral						

6 **EXPERIENCIA LABORAL DOCENTE**

EXPERIENCIAS DEL DOCENTE												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA-			*PÚBLICA* X	*PRIVADA*	*PAÍS* COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	*MUNICIPIO* BUCARAMANGA					*CORREO ELECTRÓNICO*						
TELÉFONOS 6800600	*FECHA DE INGRESO*					*FECHA DE RETIRO*						
	Día:	03	*Mes:*	02	*Año:* 2025	*Día:*	22	*Mes:*	12	*Año:*	2025	
AREA DE CONOCIMIENTO CIENCIAS DE LA EDUCACION	*NIVEL EDUCATIVO* PREGRADO					*DIRECCIÓN* CARRERA 27 15 7						

EXPERIENCIAS DEL DOCENTE												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA-			*PÚBLICA* X	*PRIVADA*	*PAÍS* COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	*MUNICIPIO* BUCARAMANGA					*CORREO ELECTRÓNICO*						
TELÉFONOS 6800600	*FECHA DE INGRESO*					*FECHA DE RETIRO*						
	Día:	25	*Mes:*	01	*Año:* 2024	*Día:*	22	*Mes:*	12	*Año:*	2024	
AREA DE CONOCIMIENTO CIENCIAS DE LA EDUCACION	*NIVEL EDUCATIVO* PREGRADO					*DIRECCIÓN* CARRERA 27 15 7						

EXPERIENCIAS DEL DOCENTE												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA-			*PÚBLICA* X	*PRIVADA*	*PAÍS* COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	*MUNICIPIO* BUCARAMANGA					*CORREO ELECTRÓNICO*						
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*					*FECHA DE RETIRO*						
	Día:	17	*Mes:*	02	*Año:* 2023	*Día:*	20	*Mes:*	12	*Año:*	2023	
AREA DE CONOCIMIENTO CIENCIAS DE LA EDUCACION	*NIVEL EDUCATIVO* PREGRADO					*DIRECCIÓN* CARRERA 27 15 7						

EXPERIENCIAS DEL DOCENTE												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS			*PÚBLICA* X	*PRIVADA*	*PAÍS* COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	*MUNICIPIO* BUCARAMANGA					*CORREO ELECTRÓNICO*						
TELÉFONOS 6800600	*FECHA DE INGRESO*					*FECHA DE RETIRO*						
	Día:	21	*Mes:*	01	*Año:* 2022	*Día:*	19	*Mes:*	12	*Año:*	2022	
AREA DE CONOCIMIENTO CIENCIAS DE LA EDUCACION	*NIVEL EDUCATIVO* PREGRADO					*DIRECCIÓN* CARRERA 27 - 15 07						

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

EXPERIENCIAS DEL DOCENTE											
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS - SENA-BUCARAMANGA		PÚBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	MUNICIPIO BUCARAMANGA				CORREO ELECTRÓNICO						
TELÉFONOS 6800600	FECHA DE INGRESO						FECHA DE RETIRO				
	Día:	01	Mes:	02	Año:	2021	Día:	18	Mes:	12	Año: 2021
AREA DE CONOCIMIENTO CIENCIAS DE LA EDUCACION	NIVEL EDUCATIVO PREGRADO				DIRECCIÓN CARRERA 27 - 15 07						

EXPERIENCIAS DEL DOCENTE											
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA-		PÚBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA							
DEPARTAMENTO SANTANDER	MUNICIPIO BUCARAMANGA				CORREO ELECTRÓNICO						
TELÉFONOS 6800600	FECHA DE INGRESO						FECHA DE RETIRO				
	Día:	01	Mes:	08	Año:	2007	Día:	01	Mes:	04	Año: 2019
AREA DE CONOCIMIENTO CIENCIAS DE LA EDUCACION	NIVEL EDUCATIVO PREGRADO				DIRECCIÓN CARRERA 27 - 15 07						

7 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES

OCUPACIÓN	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
SERVIDOR PÚBLICO	0	0
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO	10	2
TRABAJADOR INDEPENDIENTE	8	7
EXPERIENCIA DOCENTE	16	1

8 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI __ NO X ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).

Ciudad y fecha de diligenciamiento Bucaramanga, 07 enero de 2026

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

9 **OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS**

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

Ciudad y fecha

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS



FECHA DE NACIMIENTO
05-OCT-1968
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.75 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO
28-AGO-1987 USME
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
A-2700100-70166973-M-0080451699-20071228
00233 07362G 02 994852482



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
80.451.699
NUMERO
MORA SILVA
APELLIDOS
EDGAR
NOMBRES
FIRMA

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA

EJÉRCITO NACIONAL

COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS

EL SUSCRITO OFICIAL DE ATENCIÓN AL USUARIO

C E R T I F I C A

Que el señor EDGAR MORA SILVA identificado con Cédula de Ciudadanía No. 80451699, presenta los siguientes datos referentes a la definición de su situación militar:

Primer Nombre:	EDGAR
Segundo Nombre:	
Primer Apellido:	MORA
Segundo Apellido:	SILVA
Tipo Documento:	Cédula de Ciudadanía
Número Documento:	80451699
Clase Libreta Militar:	Primera Clase

ESTA CERTIFICACIÓN ES GRATUITA
NO ES VÁLIDA COMO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN MILITAR
NO REEMPLAZA SU LIBRETA MILITAR

Se firma y se expide en Bogotá D.C. a los 9 días del mes de Enero de 2026, a las 10:50:48 AM.

Cordialmente,

CR. JUAN MAURICIO DIAZ SÁNCHEZ

Director de Reclutamiento - Ejército Nacional

Generó: Sistema Fénix

Función Pública

PUBLICACIÓN PROACTIVA DECLARACIÓN DE BIENES Y RENTAS Y REGISTRO DE CONFLICTOS DE INTERÉS
(Ley 2013 de 2019, Ley 1437 de 2011, 734 de 2002 y 2003 de 2019)

Tipo de declaración	PERIÓDICO	Fecha de publicación	2026-01-09 14:32

Nombres y apellidos completos

Primer nombre	Segundo nombre	Primer apellido	Segundo apellido
EDGAR		MORA	SILVA

Documento de identificación

Tipo	Número
CEDULA DE CIUDADANIA	80451699

Lugar de nacimiento

País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	BOGOTÁ. D.C.	BOGOTÁ. D.C.

Lugar de domicilio

País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA

Nombre de la entidad/organismo/institución/persona jurídica pública o privada que presten función pública o servicios públicos o que administren, celebren contratos y ejecuten bienes o recursos públicos/Notarías/Curadurías/ u otra donde trabaje	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Lugar de sede

País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	BOGOTÁ. D.C.	BOGOTÁ. D.C.

Dirección	["CALLE 57 N 8 69 "]
Cargo o función que cumple	CONTRATISTA

Tipo de sujeto obligado de acuerdo con el artículo 2 de la Ley 2013 de 2019: Persona natural y jurídica, pública o privada, que presten función pública, que presten servicios públicos respecto de la información directamente relacionada con la prestación del servicio público.

1. DECLARACIÓN JURAMENTADA DE BIENES Y RENTAS

De acuerdo con lo consagrado en la Ley 2013 de 2019, a continuación procedo a publicar y divulgar proactivamente mi declaración de bienes y rentas y manifiesto que los únicos bienes y rentas que poseo a la fecha, en forma personal o por interpuesta persona, son los que relaciono a continuación.

1.1. DE INGRESOS, BIENES Y ACREENCIAS

Los ingresos y rentas que obtuve en el año gravable 2025 fueron:

CONCEPTO	VALOR
Salarios y demás ingresos laborales	
Cesantías e intereses de cesantías	
Gastos de representación	
Arriendos	
Honorarios	$37.692.243,00
Otros ingresos y rentas	
TOTAL	$37.692.243,00

Las cuentas bancarias de las que soy titular en Colombia y en el exterior son:

Tipo de cuenta	Sede de la cuenta (País)	Saldo total de la cuenta a diciembre 31 del año inmediatamente anterior

Mis bienes patrimoniales son los siguientes:

Tipo de bien	País	Departamento	Municipio	Valor

Mis acreencias y obligaciones vigentes a la fecha son:

Concepto	Saldo

1.2. PARTICIPACIÓN EN JUNTAS, CONSEJOS, CORPORACIONES, SOCIEDADES Y/O ASOCIACIONES

Tengo participación en juntas, consejos o directivos: Sí [ ] No [X]

En la actualidad participo como miembro de las siguientes Juntas o Consejos Directivos:

Nombre entidad o institución	Órgano	Calidad de miembro	País

Tengo participación en corporaciones, sociedades y asociaciones: Sí [ ] No [X]

A la fecha soy socio de las siguientes corporaciones, sociedades y/o asociaciones:

Nombre corporación, sociedad o asociación	Tipo	Calidad de socio	País

1.3. DECLARACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE CARÁCTER PRIVADO

Tengo actividades económicas privadas: Sí [ ] No [X]

Las actividades económicas de carácter privado, adicionales a las declaradas anteriormente, que he venido desarrollando de forma ocasional o permanente son las siguientes:

Detalle de las actividades	Forma participación

2. CONFLICTOS DE INTERÉS

De acuerdo con lo consagrado en la Ley 2013 de 2019, a continuación procedo a publicar y divulgar proactivamente el registro de la información que puede ser susceptible de generarme un conflicto de interés, así como aquella relacionada con los intereses de mi cónyuge o compañero(a) permanente, parientes y socios de hecho o de derecho.

2.1. INFORMACIÓN DE CÓNYUGE O COMPAÑERO(A) PERMANENTE

Tengo cónyuge o compañero(a) permanente: Sí [ ] No [X]

Los intereses personales de mi cónyuge o compañero o compañera permanente son susceptibles de generar una posible situación de conflicto de interés frente a la labor o actividad que desempeño: Sí [ ] No [ ]

Primer nombre	Segundo nombre	Primer apellido	Segundo apellido

Tipo documento [ ] Número [ ]

Descripción del potencial conflicto de interés con su cónyuge o compañero(a) permanente:

2.2. INFORMACIÓN DE PARIENTES POR CONSANGUINIDAD, AFINIDAD Y CIVIL

Tengo parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil con Intereses personales que son susceptibles de generar una posible situación de conflicto de interés frente a la labor o actividad que desempeño: Sí [ ] No [X]

A continuación presento la información de los parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad y primero civil que son susceptibles de generar conflicto de interés frente a la labor o actividad que desempeño.

De acuerdo con la Ley 2003 de 2019, los congresistas deben registrar sus parientes hasta el segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad y primero civil si son susceptibles de generar conflicto de interés frente a la labor o actividad que desempeñan.

