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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta marzo de 2026

Señor (a)
CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. 9199223 de 2026
Coordinador Académico
Centro de Logística y Promoción Ecoturística
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual marzo de 2026
Referencia: CO1.PCCNTR. 9199223 del año 2026

DANIER ALEXI APREZA MATOS identificado con la cédula de ciudadanía No. 7142133 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del Sena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE ($37.846.329). La forma de pago para cada contrato se establece así: a) (1) Primer pago correspondiente al mes de febrero por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS ($2.441.699). b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a meses de marzo a noviembre por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS. ($3.662.548). Un (1) último pago correspondiente a los días laborados del mes de diciembre por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.441.698)

Plazo: Será hasta el 20 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena, en el área de COCINA TIPICA COLOMBIANA

Ejecución mensual de actividades:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos deformación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se imparte formación presencial aprendices Ficha **3456505 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **3456506 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **3428687 MANIPULACION DE ALIMENTOS CECAP**	**Anexo 1** correo de asignación de formación y evidencias fotográficas
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se trabaja con diseño curricular de formación	**Anexo 2** Pantallazo de Guías
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices	Se realiza inducción aprendices	**Anexo 3** Evidencias fotograficas
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se toma asistencia en formatos institucionales	**Anexo 4** Lista de asistencia
7	Asociar los aprendices a la rutade aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el	Se crea ruta de fichas 3456505-3428687 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3456506 PREPARACION DE COMIDAS RAPIDAS y se asocian aprendices	**Anexo 5** Capturas de Sofia Plus

	aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.		
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se evalúa ficha 3456505 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3456506 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Anexo 6** Capturas de Sofia Plus
9	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	Se utilizan plataformas institucionales como Sofia Plus	**Anexo 7** Captura de plataforma
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se descargan horas académicas	**Anexo 8** Gestión de tiempos

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos	Se mantiene actualizado portafolio del instructor en drive personal	**Anexo 9** link de acceso
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, queel centro o lugar donde se desarrolla la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	Uso de formatos institucionales SIIGA para gestión de cuentas de cobro	**Anexo 10** Formato GCCON-F-087 V1
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión dela adquisición 9GTH-F-075 V.06 de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento dela institución	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son:Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación	Participación de montaje de aula móvil	**Anexo 11** Evidencias fotográficas

	profesional integral, cuando ésta sea requerida		
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación Profesional.	Realización del informe contractual y financiero mes de marzo Pago de aportes a salud, pensión y arl mes de febrero de 2026	**Anexo 12** Captura de informe de gestión financiera y contractual
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Organización de ambiente con recursos y materiales de trabajo	**Anexo 13** Evidencias fotográficas
25	Presentar agendas e informes e legalización correspondientes alas órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, enun plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se atiende requerimientos de supervisión, pago de aportes a salud, pensión y arl mes de febrero de 2026	**Anexo 14** Planilla de aportes
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de septiembre de 2025,o durante la ejecución delcontrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad cobro

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (13) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (0) los desplazamientos realizados y (1) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4646961412 Planilla SOI referente al mes de febrero de 2026

Cordialmente,

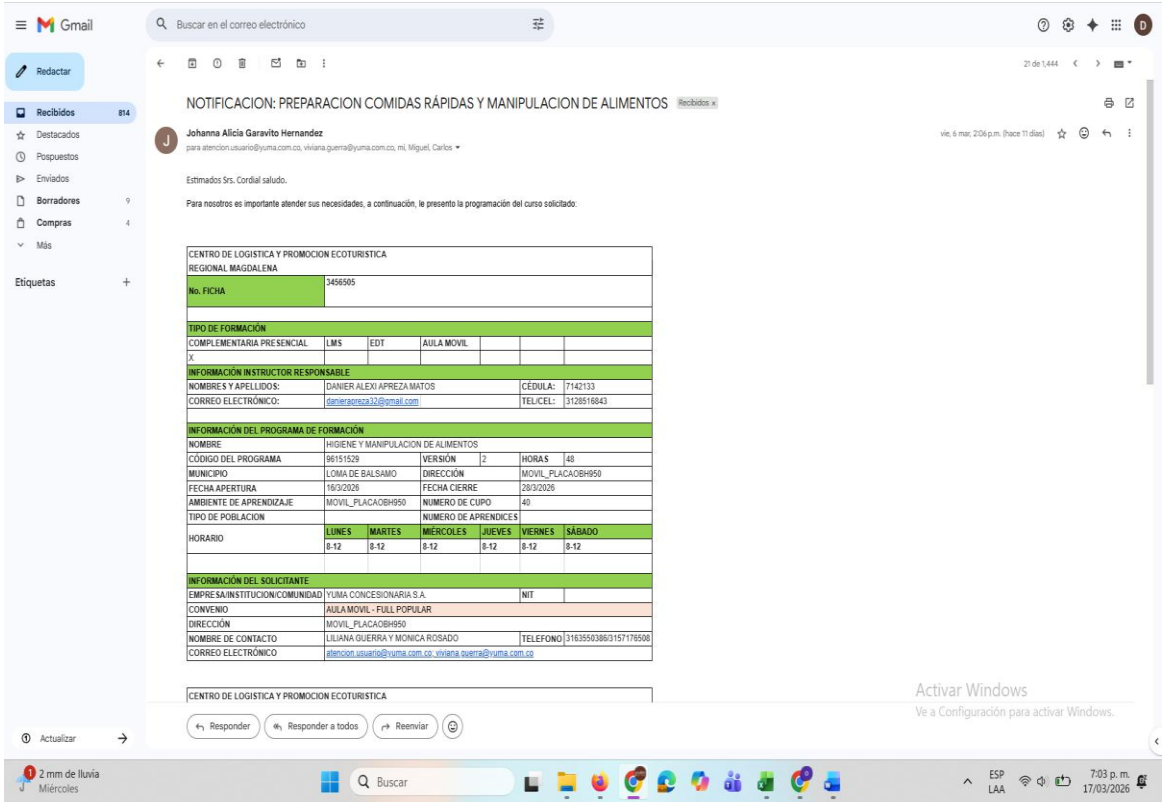


DANIER ALEXI APREZA MATOS
Contratista
C.C. No. 7142133



CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
CC 7.629.195
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9199223 DE 2026
Coordinador Académico

Anexo 1
Correos



NOTIFICACION: PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Johanna Alicia Garavito Hernandez
para atencion.usuario@yuma.com.co, viviana.guerra@yuma.com.co, mi, Miguel, Carlos

vie, 6 mar, 2:06 p.m. (hace 11 días)

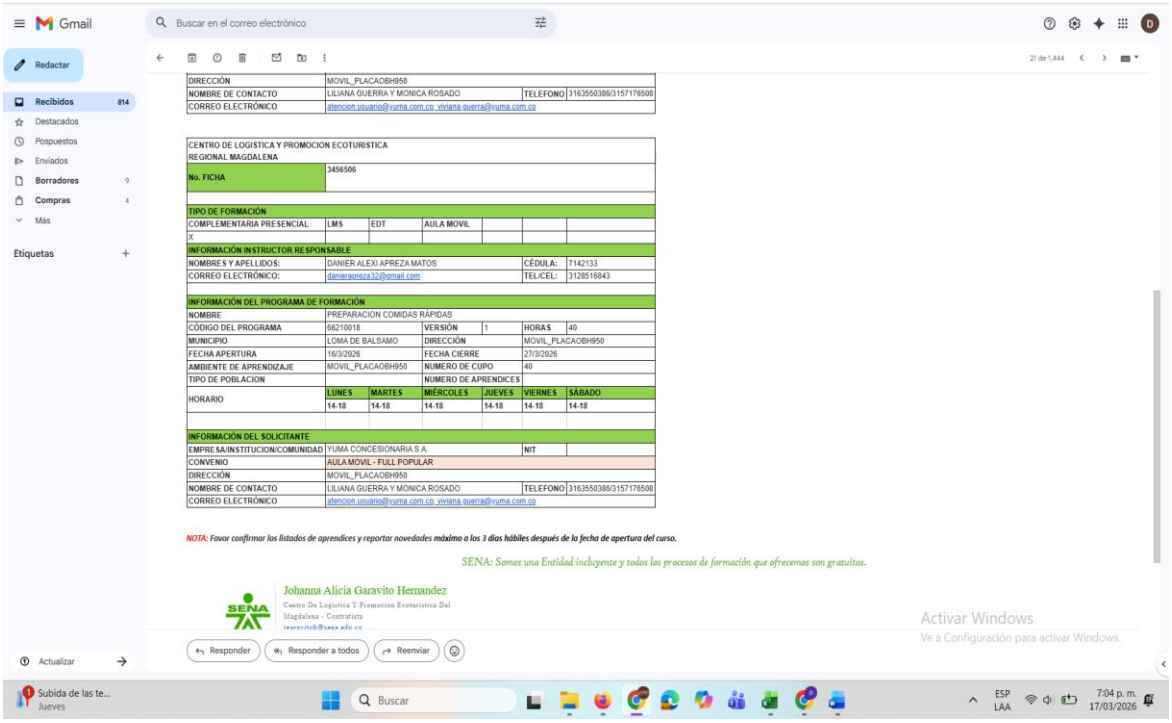
Estimados Srs. Cordial saludo.

