PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Plata, marzo del 2026

Señor
HERNAN CAMILO CERQUERA FLOREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9071389
Instructor G20
Coordinador Académico de Programas Especiales
La Plata Huila

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del 01 al 31 de marzo del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9071389 del año 2026

Sergio Alejandro Rivera Tocora, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1007490356 de La Plata Huila, 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 del contrato la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES SEICIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y NUEVES PESOS ($38.689.559,00) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) pago por el mes de febrero del 2026 proporcional a los días de ejecución del contrato, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS ($4.579.580,00)MCTE. Siete (7) pagos mensuales igual de marzo a septiembre del 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE ($4.737.497)MCTE, y un ultimo pago en el mes de octubre del 2026 por el valor de NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS (947.500)MCTE.

Plazo: Será hasta el 06 de octubre de 2026

Objeto: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia () Economía popular CampeSENA para el ÁREA TEMÁTICA: COCINA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, Código de Integridad del SENA, desarrollando las acciones de formación, de acuerdo con la programación, disponiendo de toda su capacidad, seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia en su desarrollo, que derive en excelente calidad de la formación a impartir, cumpliendo con la programación establecida previa concertación con la supervisión, en las jornadas y lugares para impartir la formación y de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas, lineamientos y política institucional indicados en el Procedimiento de Ejecución de la Formación sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	Impartí un total de 160 horas de formación durante el mes de marzo, cumpliendo con los lineamientos del sistema SIGA y el Código de Integridad. Ejecuté con responsabilidad y profesionalismo las acciones formativas en las fichas 3430978 y 3445025 (Tesalia), 3445436 (Vereda San Rafael), 3431034 (Vereda Moscopan) y 3430913, abarcando temáticas de chocolatería, pastelería, coctelería y cocina típica. Estas actividades se desarrollaron bajo los parámetros de calidad institucional y conforme a la programación previamente concertada con la supervisión.	1,1 listados de asistencia de cada una de las formaciones.
2	Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de Formación Profesional Integral, en los procesos asociados a registro calificado, autoevaluación y alistamiento de los procesos formativos, de conformidad con las necesidades nacionales, así	No se requirió la actividad.	No aplica.

	como con los lineamientos y la política institucional aplicables al área temática objeto del contrato.		
3	Realizar el registro, verificación y seguimiento oportuno de la información académica en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje (SOFIA PLUS), mediante las siguientes actividades: a) Caracterización oportuna de la población. b) Crear las rutas de aprendizaje y asociar a los aprendices a su respectiva ruta. c) Verificar que los aprendices matriculados se encuentren en estado "En formación". d) Comprobar que los datos básicos y de contacto de los aprendices estén debidamente actualizados. e) Registrar oportunamente las inasistencias, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz SENA. g) Emitir y registrar el juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje. h) Notificar de manera inmediata al supervisor cualquier error identificado en el registro de los juicios evaluativos.	Realicé en el mes de marzo la caracterización, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices en el sistema SOFIA PLUS para las siguientes fichas: 3430978 (Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina), 3445025 (Productos básicos de pastelería), 3445436 (Elaboración básica de tortas y galletas), 3431034 (Coctelería Tropical) y 3430913 (Cocina Típica Colombiana). Con estas acciones, garanticé la correcta trazabilidad académica de los grupos en Tesalia y las veredas San Rafael y Moscopan, asegurando que cada aprendiz quedara debidamente vinculado a su proceso formativo.	3,1 pantallazos de la creación de rutas de aprendizaje 3,2 Pantallazo de la asociación de los aprendices de las fichas de formación 3,3 Pantallazo de la calificación de juicios evaluativos
4	Documentar y mantener actualizada la información asociada al proceso formativo, incluyendo el portafolio	No se requirió la actividad.	No aplica.

5	Entregar los soportes requeridos para el procedimiento de ingreso de los aprendices al programa de formación, tales como la guía de aprendizaje, ficha de caracterización, copia de los documentos de identidad, formato de inscripción de aspirantes en SOFIA Plus y los demás requisitos definidos en el diseño curricular, dentro de los tiempos para el proceso de caracterización. Asimismo, documentar y mantener actualizado el OneDrive para el cierre de los cursos complementarios. Cumplir con lo dispuesto en la Guía para la Ejecución de la Formación Complementaria Presencial GFPI-G-043, en los plazos establecidos.	uministré las copias de documentos de identidad, formatos de inscripción y fichas de caracterización dentro de los plazos establecidos, asegurando el cumplimiento de la Guía GFPI-G-043. Asimismo, cargué y actualicé los soportes digitales en el OneDrive institucional para garantizar el correcto cierre y trazabilidad de los cursos complementarios.	5,1 Pantallazo de la caracterización de los cursos de formación.
6	Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que se presente una inasistencia, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz SENA, y registrar oportunamente dicha novedad en el aplicativo SOFIA Plus. Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del Aprendiz, así como implementar las estrategias definidas en el protocolo de la Ruta de Atención para la Prevención de la Deserción de Aprendices (GFPI-PR-001), para los aprendices de formación presencial y virtual en sus diferentes niveles de formación.	No se requirió la actividad.	No aplica.
7	Elaborar la planeación pedagógica, los formatos facilitadores, las guías de aprendizaje conforme a dicha planeación y los instrumentos de evaluación correspondientes a las formaciones asignadas y a los	Diseñé y elaboré durante el mes de marzo la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación para las formaciones de: 3431034 (Coctelería Tropical), 3430978	7,1 Pantallazos de las guías de aprendizaje 7,2 Pantallazos de los instrumentos de evaluación

	programas incluidos en la oferta indicativa de los diferentes trimestres del calendario académico, así como entregarlos oportunamente dentro de los tiempos establecidos.	(Chocolatería fina), 3430913 (Cocina Típica Colombiana), 3445025 (Pastelería básica) y 3445436 (Tortas y galletas). Aseguré que cada documento estuviera alineado con el diseño curricular y los entregué oportunamente para garantizar que el proceso formativo contara con todo el soporte técnico y pedagógico requerido.	
8	Participar en las reuniones y entregar, previo a la presentación de los informes mensuales para el respectivo pago, los soportes derivados de las mismas, tales como actas de inducción, actas de seguimiento a la ejecución de la formación y actas de desarrollo curricular de las formaciones. Asimismo, garantizar la emisión de la totalidad de los juicios evaluativos, el trámite oportuno de las novedades, dentro de los tiempos.	Radiqué y entregué oportunamente durante el mes de marzo los informes de Gestión Contractual y Financiera, junto con los soportes requeridos para la presentación de mi cuenta de cobro. Asimismo, gestioné y presenté la documentación correspondiente a mi orden de viaje, asegurando el cumplimiento de los requisitos administrativos para el trámite de pago mensual.	8,1 Informe de Gestión Contractual 8,2 Informe de Gestión Financiera
9	Apoyar al Centro de Formación, cuando así se requiera, en las actividades de promoción, comunicación y divulgación del portafolio de servicios, así como en la divulgación intra y extrainstitucional, en la zona de influencia, de las ofertas de programas de formación a impartir. Asimismo, contribuir a la apertura de las formaciones tituladas y complementarias y, en el caso de poblaciones con características especiales o ubicadas en zonas de difícil acceso, apoyar a los aspirantes en el proceso de registro en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje (SOFIA Plus).	No se requirió la actividad.	No aplica.

10	Acompañar a los aprendices en las actividades planificadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, conforme a la programación asignada, promoviendo su participación activa y garantizando el desarrollo adecuado de dichas actividades.	No se requirió la actividad.	No aplica.
11	Revisar la cuenta de correo institucional que le sea asignada y atender de forma oportuna las comunicaciones electrónicas recibidas.	Revisé diariamente mi cuenta de correo institucional durante el mes de marzo y atendí de manera oportuna todas las comunicaciones, solicitudes y requerimientos técnicos enviados por la supervisión y las áreas administrativas. Gracias a este seguimiento constante, garanticé una comunicación fluida con el centro de formación, dando respuesta inmediata a los correos que permitieron el avance normal de mis actividades contractuales.	11,1 Pantallazo del correo electrónico institucional
12	Informar de manera previa y oportuna a la supervisión, con una antelación mínima de cuarenta y ocho (48) horas, cualquier eventualidad que impida el cumplimiento de la programación establecida por el Centro de Formación, garantizando que la formación no se vea afectada y que se asegure la continuidad del proceso formativo y la adecuada atención a los aprendices.	No se requirió la actividad.	No aplica.
13	Asistir y participar de manera activa en las reuniones institucionales y en las transferencias de conocimiento en el marco de la actividad contractual.	No se requirió la actividad.	No aplica.
14	Aplicar en el proceso de evaluación y certificación de la norma de competencia laboral	No se requirió la actividad.	No aplica.

	las técnicas y estrategias pedagógicas correspondientes, aportando el o los certificados de aprobación vigentes, y realizando al menos una evaluación técnica.		
15	Entregar y presentar los informes de ejecución dentro del plazo indicado, correspondientes a un total de ciento sesenta (160) horas de formación directa por cada período mensual, garantizando la correcta documentación y seguimiento de los procesos formativos.	Cumplí y reporté un total de 176 horas de formación complementaria directa durante el mes de marzo. Presenté oportunamente los informes de ejecución donde documenté el avance de mis fichas, garantizando que cada sesión estuviera debidamente registrada en los sistemas de seguimiento institucional. Gracias a esta gestión, aseguré la transparencia y calidad en la entrega de mis servicios educativos dentro de los plazos establecidos por la supervisión.	15,1 Pantallazo del informe de apoyo administrativo 15,2 listados de asistencia
16	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 y que por razones de experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.	No se requirió la actividad.	No aplica.
17	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	No se requirió la actividad.	No aplica.
18	Garantizar la conformación de expedientes, así como la organización, conservación,	No se requirió la actividad.	No aplica.

	preservación, acceso y entrega de los documentos y archivos derivados del cumplimiento de las obligaciones contractuales, incluyendo todas las actas de los equipos ejecutores y demás documentos que se generen durante el desarrollo de la formación. Esto asegura que la información esté disponible, completa y actualizada según los lineamientos del Centro de Formación.		
19	Realizar las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual, así como aquellas que resulten inherentes y guarden relación directa con la formación.	Desarrollé y ejecuté todas las actividades técnicas y administrativas inherentes a mi rol de instructora durante el mes de marzo. Atendí de forma proactiva los requerimientos surgidos en el proceso pedagógico, garantizando así la calidad y pertinencia de las formaciones caracterizadas, en cumplimiento de los objetivos institucionales y las necesidades de la comunidad.	19,1 GC_1007490356_13926_FEBRERO_2026_SERGIORIVERA 19,2 GF_1007490356_13926_FEBRERO_2026_SERGIORIVERA

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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	11026	La Plata – Tesalia	2-03-2026	28-03-2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 95008252772 correspondiente al mes de febrero del 2026, canceladas a aportes en línea a través de Bancolombia.

Cordialmente,

Sergio A Rivera

Sergio Alejandro Rivera Tocora
Contratista
C.C. No. 1007490356

Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente por Hernan Camilo Cerquera Florez

Firma
Hernán Camilo Cerquera Flórez
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9071389

Obligación #1

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Leidy Candela	1081396978					leidyojana@gmail.com	3125561921	x	
	Icsolder Triviño	12-2784532.					icsolder@gmail.com	3115356470	x	
	Carlin P. Candela	36[illegible]228					carlinpatricia@gmail.com	3143837321	x	
	Karen Margarita	1081414071						3185456560	x	Karen Margarita
	Diana Lizeth Hdez	1081483235			Aprendiz		dianalizethhdez25@gmail.com	3172136918	x	
	Yolieth Penna P.	1081466162			Aprendiz		Yolieth.penna655@gmail.com	3137519680	x	Yolieth Penna P.
	Luisa Fda Rodriguez	36384378			Aprendiz		luisarodri053@gmail.com	3132734547	x	Luisa Rodriguez
	Paola Andrea Quinto	1057466061			Aprendiz		Paolaandreaquinto777@gmail.com	3156489763	x	Paola Quinto
	Yaira Fernanda Rojas	1081415376			Aprendiz		Fernanda Rojas Pillimue@gmail.com	3107628209	x	Fernanda Rojas
	Erika Natalia G.	1083400162			Aprende			3106891193	x	Erika Garcia

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

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karen Margarita	1081414021				aprendis		3185456150	X	Karen Margarita
	Erika Natalia G.	1081400162				APrendis		3106841193	X	Erika García
	Luisa Fda Rodriguez	36384378				Aprendiz		3132759547	X	Luisa Fda, Rodriguez
	Diana L Moluno Sandoval	1081423.235				Aprendiz		3172913698	X	
	Paula Andrea Quinto	1059761061				Aprendiz		3156159763	X	Paula Quinto
	Tatiana García	1006119673				Aprendiz		3118996746	X	Tatiana García
	Yulieth Pena P	1081406162				Aprendiz		3157519680	X	Yulieth Pena P
	Fernanda Rojas P	1081415372				Aprendiz		3167282091	X	Fernanda Rojas
	Camin P Candela	36384228				Aprendiz		3143837581	X	
	Ics dobitivino	12.278452				Aprendiz		3115356470	X	
	Juan Diego Cumbe	1.007681586				Aprendiz		3177679076	X	Juan Diego Cumbe
	Yeidy Candela	1081396978				Aprendiz		3125561921	X	

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia Moscopar

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Adriana M trujillo	1081398x74			Aprendiz		trujilloadriana812@gmail.com	3108378938		
	Valentina Chumbaco	1081421834			Aprendiz		valenthuss11@gmail.com	3202775046		Valentina Ch.
	Andrea Pedalón	26522837			Aprendiz			3104196349		