Parentesco	Pariente	Tipo de documento de identidad	Documento de identidad	Descripción del potencial conflicto de interés

2.3. INTERÉS DIRECTO O ACTUACIONES DENTRO DEL AÑO ANTERIOR

Tuve intereses directos o actué como representante, asesor, presidente, gerente, director, miembro de junta directiva o socio de gremio, sindicato, sociedad, asociación, grupo social u organización con ánimo o sin ánimo de lucro y esto puede influir en mis decisiones y acciones en el desempeño de mi cargo actual: Sí [ ] No [X]

Dentro del año anterior tuve interés directo o actué como representante, asesor, presidente, gerente, director, miembro de junta directiva o socio de gremio, sindicato, sociedad, asociación, grupo social u organización con ánimo o sin ánimo de lucro (nacional o extranjera), y a continuación describo cómo puede influir en las decisiones y acciones de mi cargo actual:

2.4. OTRAS INVERSIONES

Tengo fideicomisos en Colombia o en el exterior: Sí [ ] No [X]

Los fideicomisos y encargos fiduciarios de los cuales soy constituyente o beneficiario en Colombia y en el exterior son:

Nombre del fideicomiso o encargo fiduciario	Calidad	Valor	País

Tengo inversiones en Colombia o en el exterior: Sí [ ] No [X]

Las inversiones en bonos, fondos de inversión, fondos de ahorro voluntario y otras que tengo en Colombia y en el exterior son:

Tipo de inversión	Valor	País

2.5. DONACIONES QUE REPRESENTARON REDUCCIONES EN LA DECLARACIÓN DE RENTA

Realicé donaciones: Sí [ ] No [X]

Las donaciones que me representaron reducciones en la declaración de renta del último año gravable son:

Nombre entidad	Valor

2.6. POTENCIALES CONFLICTOS DE INTERÉS

Tengo potenciales conflictos personales de interés: Sí [ ] No [X]

Los conflictos de interés pueden generarse a partir de, por ejemplo:
> Actividades y negocios que realiza o tiene con socio o socios de hecho o de derecho.
> Establecimientos que posee.
> Litigio o controversia ante autoridades administrativas o jurisdiccionales.
> Haber hecho parte de listas de candidatos a cuerpos colegiados de elección popular.

Los potenciales conflictos personales de interés que tengo son:

MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA-
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

REGISTRO Y CERTIFICACION REGIONAL

HACE CONSTAR

Que ***MORA SILVA EDGAR***, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699 de Bogotá; realizó y aprobó la Especialidad ***COCINERO,*** Certificado de Aptitud Profesional C.A.P., Registro No. 92.01378 del 11 de diciembre de 1992.

BLOQUES MODULARES	EV	IH
COCINA	A (4.0)	396
TÉCNICAS DE COCCIÓN	A (4.0)	374
COCINA COLOMBIANA	A (4.0)	374
COCINA GENERAL	A (4.0)	363
ÉTICA	A (4.0)	90
EDUCACIÓN FÍSICA	A (4.0)	132
ACCIÓN SOCIAL	A (4.0)	100
PRODUCTIVA	A (4.0)	1760

EQUIVALENCIA DE EVALUACIONES

2.6	-	4.0	**A**	APRUEBA
1.0	-	2.5	**D**	PIERDE

Se expide en Bogotá D. C., a los trece (13) días del mes de julio del año dos mil seis (2006).

CARLOS EDUARDO ARIAS BERNAL
Coordinador

Libertad y Orden

República de Colombia
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Fundación Columbia College Global
Educación Para el Trabajo y el Desarrollo Humano

columbia college

Personería Jurídica No. 05192
Resolución 14 37 Expedida por la S.E.M

Certifica que

EDGAR MORA SILVA

C.C 80.451.699 de Bogotá

Cumplió satisfactoriamente los conocimientos académicos exigidos
en el Programa

GASTRONOMÍA, GOURMET Y ATENCIÓN TURÍSTICA

Técnico Laboral por Competencias

Bucaramanga, Santander a los 15 días del mes de Junio de 2012

Rectora

Registro Libro de Diplomas No. 006 Folio No. 6 de la Institución

68-9309-103-09112

Bucaramanga, 29 NOV. 2006

Señor
EDGAR MORA SILVA
Presente

Asunto: Validación Técnico Profesional en Cocina

Estimada señor Mora:

Con el fin de atender positivamente su solicitud, se autoriza la validación del Programa de Técnico Profesional en Cocina con la versión 37 y un total de 2.640 horas.

La validación es el proceso de verificación de aprendizajes previos de las personas de carácter curricular (estudios) o laboral (trabajo), con el fin de identificar su dominio respecto a un programa de formación, para permitirles el ingreso a un nivel más avanzado dentro del mismo, o para certificarlas dentro de una ocupación u oficio.

Las acciones de validación se deben desarrollar con base en los diseños actualizados de los programas de formación del SENA en los Centros de Formación. Para iniciar el proceso damos a continuación las siguientes pautas:

1. RECIBIR INDUCCION SOBRE EL PROCESO:
   Fecha: Viernes 1º. De diciembre de 2006
   Hora: 08:00 horas
   Lugar: Sala de Reuniones del Centro de Comercio y Servicios
   Responsable: Sra. Luz Marina Dulcey de Hernández

2. REALIZAR MATRICULA:
   Oficina de Registro y Certificación del Centro de Comercio y Servicios

3. TUTORIAS PARA LOS MODULOS COMPONENTES DE LA ESTRUCTURA Y PRESENTACION DE PRUEBAS:
   Se asigna al Instructor Antonio Beltrán.

4. SOLICITAR EVALUACIONES Y ACTAS:
   Una vez finalizado el proceso debe solicitar evaluaciones y actas en la Coordinación Académica del centro.

5. CERTIFICACION:
   Finalizado el proceso y previa evaluación de la práctica, puede solicitar la certificación en la Oficina de Registro.

En este proceso solo se tiene una segunda oportunidad para superar una evaluación Deficiente.

Cordialmente,

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector Centro de Comercio y Servicios

Copia: Sra. Luz Marina Dulcey, Instructora Coordinadora del proceso
Sra. Alba Luz Pinto, Registro y Certificación

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 035 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **INGLES**

ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

ALBA ZAMORA DE HERNANDEZ FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	ACTA DE VALIDACION No. 035 DE 2006

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **INGLES**

ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

ALBA ZAMORA DE HERNANDEZ FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 037 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **ADMINISTRACION DE RECURSOS FISICOS Y HUMANOS**

ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

VILMA YAMILE CASTILLO PATIÑO

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 040 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **SELECCIÓN Y MANEJO DE PERSONAL**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

VILMA YAMILE CASTILLO PATIÑO

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 041 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **SALUD OCUPACIONAL**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 21 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

PABLO VILLAMIZAR MENDOZA

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	ACTA DE VALIDACION No. 043 DE 2006

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **COCINA CLAIENTE Y FRIA**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 21 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

EDGAR ANTONIO BELTRAN GONZALEZ FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	ACTA DE VALIDACION No. 043 DE 2006

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **COCINA CLAIENTE Y FRIA**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 21 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

EDGAR ANTONIO BELTRAN GONZALEZ FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ FIRMA

La República de Colombia

y en su nombre

El Colegio Distrital

Almirante Padilla

Autorizado por el Ministerio de Educación Nacional,

según Resolución Nº 12848 del 25 de Septiembre de 1987

Confiere A

Edgar Mora Silva

Identificado con C.C. Nº 80.451.699 de USME

El título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Vocacional, según los planes y programas vigentes.

Rector

Secretario

Dado en Bogotá, D.E. a 4 de Diciembre de 1987

Anotado al folio 44 M libro de registro Nº 09

Secretario de Educación,

Bogotá 26 abril de 1989

FISE

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

EDGAR MORA SILVA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 80451699

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en BOGOTÁ D.C.. A los veintiuno (21) días del mes de Octubre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

1156166 - 21/10/2021
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 21 de Octubre de 2024

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406002402010 56CC80451699C.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE POR PROYECTOS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Bucaramanga a los Veintiuno (21) días del mes de Noviembre de Dos Mil Nueve (2009)

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTORA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS
REGIONAL SANTANDER

21/11/2009
Fecha Registro

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

METODOLOGIA PARA EL DESARROLLO CURRICULAR

Con una duración de 200 Horas

Testimonio de lo anterior se firma en Bucaramanga a los Veintitres (23) días del mes de Julio de Dos Mil Nueve (2009)

MARIA INES CASTILLO VARGAS
DORA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

23/07/2009
Fecha Registro

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACION PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387402 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	Sena - Centro de Servicios Empresariales y Turísticos C.S.E.T.
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios de personales
CONTRATO NRO	**CO1.PCCNTR. 7387402**
OBJETO	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, PARA ORIENTAR FORMACIÓN TITULADA, COMPLEMENTARIA Y/O VIRTUAL SEGÚN LOS MODELOS FORMATIVOS ESTABLECIDOS POR EL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS- SENA REGIONAL SANTANDER
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	01/02/2025
FECHA DE INICIO	3/02/2025
PLAZO INICIAL	318 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	22/12/2025
RAZÓN SOCIAL	**Edgar Mora Silva**
CC o NIT	80.451.699
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
LUGAR DE EJECUCIÓN	Carrera 27 No 15-07, Centro de Servicios Empresariales y Turísticos-Sede Principal – Bucaramanga Santander
VALOR INICIAL	37.692.243
FORMA DE PAGO	Valor total del contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE ($37.692.243) pagaderos de la siguiente forma: a) Un (1) primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2025. b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de TRES

	MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS MCTE ($3.555.872) y c) Un (1) pago final proporcional a los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025. Esta suma será pagada por el SENA al contratista en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, teniendo como referente la suma de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS MCTE ($3.555.872) que corresponde a un periodo de un mes contable.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	4425 de 2025
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	7125 de 2025
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	37.692.243
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	22/12/2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No Aplica
VALOR TOTAL PAGADO	37.692.243
VALOR TOTAL EJECUTADO	37.692.243
SUPERVISOR	Doris Judith Vargas Villamil
APOYO A LA SUPERVISIÓN	No Aplica

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción **CO1.PCCNTR. 7387402**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES [Incluya todas las obligaciones contractuales]	**¿CUMPLIÓ?** [Seleccione: **SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]**	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1.Cumplir el objeto del contrato de conformidad con la programación, dentro del lugar de ejecución, y acorde a los parámetros de costeo de la formación que la Dirección	SI	SECOP II

General del SENA establece (nota1: para los contratos de periodo fijo el lineamiento señala que el instructor contratista debe cumplir con 160 horas de formación directa al mes; nota2: para los contratos por horas, la programación que se costea es el número de horas de formación directa que el instructor contratista ejecute conforme lo establezca la coordinación académica correspondiente).		
2.Realizar planeación y alistamiento del programa o competencia a orientar.	No se requirió	
3. Orientar formación a aprendices de conformidad al programa asignado.	SI	Producción de Centro – SECOP II
4.Evaluar y reportar los juicios evaluativos en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de cinco (5) días una vez culminada la competencia orientada.	No se requirió	
5.Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	No se requirió	
6.Registrar la información de conformidad con el portafolio en el sistema LMS (Learning Management System)	No se requirió	
7.Asistir y participar de las reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o por el Supervisor del contrato.	SI	Listas de asistencia coordinación académica

8.Realizar la gestión y aportar la documentación requerida en lo referente al aseguramiento de la calidad en todas sus etapas (Autoevaluación, Registro calificado y Plan de mejora).	SI	SECOP II
9.Realizar la entrega oportuna de los documentos establecidos por el SIGA en el cumplimiento de la guía de desarrollo curricular.	SI	SECOP II
10.Contar con disponibilidad para brindar formación profesional integral de aprendices conforme a las necesidades y la misión del SENA en las diferentes jornadas de atención a los aprendices (mañana, tarde o mixta) en los diferentes lugares del área metropolitana donde el CSET orienta formación.	SI	Sofiaplus
11.Apoyar las respuestas a derechos de petición, oficios y requerimientos presentados al Centro de Servicios Empresariales y turísticos	No se requirió	
12.Las demás que le sean asignadas y que guarden relación con el objeto contractual, atendiendo oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato	SI	SECOP II

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	465 - 47 - 994000012155		
CERTIFICADO O ANEXO	CO1.WRT.16332438		
FECHA EXPEDICIÓN	03/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	03/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	03/02/2025	22/04/2026	3.769.224.30
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A
Calidad del servicio	N/A	N/A	N/A

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	
ASEGURADORA	N/A
NRO. DE PÓLIZA	N/A
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A
FECHA EXPEDICIÓN	N/A
FECHA APROBACIÓN	N/A

3.2 Cumplimiento del objeto

El instructor cumplio con su objeto contractual.