Para nosotros es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento la programación del curso solicitado:

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA						
No. FICHA	3456505					
TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL			
X						
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:	DANIER ALEXI APREZA MATOS			CÉDULA:	7142133	
CORREO ELECTRÓNICO:	danierapreza32@gmail.com			TEL/CEL:	3128516843	
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
CÓDIGO DEL PROGRAMA	96151529		VERSIÓN	2	HORAS	48
MUNICIPIO	LOMA DE BALSAMO		DIRECCIÓN		MOVIL_PLACAOBH950	
FECHA APERTURA	16/3/2026		FECHA CIERRE		28/3/2026	
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	MOVIL_PLACAOBH950		NUMERO DE CUPO		40	
TIPO DE POBLACION			NUMERO DE APRENDICES			
HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE						
EMPRESA/INSTITUCION/COMUNIDAD	YUMA CONCESIONARIA S.A.			NIT		
CONVENIO	AULA MOVIL - FULL POPULAR					
DIRECCIÓN	MOVIL_PLACAOBH950					
NOMBRE DE CONTACTO	LILIANA GUERRA Y MONICA ROSADO			TELEFONO	3163550386/3157176508	
CORREO ELECTRÓNICO	atencion.usuario@yuma.com.co; viviana.guerra@yuma.com.co					

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA

Responder | Responder a todos | Reenviar



DIRECCIÓN	MOVIL_PLACAOBH950					
NOMBRE DE CONTACTO	LILIANA GUERRA Y MONICA ROSADO			TELEFONO	3163550386/3157176508	
CORREO ELECTRÓNICO	atencion.usuario@yuma.com.co; viviana.guerra@yuma.com.co					
CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA						
No. FICHA	3456506					
TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL			
X						
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:	DANIER ALEXI APREZA MATOS			CÉDULA:	7142133	
CORREO ELECTRÓNICO:	danierapreza32@gmail.com			TEL/CEL:	3128516843	
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS					
CÓDIGO DEL PROGRAMA	66210018		VERSIÓN	1	HORAS	40
MUNICIPIO	LOMA DE BALSAMO		DIRECCIÓN		MOVIL_PLACAOBH950	
FECHA APERTURA	16/3/2026		FECHA CIERRE		27/3/2026	
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	MOVIL_PLACAOBH950		NUMERO DE CUPO		40	
TIPO DE POBLACION			NUMERO DE APRENDICES			
HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	14-18	14-18	14-18	14-18	14-18	14-18
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE						
EMPRESA/INSTITUCION/COMUNIDAD	YUMA CONCESIONARIA S.A.			NIT		
CONVENIO	AULA MOVIL - FULL POPULAR					
DIRECCIÓN	MOVIL_PLACAOBH950					
NOMBRE DE CONTACTO	LILIANA GUERRA Y MONICA ROSADO			TELEFONO	3163550386/3157176508	
CORREO ELECTRÓNICO	atencion.usuario@yuma.com.co; viviana.guerra@yuma.com.co					

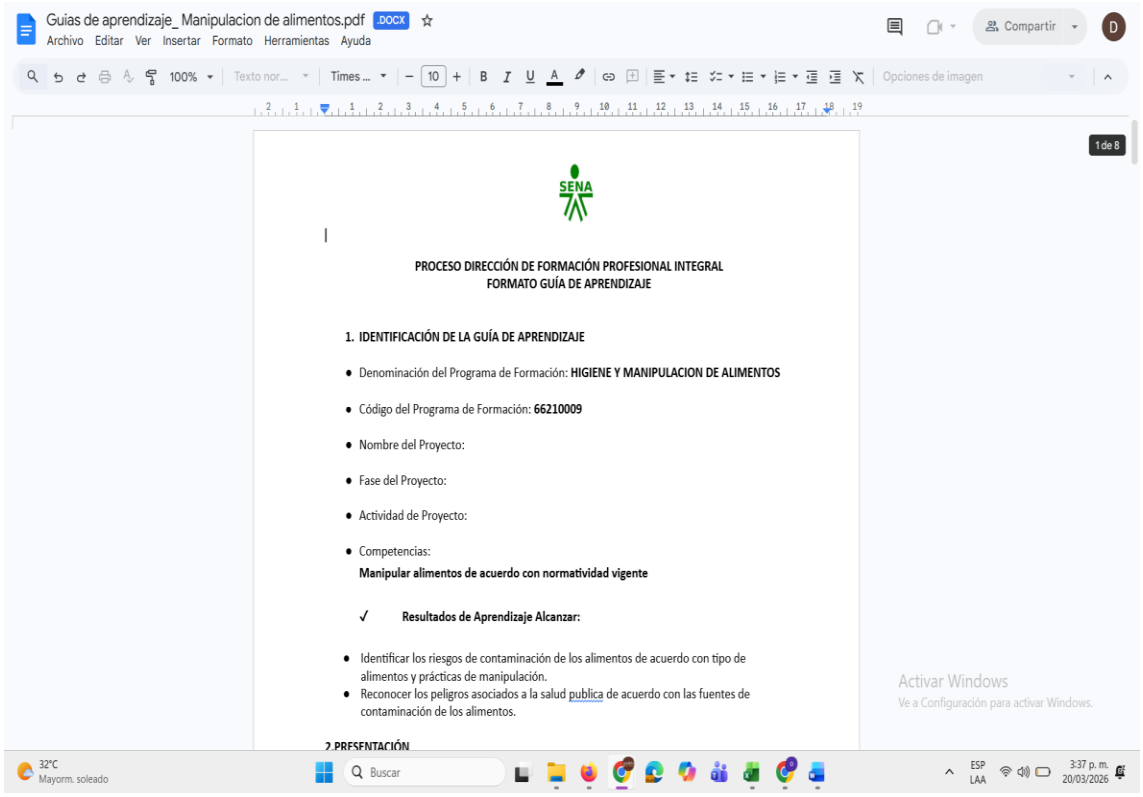
NOTA: Favor confirmar los listados de aprendices y reportar novedades máximo a los 3 días hábiles después de la fecha de apertura del curso.

SENA: Somos una Entidad incluyente y todos los procesos de formación que ofrecemos son gratuitos.

Johanna Alicia Garavito Hernandez
Centro De Logistica Y Promoción Ecoturistica Del Magdalena - Contratista

Responder | Responder a todos | Reenviar

Anexo 2
Guias de aprendizaje



Guias de aprendizaje_ Manipulacion de alimentos.pdf .DOCX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Compartir

