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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, abril de 2026

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor contrato no. **CO1.PCCNTR.9200730**
Instructor grado 20
Coordinador de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2026
Referencia: CO1.PCCNTR. **9200730** del año 2026

LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 37.754.593 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del contrato prestación de servicios de la referencia a continuación presento el informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Veintidós millones cuatrocientos noventa y cinco mil quinientos cincuenta pesos M/cte ($22.495.550), correspondiente a quinientas cincuenta horas (550) horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de Cuarenta mil novecientos un peso m/cte ($40.901), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 100 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS.

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral complementaria para personas en situación de desplazamiento en la red de conocimiento: Agricola en el área temática agricultura y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	**Obligación 1** Elaboración de guías de aprendizaje para los programas: manejo de la nutrición en cultivos agrícolas, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas y prácticas de calidad para el beneficio del café.	**Evidencia 1.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto. GOR-F-012 V03 **https://acortar.link/ml3InV**
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo. curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** Se imparte formación complementaria en las siguientes fichas: **3449810** Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas. **3451177** prácticas de calidad para el beneficio del café, **3483424** y	**Evidencia 2.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03 **Ficha 3449810** Firmas ficha 3459810 Manejo de la

		3462311 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	Nutricion en cultivos Agriciolas Abril .pdf **Ficha 3451177** Firmas ficha 3451177_Practicas de Calidad para el Beneficio del Café Coromoro Abril .pdf
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, · fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando	Se realizó la gestión de documentación para el proceso para la inscripción y matrícula de la ficha 3483424 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas	**Evidencia 3.** La evidencia se encuentra en el portafolio del instructor, formato adjunto GOR-F-012 V03

	ejecute formación complementaria.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Se realizó la verificación de aprendices matriculados, se asociaron a la ruta de aprendizaje los aprendices y matricula 3483424 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	**Evidencia 4.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03 Evidencia 6 Obligacion 9_ABRIL.pdf
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se aplica el reglamento en el desarrollo de la formación con las fichas asignadas.	**Evidencia 5** Evidencias fotográficas abril formato adjunto https://acortar.link/64uoD3
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	contrato, cuando el centro lo requiera.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Reunión virtual coordinación programas especiales, lineamientos reporte y creación eventos	**Evidencia 6.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03 Evidencia 6 Obligacion 9_abril_.pdf
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha:** 3462311 **Programa:** Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. **Fecha:** 29 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con los parámetros técnicos establecidos, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y calidad del producto final. **Fecha:** 30 de abril **Horario:** 8:00 – 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con las especificaciones técnicas del proceso, garantizando la conservación del producto y el	**Evidencia 7.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03

		cumplimiento de la normativa vigente en higiene e inocuidad alimentaria. **Total horas:** 16 **Ficha:** 3451177 **Programa:** Prácticas de calidad para el beneficio del café. **Competencia:** Beneficiar el café de forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad **Fechas:** 17 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Ajustar el proceso de beneficio del café, teniendo en cuenta los reportes de verificación, para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos. **Fechas:** 27 y 28 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad en el beneficio del café, de acuerdo con las condiciones técnicas del proceso y los parámetros de calidad establecidos. **Actividad de Aprendizaje:** Ajustar el proceso de beneficio del café, teniendo en cuenta los reportes de verificación, para	**Ficha: 3451177** Ficha 3451177_Prácticas de calidad para el beneficio del café_Mpo Coromoro_ABRIL.pdf

		garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos. **Total horas:** 24 **Ficha:** 3449810 **Programa:** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas. **Competencia:** Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente. **Fechas:** 10 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Verificar y evaluar la correcta ejecución de las labores de fertilización en cultivos, asegurando el cumplimiento del plan de producción y la normativa vigente **Fechas:** 13 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar técnicas de fertilización en cultivos conforme al plan de producción establecido y la normativa vigente, garantizando el uso adecuado de insumos y la sostenibilidad del sistema productivo. **Fechas:** 25 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 **Horas:** 4 **Actividad de Aprendizaje:**	**Ficha: 3449810** Ficha 3449810 Manejo de laNutricion Cincelada ABRIL.pdf

		Aplicar técnicas de fertilización en cultivos conforme al plan de producción establecido y la normativa vigente, garantizando el uso adecuado de insumos y la sostenibilidad del sistema productivo. **Ficha:** 3483424 **Programa:** Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. **Fecha:** 18 y 20 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Realizar el proceso de fermentación de la leche de acuerdo con el procedimiento técnico establecido y la normativa vigente, garantizando la calidad e inocuidad del producto. **Fecha:** 21 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con los parámetros técnicos establecidos, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y calidad del producto final.	