Esta información lo diligencia el supervisor o supervisora del contrato.

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

No Aplica

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 DORIS JUDITH VARGAS VILLAMIL el 01 de febrero de 2025.

3.7 Liquidación del negocio jurídico

No aplica

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
N/A	N/A	N/A

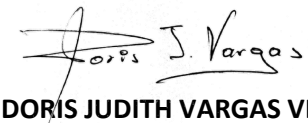
5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	37.692.243
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	37.692.243
Valor ejecutado	37.692.243
Valor pagado	37.692.243
Valor por pagar	$ 0,00
Valor a liberar	$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

En virtud de las condiciones contractuales, el SENA pagará al contratista el saldo a favor del contratista previsto en el balance financiero, una vez se cumplan con las condiciones de pago

Para constancia se firma 23 de diciembre de 2025.



DORIS JUDITH VARGAS VILLAMIL

Supervisor del contrato

Anexos:

– Último comprobante de pago al sistema de seguridad social.

Certificación No. 0363

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **EDGAR MORA SILVA**, identificado(a) con cédula de ciudadanía No **80451699,** celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

1. **Número y Fecha del Contrato** **:** CO1.PCCNTR.5797845 de 2024.

Objeto **:** Prestación de servicios personales de carácter temporal para orientar formación titulada complementaria y virtual según los modelos formativos establecidos por el cset.

Plazo de ejecución **:** 329 (Días).

Fecha de Inicio de Ejecución **:** 25 de enero del 2024.

Fecha de Terminación de Contrato: 22 de diciembre de 2024.

Término de Ejecución **:** A la fecha.

Valor **:** El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales, se fijó en la suma de treinta y siete millones ochocientos sesenta mil doscientos cincuenta y seis pesos M/cte. ($ 37.860.256).

Forma de Pago **:** El valor de los honorarios para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de tres millones cuatrocientos cincuenta y dos mil trescientos tres pesos M/cte ($ 3.452.303).

Obligaciones Específicas del Contrato:

1. Cumplir el objeto del contrato de conformidad con la programación, dentro del Lugar de Ejecución, y acorde a los parámetros de costeo de la formación que la Dirección General del SENA establece (nota1: para los contratos de periodo fijo el lineamiento señala que el instructor contratista debe cumplir con 160 horas de formación directa al

mes; nota2: para los contratos por horas, la programación que se costea es el número de horas de formación directa que el instructor contratista ejecute conforme lo establezca la coordinación académica correspondiente).

2. Realizar planeación y alistamiento del programa o competencia a orientar.
3. Orientar formación a aprendices de conformidad al programa asignado.
4. Evaluar y reportar los juicios evaluativos en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de cinco (5) días una vez culminada la competencia orientada.
5. Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.
6. Registrar la información de conformidad con el portafolio en el sistema LMS (Learning Management System)
7. Asistir y participar de las reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o por el Supervisor del contrato.
8. Realizar la gestión y aportar la documentación requerida en lo referente al aseguramiento de la calidad en todas sus etapas (Autoevaluación, Registro calificado y Plan de mejora).
9. Realizar la entrega oportuna de los documentos establecidos por el SIGA en el cumplimiento de la guía de desarrollo curricular.
10. Contar con disponibilidad para brindar formación profesional integral de aprendices conforme a las necesidades y la misión del SENA en las diferentes jornadas de atención a los aprendices (mañana, tarde o mixta) en los diferentes lugares del área metropolitana donde el CSET orienta formación.
11. Apoyar las respuestas a derechos de petición, oficios y requerimientos presentados al Centro de Servicios Empresariales y turísticos.
12. Las demás que le sean asignadas y que guarden relación con el objeto contractual, atendiendo oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en los sistemas de información con los que cuenta el SENA y mediante los cuales reporta toda su información, a los 19 días de noviembre del 2024.

Firmado digitalmente por Wilson Bastos Delgado
Fecha: 2024.11.20 09:56:18 -05'00'

WILSON BASTOS DELGADO
Subdirector (E) de Centro de Servicios Empresariales y Turísticos

Proyectó: Diana Arguello
Cargo: Contratista CSET

Revisó: Grecia Redondo
Cargo: Contratista CSET

Certificación No. 0162

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **EDGAR MORA SILVA** identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 91.281.166, celebró con EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

1. Número y Fecha del Contrato: CO1.PCCNTR.4635760 de 2023.

Objeto: prestación de servicios personales de carácter temporal para orientar formación titulada complementaria y virtual según los modelos formativos establecidos por el cset.

Fecha de Inicio de Ejecución: 17 de febrero de 2023.

Fecha de Terminación de Contrato: 20 de diciembre de 2023.

Plazo Estimado: 302 días.
Termino de ejecución: A la fecha.

Valor: El valor de los honorarios para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de treinta y un millones ochocientos ochenta y tres mil seiscientos cincuenta pesos m/cte. ($31.883.650).

Valor Honorarios: El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de tres millones ciento sesenta y siete mil doscientos cincuenta pesos m/cte. ($3.167.250).

2. Obligaciones Específicas del Contrato:

1. Orientar formación a aprendices según su perfil, correspondiente a la "Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA" en los Programas y Competencias indicados en el "ANEXO 2. PLAN DE CONTRATACION DE INSTRUCTORES" y sus afines.
2. Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia.

3. Coordinar la transferencia a las instituciones educativas de los programas de formación a integrar y apoyarlas en el desarrollo curricular de las mismas. Impartir lineamientos de programas a instructores SENA y comunidad educativa de los Colegios.
4. Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes.
5. Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.
6. Cumplir el objeto del contrato según la programación que el SENA indique, dentro del Lugar de Ejecución, y acorde a los parámetros de costeo de la formación que la Dirección General del SENA establece (nota1: para los contratos de periodo fijoel lineamiento señala que el instructor contratista debe cumplir con 160 horas de formación directa almes; nota2: para los contratos por horas, la programación que se costea es el número de horas de formación directa que el instructor contratista ejecute conforme lo establezca la coordinación académica correspondiente).
7. Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.
8. Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.
9. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.
10. Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.
11. EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependenciadel SENA.
12. No utilizar, ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio propio o de terceraspersonas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.
13. Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.
14. Conocer y aplicarlos procesos, procedimientos, formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionadoscon las actividades del contrato.
15. Participar de reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o delegadospor la Subdirección de centro.
16. Contribuir a la planeación que realice el Centro de Servicios Empresariales y Turísticos para definir las acciones de la siguiente vigencia.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

17. Brindar apoyo a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.
18. Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
19. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia; en consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.
20. Presentar los documentos necesarios para cada pago parcial del contrato según el plan de pagos garantizando su oportunidad, veracidad y completitud a fin de contribuir a la correcta ejecución del plan de caja que elabora el centro de formación.
21. Mantener actualizadas las plataformas tecnológicas que el SENA disponga para el seguimiento, control y gestión conforme al objeto contractual.
22. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes correspondientes a su ejecución.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, a los 15 días del mes de agosto de 2023.

Firmado digitalmente por José Manuel Ariza Ariza
Fecha: 2023.08.15 11:37:04 -05'00'

JOSE MANUEL ARIZA ARIZA
Subdirector (e) de Centro de Servicios Empresariales y Turísticos

Proyectó: Silvana Castro Barrera
Cargo: Contratista CSET

Revisó: Alvaro Pedraza Ortiz
Cargo: Profesional G10

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **EDGAR MORA SILVA identificado** (a) con cédula de ciudadanía No. 80.451.699 de Bucaramanga, celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

1. **Número y Fecha del Contrato: CO1.PCCNTR.3302865 de 2022.**

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa de articulación con la media conforme a los modelos formativos establecidos del CSET.

Fecha de Inicio de Ejecución: 21 de enero de 2022.

Fecha de Terminación de Contrato: 19 de diciembre de 2022.

Plazo Estimado: 11 meses.
Termino de Ejecución: A la fecha.

Valor: El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de Treinta y Tres Millones Ochocientos Veinticinco mil pesos M/cte. (33.825.000)

Valor Hora: 3.075.000

Obligaciones del Contrato:

1. Orientar formación a aprendices según su perfil, correspondiente a la “convocatoria de la APE para la conformación del banco de instructores del SENA” en los programas y competencias indicados en el “ANEXO 2. PLAN DE CONTRATACION DE INSTRUCTORES” y sus afines.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

2. 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 y/o afines a su competencia.
3. Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.
4. Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que en el SENA indique.
5. Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.
6. Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios, actividades de divulgación tecnológica.
7. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.
8. Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices. 9. El CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación y dependencia del SENA.
9. No utilizar, ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio propio o de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.
10. Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.
11. Conocer y aplicar los procesos, procedimientos, formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato. Participar de reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o delegados por la Subdirección de centro.
12. Contribuir a la planeación que realice el Centro de Servicios Empresariales y Turísticos para definir las acciones de la siguiente vigencia. Brindar apoyo a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.
13. Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
14. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia; en consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.
15. Presentar los documentos necesarios para cada pago parcial del contrato según el plan de pagos garantizando su oportunidad, veracidad y completitud a fin de contribuir a la correcta ejecución del plan de caja que elabora el centro de formación.
16. Mantener actualizadas las plataformas tecnológicas que el SENA disponga para el seguimiento, control y gestión conforme al objeto contractual.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

Certificación No. 0268

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ONBASE del SENA, a los 11 días del mes de octubre del 2022.