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

GOR-F-085 V02

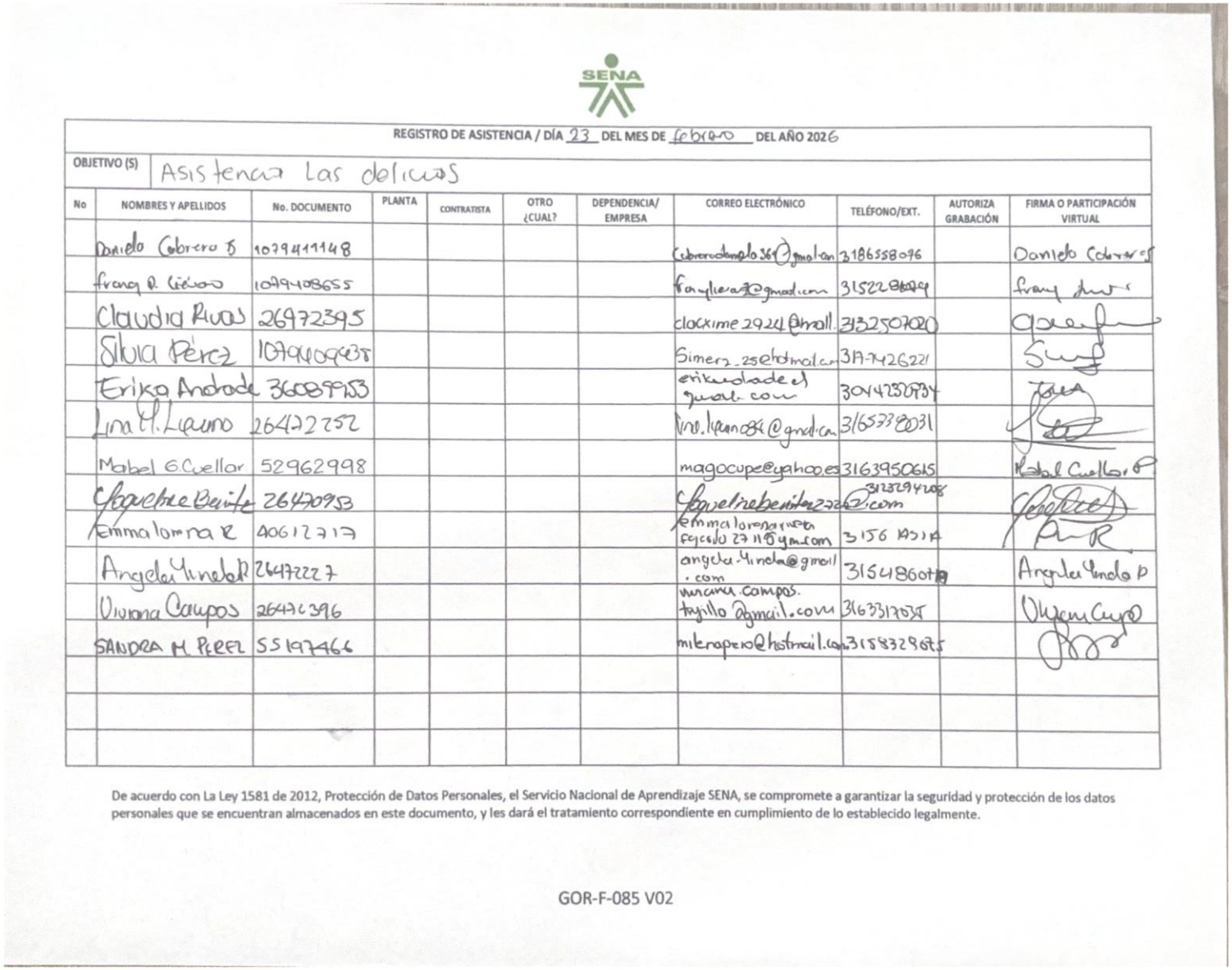
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 202 6

OBJETIVO (S): Asistencia.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Camila Aguja Arandiaga	1081407368	—	—	Aprendiz	—	maguja1@arandiaga@gmail.com	3118996186	Sí	Maria Camila.
2	Adriana Lucia Galvis Tejada	1145825738	—	—	Aprendiz	—	galvistejadaadri@gmail.com	3208778981	Si	Adriana G.T
3	Andrey Yulieth Pajoy Quiles	1081407452	—	—	Aprendiz	—	andreyulieth pajoy@gmail.com	3212711502	Si	Andrey Yulieth
4	Angely Sofia Negeteye Mosquera	1.121.206.332	—	—	Aprendiz	—	angelymosqueira@gmail com	3122473466	Si	Angely
5	Kenlly Dayana Espinosa Perez	1038969236	—	—	Aprendiz	—	kitzeartenosa@gmail.com	3784032686	Sí	Kenlly Espinosa
6	Angel Andres Gallardo Moro	1081402864	—	—	Aprendiz	—	andresgallardo2222@gmail.com	3123741096	Si	
7	Valeria Michel Medina Rios	1.143.825265	—	—	Aprendiz	—	Valeriamedina09@gmail.com	3024850307	Si	
8	Jeidy Catalina Quintero Fresco	1145825752	—	—	Aprendiz	—	Jeidyfresco@gmail.com	3135649307	Si	
9	Jhoselin Camila Tumbo Suns	1062082835	—	—	Aprendiz	—	sunscamila@gmail.com	3226120705	Si	
10	Luna sofia valenzuela toro	1016834853	—	—	Aprendiz	—	Lunitavalenstar358@gmail.com	3183342793	Si	
11	Yuri Valentina carrasco Fuentes	1114817404	—	—	Aprendiz	—	yuricarrasco@gmail.com	3229354286	Si	Yuri Valentina
12	sebastian Hoyos Marin	1145825826	—	—	Aprendiz	—	sebastianhoyos@gmail.com	3155481470	Si	
13	Yohana Marcela Rodriguez	1077862893	—	—	Aprendiz	—	yohanamarcela07@gmail.com	3161243393	Si	
14	yeison Estiven cordozo	1029881791	—	—	Aprendiz	—		3209550486	Si	Yeison
15	Samuel Andres Oviedo bejarano	1081407716	—	—	Aprendiz	—	samuelbejarano1275@gmail.com	3133840602	Si	

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia Las delicias

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniela Cabrera S	1079411148					Cabreradaniela367@gmail.com	3186558096		Daniela Cabrera S
	Franq R. Gelvez	1094408655					franyliera@gmail.com	3152286829		Franq
	Claudia Rivas	26972395					clackime2924@hotmail.	3132507020		
	Silvia Pérez	1094409438					Simerz_25@hotmail.com	317-7426221		
	Erika Andrade	36089153					erikaandradeel gmail.com	3044230934		
	Lina M. Lizcano	26422752					lina.lizcano84@gmail.com	3165738031		
	Mabel G Cuellar	52962998					magocupe@yahoo.es	3163950615		Mabel Cuellar G
	Chayelize Benitez	26470953					chayelizebenitez2226@	3123294208		
	Emma Lorena R	40612717					Emmalorenarivera fegcolo 27 11@ymail.com	3156 [illegible]		
	Angela Yineth P	26472227					angela.yineth@gmail.com	3154860[illegible]		Angela Yineth P
	Viviana Campos	26476396					viviana.campos. trujillo@gmail.com	3163317035		Viviana Campos
	SANDRA M. PEREZ	55197466					miterapeo@hotmail.com	3158329835		

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Asistencia Moscopan

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andrea Pcallon	26522837			Aprendiz			3104196349	x	
	María Eky Chaya	36376910			Aprendiz			3135585248	x	
	Angela María Calla	1.081419186			Aprendiz			3223549335	x	
	Francy Garcia	36381322			Aprendiz			3235102348	x	
	Astrid Carolina Quilindo	1081420113			Aprendiz			3134427892	x	Astrid Quilindo
	[illegible]	[illegible]			Aprendiz			3112805424	x	
	Martha Quiguanz	55131561			Aprendiz			3132740273	x	Martha Quiguanz
	Valentina Chamba	1081421834			Aprendiz			3207775046	x	Valentina ch.
	Jimena Unas	1087407747			Aprendiz			3138996763	x	Jimena Unas
	Angela Cepeda	1081416192			Aprendiz			3176368138	x	Angela Cepeda

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia Las delicas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andrea P caldón	26 522 837			Aprendiz			3164196349	X	
	Francy Garcia	36381322			Aprendiz			3235703268	X	
	Astrid Carolina Quilindo	1081420113			Aprendiz			3134427872	X	Astrid Quilindo
	Martha Quiguanas D.	55131561			APRENDIZ			3132790273	X	Martha Quiguanas
	Valentina caldon cerezo	1004198910			APRENDIZ		valentina.caldon@sena.edu.co	3172028854		
	maria clay [illegible]	36376910			Aprendiz			3165062185		
	Valentina Chimbaco	1081421834			Aprendiz			3202775046		Valentina Chimbaco
	Angela Cepeda	1081416192			Aprendiz			3176368139		Angela Cepeda
	Jimena Chaux	1087609747			Aprendiz			3138996763		Jimena Chaux

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia Tesalia.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Laura Sanchez	1006150035			Aprendiz		1006150[illegible]@gmail.	316 6676923		Laura Sanchez
2	Dary Llerena	26470990			Aprendiz		daylleraya@gmail.com	3165634371		
3	Mª ESTEFANNIE MARTINEZ	1079411533			Aprendiz		martinezguerrero mariaestefannie@gmail.	3144188218		MARIA MARTINEZ
4	Luz Dary Guerrero	26470151			Aprendiz			3164864685		Luz Dary Guerrero
5	Yade Andrea Sanchez C.	1106891594			Aprendiz		yadeandrea33@hotmail.com	3164569254		
6	Ibon Melissa Cuellar	1003808245			Aprendiz		Melissaelbarespeda@gmail.com	3134360103		I. Melissa C.
7	Marleny Bastidas N.	26471466			Aprendiz		Marleny Bastidas N @gmail.com.co	3152800143		
8	YENNY B. CABRERA TELLEZ	55131463			Aprendiz.			3144697124		YENNY B. CABRERA TELLEZ.
9	Adriana M. Cabrera	26'472030.			Aprendiz		Adriana cabrera 0625@gmail.com	3128969777		Adriana M. Cabrera
10	Sori Bastidas	26472090			Aprendiz		Sulabobra@gmail.com	3165181576		Sori Bastidas
11	Melida Andrade	26.471143			Aprendiz		melidaquelpradora 816@gmail.com.	3152262894		N/A.
12	Deily J Cabrera	1079409415			Aprendiz		Jcabrera.m73 @gmail.com	3112161313		Deily J Cabrera

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia San Rafael

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Carlos Eduardo Cruz	83241334			Aprediz			3126097845		
	Blanca Becerra	1081404977			Aprendiz		blancabecerra7@outlook.com	3132238232		
	Mileth Rodriguez	1029820171			Aprendiz		mileth.rodriguez2@sena.edu.co	3229375390		
	Fabian Arturo Burgos	7081394361			aprendiz			3209770610		Fabian A. Burgos
	Lidia Yineth Urdaneta	26522474			Aprendiz			3112472078		Lidia Yineth Urdaneta
	Lisbeth Yohana Quiceno	1007826799			Hprendiz			3112306104		Lisbeth Yohana Quiceno
	Mildreth Astorga P.	1081419398			Aprendiz		mildreth.astorga6@sena.edu.co	3146127753		Mildreth Astorga
	Soleidy Ultengo. A	1081415900			aprendiz			3132419211		Soleidy Ultengo.
	Geidy Orozco T.	1078663573			Aprendiz		geidy1206@gmail.com	3169879143		Geidy Orozco
	Ana Fernandez	1081392321			Aprendiz		yeidy1206@gmail.com	3126097847		Ana Fernandez
	Wilson Quilindo	1081486487			Aprendiz			3133676437		Wilson quilindo
	Gloria Motta	55194526			Aprendiz			3145006043		Gloria Motta

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia Moscopan

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andrea Patricia C.	26527837			Aprendiz			3104196379	Y	
	Mª Elay Clavijo	36376910			Aprendiz			3135508825	Y	
	Valentina Chimbaco				Aprendiz			3134427872	X	
	Astrid Cardona Quiroz	1081420113			Aprendiz			3134427772	X	
	Angela Maria Cepeda	36381322			Aprendiz				Y	
	Fiory Garcia				Aprendiz			3176369138	X	
	Valentina Calderon	1004188910			Aprendiz			3117021054	X	
	Angela Maria C.				Aprendiz			3273569335	Y	
	Jimena Unas	1081409747			Aprendiz			3389916 3	X	

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	María Camila Aguja Arfundus	1087407368					magyacartundu-aye@gmail.com	3118996186		María Camila
	Adriana Lucía Galvis Tejada	1145825138					galvistejadadadri@gmail.com	3208778981		Adriana G.
	Andrey Yulieth Pajoy Quiles	1081407432					andreyulieth Pajoy@gmail.com	3212711502		Andrey Pajoy
	Angely Sofid Vergefeye Mosquera	1121206332					angelymosquera83@gmail.com	3122473466		Angely.
	Jhoselin Camila Tumbo Suns	1062082835					sunscamila@gmail.com	3226 120705		
	Jeidy Catalina Quintero Fresco	1145825752					Jeidyfresco@gmail.com	3135649307		
	Nelly Dayana Espinosa Pérez	1058969236					hitzaartomasu@gmail.com	3184052686		Nelly Espinosa.
	Luna Sofía Valenzuela Toro	1016834853					lunitavalenstor358@gmail.com	3183346373		Luna Sofía V.
	yeison estiven cardozo serrato	1029891791						3123248876		yeison
	Cristi Joely Quintero Jondapiz	1019210408					Cristijoely12@gmail.com	3142136831		
	Valeria Michel Medina Ríos	1.143.825.265					valeriamichel1009@gmail.com	3048306067		
	Angel Andres Calindo Mora	1081402869					angelsgalindo2222@gmail.com	3523291096		
	Nicol Dayana Perez Villota	1081406153					pund2008@gmail.com	3118819680		Nicol Dayana P.
	Ivette Sofía Mage Herrera	1145825421					sofimantic2102@gmail.com	314 9145735		Sofía MH.
	Geraldyn Yasno Martínez	1031133540					geraldinyasnomartinez@gmail.com	3123775703		Geraldyn

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 03 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia las delicas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Camelo Cabrera s	1079411148					cabrera.camelo361@gmail.c	3186558076		Camelo Cabreras
	Franyd Liévano	1099408855.					franylievano2@gmail.com	3152288394		Franyd Liévano.
	Claudia Rios	26972395					cbcxime2924@gm	3132507220		
	Silvia Perez	1074809938					Simeiz_25@hotmail.	3177428221		
	Erika Andrade	36089853					embachadora.of	3044232834		
	Lina M. Liévano	26472252					lina.lievano84@gmail.com	3165838031		
	Mabel G. Cuellar	52962998					magocupe@yahoo.es	3163950615		Mabel Cuellar.
	Yaqueline Benitez	26470953					yaquelinebenitez2270@caro	3123294208		
	Emma lorena R	40612717					emmalorenaN°1@yahoo.com	3156105114		
	Angela Yinela P.	26472227					angela.yinela@gmail.com	3185277104		Angela Yinela P.
	Viviana Campos	26472396					Viviana Campos. Inyilla@gmail.com	3163317035		
	SANDRA M. PEREZ	55197466					milenapero@hotmail.com	3158328075		