1 de 8

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

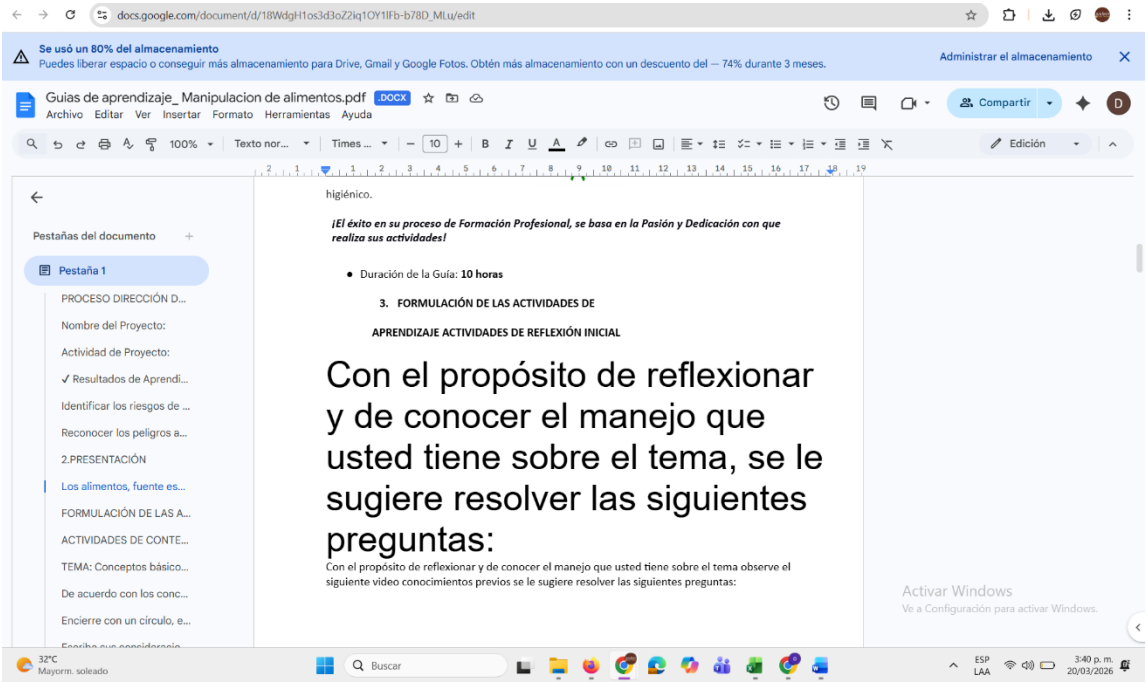
- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **66210009**
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto:
- Competencias:
  Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente

✓ **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimentos y prácticas de manipulación.
- Reconocer los peligros asociados a la salud publica de acuerdo con las fuentes de contaminación de los alimentos.

2.PRESENTACIÓN

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



docs.google.com/document/d/18WdgH1os3d3oZ2iq1OY1IFb-b78D_MLu/edit

Se usó un 80% del almacenamiento
Puedes liberar espacio o conseguir más almacenamiento para Drive, Gmail y Google Fotos. Obtén más almacenamiento con un descuento del — 74% durante 3 meses.

Administrar el almacenamiento

Guias de aprendizaje_ Manipulacion de alimentos.pdf .DOCX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Compartir

Edición

Pestañas del documento

- Pestaña 1
  - PROCESO DIRECCIÓN D...
  - Nombre del Proyecto:
  - Actividad de Proyecto:
  - ✓ Resultados de Aprendi...
  - Identificar los riesgos de ...
  - Reconocer los peligros a...
  - 2.PRESENTACIÓN
  - Los alimentos, fuente es...
  - FORMULACIÓN DE LAS A...
  - ACTIVIDADES DE CONTE...
  - TEMA: Conceptos básico...
  - De acuerdo con los conc...
  - Encierre con un círculo, e...

higiénico.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

- Duración de la Guía: **10 horas**

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE

APRENDIZAJE ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

Con el propósito de reflexionar y de conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, se le sugiere resolver las siguientes preguntas:

Con el propósito de reflexionar y de conocer el manejo que usted tiene sobre el tema observe el siguiente video conocimientos previos se le sugiere resolver las siguientes preguntas:

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.







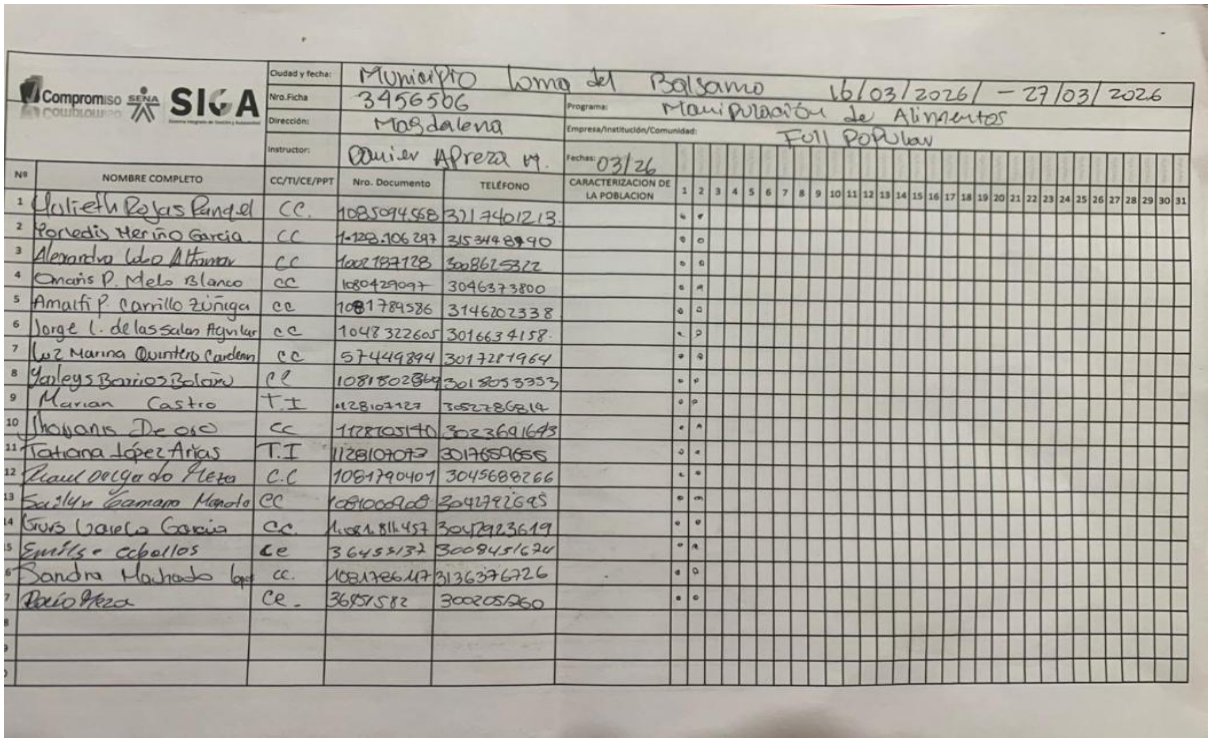


Anexo 3
Inducción





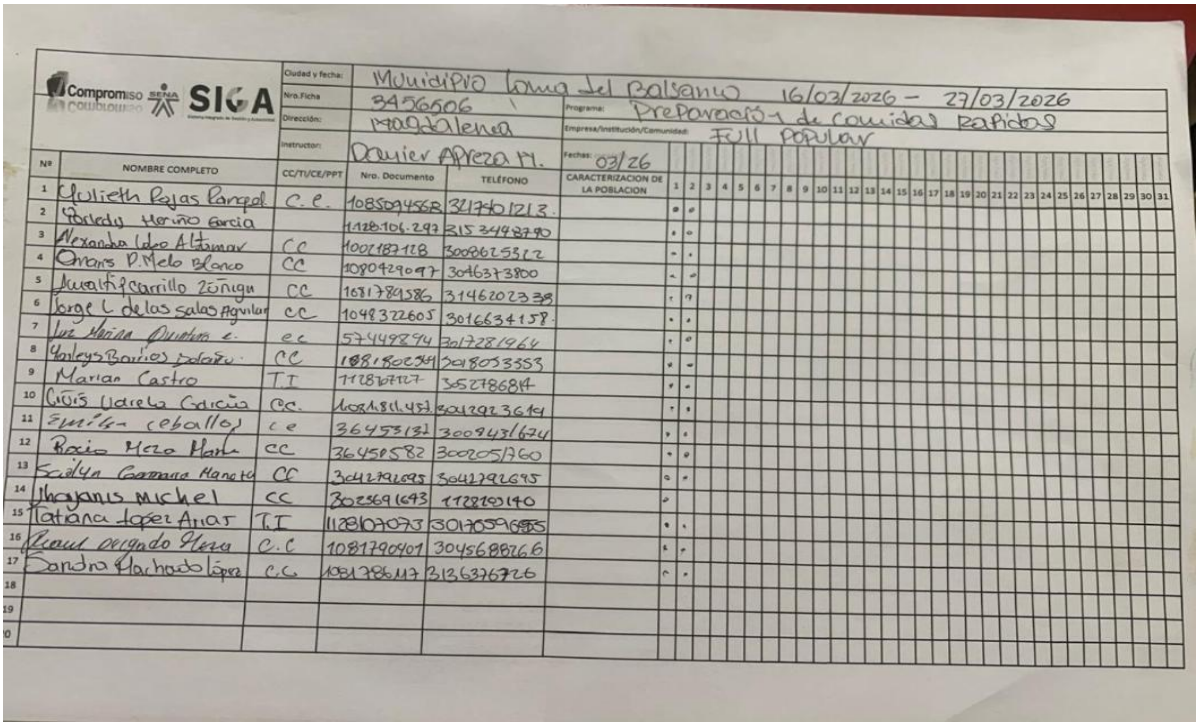
Anexo 4
Asistencia



Compromiso SENA SIGA

Ciudad y fecha: Municipio Loma del Balsamo 16/03/2026 - 27/03/2026
Nro.Ficha: 3456506
Dirección: Magdalena
Instructor: Javier Arroyo M.
Programa: Manipulación de Alimentos
Empresa/Institución/Comunidad: Full POPular
Fechas: 03/26

Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/TI/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACION DE LA POBLACION	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	27	28	29	30	31
1	Yulieth Rojas Pandel	CC.	1085014568	3214601213																																
2	Yoredis Heriño Garcia	CC	1.129.106 297	3153498940																																
3	Alexandra Lobo Altamar	CC	1002 197128	3008675372																																
4	Omaris P. Melo Blanco	CC	1080429097	3046373800																																
5	Amalfi P. Carrillo Zúñiga	CC	1081789586	3146202338																																
6	Jorge L. de las Salas Aguilar	CC	1048322605	3016634158																																
7	Luz Marina Quintero Cardenas	CC	57449894	3017281964																																
8	Yarleys Barrios Balaun	CC	1081802844	3018053333																																
9	Marian Castro	T.I	1128107727	3052786814																																
10	Yhovanis De osc	CC	1128105140	3023691643																																
11	Tatiana López Arias	T.I	1128107072	3017859655																																
12	Raul Dolgado Pleto	C.C	1081790401	3045688766																																
13	Sailyn Zamara Maneto	CC	1081000908	3047926945																																
14	Guis Daniela Garcia	CC.	1.081.811.457	3047923619																																
15	Emilys e cabellos	CE	364553137	3009451624																																
16	Sandra Machado Lopez	CC.	1081786147	3136376726																																
17	Dario Pleza	CE.	369575 82	3002052960																																
18																																				
19																																				
20																																				