Firmado digitalmente por LEONARDO HERNANDEZ SILVA
Fecha: 2022.10.12 11:12:15 -05'00'

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
Subdirector
Centro de Servicios Empresariales y Turísticos < Regional Santander

Proyecto: Silvana Castro Barrera
Cargo: Contratista SENA

Reviso: Alvaro Pedraza Ortiz
Cargo: Profesional Grado 10 SENA

CERTIFICACIÓN N° 092

Bucaramanga, Santander

Edgar Mora Silva

Bucaramanga, Santander

Asunto: Certificación

LA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **EDGAR MORA SILVA** identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 80.451.699 de Bucaramanga, celebró con el Centro de Servicios Empresariales y Turísticos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Regional Santander, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

Contrato de prestación de servicios No: CO1.PCCNTR.2184399 de 2021.

Objeto: Contratar servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir formación titulada, complementaria y/o virtual en las diferentes áreas conforme a los modelos formativos establecidos del cset en el período académico del 2021.

Valor Mensual: 3.900.000

Fecha de Inicio de Ejecución: 01 de Febrero de 2021.

Fecha de Terminación: 30 de Noviembre de 2021.

Término de ejecución: 10 meses.

Cesión: No fue Cedido

Valor: El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de Treinta y Nueve Millones de pesos M/cte. ($39.000000).

Obligaciones Específicas del Contrato: El contratista además de sus obligaciones que por su índole y naturaleza le son propias, se obliga para con el SENA

1. Participar activamente en los alistamientos y planeación de los programas a impartir conforme sea su especialidad de acuerdo con loslineamientosinstitucionales, para el área temática del objeto contractual.
2. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3. Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
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 y acorde a la metodología de la entidad y en consideración a los alistamientos (guías, instrumentos, material de apoyo, etc.).
5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación actualizadas, pertinentes y acordes a los cambios tecnológicos y al mundo moderno conforme los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
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. Y promover los semilleros de investigación, aportando al logro de los resultados propuestos en el programaarticulación
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.
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, cuando ejecute formación complementaria.
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. e). Comunicando al 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
11. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.
12. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.

13. Acatar y cumplir oportunamente 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
14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
15. Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera
16. 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.
17. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS", o la actualización “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL y/o VIRTUAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a abril 30 de 2021.
18. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz y participar y apoyar las acciones de formación extramurales planeadas por el Centro de formación que permiten un aprendizaje significativo y aportan a la valoración de losresultados de aprendizaje tales como son los eventos, ferias, conferencias, congresos, talleres, pruebas de calidad, entre otros.
19. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20. Orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral
21. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.
22. Orientar a las instituciones educativas en el proceso de registro e inscripción de sus estudiantes en el aplicativo SOFIA PLUS y/o en el aplicativo que designe la Institución
23. Asistir y participar activamente en lasreuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación y por la coordinación académica de programas especiales a las cuales sea convocado.
24. Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.
25. Impartir formación titulada y complementaria en modalidad presencial de acuerdo a las necesidades del Centro de Formación, acorde a la metodología de la entidad.
26. Participar en las actividades de capacitación y/o auditoría para el Sistema Integrado de Gestión del SENA que acuerden las partes.
27. Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.
28. Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
29. En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.
30. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

31. En virtud de lo establecido en el parágrafo 3° del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012, la entidad o institución contratante deberá establecer las medidas para que los contratistassean incluidos en sus Sistemas de Vigilancia Epidemiológica, para lo cual podrán tener en cuenta los términos de duración de los respectivo contratos. El costo de los exámenes periódicos será asumido por el CONTRATISTA. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente. Nota 1: Con la suscripción del contrato, el SENA queda autorizado expresamente por el Contratista para verificar sus antecedentes y la información que considere necesaria en los Sistemas de Información correspondientes, con el uso y las condiciones señaladas en las normas vigentes. Nota 2: Los derechos patrimoniales de autor de todos los documentos y desarrollos que produzca o realice el contratista en virtud de la ejecución del presente contrato, serán de propiedad del SENA; Si hay lugar a publicaciones se dará el respectivo reconocimiento de los derechos morales de autor. Nota 3: En caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades directamente relacionadas con objeto del contrato, este será informado por parte del supervisor a fin que se adelanten las gestiones necesarias para facilitar su desplazamiento, bien sea dentro del territorio nacional o fuera de este, de conformidad con lo establecido en la resolución del Sena que para el efecto se encuentre vigente
32. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Se expide a solicitud del interesado(a), a los dieciseis (16) dias del mes de marzo de 2021, de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA.

Patricia Rodríguez Martínez
Subdirectora de Centro (E)
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Certificación No. 0173

LA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **EDGAR MORA SILVA,** identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 80.451.699 de Usme, celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

1. Número y Fecha del Contrato: CO1.PCCNTR.1911686 de 2020.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir formación titulada, complementaria y/o virtual conforme a los modelos formativos establecidos del CSET en el periodo académico del 2020. Área Cocina.

Fecha de Inicio de Ejecución: 20 de Octubre de 2020.

Fecha de Terminación de Contrato: 16 de Diciembre del 2020.

Término de Ejecución: 01 mes y 23 días.

Valor: El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de Siete Millones Doscientos Treinta y Siete mil Seiscientos veintitrés Pesos M/cte. (7.237.623)

Honorarios mensuales: 3.790.150

Obligaciones del Contrato:

1. Participar activamente en los alistamientos y planeación de los programas a impartir conforme sea su especialidad de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.
2. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3. Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

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 y acorde a la metodología de la entidad y en consideración a los alistamientos (guías, instrumentos, material de apoyo, etc.).
5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación actualizadas, pertinentes y acordes a los cambios tecnológicos y al mundo moderno conforme los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
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. Y promover los semilleros de investigación, aportando al logro de los resultados propuestos en el programa articulación
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.
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, cuando ejecute formación complementaria.
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. e). Comunicando al 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.
11. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.
12. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.
13. Acatar y cumplir oportunamente 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.
14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
15. Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
16. 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.
17. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.

18. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz y participar y apoyar las acciones de formación extramurales planeadas por el Centro de formación que permiten un aprendizaje significativo y aportan a la valoración de los resultados de aprendizaje tales como son los eventos, ferias, conferencias, congresos, talleres, pruebas de calidad, entre otros.
19. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20. Orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.
21. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.
22. Orientar a las instituciones educativas en el proceso de registro e inscripción de sus estudiantes en el aplicativo SOFIA PLUS y/o en el aplicativo que designe la Institución.
23. Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación y por la coordinación académica de programas especiales a las cuales sea convocado.
24. Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.
25. Impartir formación titulada y complementaria en modalidad presencial de acuerdo a las necesidades del Centro de Formación, acorde a la metodología de la entidad.
26. Participar en las actividades de capacitación y/o auditoría para el Sistema Integrado de Gestión del SENA que acuerden las partes.
27. Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación y cumplir con la programación de las fichas asignadas.
28. Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.
29. Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
30. En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.
31. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
32. En virtud de lo establecido en el parágrafo 3° del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012, la entidad o institución contratante deberá establecer las medidas para que los contratistas sean incluidos en sus Sistemas de Vigilancia Epidemiológica, para lo cual podrán tener en cuenta los términos de duración de los respectivo contratos. El costo de los exámenes periódicos será asumido por el CONTRATISTA. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato

Certificado No. SC-CER339681

Certificado No. CO-SC-CER339681

respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.

33. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, a los 07 días del mes de julio del 2021.

CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Subdirectora (E)
Centro de Servicios Empresariales y Turísticos < Regional Santander

Proyecto: Silvana Castro Barrera
Cargo: Contratista SENA

Reviso: Álvaro Pedraza Ortiz
Cargo: Profesional Grado 10 SENA



Certificación No. 205

EL SUSCRITO DIRECTOR REGIONAL SANTANDER DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

*Que el señor **EDGAR MORA SILVA,** identificado con cédula de ciudadanía No. **80.451.699** de Bogotá, celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el siguiente contrato de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007,Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:*

***Número y Fecha del Contrato**: 1580 del 29 de diciembre de 2004.*

Objeto: *Impartir Formación Profesional en el Módulo Cocina Caliente y Fría (552 horas) curso Manejo, Org. de la Produc. de Alimentos Gpo. 80412, Módulo Control Manejo Mat. Prima (140) curso Man. Org. Product. Alimentos Gpo. 80412, Módulo Mejoramiento de Produc. (112 hods) curso Manejo, Org. de la Produc. de Alimentos Gpo. 80412, Módulo Org. Areas para Servic. (60 horas) ·curso Manejo, Org. de la Produc. de Alimentos Gpo. 804121 Módulo Org. Produc. Cocina (146 horas) i'urso Manejo, Org. de la Produc. de Alimentos Gpo. 80412, cursos cortos (280 horas) en el CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.*

***Plazo de ejecución:** El término inicial pactado fue de (1.290) horas que se desarrollarán en once (11) meses, contados a partir de la suscripción y legalización.*

***Fecha de Inicio de Ejecución:** 29 de diciembre de 2004.*

***Fecha de Terminación de Contrato:** 31 de octubre de 2005, teniendo como base la fecha de su inicio y acta de liquidación.*

***Cesión**: no fue Cedido.*

***Valor y Forma de Pago:** El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de Dieciocho Millones Sesenta Mil Pesos m/cte. ($18.060.000.00).*

***Obligaciones Específicas del Contrato:** El contratista además de sus obligaciones que por su índole y naturaleza le son propias, se obliga para con el SENA:*

1. *Cumplir con el servicio encomendado y determinado en la cláusula anterior, disponiendo de toda su capacidad para el eficiente desarrollo del objeto del presente contrato, para que haya una excelente calidad de la formación técnica que imparta en el área para la cual se ha contratado.*
2. *Realizar oportunamente el requerimiento de materiales y/o elementos necesarios de*

trabajo, con el fin de no entorpecer las labores asignadas.

3. *Presentar información periódica que permita la evaluación de la gestión contratada.*
4. *Manejar con responsabilidad y cuidado los bienes que la entidad le entregue para su uso, en ejercicio y cumplimiento del presente contrato, los cuales recibirá en calidad de cuentadante.*
5. *Diligenciar los informes y reportes estadísticos del control de alumnos exigidos por el SENA.*
6. *Afiliarse al Sistema de Salud y Pensiones previstos en la Ley 100 del 93 y decretos reglamentarios.*
7. *En cumplimiento con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 1 º de la ley 828 de 2003, el Contratista deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad social Integral, parafiscales. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la imposición de multas sucesivas, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada.*
8. *Constituir una póliza única de garantía a favor del SENA.*
9. *El Contratista deberá probar su cumplimiento de las obligaciones parafiscales mediante una declaración juramentada, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9º de la Ley 828 de 2003. Al finalizar el período para el cual fue contratado deberá, para los efectos de cancelación del último pago, anexar a la documentación respectiva, una certificación suscrita por el responsable de la dependencia donde cumplió su servicio, que le acredite la entrega de los bienes devolutivos que tuvo bajo su responsabilidad en desarrollo del mismo.*

Que, de conformidad con las certificaciones emitidas por el Supervisor, el objeto del contrato ha sido ejecutado y las partes cumplieron con sus obligaciones contractuales.