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia tesalia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mª ESTEFANNIE MARTINEZ	1079411533			Aprendiz		martinezguerrero maria estefannie@gmail.com	3144188218		María Martinez
2	Deily H Lievano	26472090			Aprendiz		Deilylievano@gmail.com	3165634391		
3	Laura D. Sanchez	1002425035			Aprendiz		1004650746@gmail.com	3148676923		Laura. Sánchez
4	Luz Dary Guerrero	26470151			Aprendiz			3164864688		Luz Dary Guerrero
5	Yade Andrea Sanchez	1106891594			Aprendiz		yadeandrea33@hotmail.com	3164569254		
6	Lorena Martinez	26472358			Aprendiz		achary004@gmail.com.	3144768854		Lorena M.
7	Ibon Melissa C	1003808245			Aprendiz		Melissacellarcepeda@gmail.com	3134360163		I. Melissa C
8	YENNY B. CABRERA TELLEZ	55131463.			Aprendiz			3144697124		YENNY B. CABRERA TELLEZ
9	Adriana M. Cabrera	26472030			Aprendiz		Adrianacabrera0625@gmail.com	3128869777		Adriana M Cabrera
10	Sury Bastidas	26472088			Aprez		Subabobra@gmail.com	3165189576		Sury Bastidas
11	Melida Andrade	26471143			Aprendiz		melidaquebrada816@gmail.com	3152262694		MIA
12	Deily J Cabrera	1079409015			Aprendiz		parracabrera777@y	3112161313		Deily J Cabrera

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia San Rafael.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Wilson Morales	1081406[illegible]			Aprendiz		[illegible]	3133676431		
2	ANP FERNANDEZ	1081392337			Aprendiz					
3	Lisbeth yohana Ducharne	1007826799			Aprendiz			3112306104		Lisbeth yohana Ducharne
4	[illegible]	83241324			Aprendiz			3126697284		
5	Dayanira Astaiza	1081409085			Aprendiz			35.60.50.101		
6	Francy Ordoñez	1081408077			Aprendiz			3219529873		Francy Ordoñez
7	Lidia Yined [illegible]	26522474			Aprendiz			3112472028		
8	Maldith Astaiza	1081419398			Aprendiz			3146127753		Maldith Astaiza
9	Mileth Rodriguez	1029880771			Aprendiz		[illegible]	3229379340		
10	Blanca Becerra	1081404477			Aprendiz		[illegible]	3132238257		
11	Maria Quilindo	26527798			Aprendiz		"	3154708525		Maria Quilindo
12	[illegible]	[illegible]			Aprendiz					
13	Soleidy Ulbrgo	1081415900			Aprendiz			3132[illegible]		Soleidy Ulbrgo
14	Fabian Burgos				Aprendiz			3209710616		Fabian Burgos

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

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia Moscopan

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andrea Patricia Calderón	26 522837			Aprendiz			3104146349		
	María Elcy Clavijo	36 376910			Aprendiz			313 590 8710		María Elcy C.
	Valentina Chimbaco				Aprendiz					Valentina
	Astrid Carolina Quilindo	1081420113			Aprendiz			3134427872		Astrid Quilindo C.
	Angela María Cepeda	1081416192			Aprendiz					
	Francy García	36381322			Aprendiz			3176368138		Angela María Cepeda
	Gabriela Calderón	1081416954			Aprendiz			3116121054		Gabriela Calderón
	Angela maria calderon				Aprendiz			3223529335		Angela maria C
	Jimena Arcos	1081607147			Aprendiz			3138899163		Jimena Arcos

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

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Asistencia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Camila Aguja Arbunduaga	1081407368					magujacarbunduaga@gmail.com	3118496786		Maria Camila Aguja. A
	Adriana Lucia Galvis T.	1145825738					galvistejaduadri@gmail.com	3208778681		Adriana Lucia Galvis T.
	Jeidy Catalina Quintero Fiesco	1145825752					Jeidy fiesco@gmail.com	3135614307		
	Angel Andres Galindo Mary	1081402864					andres galindo2222@gmail.com	3123141096		
	Valeria Ariel Ibarra Rios	1.145.825.265					valeria1103[illegible]@gmail.com	3624805087		
	Paula Andrea Navarro Soto	1.145.825.680					paulaandreanavarrosoto000@gmail.com	3232047715		Paula Andrea
	Yinsselin Camila Tombo Suns	1062082335					Sunscamila@gmail.com	3226720757		
	Ivette Sofia Monje Herrera	1145825421					sofimonhe2102@gmail.com	3144145735		Sofia M.H.
	Samuel Andres Oviedo Betancurt	1081408716					samuelbetancur0275@gmail.com	3133840602		
	Maria Camila Ramos Luccano	1081408018					mariacamilaramosluccano@gmail.com	3115879721		Maria Ramos.
	Geraldyn Yasnc Martinez	1031133540					geraldinyascmartinez@gmail.com	3123775405		
	Cristi Joely Quintero Yonduoiz	1014210908					cristijoely12@gmail.com	3142136837		
	Yeison Estiven Cordoba	1029881491						3193248376		Yeison
	Sayra Alexandra Navarro Andrade	1021680867						3175530[illegible]		
	Krelly Dayana Espinosa Perez	1058964236					hitzdeathonasu@gmail.com	3184052686		Krelly Espinosa

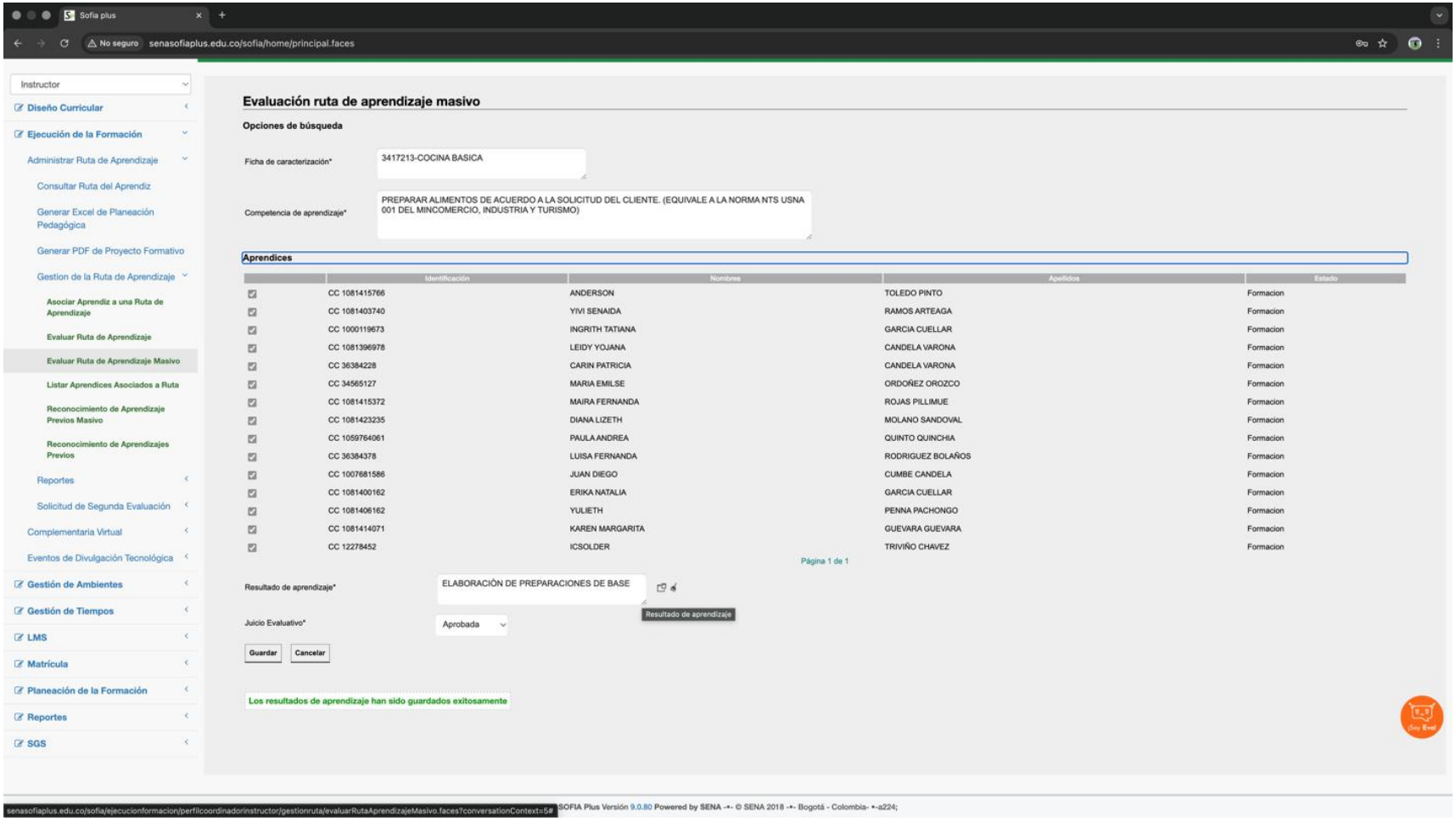
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