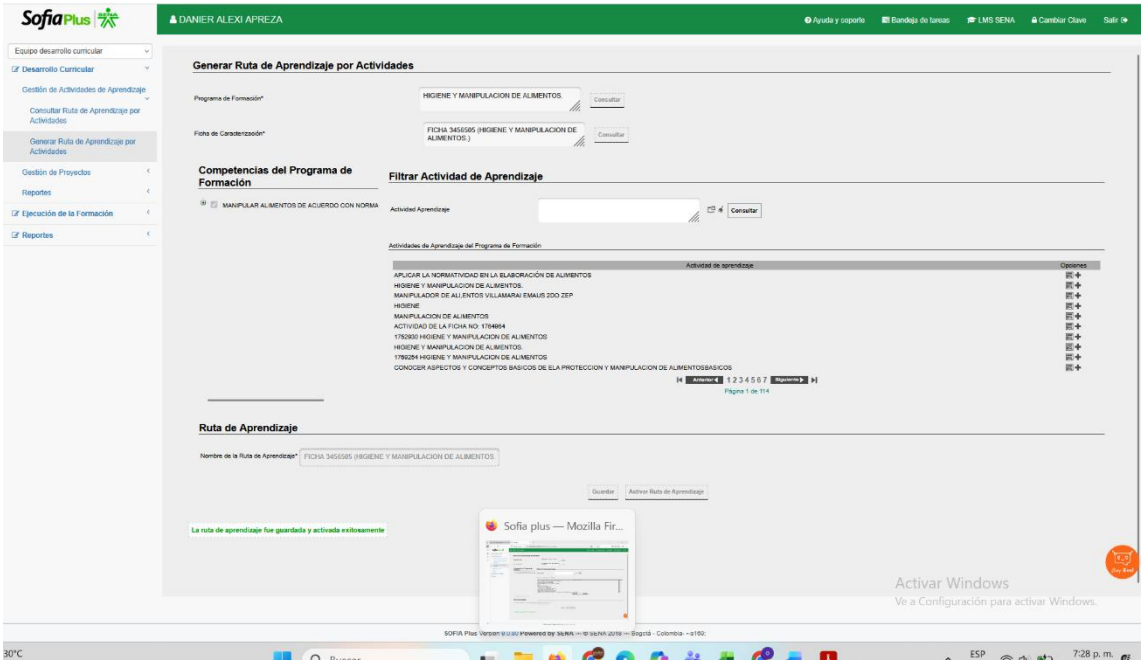


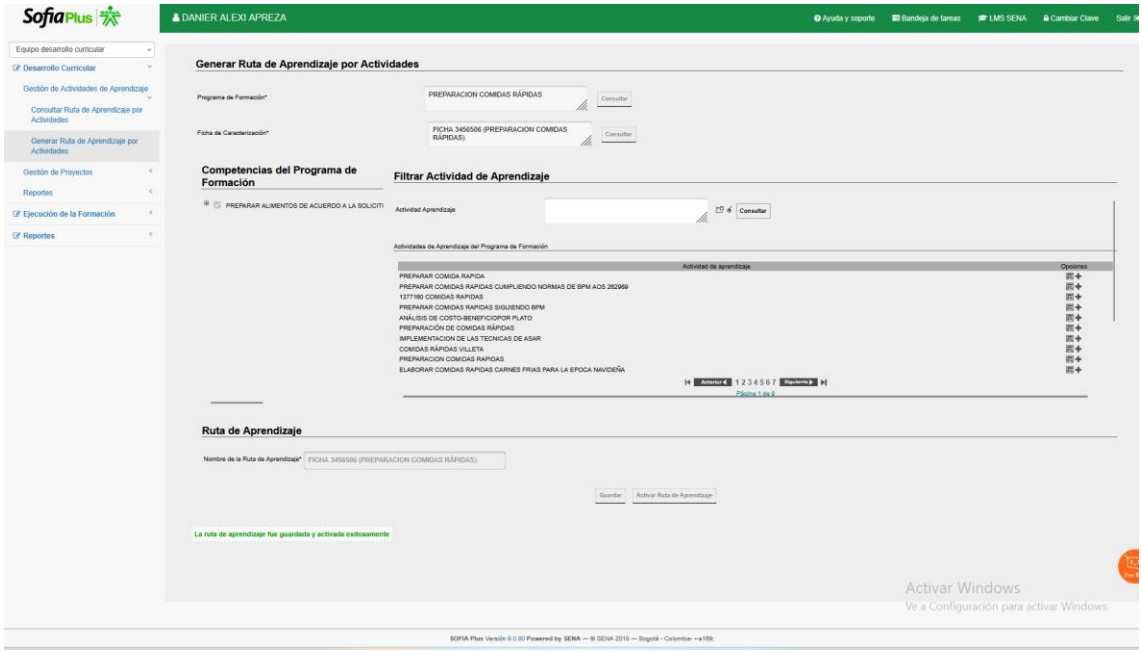
Compromiso SENA SIGA

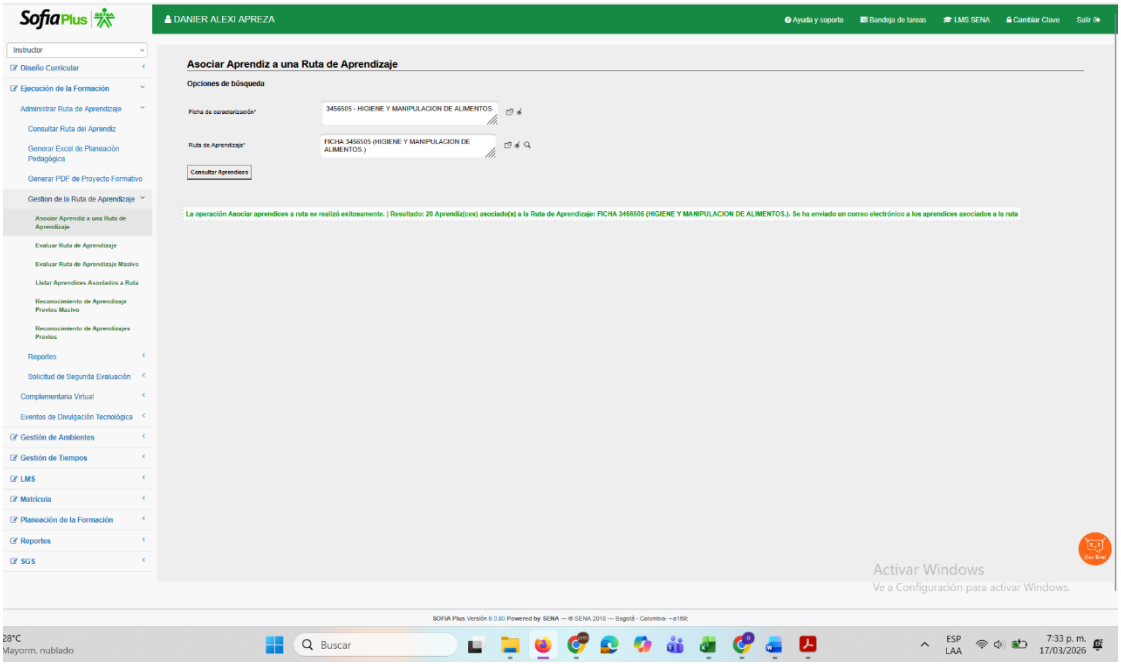
Ciudad y fecha: Municipio Tolima del Balsamo 16/03/2026 - 27/03/2026
Nro.Ficha: 3456505
Dirección: Municipalena
Instructor: Danier Apreza M.
Programa: Preparación de comidas rapidas
Empresa/Institución/Comunidad: Full Popular
Fechas: 03/26

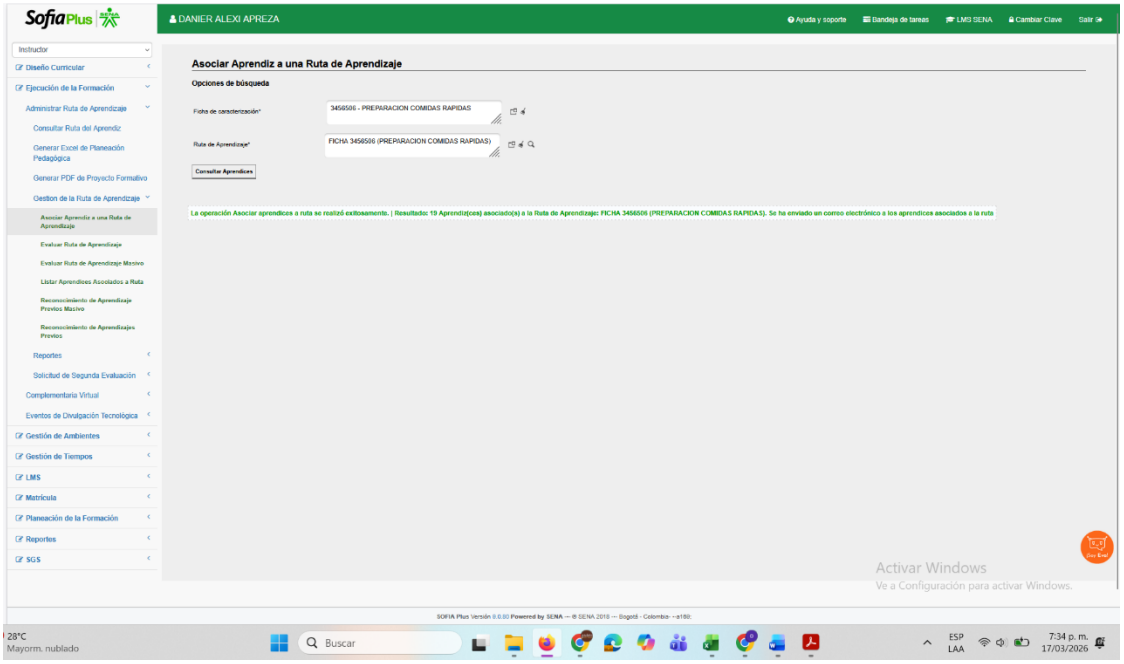
Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/TI/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACION DE LA POBLACION
1	Julieth Rojas Parral	C.E	1085094558	3217401213	
2	Yaneidy Moreno Garcia		1128.106.297	315 3498790	
3	Alexandra Idaly Altamar	CC	1007187118	3008625512	
4	Omaris P. Melo Blanco	CC	1080429097	3046373800	
5	Juan Felipe Carrillo Zuñiga	CC	1081784586	3146202338	
6	Jorge L. de las salas Aguilar	CC	1048322605	3016634158	
7	Ana Maria Quintero C.	CC	57449894	3017281964	
8	Yorleys Barrios Polo	CC	1081802344	3018053353	
9	Marian Castro	T.I	1118787127	3527868H	
10	Cindy Daniela Garcia	CC.	1081811453	3042923614	
11	Emilia (caballo)	C.E	3645313J	3009431674	
12	Rocio Mesa Mora	CC	36450582	3002051760	
13	Scarlyn Carmona Maneta	CC	3042791695	3042792695	
14	Yhojanis Michel	CC	3025691693	1128190140	
15	Tatiana Lopez Arias	T.I	1128107073	3017059665	
16	Raquel Delgado Meza	C.C	1081790401	3045688766	
17	Sandra Machado Lopez	C.C	1081786117	3136376726	
18					
19					
20					