Se expide en Bucaramanga a los 02 días del mes de julio de 2021, a solicitud del interesado.

ORLANDO ARIZA ARIZA
Director Regional

Proyecto: Abigail Jaimes Lozano
Cargo: Apoyo Unidad Archivo Central Regional Santander

Reviso: Sonia Juliana Ovalle Carrillo S.O.
Cargo: Apoyo Unidad Archivo Central Regional Santander

Reviso: Doris Zobeida Pulido Rubio
Cargo: Líder Gestión Documental – Técnico Grado-03

Certificación No. 128

NIT 899.999.034-1

EL COORDINADOR REGIONAL DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

CERTIFICA

Que **EDGAR MORA SILVA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 80.451.699 estuvo vinculado a la entidad desde el 01 de junio de 2007 hasta el 01 de abril de 2019, según información relacionada a continuación:

Cargo:	Instructor Grado 06
Nombramiento:	Provisional
Dependencia:	Centro de Comercio y Servicios
Fecha:	01 de junio de 2007

Que de acuerdo con el decreto 1424 del 24 de julio de 1998 "Por el cual se establece el Sistema Salarial de Evaluación por Méritos SSEMI para los Instructores del Servicio Nacional de Aprendizaje-Sena.", presentó las siguientes novedades:

Cargo:	Instructor Grado 07
Novedad:	SSEMI
Dependencia:	Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Fecha:	28 de septiembre de 2010

Cargo:	Instructor Grado 08
Novedad:	SSEMI
Dependencia:	Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Fecha:	06 de junio de 2011

Cargo:	Instructor Grado 09
Novedad:	SSEMI
Dependencia:	Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Fecha:	03 de diciembre de 2012

NIT 899.999.034-1

Cargo:	Instructor Grado 10
Novedad:	SSEMI
Dependencia:	Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Fecha:	24 de agosto de 2016

Cargo:	Instructor Grado 11
Novedad:	SSEMI
Dependencia:	Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Fecha:	03 de octubre de 2018 a 01 de abril de 2019

Funciones desempeñadas según resolución No. 000986 del 25 de mayo de 2007 *"Por la cual se adopta el manual específico de funciones, requisitos mínimos y de competencias laborales para los empleados públicos de la planta de personal del servicio nacional de aprendizaje del SENA". :*

Propósito: Desarrollar procesos de Formación Profesional Integral de conformidad con las políticas institucionales, la normatividad vigente y la programación de la oferta educativa; en la especialidad de cocina.

1. Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológico adoptado.
2. Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.
3. Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.
4. Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el Manual de Procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional Integral.
5. Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.
6. Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.
7. Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el área del desempeño del empleo.

Funciones desempeñadas según resolución No. 01302 del 08 de julio de 2015 *"Por la cual se actualiza y compila en un solo cuerpo normativo el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales de los empleos de la planta de personal del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA*". :

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
IQNet
Certificado No. CO-SC-CER339681

NIT 899.999.034-1

Área funcional: Gestión de formación profesional integral
Red de Conocimiento: Hotelería y turismo
Área Temática: Cocina

1. Planear procesos formativos en la modalidad presencial, virtual o a distancia de acuerdo con el programa de formación, el perfil de los aprendices y los lineamientos institucionales.
2. Formular proyectos formativos que respondan a los lineamientos institucionales.
3. Elaborar y aplicar medios didácticos requeridos para el desarrollo del proceso formativo.
4. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.
5. Ejecutar procesos formativos en la modalidad presencial, virtual o a distancia según los lineamientos institucionales (ingreso, inducción, desarrollo de la etapa lectiva y seguimiento a la etapa productiva).
6. Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales.
7. Evaluar los aprendizajes durante el proceso de formación del aprendiz, según política pedagógica institucional.
8. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.
9. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.
10. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.
11. Las demás que le sean asignadas por autoridad competente, según el área de desempeño y la naturaleza del cargo.

Funciones desempeñadas según resolución No. 0965 del 14 de junio de 2017 *"Por la cual se adopta el Manual Especifico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA." y según resolución No.* 01458 del 30 de agosto de 2017 *"Por la cual se actualiza el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales de los empleos de la Planta de Personal del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA." :*

Área funcional: Gestión de formación profesional integral
Red de Conocimiento: Hotelería y turismo
Área Temática: Cocina

1. Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención; los niveles, el programa de formación y el perfil de los sujetos en formación, para el área temática de cocina.

NIT 899.999.034-1

2. Participar en la construcción del diseño curricular que exige el programa y el perfil de los sujetos en formación para el área temática de cocina.
3. Ejecutar los procesos de enseñanza y aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje definidos en los programas de formación relacionados con el área temática de cocina.
4. Evaluar los aprendizajes de los sujetos en formación y los procesos formativos, correspondientes a los programas de formación relacionados con el área temática de cocina.
5. Participar en el diseño de programas de formación profesional conforme a las necesidades regionales y los lineamientos institucionales requeridos por el área temática de cocina.
6. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática de cocina.
7. Las demás que le sean asignadas por autoridad competente, según el área de desempeño y la naturaleza del cargo.

La presente certificación se expide en Bucaramanga, el 29 de junio de 2021, a solicitud del interesado.

ERNESTO ACEVEDO SOTO

Proyectó: Luz A. Forero L. – IP 73095
Oficinista Gestión Talento Humano

CLUB CAMPESTRE®
DE BUCARAMANGA S.A.

EL DEPARTAMENTO DE TALENTO HUMANO
CLUB CAMPESTRE DE BUCARAMANGA S.A.

C E R T I F I C A

Que el señor **EDGAR MORA SILVA** identificado con Cedula de Ciudadanía Número 80.451.699, laboró para esta entidad mediante contrato de trabajo desde el 18 de noviembre de 1992 hasta el 30 de junio de 2001, desempeñando el cargo de CHEF DE COCINA realizando las siguientes funciones:

- Diseñar, planificar y supervisar la oferta gastronómica del hotel y club, garantizando la calidad, presentación y sabor de cada preparación.
- Dirigir y coordinar al equipo de cocina, promoviendo la innovación culinaria, el trabajo en equipo y el cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad alimentaria.
- Controlar los costos, inventarios y rendimiento de los insumos, asegurando la eficiencia y sostenibilidad del área gastronómica.
- Desarrollar menús temáticos y de alta cocina, ajustados a los estándares de un hotel de lujo y a las tendencias internacionales.
- Supervisar el servicio en banquetes, eventos sociales y cenas de alto nivel, asegurando una experiencia gastronómica memorable.
- Representar la imagen culinaria del hotel y club en eventos, ferias y medios gastronómicos regionales y nacionales.

Se expide a nombre del interesado a los siete (07) días del mes de noviembre de 2025.

CLUB CAMPESTRE DE BUCARAMANGA S.A
NIT. 804.000.601-3

COORD. RECURSO HUMANO, ESTHER JAIMES SUESCUN

ESTHER JAIMES SUESCUN
Coordinadora de Talento Humano.

Nosotros Restaurante Corcovado, identificado con NIT 91481294-2 de la ciudad de Bucaramanga

CERTIFICAMOS QUE

EDGAR MORA SILVA identificado con cédula de ciudadanía 80.451.699 de Bogotá, trabajó en nuestro restaurante entre el 20 de marzo de 2019 y 15 de junio de 2020 desempeñando en el cargo de chef ejecutivo, cumpliendo las siguientes funciones:

- Contratar personal para la cocina.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.

Se expide a solicitud del interesado, a los 02 días del mes de febrero del año 2021

CRHISTIAN QUINTERO
Gerente

hotel ★★★
BACATA

SANTAFE DE BOGOTA, 9 DE JUNIO DE 1.992

C E R T I F I C O:

QUE EL SEÑOR EDGAR MORA, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA No.80.451.699 DE BOGOTA, TRABAJA EN NUESTRA EMPRESA COMO COCINERO, DESDE EL 1o. DE DICIEMBRE DE 1.990. TIEMPO DURANTE EL CUAL HA DEMOSTRADO RESPONSABILIDAD, HONORABILIDAD Y CUMPLIMIENTO EN SUS DEBERES.

ATENTAMENTE,

MARLEN MOLINA P.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ASISTENTE

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141153926395

(415)7707212489984(8020) 000014115392639 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 4 5 1 6 9 9	3	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	8 0 4 5 1 6 9 9	

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
MORA	SILVA	EDGAR	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Santander 6 8	Floridablanca 2 7 6

41. Dirección principal
CON BALCONES DE RUITOQUE 2 TO 3 1704

42. Correo electrónico moraesilva@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
6 8 1 0 0 4	3 1 0 7 8 0 3 6 2 9	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		**Actividad secundaria**		**Otras actividades**			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8 5 5 1	2 0 0 7 0 8 0 1	8 5 4 3	2 0 1 4 1 1 0 1	5 6 1 1			2 3 2 0	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

49 - No responsable de IVA

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

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre MORA SILVA EDGAR

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN AL POS DE EPS SANITAS

La **EPS SANITAS** en desarrollo de su programa especial para la garantía y prestación del Plan Obligatorio de Salud denominado EPS **SANITAS**,

CERTIFICA

Que Edgar Mora Silva, identificado(a) con CC número 80451699, está registrado(a) en el POS DE EPS SANITAS con la siguiente información:

TIPO Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CC 80451699
NOMBRES Y APELLIDOS	Edgar Mora Silva
TIPO DE AFILIADO	Titular
PARENTESCO	Titular
FECHA DE NACIMIENTO	05/10/1968
ESTADO DE LA AFILIACIÓN	0 Tiene Derecho A Cobertura Integral
CAUSA ESTADO DE AFILIACIÓN	10 - Cobertura Integral
FECHA DE INGRESO A EPS SANITAS	20/10/2004
FECHA DE RETIRO LABORAL / EPS SANITAS	Activo(a)
SEMANAS COTIZADAS EN EPS SANITAS	820 semanas
SEMANAS COTIZADAS EN OTRA EPS	Sin semanas reportadas en EPS SANITAS
SEMANAS COTIZADAS EN ÚLTIMO AÑO	51 semanas
RÉGIMEN	Contributivo
FECHA DE AFILIACIÓN AL RÉGIMEN	20/10/2004
NIVEL SISBEN	No aplica
EMPLEADOR(ES)*	

CEDULA DE CIUDADANIA 80451699 EDGAR MORA SILVA
Desde 01/01/2023 - Vigente

Generado por interfaces 07/01/2026

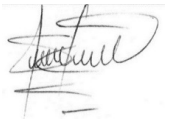
ESTE DOCUMENTO "NO ES VÁLIDO" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, NI PARA TRASLADOS.

LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES

CERTIFICA QUE

Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **EDGAR MORA SILVA** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **80451699,** se encuentra afiliado/a desde **01/11/2018** al Régimen de Prima Media con Prestación Definida (RPM) administrado por la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**.

La presente certificación se expide en Bogotá, el día 07 de enero de 2026.



Rosa Mercedes Nino Amaya
Dirección de Afiliaciones

Nota: Certificado generado desde la página Web. Este documento no es válido para el reconocimiento de prestaciones económicas, está sujeto a verificación y no tiene costo alguno.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 02 de enero de 2026, a las 16:32:11, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	80451699
Código de Verificación	80451699260102163211

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 287456064

PIB
18:18:16

Bogotá DC, 03 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) EDGAR MORA SILVA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 80451699:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

OLGA LUCIA TIBOCHA CORTES
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (E)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 04:37:36 PM horas del 02/01/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **80451699**
Apellidos y Nombres: **MORA SILVA EDGAR**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 02/01/2026 04:41:36 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **80451699** y Nombre: **EDGAR MORA SILVA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **131618533** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 80451699 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 02/01/2026 04:50 PM

Código Verificación: **Q15V9BDCWL**

Válida hasta: **02/04/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

PROCESO					
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO					
NOMBRE DEL FORMATO					
FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES DE EDAD					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Bucaramanga, enero 07 de 2026

Ingeniero
NORMAN CARRILLO RAMÍREZ
Subdirector (e)
Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
Ciudad:

Asunto: Autorización consulta inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad

Estimado señor(a):

El (la) suscrito(a) **EDGAR MORA SILVA** identificado con C.C No. **80.451.699** expedida en **Usme**, autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018, reglamentada por el Decreto 753 de 2019, al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA con identificado con NIT. 899.999.034-1, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de 18 años que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria.

Así mismo, declaro que conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y la Política de Tratamiento de Datos Personales publicada en www.sena.edu.co, manifestando que he sido informado(a) de forma clara y suficiente de los fines de su tratamiento.

Entiendo que como titular de los datos tengo derecho a conocer, actualizar, rectificar y, cuando proceda, revocar la autorización, así como presentar consultas, peticiones y reclamos ante la Superintendencia de Industria y Comercio o demás entidades competentes. Para ejercer estos derechos, podré hacerlo a través del correo servicioalciudadano@sena.edu.co.

Firma _____

Nombres y Apellidos _Edgar Mora Silva__

C.C _80.451.699 de Usme

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 16:57:15 horas del 02/01/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **80451699,** Apellidos y Nombres **MORA SILVA EDGAR**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **889999999-9** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

© 2026 Policía Nacional de Colombia - Grupo Tecnologías de la Información y las Comunicaciones DIJIN

Certificación Bancaria

Viernes, 2 de enero de 2026

Señores:
A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **EDGAR MORA SILVA** identificado(a) con CC. **80451699** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
Cuenta de Ahorro	602-057300-31	2005/01/25	Activa

*Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57- 4) 510 90 00 - Bogotá - Local (57- 1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57- 5) 361 88 88 - Cali - Local: (57- 2) 554 05 05 - Resto país 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Santiago Valencia Calderón
Líder Área de Conocimiento Autoservicios

Bancolombia

BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario
VIGILADO

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 N° 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 177.311

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
02 DÍA	01 MES	2026 AÑO	BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) Ciudad	EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL DE PRE-INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
PARTICULARES	SENA

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **SIN REGISTRAR**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
MORA SILVA EDGAR	MASCULINO	57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS	CC (Tipo)	80451699 (Número)

Cargo: **INSTRUCTOR**

EPS	AFP	ARL
COOLSANITAS	COLPENCIONES	POSITIVA

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

CON DEFECTO FÍSICO O ENFERMEDAD QUE NO DISMINUYE SU CAPACIDAD LABORAL PARA LA LABOR ASIGNADA

Observaciones: *NO APLICA*

N/A NO SE EVALUARÓN REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos)

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	CUADRO HEMÁTICO	✓
OPTOMETRÍA	✓	PERFIL LIPIDICO	✓
AUDIOMETRÍA	✓	EVALUACION FONOAUDIOLOGICA	✓
GLICEMIA	✓	PRUEBA PSICOLÓGICA 16PF	✓
PARCIAL DE ORINA	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
REMISIÓN EPS : EXTRACCION CERUMEN IMPACTADO OI, POSTERIOR AL PROCEDIMIENTO AUDIOMETRIA CLINICA, VALORACION ORL, GLICEMIA EN AYUNAS.	USO DE EPP	CONTROL DE PESO
CONTINUAR MANEJO MEDICO : DE SU ALTERACION DE LA TENSION ARTERIAL Y DEL METABOLISMO DE LOS LIPIDOS EN PROGRAMA RIESGO CARDIOVASCULAR DE SU ENTIDAD DE SALUD, CONTROLES ANUALES CON OPTOMETRIA.		HACER DEPORTE

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

DEBE LABORAR CON LENTES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES QUE REQUIERAN VISIÓN PRÓXIMA.

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados entes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico

Firma:

Nombre: CC: 22461353 - ADRIANA MARGARITA FERRER

Código de Seguridad

Aspirante o Trabajador

Firma:

Nombre: MORA SILVA EDGAR

R. M.:	2570/2000	L.S.O.:	18089	K1Q1W177311	CC:	80451699

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com

Código de Seguridad
D1J32P256889



DATOS PERSONALES — **Laboratorio N°: 256,889**

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR CC: 80451699 Género: MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 Edad: 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

HEMATOLOGÍA

CUADRO HEMÁTICO

CUADRO HEMATICO TIPO IV	VALOR	VALOR REFERENCIA
RECUENTO GLOBULOS BLANCOS	7.94	5 - 11 10^9/L
HEMATOCRITO	46.36	34 – 54 %
HEMOGLOBINA	15.8	11.5 – 17.3 g/dl
RECUENTO GLOBULOS ROJOS	5.24	3.8 – 5.8 10^12/L
VOLUMEN CORPUSCULAR MEDIO	90	84 – 98 fl
HEMOGLOBINA CORPUSCULAR MEDIA	29.8	27.5 – 32.4 pg
PLAQUETAS	219	156 – 342 10^9/L
VOLUMEN PLAQUETARIO MEDIO	8.4	8.3 – 12 fl
GRANULOUCITOS %	61.3	43.6 – 73.4 %
LINFOCITOS %	32.0	19.1 – 48 %
MIXTAS %	6.7	4.5 – 12. 1 %

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com

Código de Seguridad
D1J32P256889



DATOS PERSONALES

Laboratorio N°: 256,889

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) **Fecha y Hora:** viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR **CC:** 80451699 **Género:** MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 **Edad:** 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS **Entidad:** PARTICULARES

CC: 91485673
Bacteriólogo(a) RP: T.P 02972/08

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com

Código de Seguridad
U1A32G256888



DATOS PERSONALES — **Laboratorio N°: 256,888**

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR CC: 80451699 Género: MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 Edad: 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

QUÍMICA

PERFIL LIPIDICO

ANALITO	RESULTADO	VALOR REFERENCIA
COLESTEROL TOTAL	**274 *VALOR CONFIRMADO.**	< 200 mg/dl *S. OCUP.:< 250 mg/dl
COLESTEROL HDL	45	> 60 mg/dl
TRIGLICERIDOS	325 *SUERO LIPEMICO.	< 150 mg/dl *S. OCUP.:< 350 mg/dl
COLESTEROL LDL	164	< 100 mg/dl
COLESTEROL VLDL	65	< 80 mg/dl

Jose Yohany Salazar Niño
CC: 91485673
Bacteriólogo(a) RP: T.P 02972/08

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com

Código de Seguridad
Q1W32C256887



DATOS PERSONALES **Laboratorio N°: 256,887**

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) **Fecha y Hora:** viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR **CC:** 80451699 **Género:** MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 **Edad:** 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS **Entidad:** PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROSCOPÍA

PARCIAL DE ORINA

ANALITO	RESULTADO	VALOR REFERENCIA
ANALISIS FISICO		
COLOR	AMARILLO	
ASPECTO	LIGERAMENTE TURBIO	
DENSIDAD	1025	
Ph	5.0	
ANALISIS QUIMICO		
LEUCOCITOS	NEGATIVO	Leu / uL
NITRITOS	NEGATIVO	Positivo/Negativo
PROTEINAS	NEGATIVO	mg/dl
GLUCOSA	NEGATIVO	mg/dl
CETONAS	NEGATIVO	mg/dl
UROBILINOGENOS	NORMAL	mg/dl
BILIRRUBINAS	NEGATIVO	mg/dl



DATOS PERSONALES

Laboratorio N°: 256,887

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) **Fecha y Hora:** viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR **CC:** 80451699 **Género:** MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 **Edad:** 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS **Entidad:** PARTICULARES

ERITROCITOS	NEGATIVO	mg/dl
HEMOGLOBINA	NEGATIVO	mg/dl
ANALISIS MICROSCOPICO		
CELULAS EPITELIALES ALTAS		XCampo
CELULAS EPITELIALES BAJAS	1-2	XCampo
LEUCOCITOS	0-1	XCampo
HEMATIES		XCampo
BACTERIAS	ESCASAS	XCampo
MOCO	+	XCampo
LEVADURA		XCampo
PIOCITOS		XCampo
ESPERMATOZOIDES		XCampo
CRISTALES URATOS AMORFOS		XCampo
CRISTALES FOSFATOS AMORFOS		XCampo
CRISTALES OXALATO DE CALCIO		XCampo
CRISTALES FOSFATOS		

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com

Código de Seguridad
Q1W32C256887



DATOS PERSONALES

Laboratorio N°: 256,887

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) **Fecha y Hora:** viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR **CC:** 80451699 **Género:** MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 **Edad:** 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS **Entidad:** PARTICULARES

TRIPLE		XCampo
CRISTALES ACIDO URICO		XCampo
OBSERVACION		

Jose Yohany Salazar Niño
CC: 91485673
Bacteriólogo(a) RP: T.P 02972/08

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com

Código de Seguridad
Z1F32L256886



DATOS PERSONALES — **Laboratorio N°: 256,886**

Municipio: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 2 de enero de 2026 07:19:57 a.m.

Nombres y Apellidos: MORA SILVA EDGAR CC: 80451699 Género: MASCULINO

F. Nacimiento: 05/10/1968 Edad: 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

QUÍMICA

GLICEMIA

ANALITO	RESULTADO	VALOR REFERENCIA	METODO
GLICEMIA	114 *VALOR CONFIRMADO.	70 - 110 mg/dl	OXIDASA / PEROXIDASA

Jose Yohany Salazar Niño
CC: 91485673
Bacteriólogo(a) RP: T.P 02972/08

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 N° 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com



PSICOLOGÍA OCUPACIONAL

Datos Personales

N° Atención: 10,198

Ciudad: BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) 02/01/2026 - 08:50 A. M. **Fecha Atención:** 02/01/2026 08:50:12a. m.