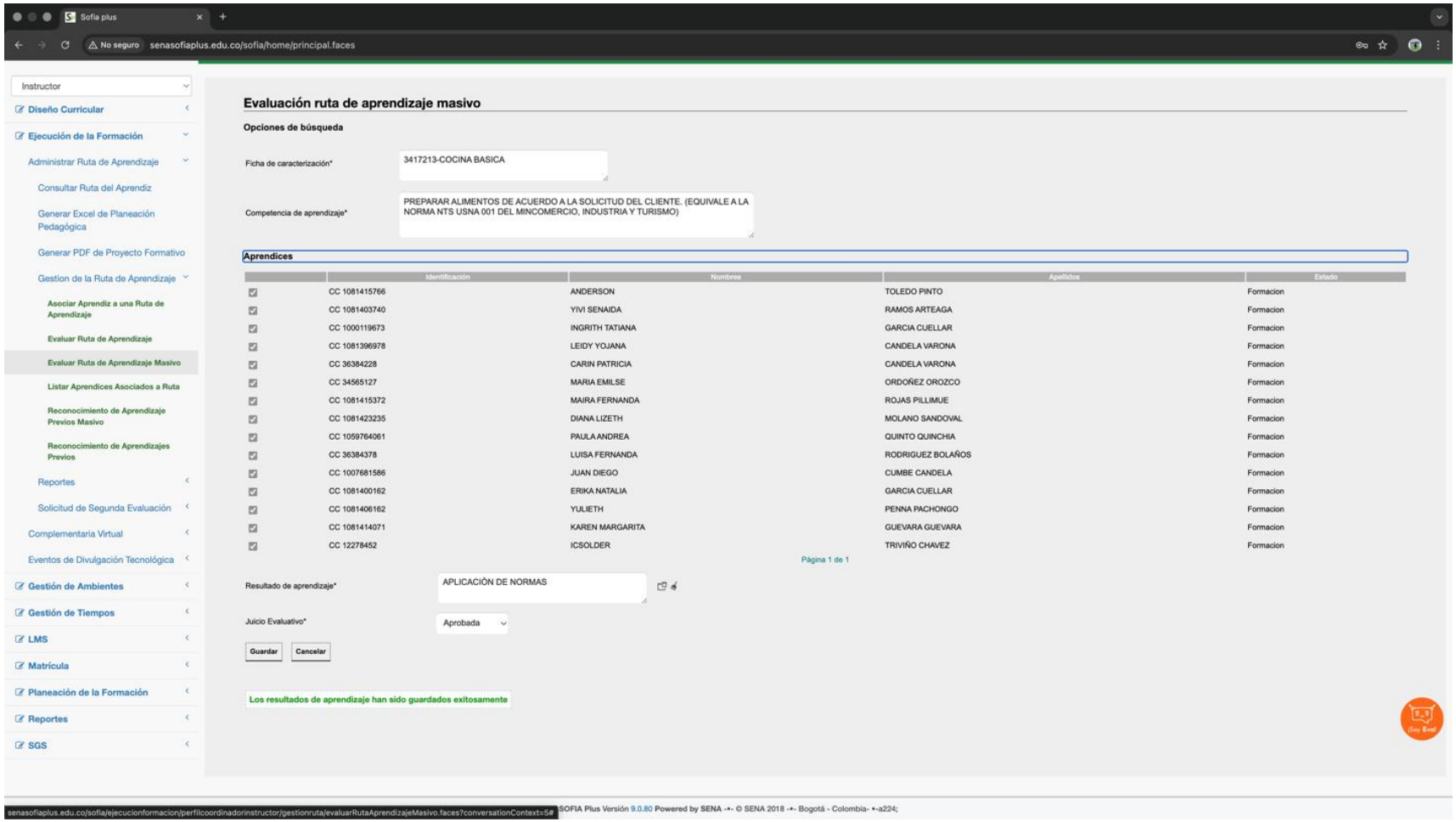
GOR-F-085 V02

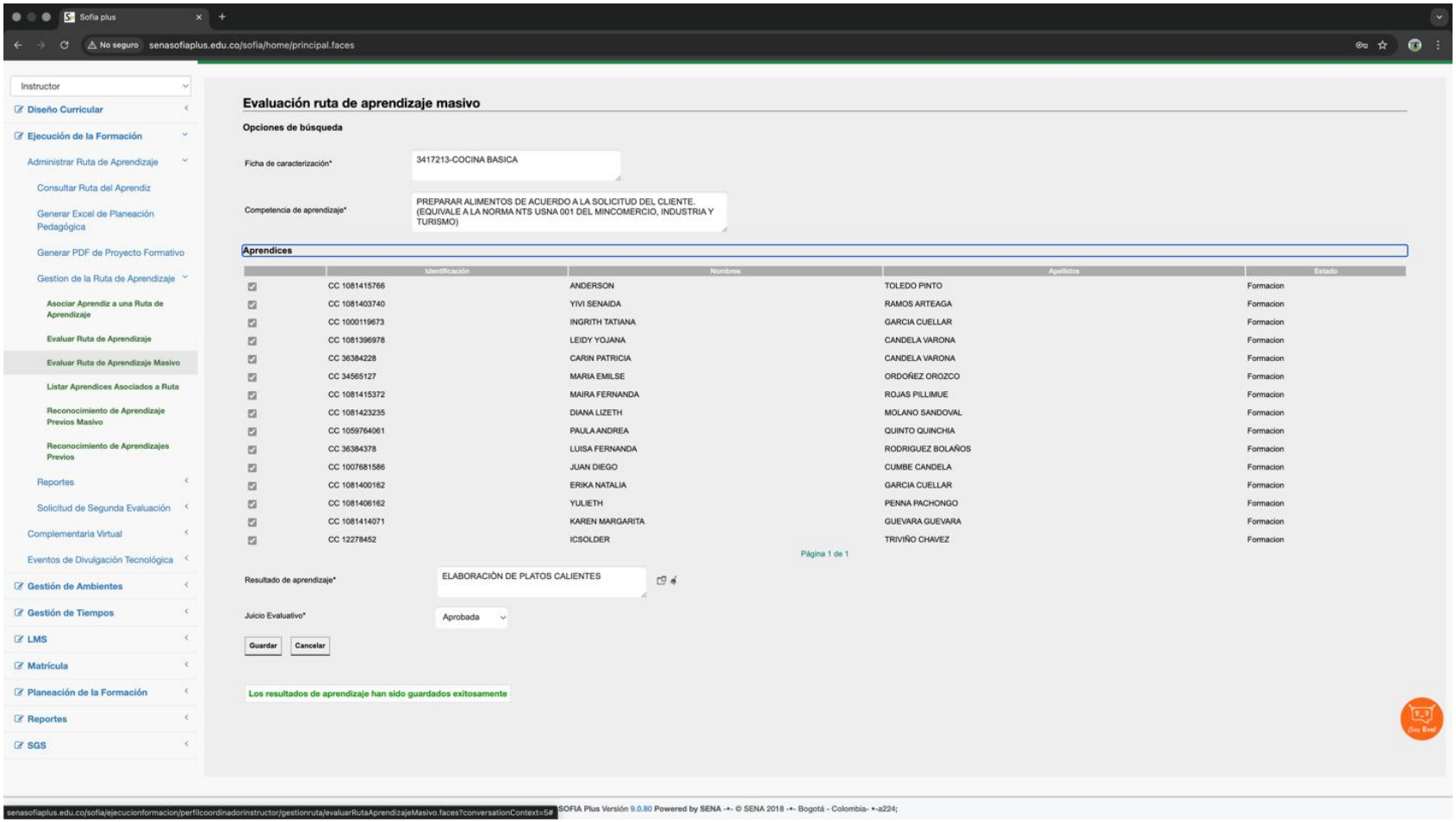
Obligación # 2

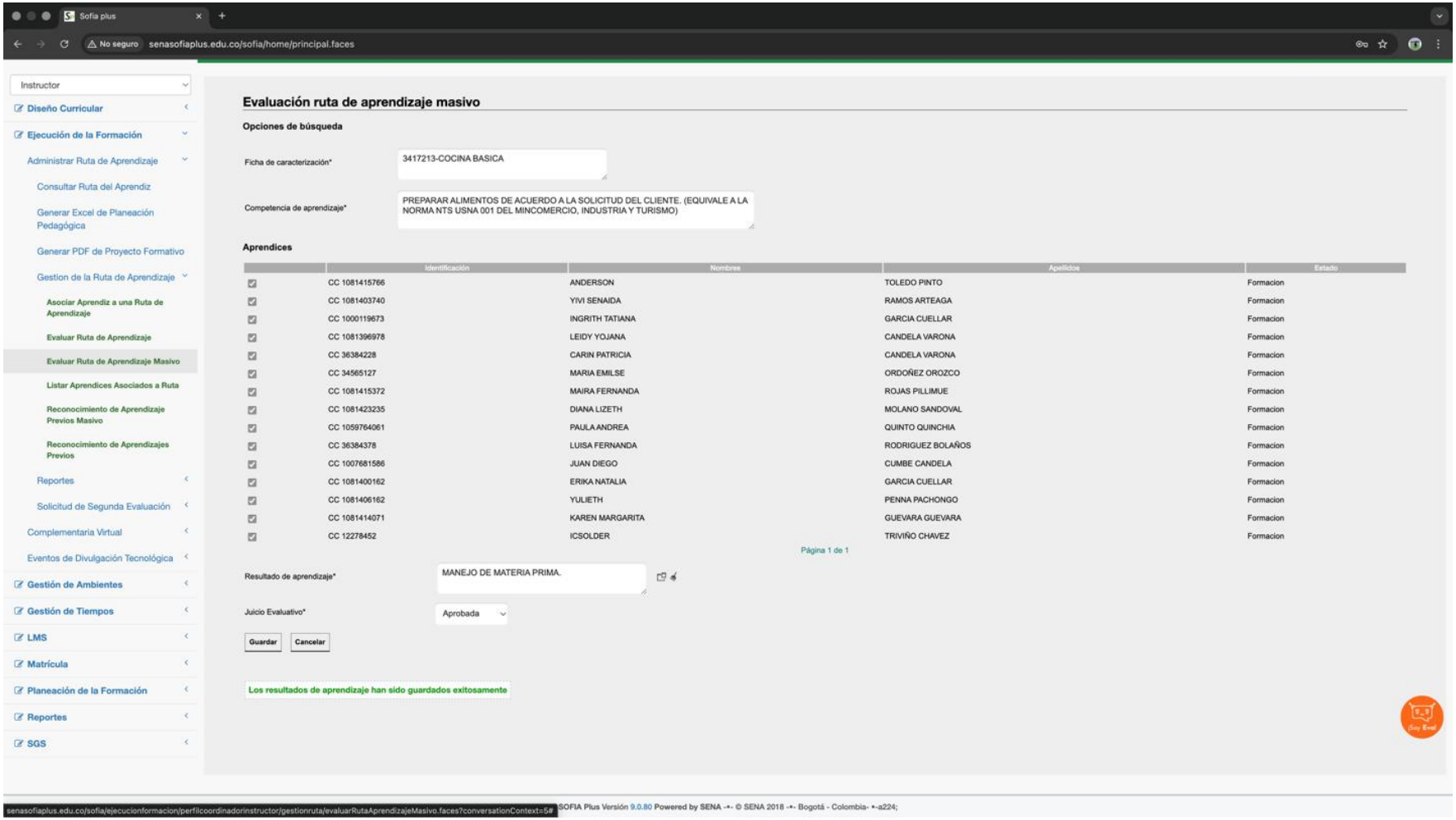
Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