Anexo 5
Sofia Plus

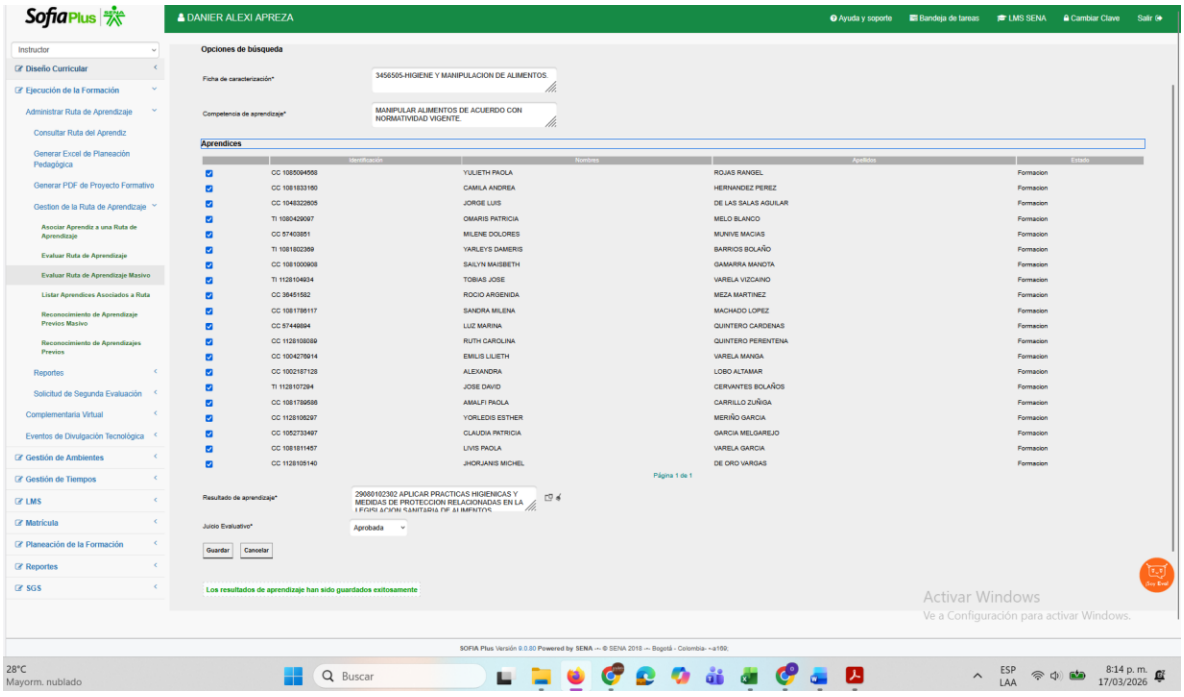


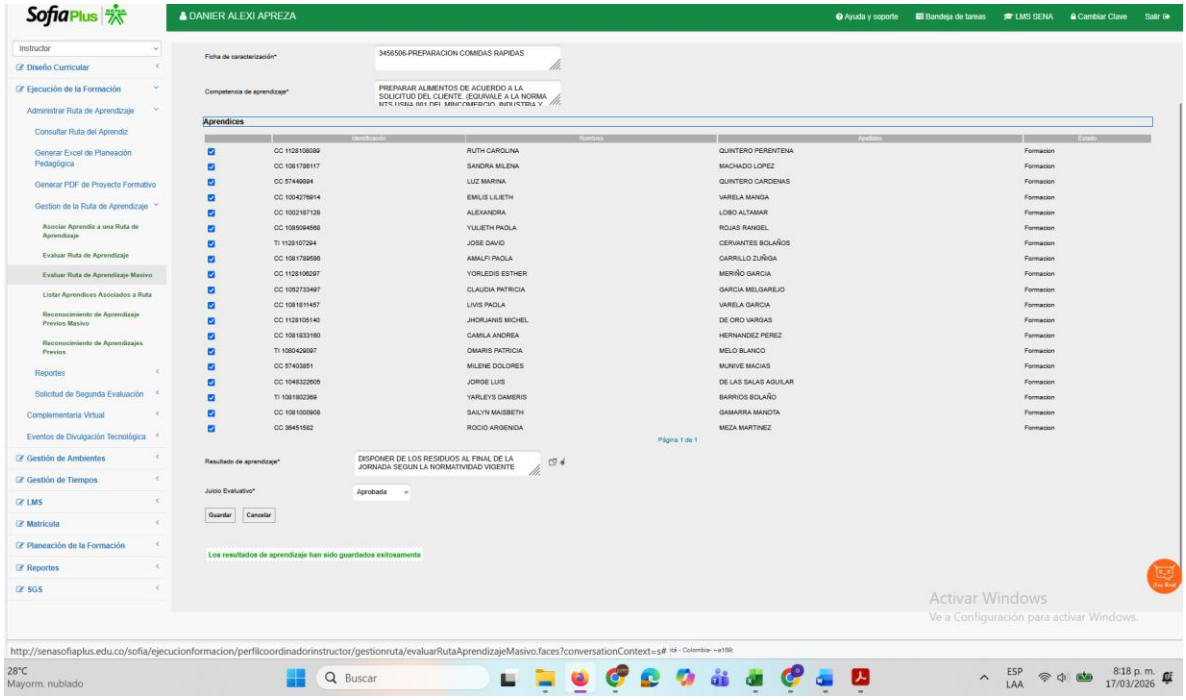

SofiaPlus
DANIER ALEXI APREZA
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
Activar Windows


SofiaPlus
DANIER ALEXI APREZA
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3456505 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
Activar Windows

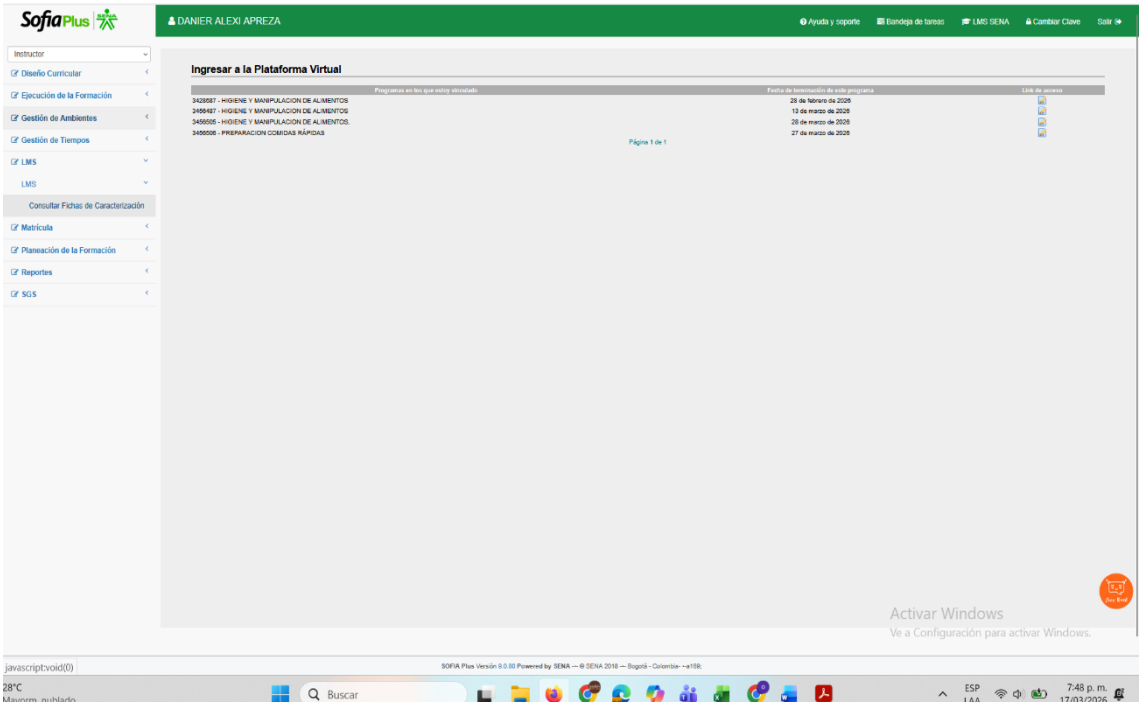


Anexo 6
Evaluación

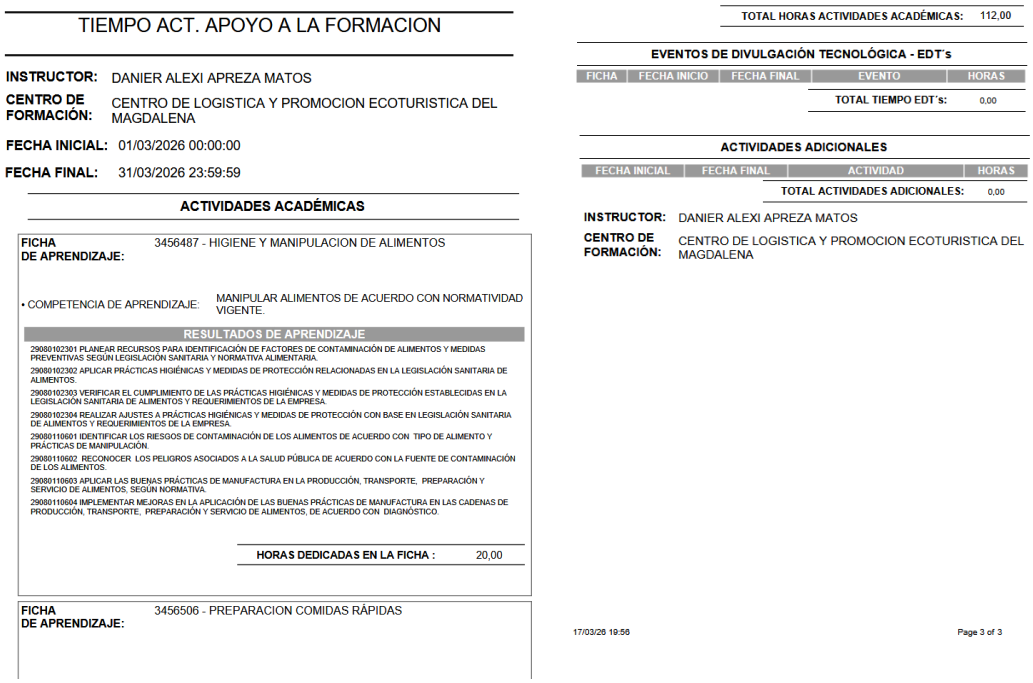




Anexo 7
Sofia plus



Anexo 8
Gestión de tiempos



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DANIER ALEXI APREZA MATOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3456487 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3456506 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 112,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