CC: 80451699 **Nombres y Apellidos:** MORA SILVA EDGAR **Fecha de Nacimiento:** 05/10/1968 **Edad:** 57 AÑOS 2 MESES 27 DÍA

Genero: MASCULINO **Estado Civil:** SOLTERO(A) **Dirección:** BALCONES DE RUITOQUE #317 -04 **Teléfono:** **Celular:** 3107803629

Entidad: SENA **Profesión o Cargo:** INSTRUCTOR

Funciones del Cargo: **Nivel Académico:** UNIVERSITARIO **Acudiente:**

Teléfono del Acudiente: **Parentesco:**

Diagnóstico:

INFORME PSICOLÓGICO – 16PF

I. Descripción general del instrumento

El Cuestionario de los 16 Factores de Personalidad (16PF), desarrollado por Raymond B. Cattell, es una prueba psicométrica estandarizada que permite evaluar rasgos fundamentales de la personalidad a través de 16 factores primarios y factores globales derivados. En el ámbito laboral, facilita la comprensión del estilo conductual, el manejo emocional, la interacción social, la toma de decisiones, la responsabilidad y el potencial de desempeño, aportando información relevante para procesos de evaluación psicológica ocupacional.

II. Observación general y examen mental

El evaluado se presentó con actitud respetuosa, colaboradora y orientada a la tarea. Comprendió adecuadamente las instrucciones, pensamiento lógico, coherente, lenguaje claro y organizado. No se evidenciaron alteraciones en la atención, memoria, percepción ni juicio. Estado de ánimo estable y congruente con la situación evaluativa, orientado en las tres esferas.

III. Análisis detallado de los resultados de la prueba (factores primarios)

Factor A – Afabilidad: Se evidencia un nivel alto de calidez interpersonal, reflejando disposición para el trato respetuoso, la cooperación y el establecimiento de relaciones laborales positivas.

Factor B – Razonamiento: Los resultados indican buen nivel de razonamiento, comprensión y análisis, favoreciendo el aprendizaje continuo y la aplicación práctica del conocimiento adquirido a partir de la experiencia.

Factor C – Estabilidad Emocional: Se observa adecuado control emocional, con capacidad para mantener la calma y la objetividad ante situaciones de presión, demostrando madurez emocional.

Factor E – Dominancia: La puntuación refleja seguridad personal y asertividad funcional, permitiendo asumir responsabilidades y orientar procesos con firmeza y respeto.

Factor F – Animación: Se evidencia equilibrio entre entusiasmo y seriedad, mostrando motivación, energía moderada y compromiso con las tareas, sin impulsividad.

Factor G – Atención a Normas: Se destaca un alto sentido del deber, responsabilidad y cumplimiento de normas, evidenciando fiabilidad, disciplina y conducta ética.

Factor H – Atrevimiento Social: Presenta adecuada seguridad en contextos sociales, con facilidad para comunicarse, participar y expresar ideas de manera clara.

Factor I – Sensibilidad: Se observa sensibilidad equilibrada, permitiendo empatía y comprensión interpersonal, sin comprometer la objetividad ni la toma de decisiones racionales.

Factor L – Vigilancia: La puntuación indica prudencia y criterio analítico frente al entorno, con capacidad para evaluar situaciones de manera objetiva.

Factor M – Abstracción: Se evidencia capacidad para el pensamiento conceptual y creativo, integrada a un enfoque práctico sustentado en la experiencia laboral.

Factor N – Privacidad: Muestra discreción, manejo adecuado de la información y prudencia en la comunicación, favoreciendo relaciones laborales basadas en la confianza.

Factor O – Aprensión: Refleja adecuada autocrítica y conciencia de responsabilidad, sin rasgos de inseguridad significativa.

Factor Q1 – Apertura al Cambio: Se observa apertura a nuevas metodologías y disposición al aprendizaje, integrando la experiencia previa como base para la mejora continua.

Factor Q2 – Autosuficiencia: Presenta equilibrio entre autonomía y trabajo en equipo, con capacidad para actuar de forma independiente cuando es necesario.

Factor Q3 – Autocontrol: Se destacan altos niveles de organización, disciplina y control conductual, orientados al cumplimiento de objetivos y estándares de calidad.

Factor Q4 – Tensión: Se identifica bajo nivel de tensión, lo que sugiere tranquilidad, tolerancia al estrés y estabilidad en el desempeño.

IV. Análisis de factores globales

Área Emocional

Derivada de los factores C, O y Q4, se concluye que el evaluado presenta estabilidad emocional, adecuado manejo del estrés y control de impulsos, lo que

favorece un desempeño constante y confiable.

Área Social

A partir de los factores A, E, F, H e I, se evidencia un perfil social positivo, con habilidades comunicativas, asertividad moderada y empatía, facilitando la interacción efectiva y el trabajo colaborativo.

Aspectos de Personalidad

La integración de los factores G, Q3, L y Q2 refleja una personalidad responsable, disciplinada, confiable y ética. Se destaca la fiabilidad como rasgo central, coherente con la valoración de la experiencia como eje fundamental del desempeño.

Área Intelectual

Derivada de los factores B, M y Q1, se observa adecuada capacidad de razonamiento, aprendizaje y adaptación, con integración efectiva del conocimiento teórico y la experiencia práctica acumulada.

V. Fortalezas laborales

- ·Amplia experiencia laboral aplicada de manera consistente
- ·Alta fiabilidad y sentido de responsabilidad
- ·Estabilidad emocional y control del estrés
- ·Habilidades comunicativas y sociales favorables
- ·Disciplina, organización y cumplimiento de normas
- ·Apertura al aprendizaje y mejora continua

VI. Conclusión general

Con base en los resultados obtenidos en el Cuestionario de los 16 Factores de Personalidad (16PF), se concluye que el evaluado es**APTO** . El perfil de personalidad evidenciado se deriva directamente del análisis integrado de los factores primarios y globales del instrumento, los cuales reflejan estabilidad emocional, alto sentido de responsabilidad, fiabilidad, adecuado manejo del estrés, habilidades sociales funcionales y capacidad intelectual acorde a las exigencias del entorno laboral.

PSICÓLOGO



Firma:

Nombre: CC: 1125269146 - LUIS CARLOS CASTILLO

R. M.: 149865

Código de Seguridad

K1Q40W10198

PACIENTE



Firma:

Nombre: MORA SILVA EDGAR

CC: 80451699

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com



EXAMEN DE OPTOMETRÍA

DATOS PERSONALES

Atención Nº: 131,775

Fecha: 02/01/2026 **Municipio:** BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA) **CC:** 80451699 **Nombre:** MORA SILVA EDGAR **Edad:** 57 AÑOS 2
Genero: MASCULINO **Profesión o Cargo:** INSTRUCTOR **Empresa:** SENA
Eps: COOLSANITAS **Tipo Evaluación Medica:** EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL DE PRE-INGRESO CON ENFASIS OST **F. Último Examen:** HCE7 MESES
Lugar del Último Examen: BUCARAMANGA **Motivo Consulta:** CONTROL VISUAL

ANTECEDENTES FAMILIARES

HIPERTENSION ARTERIAL	TTO

AGUDEZA VISUAL SIN CORRECCIÓN		AV/VL	AV/VP	PH	AGUDEZA VISUAL CON CORRECCIÓN	AV/VL	AV/VP
O.D:	NO APLICA	20/ 30	2M	N/A	NO APLICA	20/ 20	0.5
O.I:	NO APLICA	20/ 30	2M	N/A	NO APLICA	20/ 20	0.5
A.O:	NO APLICA	20/ 30	2M	N/A	NO APLICA	20/ 20	0.5

RETINOSCOPIA

O.D: **+1.50**	+1.50	AV VL 20/ **20**	AV VP 20/ **0.5**	ADD	+2.50
O.I: **+1.50**	+1.50	AV VL 20/ **20**	AV VP 20/ **0.5**	ADD	+2.50

TEST

VISION AL COLOR ISHIHARA: **NORMAL**

ESTEREOPSIS TITMUS: **NORMAL**

EXÁMEN EXTERNO

OBSERVACION: **NO REVISADO**

EXAMEN MOTOR

OBSERVACION: **NO REVISADO**

OFTALMOSCOPIA

O.D: **FOAN**

O.I: **FOAN**

CÓDIGO	DIAGNÓSTICO	OJO	ORIGEN	TIPO
H520	HIPERMETROPIA	AMBOS	Enfermedad general	PRINCIPAL
H524	PRESBICIA	AMBOS	Enfermedad general	RELACIONADO 1

DISPOSICION

CONTROL EN 1 AÑO

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES:

EXAMEN NO APLICA PARA FORMULA DE GAFAS.

OPTOMETRA

Firma:
Nombre: CC: 28152725 - YENNY ANDREA LIMAS
R. M.: 0986-06 **L.S.O.:**

PACIENTE

Firma:
Nombre: MORA SILVA EDGAR
CC: 80451699

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Calle 52B No 31-149 Antiguo Campestre
Tel: 6576727-313 8636713 Email: mtsips@hotmail.com

M.T.S.

VALORACION FONOAUDIOLOGICA

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACION DEL EXAMEN				EMPRESA
2	07	2024	Bmanga	SENA.
DD	MM	AAAA	CIUDAD	TIPO DE EXAMEN

DATOS DEL TRABAJADOR ASPIRANTE

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE
Mora	Silva.	Edgar	—

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		GENERO	FECHA DE NACIMIENTO			EDAD
CC	CC.	80451499	5	10	1968	57
TIPO	NUMERO		DD	MM	AAAA	

EVALUACION

HABLA

ORGANOS FONOARTICULADORES:

ABIOS: ✓ LENGUA: ✓ DIENTES: ✓ PALADAR DURO: ✓ PALADAR BLANDO: ✓ UVULA: ✓ MAXILARES: ✓

ARTICULACION: ADECUADA: ✓ INADECUADA: _____

PROCESOS MOTORES BASICOS

RESPIRACION

MODO: NASAL: ✓ BUCAL: _____ MIXTO: _____

TIPO: CAVICULAR: _____ ABDOMINAL: _____ COSTODIAFRAGMATICO: ✓

FRECUENCIA: HOMBRE(16-16) 16 MUJER(18-20) _____

RESONANCIA

NORMAL: ✓ HIPERNASALIDAD: _____ HIPONASALIDAD: _____

FONACION

INTENSIDAD: NORMAL ✓ AUMENTADA _____ DISMINUIDA _____

TONO: NORMAL _____ BAJO _____ ALTO _____ MONOTONO _____

TIMBRE: NORMAL ✓ DISFONICO _____ NASALIZADO _____

COORDINACIÓN FONORESPIRATORIA: ADECUADA _____ INADECUADA _____

TIEMPO FONACION: 25" - 18"