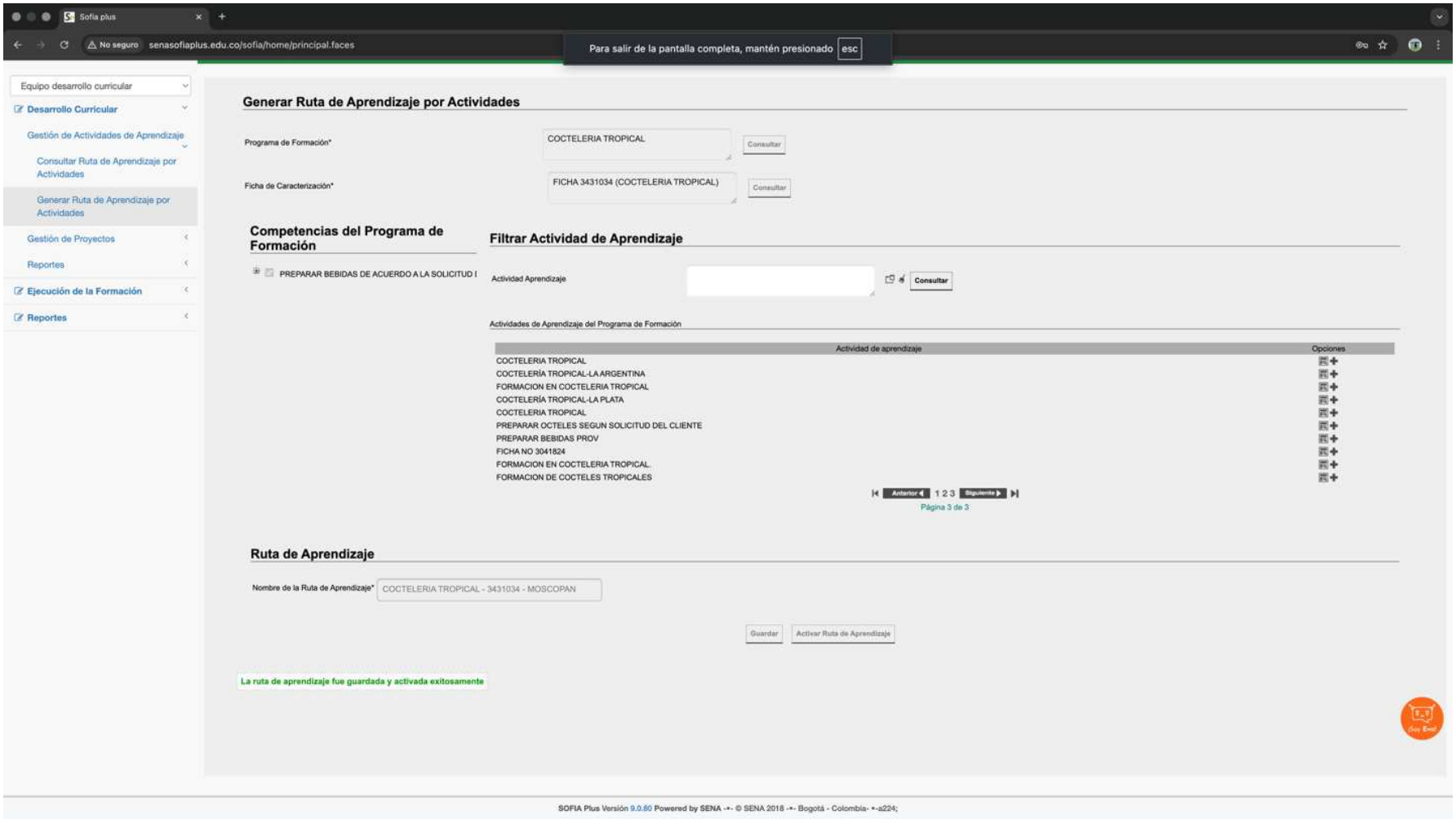
Obligación #3

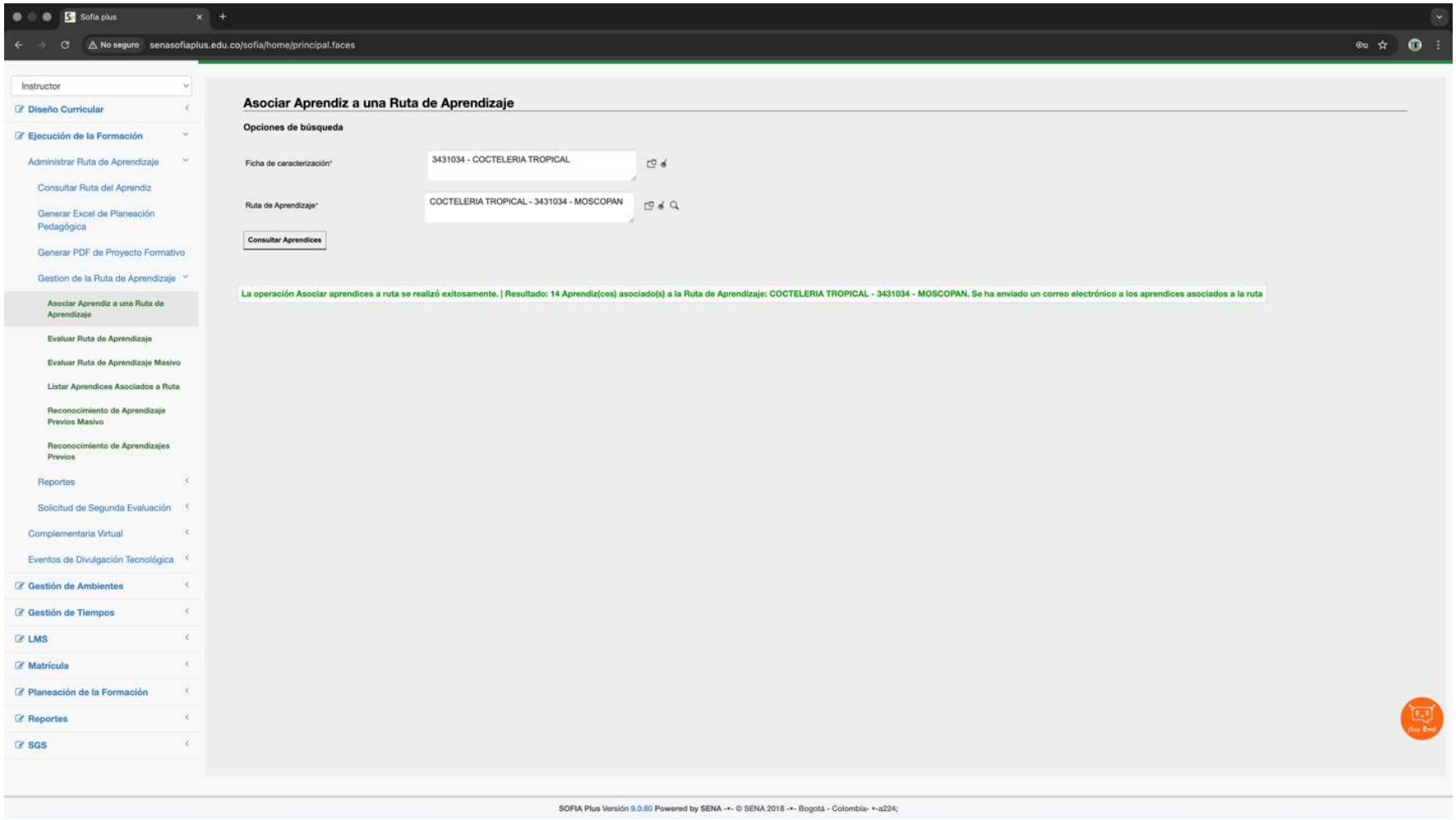


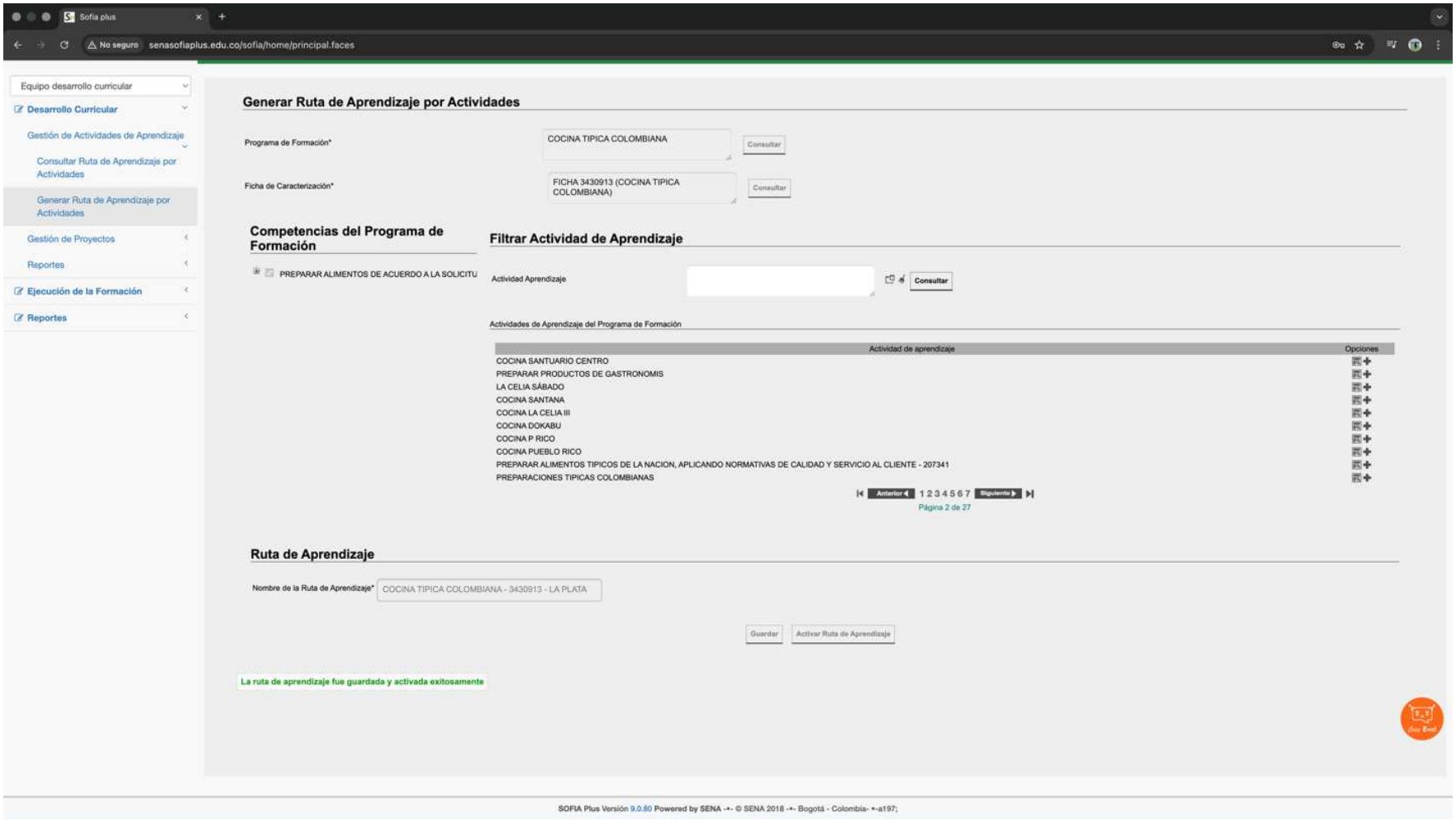

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3417213-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1081415766 ANDERSON TOLEDO PINTO Formacion
CC 1081403740 YIVI SENAIDA RAMOS ARTEAGA Formacion
CC 1000119673 INGRITH TATIANA GARCIA CUELLAR Formacion
CC 1081396978 LEIDY YOJANA CANDELA VARONA Formacion
CC 36384228 CARIN PATRICIA CANDELA VARONA Formacion
CC 34565127 MARIA EMILSE ORDOÑEZ OROZCO Formacion
CC 1081415372 MAIRA FERNANDA ROJAS PILLIMUE Formacion
CC 1081423235 DIANA LIZETH MOLANO SANDOVAL Formacion
CC 1059764061 PAULA ANDREA QUINTO QUINCHIA Formacion
CC 36384378 LUISA FERNANDA RODRIGUEZ BOLAÑOS Formacion
CC 1007681586 JUAN DIEGO CUMBE CANDELA Formacion
CC 1081400162 ERIKA NATALIA GARCIA CUELLAR Formacion
CC 1081406162 YULIETH PENNA PACHONGO Formacion
CC 1081414071 KAREN MARGARITA GUEVARA GUEVARA Formacion
CC 12278452 ICSOLDER TRIVIÑO CHAVEZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
APLICACIÒN DE NORMAS
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=5#
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;

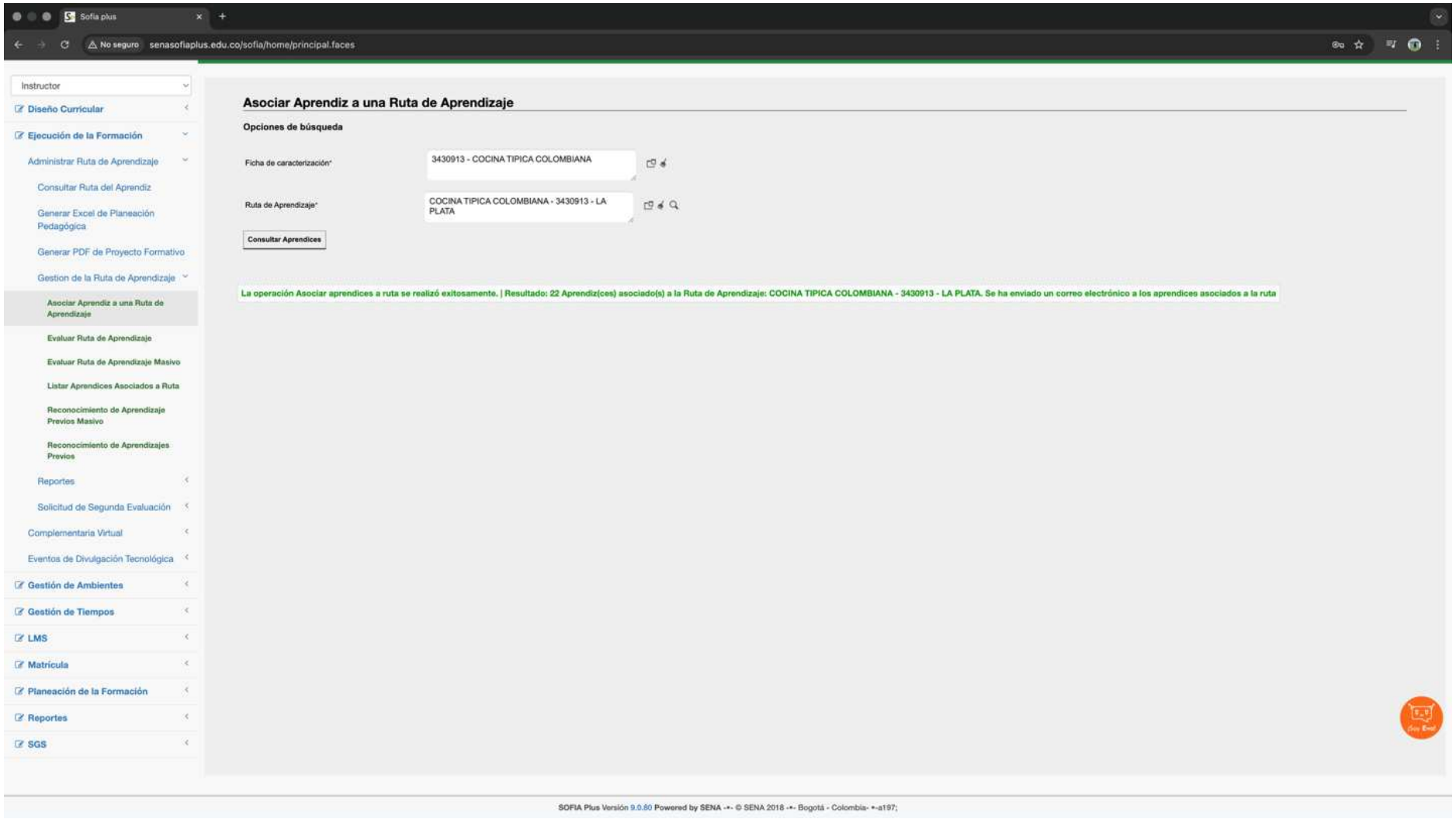

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3417213-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1081415766 ANDERSON TOLEDO PINTO Formacion
CC 1081403740 YIVI SENAIDA RAMOS ARTEAGA Formacion
CC 1000119673 INGRITH TATIANA GARCIA CUELLAR Formacion
CC 1081396978 LEIDY YOJANA CANDELA VARONA Formacion
CC 36384228 CARIN PATRICIA CANDELA VARONA Formacion
CC 34565127 MARIA EMILSE ORDOÑEZ OROZCO Formacion
CC 1081415372 MAIRA FERNANDA ROJAS PILLIMUE Formacion
CC 1081423235 DIANA LIZETH MOLANO SANDOVAL Formacion
CC 1059764061 PAULA ANDREA QUINTO QUINCHIA Formacion
CC 36384378 LUISA FERNANDA RODRIGUEZ BOLAÑOS Formacion
CC 1007681586 JUAN DIEGO CUMBE CANDELA Formacion
CC 1081400162 ERIKA NATALIA GARCIA CUELLAR Formacion
CC 1081406162 YULIETH PENNA PACHONGO Formacion
CC 1081414071 KAREN MARGARITA GUEVARA GUEVARA Formacion
CC 12278452 ICSOLDER TRIVIÑO CHAVEZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=5#
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;

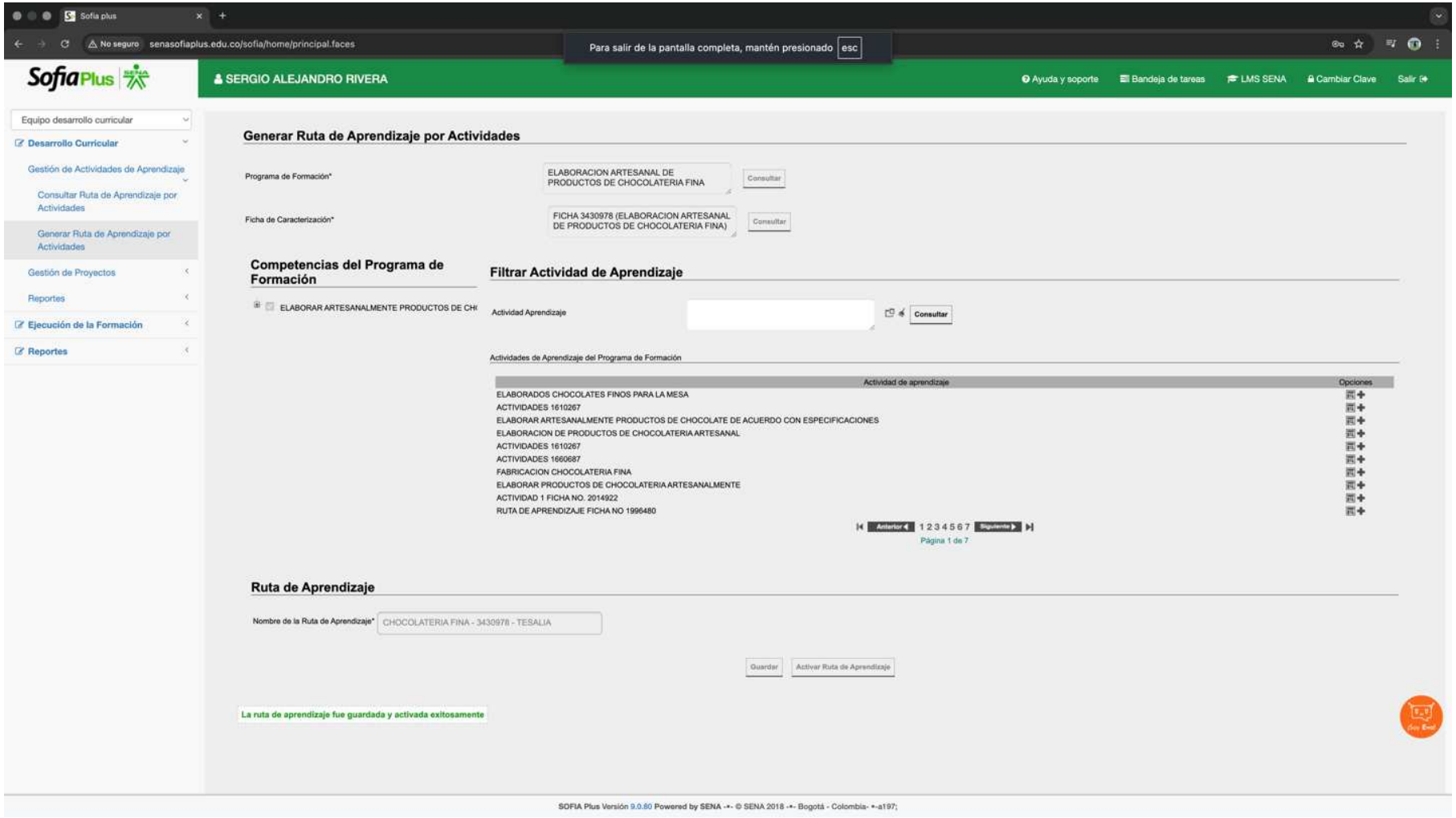

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3417213-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1081415766 ANDERSON TOLEDO PINTO Formacion
CC 1081403740 YIVI SENAIDA RAMOS ARTEAGA Formacion
CC 1000119673 INGRITH TATIANA GARCIA CUELLAR Formacion
CC 1081396978 LEIDY YOJANA CANDELA VARONA Formacion
CC 36384228 CARIN PATRICIA CANDELA VARONA Formacion
CC 34565127 MARIA EMILSE ORDOÑEZ OROZCO Formacion
CC 1081415372 MAIRA FERNANDA ROJAS PILLIMUE Formacion
CC 1081423235 DIANA LIZETH MOLANO SANDOVAL Formacion
CC 1059764061 PAULA ANDREA QUINTO QUINCHIA Formacion
CC 36384378 LUISA FERNANDA RODRIGUEZ BOLAÑOS Formacion
CC 1007681586 JUAN DIEGO CUMBE CANDELA Formacion
CC 1081400162 ERIKA NATALIA GARCIA CUELLAR Formacion
CC 1081406162 YULIETH PENNA PACHONGO Formacion
CC 1081414071 KAREN MARGARITA GUEVARA GUEVARA Formacion
CC 12278452 ICSOLDER TRIVIÑO CHAVEZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
MANEJO DE MATERIA PRIMA.
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=5#
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;