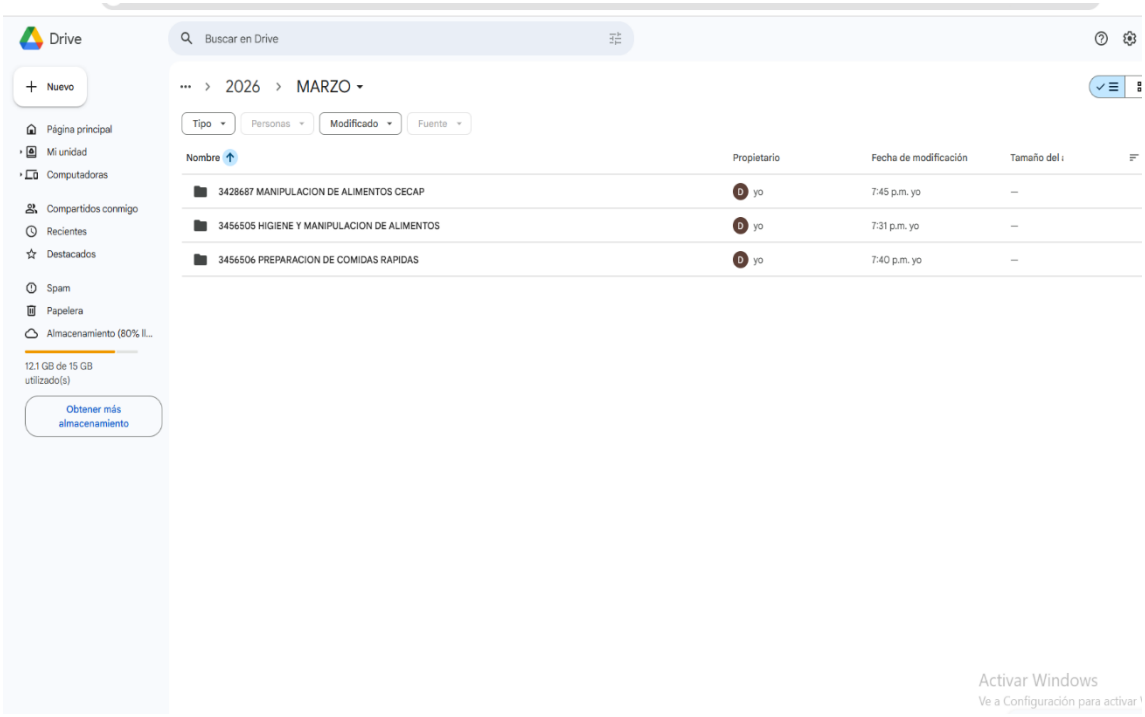
INSTRUCTOR: DANIER ALEXI APREZA MATOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

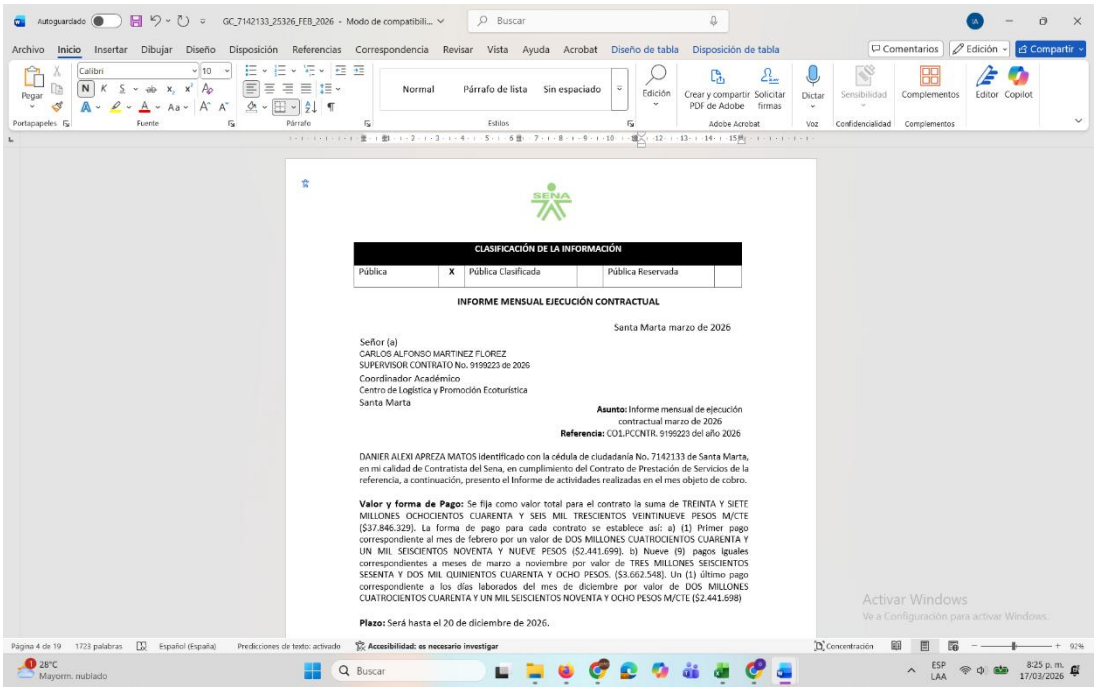
17/03/26 19:56 Page 3 of 3

Anexo 9

https://drive.google.com/drive/u/4/folders/1eH3CMWx7SpNayOR-ZkJ0a-L2KImcEvfH



Anexo 10
Formatos institucionales



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta marzo de 2026

Señor (a)
CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. 9199223 de 2026
Coordinador Académico
Centro de Logística y Promoción Ecoturística
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual marzo de 2026
Referencia: CO1.PCCNTR. 9199223 del año 2026

DANIER ALEXI APREZA MATOS identificado con la cédula de ciudadanía No. 7142133 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del Sena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE ($37.846.329). La forma de pago para cada contrato se establece así: a) (1) Primer pago correspondiente al mes de febrero por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS ($2.441.699). b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a meses de marzo a noviembre por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS. ($3.662.548). Un (1) último pago correspondiente a los días laborados del mes de diciembre por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.441.698)

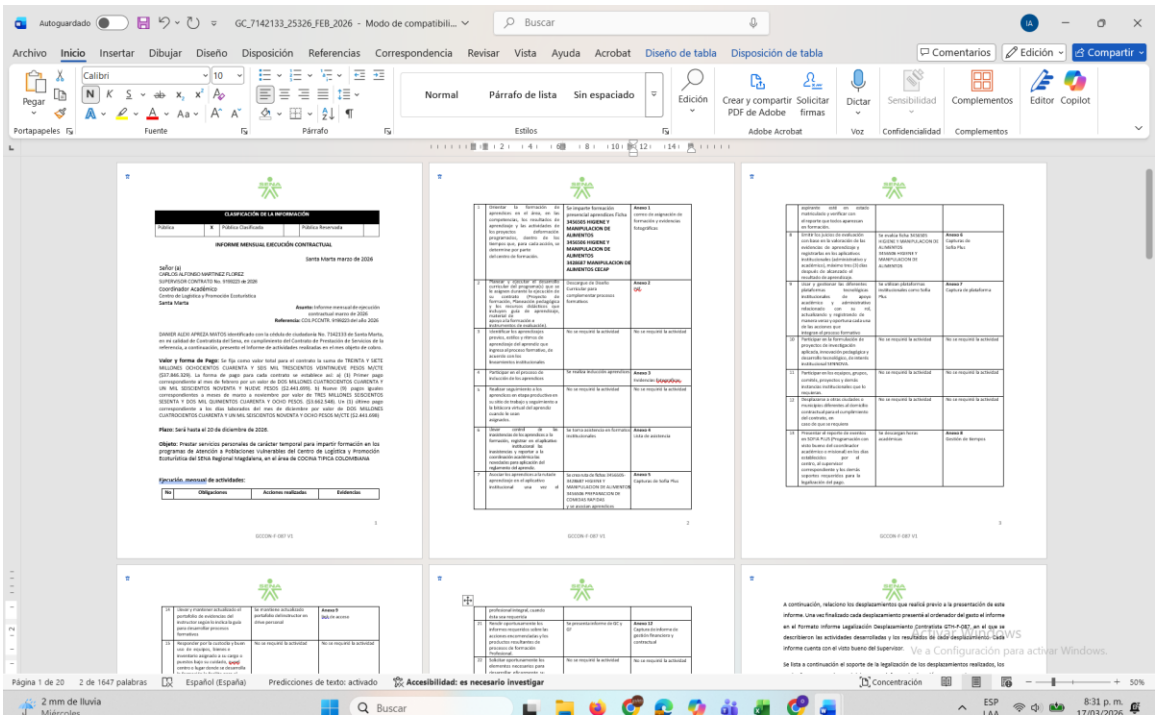
Plazo: Será hasta el 20 de diciembre de 2026.