PROSODIA

RITMO: NORMAL ✓ BRADIFALICO _____ TAQUILALICO _____

ENTONACION Y ACENTUACION: ADECUADA ✓ INADECUADA _____

AUDICION: NORMAL OD ✓ ALTERADA OI ✓

OTOSCOPIA: OD Normo OI Tapon cerumen

DIAGNOSTICO:
Rendimiento Vocal adecuado, se indican pautas higiene Vocal

FONOAUDIOLOGO

Carol Marcela Tellez
Fonoaudiologa
RM. 000980

PACIENTE

MEDICINA TRABAJO Y SEGURIDAD
IPS S.A.S.
SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL
NIT. 900374091-1
Carrera 29 Nº 40-62 Mejoras Publicas
Tel: 6320435 - 316 4293732 Email: mtsips@hotmail.com



AUDIOMETRIA

DATOS PERSONALES — **Atención N°: 122434**

Fecha: 02/01/2026 **Ciudad:** BUCARAMANGA (SANTANDER, COLOMBIA)

Tipo Exámen: EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL DE PRE-INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR **Eps:** COOLSANITAS

CC: 80451699 **Nombre:** MORA SILVA EDGAR **Edad:** 57 AÑOS 2 M **Genero:** MASCULINO

Fecha Nacimiento: 05/10/1968 **Empresa:** SENA **Ocupacion:** INSTRUCTOR

ANTECENDENTES AUDITIVOS LABORALES

Empresa	Cargo	Tipo de Proteccion	Tolerancia	Años	Meses
SENA	COCINA	NINGUNA	NO APLICA	34	0

ANTECEDENTES AUDITIVOS

Antecedente en	Observación	Antecedente en	Observación
OTITIS	NO REFIERE	HIPOACUSIA SUBJETIVA	OIDO IZQUIERDO CONGENITO
TRAUMA	NO REFIERE	ACÚFENOS	NO REFIERE
CIRUGÍA	NO REFIERE	OTROS	NO REFIERE
INGESTA OTOTÓXICOS	NO REFIERE		

EXPOSICIÓN RUIDO EXTRALABORAL

Antecedente en	Observación	Antecedente en	Observación
TEJO	NO REFIERE	POLIGONO	EN EL SERVICIO
MOTO	NO REFIERE	AURICULARES	NO REFIERE
DISCOTECA	NO REFIERE	OTRO	NO REFIERE
SERVICIO MILITAR	2 AÑOS		

CONDICIONES DE TOMA DE LA PRUEBA

Descanso auditivo(Horas) : 12 Hora(s) **Realizó re test:** NO **Uso Cabina Sonoamortiguada:** SI

Marca y Referencia audiometró utilizado: MAICO MA 42 **F. Ultima Calibración:** 2022-11-09

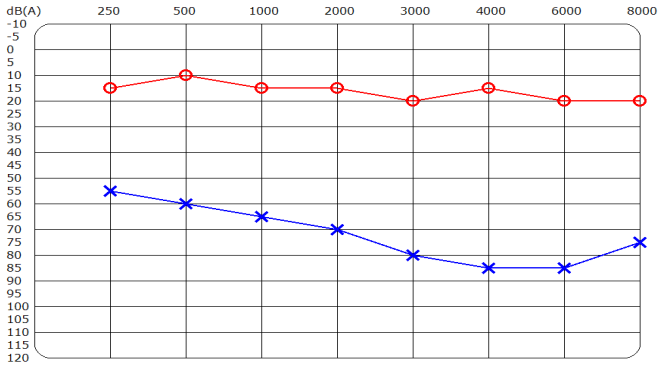
O : Vía aérea del OD
X : Vía aérea del OI
< : Vía ósea del OD (sin enmascarar OI)
> : Vía ósea del OI (sin enmascarar OD)

OTOSCOPIA

Oído derecho: CAE DESPEJADO MT INT

Oído izquierdo: TAPÓN DE CERUMEN

dB(A)	250	500	1000	2000	3000	4000	6000	8000
VAOD	15	10	15	15	20	15	20	20
VAOI	55	60	65	70	80	85	85	75



SEVERIDAD - CAOHC

Oído derecho: Normal(0 - 25 dB) **Oído izquierdo:** Severa(71 - 85 dB)

Código	Nombre del Diagnóstico	Oido	Origen	Tipo
Z011	EXAMEN DE OIDOS Y DE LA AUDICION	DERECHO	Enfermedad general	PRINCIPAL
H919	HIPOACUSIA, NO ESPECIFICADA	IZQUIERDO	Enfermedad general	RELACIONADO 1
H612	CERUMEN IMPACTADO	IZQUIERDO	Enfermedad general	RELACIONADO 2

RECOMENDACION	OBSERVACION
CONTROL AUDITIVO EN SEIS MESES	

Observaciones

OD PTA 15 DB PROMEDIOS DE TONOS ACÚSTICOS DENTRO DEL RANGO DE AUDICIÓN NORMAL
OI PTA 68.75 DB HIPOACUSIA MODERADA SEVERA SIN CONFIRMAR

FONOAUDIÓLOGO

Firma: 

Nombre: CC: 37557960 - FRANCE MARCELA TELLEZ

R. M.: 000980 **L.S.O.:** 20283

TRABAJADOR

Firma: 

Nombre: MORA SILVA EDGAR

CC 80451699

República de Colombia Gobernación de Santander	RESOLUCIÓN	CÓDIGO	AP-JC-RG-89
		VERSIÓN	5
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	1 de 1

RESOLUCIÓN NÚMERO 08025

POR LA CUAL SE RENUEVA UNA LICENCIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DEPARTAMENTAL DE SANTANDER

En uso de sus facultades legales, y en especial las conferidas en la Ley 1562 de 2012 y la Resolución 04502 de 2012 y

CONSIDERANDO

Que **LIDA FERREIRA CARO,** identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 52357216, ha solicitado Renovación de Licencia para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo ante la Secretaría de Salud Departamental de Santander.

Que al peticionario le fue otorgada la Licencia de Prestación de Servicios de Salud Ocupacional, mediante Resolución No 06197 de 08/04/2014 de la Secretaría de Salud del Departamento de Santander y concedida por un término de diez (10) años contados a partir de la expedición de la Resolución, la cual ha cumplido su vigencia.

Que de conformidad con el artículo segundo de la Resolución 04502 del 28 de Diciembre de 2012, el peticionario ha presentado la documentación requerida para la Renovación de la Licencia en Salud Ocupacional para la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que por lo antes expuesto, el Secretario de Salud Departamental.

RESUELVE

ARTICULO 1: Renuévese LICENCIA PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A: **LIDA FERREIRA CARO**, MÉDICO CIRUJANO -ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL con Cédula de Ciudadanía No 52357216, en las áreas de Medicina en Seguridad y Salud en el Trabajo, Investigación en área técnica, Investigación del accidente de trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y Ejecución del Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ARTICULO 2: La Licencia de que trata el artículo anterior se concede por el término de Diez (10) años contados a partir de la fecha de expedición de la presente Resolución.

ARTICULO 3: Cuando se modifique las condiciones por la cual se otorgó esta Licencia, en el término máximo de un mes se debe informar a la Secretaría de Salud de Santander para la modificación de la misma.

ARTICULO 4: Esta Licencia es válida en todo el Territorio Nacional y tendrá carácter personal e intransferible.

ARTICULO 5: Contra la presente Resolución procede los recursos legales.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
Dada en Bucaramanga, a los 20 MAY 2024

EDWIN ANTONIO PRADA RAMIREZ
Secretario de Salud Departamental

VoBo: Antonio José Monroy Vecino - Director de Desarrollo de Servicios Inspección Vigilancia y Control
Revisó: Yelitza Lilibeth Hernández González - Coordinadora Grupo de Acreditación en Salud y SOGC
Proyectó: Magaly Andrea Mariño Bayona - Grupo de Acreditación en Salud SOGC

NOTIFICACIÓN

En la oficina de Salud Ocupacional de la Secretaria de Salud de Santander:

Comparece: Lida Ferreira Caro

Con cédula de ciudadanía Número: 52357216

Expedida en: 12-12-1995 Bogotá

Fecha: 21 Mayo- 2024

Notificado: Notificador:

Entrega de licencia: Personal ✓ Autorizado ☐

Banco de Occidente
SAE GOBERNACION DE SANTANDER
CAJA 2 — 17 MAY 2024 — CAJA 2
RECIBIDO

SECRETARIA DE HACIENDA
DEPARTAMENTO DE SANTANDER
ESTAMPILLAS DEPARTAMENTALES
NIT 890.201.235-6

Recibo de recaudo No: 2502400246763

→ **NOMBRE O RAZÓN SOCIAL**
No. Documento: 52357216
Nombre:
LIDA FERREIRA CARO

→ **TRÁMITE**
CERTIFICACION DE DOCUMENTOS OFICIALES

→**ESTAMPILLA-TASA-IMPUESTO-CONTRIBUCIÓN**

PRO HOSPITAL	$4.300
PRO DESARROLLO	$1.700
PRO ELECTRIFICACIÓN	$2.200
PRO CULTURA	$4.300
PRO BIENESTAR ADULTO MAYO	$1.700
TOTAL	$14.200
Ordenanza 014 2005	$1.420
Total a pagar	**$15.620**

Con destino a:
Secretaría de Salud Departamental

→Fecha expedición: 2024/05/17
Fecha límite de pago: 2024/05/23

(415)7099890366 39(8020)025024002467 63(3900)0000000015620(96)20240523

(415)8902012356006(8020)025024002467 63(3900)0000000001420(96)20240523

(415)8902012356006(8020)025024002467 63(3900)0000000001420(96)20240523

Puede ingresar a
https://estampillas.syc.com.co/
para validar y consultar el detalle del pago de la Estampilla Departamental.

RE-OP-07L

SOPORTE TRÁMITE

Hora Inip:20240517 14:10:43

Banco de Occidente

Bucaramanga, enero 07 de 2026.

Ingeniero
NORMAN CARRILLO RAMIREZ
Subdirector (e) Centro de Servicios Empresariales y Turísticos
SENA Regional Santander

Asunto: Selección de la Aseguradora de Riesgos Laborales

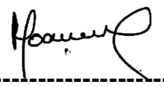
Respetado subdirector:

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 0723 de 2013 en su artículo No.4 “Selección de la Administradora de Riesgos Laborales –ARL” y el Decreto 1072 de 2015 en su capítulo 2, sección 1, artículo 2.2.4.2.2.4 “Selección de la ARL”, manifiesto mi voluntad en afiliarme al Sistema General de Riesgos Laborales por medio de la:

ARL SURAMERICANA ( )	ARL POSITIVA (**X**)
ARL AXA COLPATRIA ( )	ARL COLMENA ( )
ARL BOLÍVAR ( )	ARL LIBERTY ( )

Por lo anterior, asumo y me comprometo a realizar los pagos de aportes correspondientes a la aseguradora de riesgos laborales seleccionada durante los meses que dure el contrato.

Atentamente,

firmar 

Nombre y Apellido: Edgar Mora Silva
C.C. 80.451.699 de Usme
Celular: 3107803629
Correo electrónico: moraesilva@hotmail.com