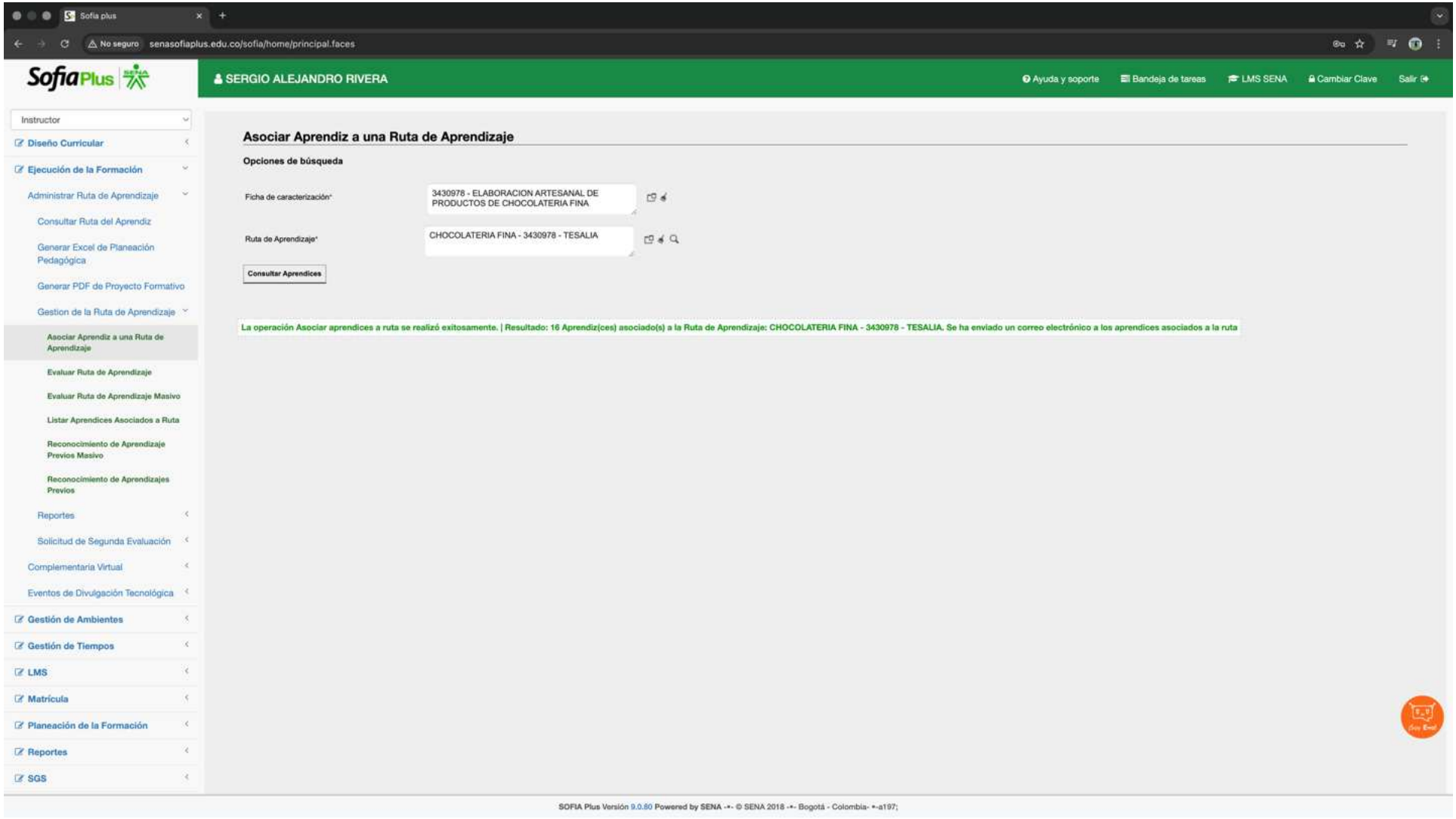

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Para salir de la pantalla completa, mantén presionado esc
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
COCTELERIA TROPICAL
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3431034 (COCTELERIA TROPICAL)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD I
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
COCTELERIA TROPICAL
COCTELERÍA TROPICAL-LA ARGENTINA
FORMACION EN COCTELERIA TROPICAL
COCTELERÍA TROPICAL-LA PLATA
COCTELERIA TROPICAL
PREPARAR OCTELES SEGUN SOLICITUD DEL CLIENTE
PREPARAR BEBIDAS PROV
FICHA NO 3041824
FORMACION EN COCTELERIA TROPICAL.
FORMACION DE COCTELES TROPICALES
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 3 de 3
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
COCTELERIA TROPICAL - 3431034 - MOSCOPAN
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;

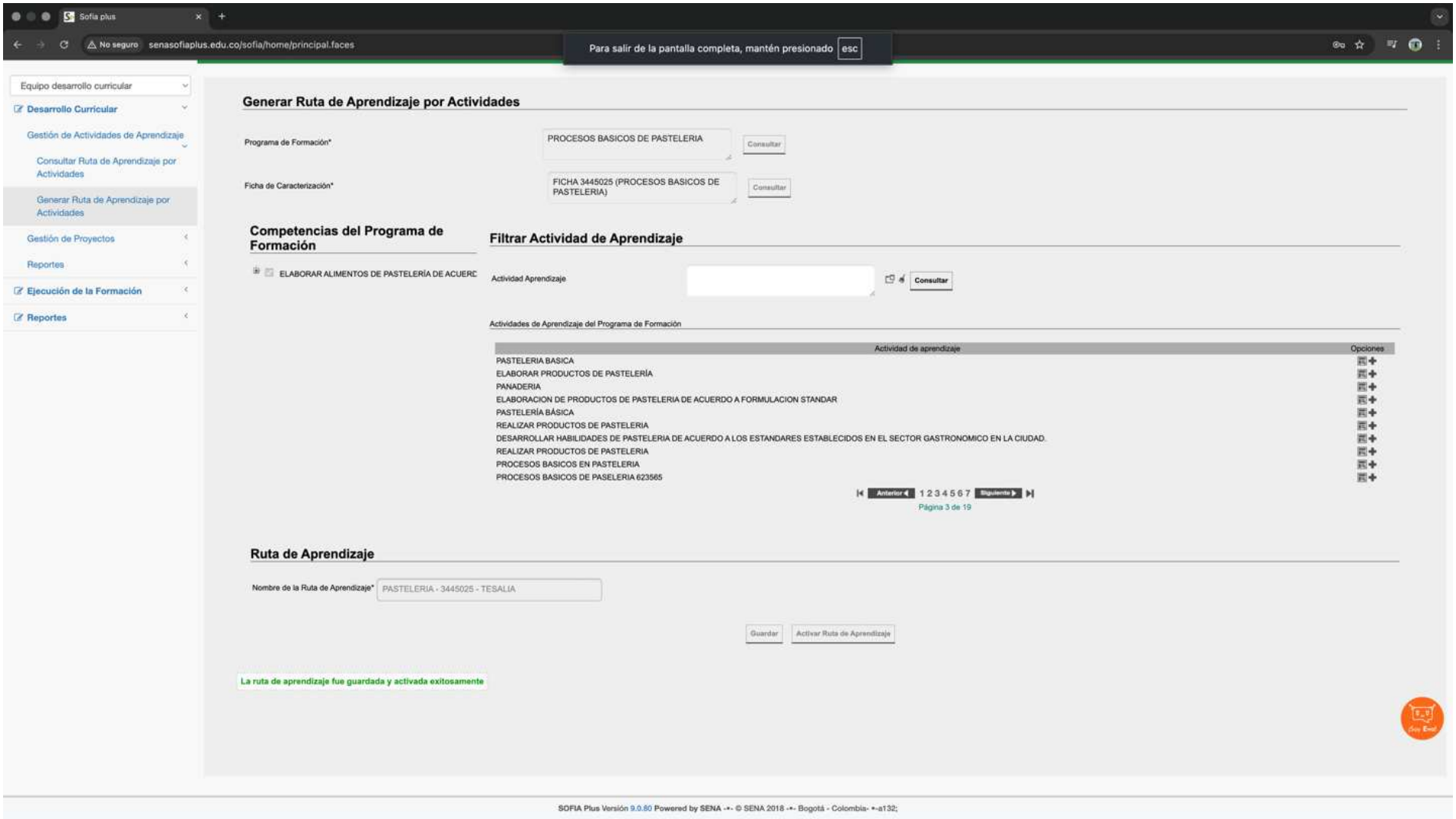

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3431034 - COCTELERIA TROPICAL
Ruta de Aprendizaje*
COCTELERIA TROPICAL - 3431034 - MOSCOPAN
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 14 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: COCTELERIA TROPICAL - 3431034 - MOSCOPAN. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a224;

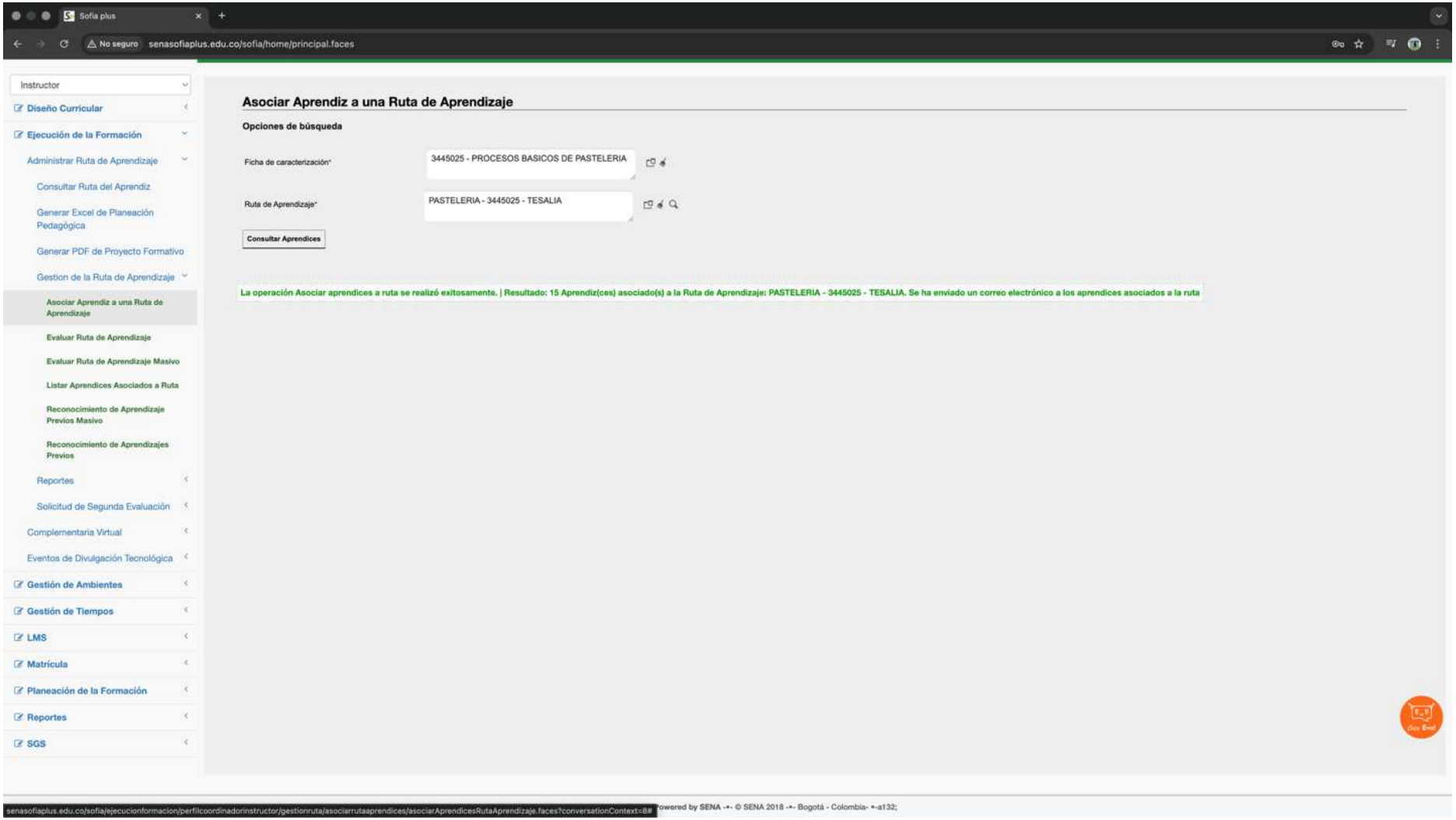

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
COCINA TIPICA COLOMBIANA
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3430913 (COCINA TIPICA COLOMBIANA)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
COCINA SANTUARIO CENTRO
PREPARAR PRODUCTOS DE GASTRONOMIS
LA CELIA SÁBADO
COCINA SANTANA
COCINA LA CELIA III
COCINA DOKABU
COCINA P RICO
COCINA PUEBLO RICO
PREPARAR ALIMENTOS TIPICOS DE LA NACION, APLICANDO NORMATIVAS DE CALIDAD Y SERVICIO AL CLIENTE - 207341
PREPARACIONES TIPICAS COLOMBIANAS
Anterior
1 2 3 4 5 6 7
Siguiente
Página 2 de 27
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
COCINA TIPICA COLOMBIANA - 3430913 - LA PLATA
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a197;

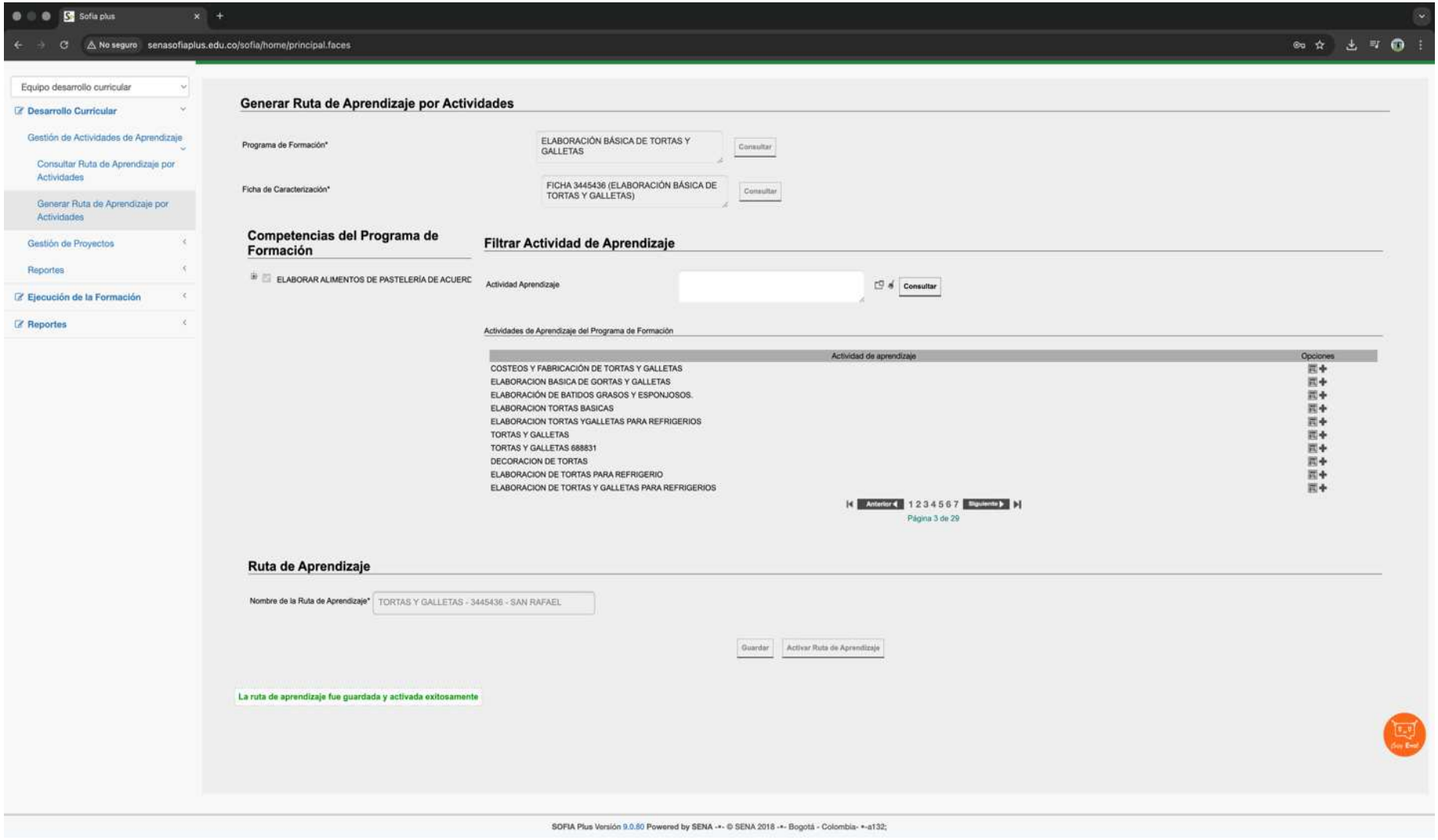

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3430913 - COCINA TIPICA COLOMBIANA
Ruta de Aprendizaje*
COCINA TIPICA COLOMBIANA - 3430913 - LA PLATA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: COCINA TIPICA COLOMBIANA - 3430913 - LA PLATA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a197;