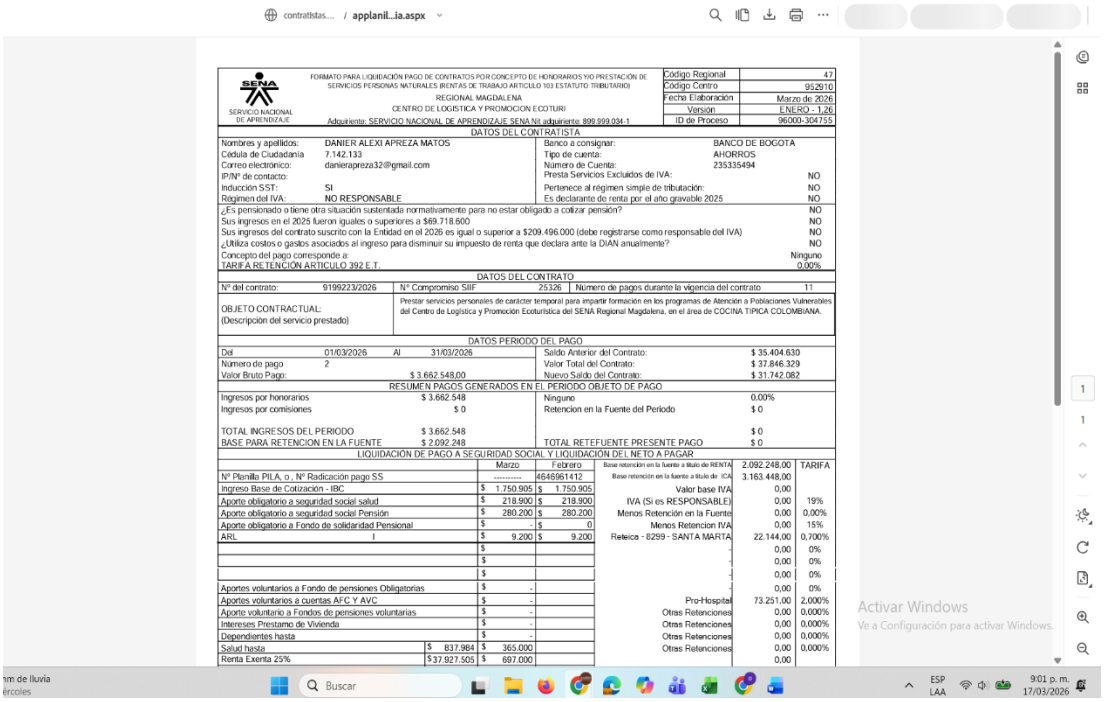
Anexo 11
Participación de montaje de aula movil





Anexo 12
GF Y GC





FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

REGIONAL MAGDALENA

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURI

Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquirente: 899.999.034-1

Código Regional	47
Código Centro	952910
Fecha Elaboración	Marzo de 2026
Versión	ENERO - 1.26
ID de Proceso	96000-304755

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	DANIER ALEXI APREZA MATOS	Banco a consignar:	BANCO DE BOGOTA
Cédula de Ciudadanía	7.142.133	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	danierapreza32@gmail.com	Número de Cuenta:	235335494
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Regimen del IVA	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2025	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión? NO

Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a $69.718.600 NO

Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a $209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA) NO

¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente? NO

Concepto del pago corresponde a: Ninguno

TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T. 0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	9199223/2026	Nº Compromiso SIIF	25326	Número de pagos durante la vigencia del contrato	11

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)

Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena, en el área de COCINA TIPICA COLOMBIANA.

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/03/2026	Al	31/03/2026	Saldo Anterior del Contrato:	$ 35.404.630
Número de pago	2			Valor Total del Contrato:	$ 37.846.329
Valor Bruto Pago:	$ 3.662.548,00			Nuevo Saldo del Contrato:	$ 31.742.082

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.662.548	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.662.548		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.092.248	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Marzo	Febrero
Nº Planilla PILA, o., Nº Radicación pago SS	----------	4646961412
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.750.905	$ 1.750.905
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 218.900	$ 218.900
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 280.200	$ 280.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL I	$ 9.200	$ 9.200
	$	
	$	
	$	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda	$ -	
Dependientes hasta	$ -	
Salud hasta	$ 837.984	$ 365.000
Renta Exenta 25%	$ 37.927.505	$ 697.000

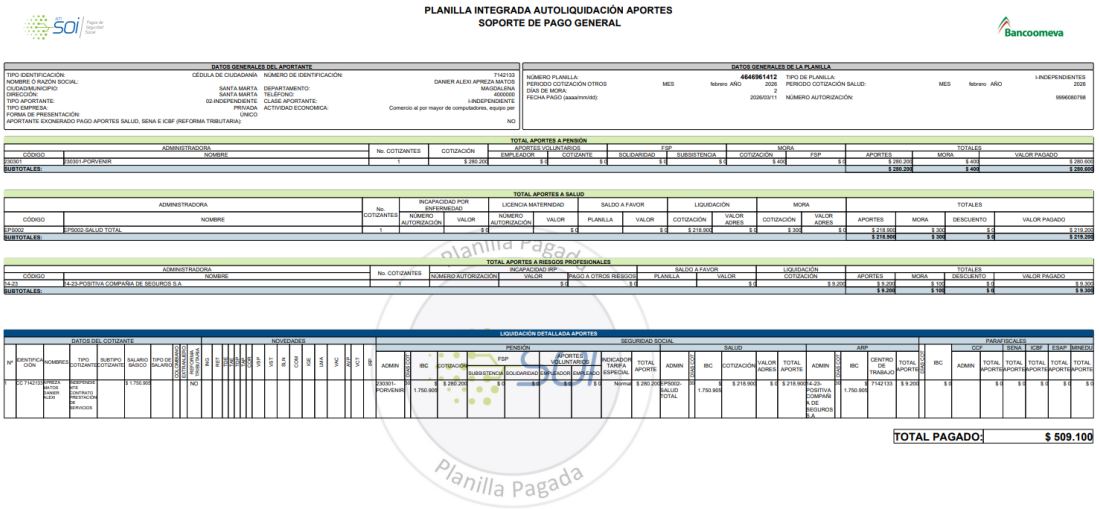
Base retención en la fuente a título de RENTA	2.092.248,00	TARIFA
Base retención en la fuente a título de ICA	3.163.448,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299 - SANTA MARTA	22.144,00	0,700%
	0,00	0%
	0,00	0%
	0,00	0%
	0,00	0%
Pro-Hospital	73.251,00	2,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Anexo 13
Ambiente



Anexo 14
Planilla de aportes



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	7142133
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			DANIER ALEXI APREZA MATOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA MARTA	DEPARTAMENTO:	MAGDALENA
DIRECCIÓN:	SANTA MARTA	TELÉFONO:	4000000
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	4646961412		TIPO DE PLANILLA:				I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS SUBSISTEMAS:	MES	febrero AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	febrero AÑO 2026		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/03/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9996080788			

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
36301	36301-PORVENIR	1	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 400	$ 0	$ 280.200	$ 400	$ 280.600
SUBTOTALES:										**$ 280.200**	**$ 400**	**$ 280.600**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 300	$ 0	$ 218.900	$ 300	$ 0	$ 219.200
SUBTOTALES:													**$ 218.900**	**$ 300**	**$ 0**	**$ 219.200**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.200	$ 9.200	$ 100	$ 0	$ 9.300
SUBTOTALES:									**$ 9.200**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 9.300**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																		PARAFISCALES									
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EL EXTERIOR	SUSPENSIÓN TEMPORAL	INGRESO	RETIRO	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN								SALUD					AFP													ICBF									
																								ADMIN	COTIZACIÓN	IBC	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS INDICADOR	APORTES VOLUNTARIOS CANTIDAD	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	IBC	COTIZACIÓN	VALOR NO RES.	TOTAL APORTE	ADMIN	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTES	ADMIN	IBC	TOTAL APORTES	APORTES	TOTAL APORTES	APORTES	TOTAL APORTES	APORTES	TOTAL APORTES
	CC 7142133	APREZA MATOS DANIER ALEXI	INDEPENDIENTE DE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.750.900				NO															230301-PORVENIR	$	$ 280.200	1.750.900	$ 0	$ 0			Normal	$ 280.200	EPS002-SALUD TOTAL	24	1.750.900	$ 218.900	$ 0	$ 218.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	24	1.750.900	7142133	$ 9.200																						

TOTAL PAGADO: **$ 509.100**

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.