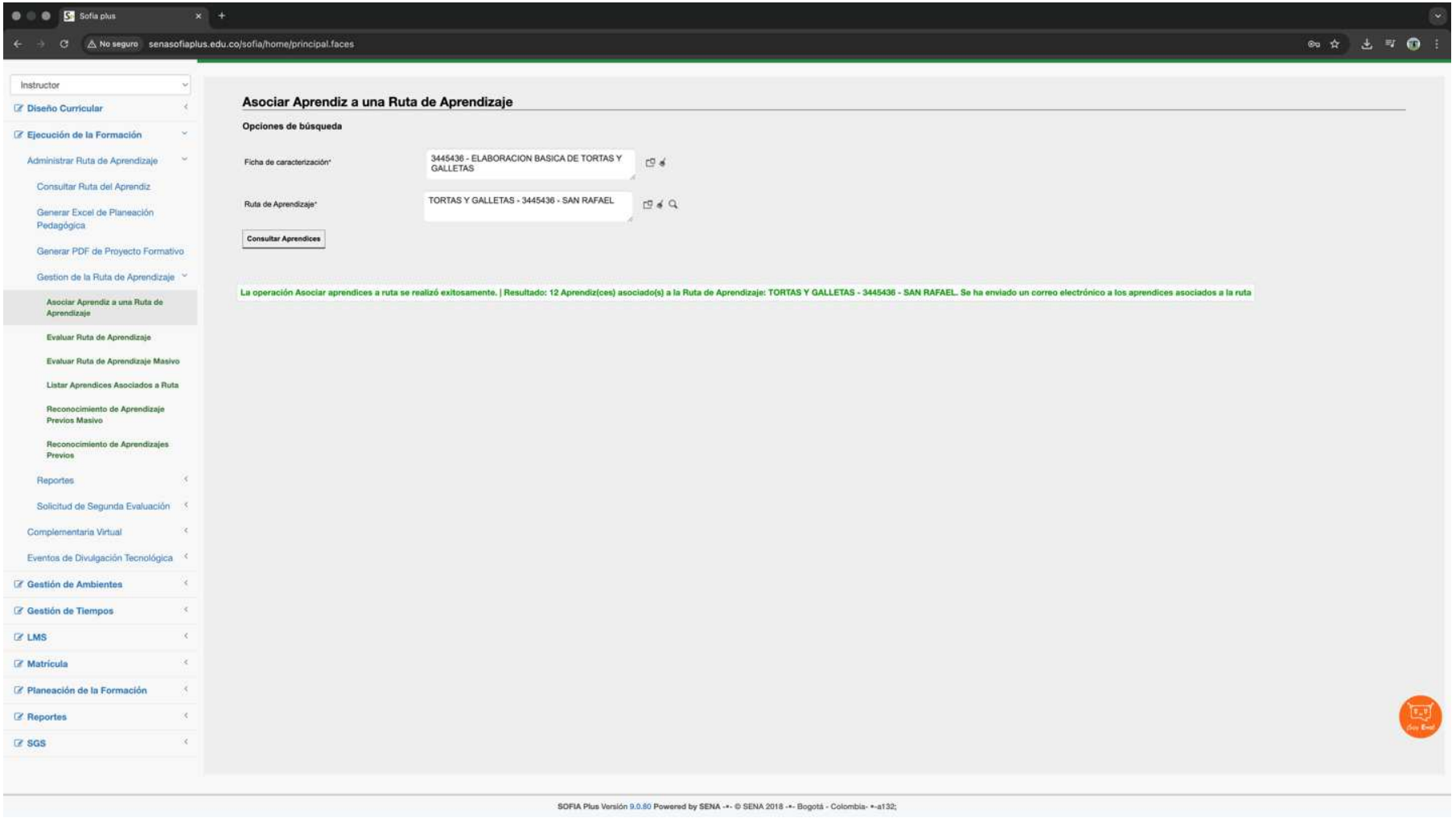

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Para salir de la pantalla completa, mantén presionado esc
SofiaPlus
SERGIO ALEJANDRO RIVERA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3430978 (ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHO
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ELABORADOS CHOCOLATES FINOS PARA LA MESA
ACTIVIDADES 1610267
ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES
ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA ARTESANAL
ACTIVIDADES 1610267
ACTIVIDADES 1660687
FABRICACION CHOCOLATERIA FINA
ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA ARTESANALMENTE
ACTIVIDAD 1 FICHA NO. 2014922
RUTA DE APRENDIZAJE FICHA NO 1996480
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 7
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
CHOCOLATERIA FINA - 3430978 - TESALIA
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a197;


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
SERGIO ALEJANDRO RIVERA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3430978 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
Ruta de Aprendizaje*
CHOCOLATERIA FINA - 3430978 - TESALIA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 16 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: CHOCOLATERIA FINA - 3430978 - TESALIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a197;


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Para salir de la pantalla completa, mantén presionado esc
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3445025 (PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERC
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
PASTELERIA BASICA
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA
PANADERIA
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO A FORMULACION STANDAR
PASTELERÍA BÁSICA
REALIZAR PRODUCTOS DE PASTELERIA
DESARROLLAR HABILIDADES DE PASTELERIA DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN EL SECTOR GASTRONOMICO EN LA CIUDAD.
REALIZAR PRODUCTOS DE PASTELERIA
PROCESOS BASICOS EN PASTELERIA
PROCESOS BASICOS DE PASELERIA 623565
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 3 de 19
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
PASTELERIA - 3445025 - TESALIA
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a132;


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3445025 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Ruta de Aprendizaje*
PASTELERIA - 3445025 - TESALIA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 15 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PASTELERIA - 3445025 - TESALIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=8#
owered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;

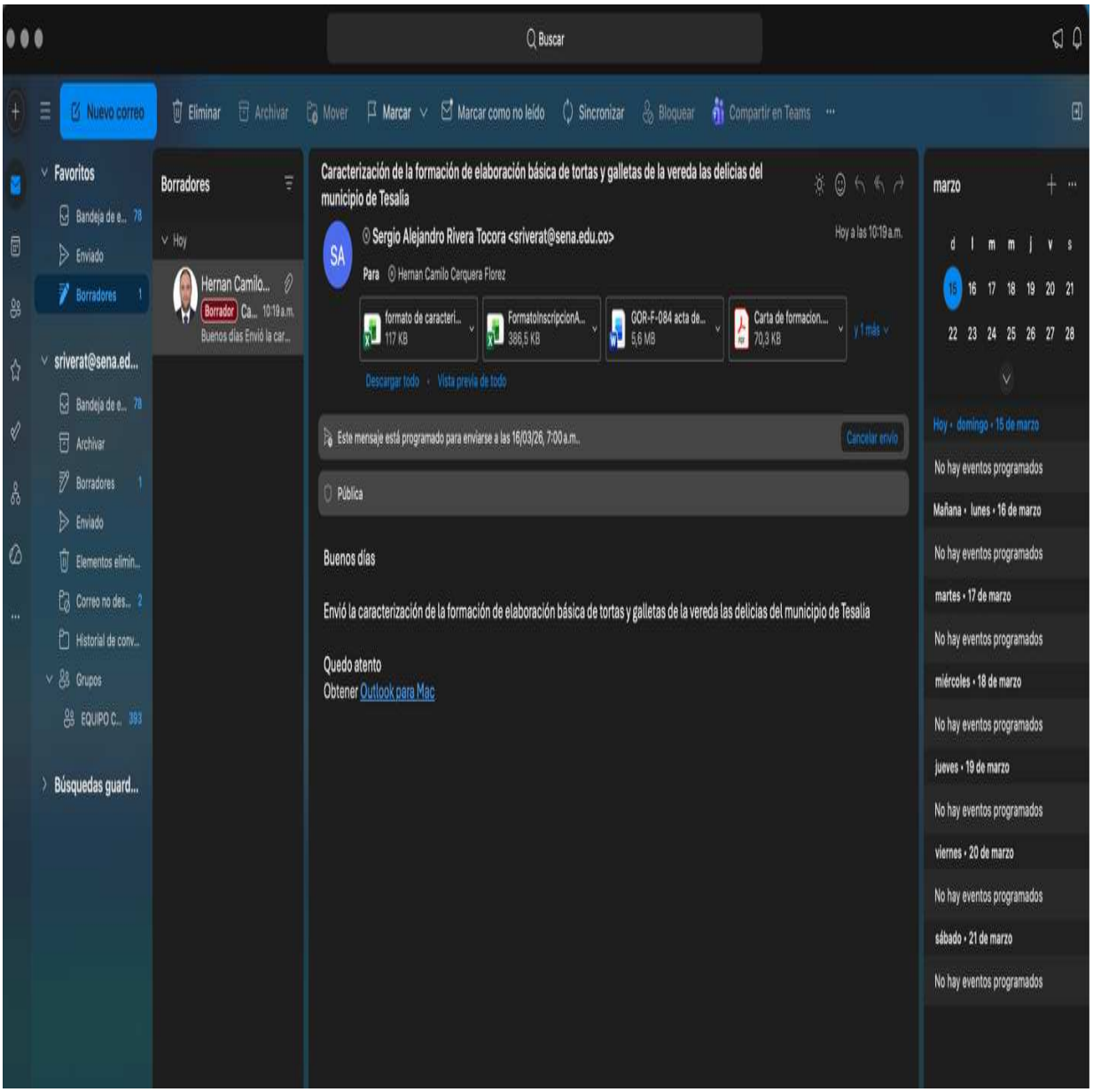

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3445436 (ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERC
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
COSTEOS Y FABRICACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS
ELABORACION BASICA DE GORTAS Y GALLETAS
ELABORACIÓN DE BATIDOS GRASOS Y ESPONJOSOS.
ELABORACION TORTAS BASICAS
ELABORACION TORTAS YGALLETAS PARA REFRIGERIOS
TORTAS Y GALLETAS
TORTAS Y GALLETAS 688831
DECORACION DE TORTAS
ELABORACION DE TORTAS PARA REFRIGERIO
ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS PARA REFRIGERIOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 3 de 29
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
TORTAS Y GALLETAS - 3445436 - SAN RAFAEL
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.60 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3445436 - ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS
Ruta de Aprendizaje*
TORTAS Y GALLETAS - 3445436 - SAN RAFAEL
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 12 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: TORTAS Y GALLETAS - 3445436 - SAN RAFAEL. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;

Obligación # 4

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 5



Obligación # 6

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 7

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** COCINA TÍPICA COLOMBIANA
- **Código del Programa de Formación:** 63550080
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** Hacer
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  - Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar.
- **Duración de la Guía:** 13 horas

2. PRESENTACION

¡Estimado aprendiz!



Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 Indicar la materia prima de la base, teniendo en cuenta la receta estándar, del programa de formación **COCINA TIPICA COLOMBIANA**. En esta actividad de aprendizaje se manejan temas relacionados con la caracterización gastronómica en cada una de las regiones del territorio nacional. En este caso, lo asociado con los platos típicos, bebidas y postres de las regiones: **Andina, Insular y Orinoquia**. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa y realizar consultas en internet.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: **Cocina básica**

Código del programa de formación: **62410004**

- Nombre del proyecto: **Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria**
- Fase del proyecto: **Ejecución.**
- Actividad de proyecto: **Disponer los recursos para la preparación de alimentos.**
- **COMPETENCIAS:**
- Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo)
- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR:**
- Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar.
- Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente.
- Manejar materias primas y productos cárnicos cumpliendo con las bpm.
- **DURACIÓN DE LA GUÍA:** 10 horas (higiene), 5 horas (controlar las materias primas) 5 horas (Interacción), 20 horas (preparación de producto) para un total 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz SENA: Bienvenido(a) al programa de formación Complementario de Cocina. Las temáticas que aportan saberes para el desarrollo de las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje son las necesarias para que conozca el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos, así como la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

El objetivo central de este programa de formación es brindar los fundamentos básicos que todo aprendiz debe tener en cuenta para desarrollar su proceso de formación.

El aprendiz SENA de cocina debe tener claro que es un deber caracterizar las materias primas teniendo en cuenta factores como Las enfermedades transmitidas por alimentos que son un problema de salud pública generalizada y creciente, tanto en los países desarrollados y como en desarrollo.
Es así que la elaboración de fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización, nos ayudan e Identificar y prevenir peligros de contaminación que afectan la producción de alimentos, basados en los tipos de riesgos (físicos, químicos y biológicos) que son una herramienta para los manipuladores de alimentos, garantizando la calidad del producto al consumidor.

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COCTELERIA TROPICAL**
- Código del Programa de Formación: **63530015**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) No
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) No
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) No
- Competencia**: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE**

Objetivos:
Establecer cuáles son los procesos para realizar todas las actividades establecidas en el programa de formación, el instructor al finalizar las competencias y los resultados de aprendizaje, evaluará y certificará a cada aprendiz si es competente para desempeñarse laboralmente en cualesquier establecimientos con ofertas gastronómicas y especialmente en preparaciones de bebidas con y sin alcohol. El desarrollo de competencias en esta labor les facilitara a los aprendices el acceso al medio laboral y el reconocimiento de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en las diferentes regiones del país.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  1. DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO.

  2. RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES

  3. PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

  4. ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

- Duración de la Guía : **50 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Con este curso **COCTELERIA TROPICAL** aprenderás una serie de habilidades necesarias para trabajar detrás de la barra. Serás un Barman profesional si muestras interés en los conceptos de la temática del curso COCTELERIA TROPICAL, al interesarte en este cursos estarás tan bien preparado que te sentirás cómodo detrás de cualquier barra. Esta seguridad te da la habilidad de postular a trabajos de preparación de cocteleria con y sin alcohol.

El curso **COCTELERIA TROPICAL** es una habilidad que necesita ser aprendida con la práctica y con este curso vas aprender de un instructor profesional. Reconocemos que han habidos muchos cambios en los últimos años, acá estaremos aplicando las herramientas, con las competencias y los resultados de aprendizajes importantes para que adquieras los conocimientos y las prácticas, necesarias para las contratación de los barman. Es necesario que te capacites para evitar los malos hábitos.

En el curso **COCTELERIA TROPICAL** te vamos enseñar a cómo debes preparar y servir de forma correcta las bebidas, la importancia de un gran servicio al comensal y a respetar el valor de tu trabajo.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
GUÍA DE APRENDIZAJE PARA EL PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA VIRTUAL
Código: F00x-P00x-GFPI versión: 01
GUIA DE APRENDIZAJE TEMA 1
CARACTERIZACION Y PROCESAMIENTO DEL CHOCOLATE
Tema 1: 9 al 16 de Junio de 2017

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal.	Código: 66210090 Versión: 2
Resultados de Aprendizaje: **270406010/01** Identificar las propiedades benéficas para la salud y etapas de procesamiento del cacao de acuerdo a los requerimientos de producción.	Competencia: Moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo.
Duración de la guía (en horas): 10 Horas	

2. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la Actividad de Aprendizaje 1 del Programa de Formación Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal.

El conocimiento científico actual permite afirmar que el chocolate es uno de los alimentos más inocuos y placenteros de la mesa. Sin embargo, en ocasiones lo consumimos voraz e indiscriminadamente, por comodidad, por energía, por placer y por pasión. Uno de los grandes tesoros que México ha dado al mundo es la semilla del árbol teobroma cacao, ingrediente principal del chocolate. Suave en textura, intenso en sabor, con un aroma de perfume sutil, de ahí la importancia de la temática que se ha desarrollado en la presente actividad de aprendizaje donde se enfatiza en la identificación de las propiedades, beneficios y etapas de su procesamiento.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas en internet.

Obligación #8

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo de 2026
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Plata, Febrero del 2026

Señor (a)
HERNAN CAMILO CERQUERA FLOREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9071389
Instructor G20
Coordinador Académico de Programas Especiales
La Plata Huila

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del 01 al 31 de Marzo del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9071389 del año 2026

Sergio Alejandro Rivera Tocora, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1007490356 de La Plata Huila, 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 del contrato la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES SEICIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y NUEVES PESOS ($38.689.559,00) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) pago por el mes de febrero del 2026 proporcional a los días de ejecución del contrato, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS ($4.579.580,00)MCTE. Siete (7) pagos mensuales igual de marzo a septiembre del 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

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

REGIONAL HUILA

CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	41
Código Centro	952610
Fecha Elaboración	Marzo de 2026
Versión	ENERO - 1,26
ID de Proceso	40268-745031

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	SERGIO ALEJANDRO RIVERA TOCORA	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	1.007.490.356	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	sriverat@sena.edu.co	Número de Cuenta:	91267693736
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	SI
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen 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:	9071389/2026	Nº Compromiso SIIF	13926	Número de pagos durante la vigencia del contrato	9

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)

INSTRUCTOR: 41_9526_164 PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTION, EN LA PLANEACION Y EJECUCION DE LA FORMACION, ASÍ COMO LA EVALUACION DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/03/2026	Al	31/03/2026	Saldo Anterior del Contrato:	$ 34.109.979
Número de pago	2			Valor Total del Contrato:	$ 38.689.559
Valor Bruto Pago:		$ 4.737.497,00		Nuevo Saldo del Contrato:	$ 29.372.482

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 4.737.497	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 901.070	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 5.638.567		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 3.808.667	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		----------	9500825272
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.894.999	$ 1.831.832
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 236.900	$ 229.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 303.200	$ 293.100
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL	II	$ 19.800	$ 19.200
		$	
		$	
		$	
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	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 31.031.595	$ 1.270.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 1.010.000		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.808.667,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	5.638.567,00	
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 - 8560	0,00	0,350%
-	0,00	0,350%
-	0,00	0,350%
-	0,00	0,350%
-	0,00	0,350%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
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	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	$4.737.497,00	

SON: CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Impartir formacion profesional integral a los cursos de la estrategia full popular en las fichas 3417213 y 3430978
Realizar los documentos necesarios para la caracterizacion de nuevas formaciones
Presentación del informe mensual de ejecución contractual del mes de marzo
Impartir formacion profesional integral a los cursos de la estrategia full popular en las fichas 3445025, 3445436, 3431034 y 3430913
Realizar y planear nuevas guas de aprendizaje con base a la estructura curricular impartida por el Sena
Ingreso periódico a la plataforma del sistema integrado de gestión COMPROMISO y sofia plus
Divulgación de la oferta educativa de la red de conocimiento y servicios de Campesena y Full popular

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Sergio Rivera

SERGIO ALEJANDRO RIVERA TOCORA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

HERNAN CAMILO CERQUERA FLOREZ
INSTRUCTOR G13

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
DIEGO FERNANDO VILLALBA ARTUNDUAGA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

14/03/26 10:44:09 USUARIO: SIC - C.C. 1007490356

	Versión: 05
	Código: GTH-F-090

PROCESO

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**	

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					**20/02/2026**			
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
Sergio Alejandro Rivera Tocora					**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**1007490356**
CONTRATO	**No.**	**CO1.PCCNTR.7803544**	**AÑO**	2026	**FECHA VENCIMIENTO DEL**	6	10	2026
OBJETO CONTRACTUAL:	+B15:K23Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia () Economía popular CampeSENA para el ÁREA TEMÁTICA: COCINA							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	HUILA□				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**CENTRO DE DESARROOLLO AGROEMPRESARIAL TURISTICO DEL HUILA**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	DIEGO FERNANDO VILLALBA ARTUNDUAGA				**CARGO**	Subdirector de Centro (E)		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	HERNAN CAMILO CERQUERA FLÓREZ				**CARGO**	Coordinador Académico (E)		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	La Plata-Tesalia-Vda. Las Delicias-Tesalia- La Plata;La Plata-vda. Moscopan-La Plata;La Plata-Tesalia-Vda. Las Delicias-Tesalia- La Plata;La Plata-vda. Moscopan-La Plata;La Plata-Tesalia-Vda. Las Delicias-Tesalia- La Plata;La Plata-vda. Moscopan-La Plata;La Plata-Tesalia-Vda. Las Delicias-Tesalia- La Plata;La Plata-vda. Moscopan-La Plata;La Plata-vda. Moscopan-La Plata						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Huila				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila**	
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	MUNICIPIO DE LA PLATA - MUNICIPIO DE TESALIA			**ENTIDAD O EMPRESA:**	Vda. Las Delicias; Vda. Moscopan	**CONTACTO**	Hernan Camilo Cerquera Florez 3102614035
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	**2**	**3**	**2026**	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**	**28**	**3**	**2026**
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	IMPARTIR FORMACIONB EN LOS CURSOS COMPLEMENTARIOS CARACTERIZADOS CON LAS FICHAS NO. 3431034 Y 3430978 EN DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA CAMPESENA						

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.
2	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA
3	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.

AGENDA

ACTIVIDADES

Dia 1 Inicio	**2**	**3**	**2026**	
Desplazamiento ruta de ida:				**Desde el Municipio de La Plata hacia el Municipio de Tesalia y de allí a la Vereda Las Delicias**
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				**Terrestre**
Actividades a ejecutar:				
1	**8:00 am a 4:00 pm**	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.		
Desplazamiento ruta de regreso:				**Desde la Vereda Las Delicias hacia el Municipio de Tesalia hacia el Municipio de La Plata**
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				**Terrestre**

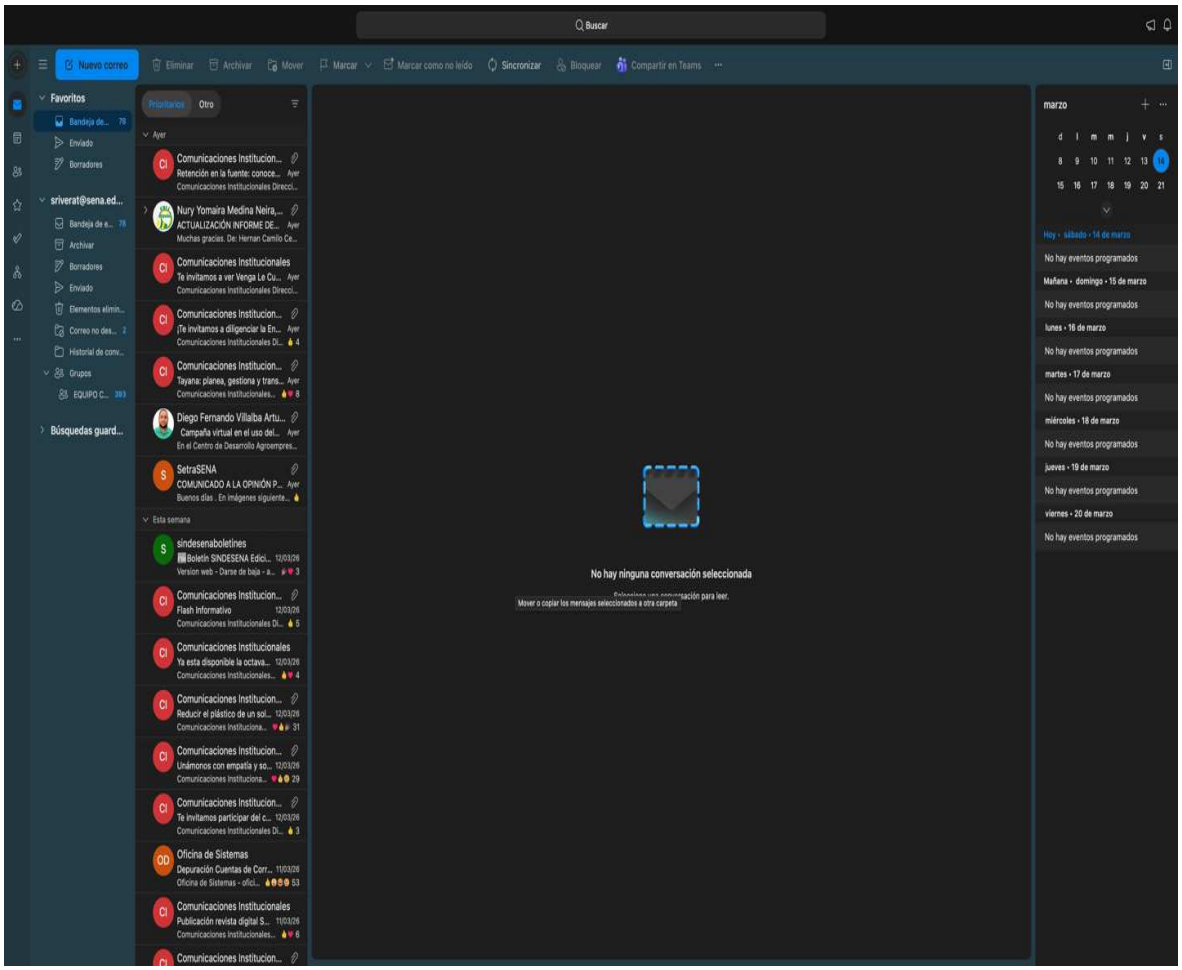
Obligación # 9

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 10

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación #11



Obligación # 12

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 13

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 14

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 15

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS.SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3430913 - COCINA TIPICA COLOMBIANA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

Obligación # 16

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 17

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 18

Durante este mes no se realizó esta actividad, pero estoy presto a realizarla en el momento requerido. No se Presenta evidencias

Obligación # 19

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo de 2026
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Plata, Febrero del 2026

Señor (a)
HERNAN CAMILO CERQUERA FLOREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9071389
Instructor G20
Coordinador Académico de Programas Especiales
La Plata Huila

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del 01 al 31 de Marzo del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9071389 del año 2026

Sergio Alejandro Rivera Tocora, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1007490356 de La Plata Huila, 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 del contrato la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES SEICIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y NUEVES PESOS ($38.689.559,00) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un (1) pago por el mes de febrero del 2026 proporcional a los días de ejecución del contrato, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS ($4.579.580,00)MCTE. Siete (7) pagos mensuales igual de marzo a septiembre del 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

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

REGIONAL HUILA

CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	41
Código Centro	952610
Fecha Elaboración	Marzo de 2026
Versión	ENERO - 1,26
ID de Proceso	40268-745031

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	SERGIO ALEJANDRO RIVERA TOCORA	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	1.007.490.356	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	sriverat@sena.edu.co	Número de Cuenta:	91267693736
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	SI
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen 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:	9071389/2026	Nº Compromiso SIIF	13926	Número de pagos durante la vigencia del contrato	9

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripción del servicio prestado)

INSTRUCTOR: 41_9526_164 PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTION, EN LA PLANEACION Y EJECUCION DE LA FORMACION, ASÍ COMO LA EVALUACION DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/03/2026	Al	31/03/2026	Saldo Anterior del Contrato:	$ 34.109.979
Número de pago	2			Valor Total del Contrato:	$ 38.689.559
Valor Bruto Pago:	$ 4.737.497,00			Nuevo Saldo del Contrato:	$ 29.372.482

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 4.737.497	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 901.070	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 5.638.567		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 3.808.667	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		----------	9500825272	Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.808.667,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.894.999	$ 1.831.832	Base retención en la fuente a titulo de ICA	5.638.567,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 236.900	$ 229.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 303.200	$ 293.100	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL	II	$ 19.800	$ 19.200	Menos Retencion IVA	0,00	15%
		$		Reteica - 8560	0,00	0,350%
		$		-	0,00	0,350%
		$		-	0,00	0,350%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -		-	0,00	0,350%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -		-	0,00	0,350%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	$ 837.984	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	$ 31.031.595	$ 1.270.000			0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 1.010.000					
Retención en la Fuente Contingente		$		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
				VALOR A PAGAR	$4.737.497,00	

SON: CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Impartir formacion profesional integral a los cursos de la estrategia full popular en las fichas 3417213 y 3430978
Realizar los documentos necesarios para la caracterizacion de nuevas formaciones
Presentación del informe mensual de ejecución contractual del mes de marzo
Impartir formacion profesional integral a los cursos de la estrategia full popular en las fichas 3445025, 3445436, 3431034 y 3430913
Realizar y planear nuevas guas de aprendizaje con base a la estructura curricular impartida por el Sena
Ingreso periódico a la plataforma del sistema integrado de gestión COMPROMISO y sofia plus
Divulgación de la oferta educativa de la red de conocimiento y servicios de Campesena y Full popular

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Sergio Rivera

SERGIO ALEJANDRO RIVERA TOCORA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

HERNAN CAMILO CERQUERA FLOREZ
INSTRUCTOR G13

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO
DIEGO FERNANDO VILLALBA ARTUNDUAGA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

14/03/26 10:44:09 USUARIO: SIC - C.C. 1007490356