		Fecha: 23 y 24 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Alistar las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de bebidas lácteas fermentadas, verificando su calidad, condiciones higiénicas y cumplimiento de la formulación establecida, conforme a los parámetros técnicos definidos. **Total horas abril: 100**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual)	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y	Se recibió correo por parte de la coordinación para la presentación informes mes de	**Evidencia 8.**

	presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	marzo de la ejecución del contrato No. 9200730. Fecha: 13 de abril de 2026	Evidencias fotográficas abril, formato adjunto GOR-F-012 V03 Evidencia 9 Obligacion 32 ABRIL.pdf
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

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				
2				

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. **36502210** de Asopagos s.a referente al mes de marzo de 2026.

Cordialmente,



LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ
Contratista
C.C. No. 37.754.593

Recibí a satisfacción:

OSCAR WILLIAN VERGARA ROMERO
Supervisor Contrato No. **CO1.PCCNTR. 9200730**

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE ABRIL 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 1 Obligación 1.

Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

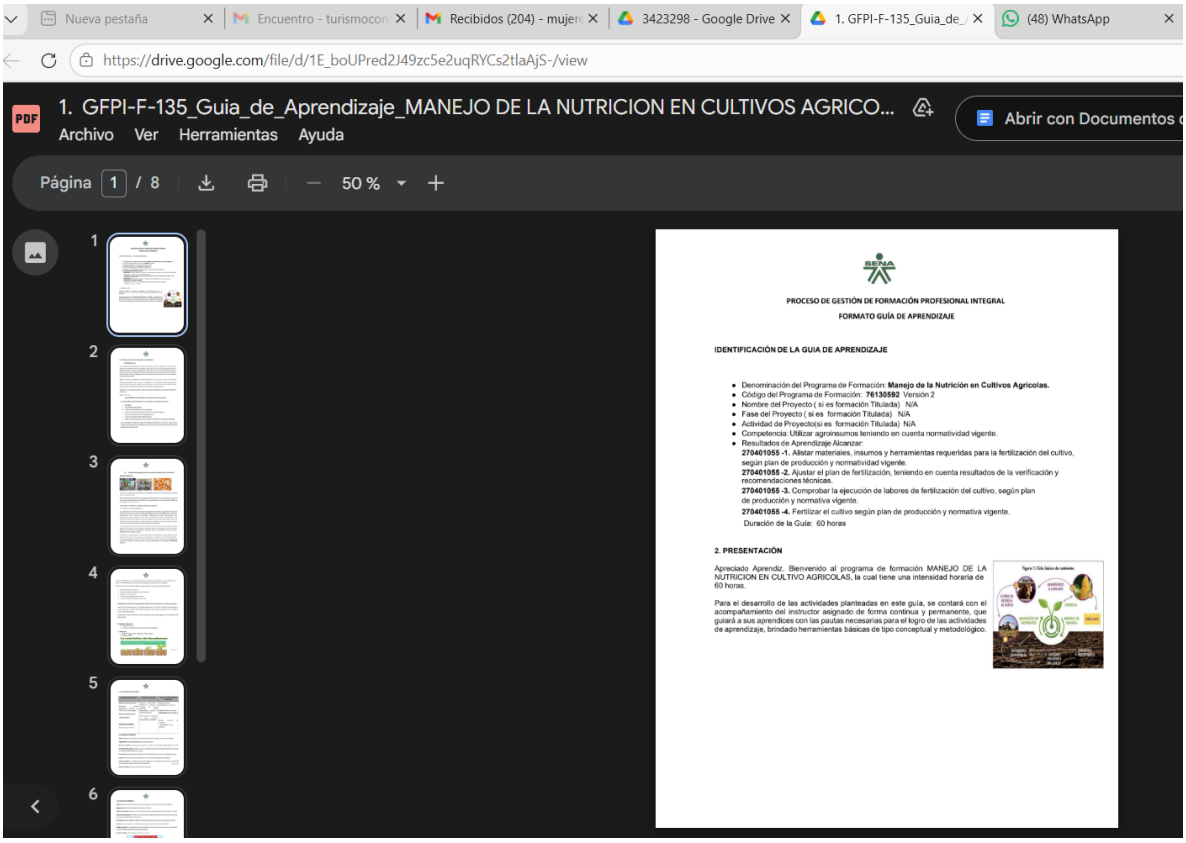


Ilustración 1. Alistamiento de la formación, con las fichas de los programas, manejo de la nutrición e implementación de cultivos en la agricultura urbana. Elaboración guías de formación.

Evidencia 2 Obligación 4.

Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Formación con la Ficha: **3459810** Manejo de la Nutrición en Cultivos Agrícolas, Municipio de Coromoro.

PROGRAMA:	MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS				
N° DE FICHA:	3449810		INSTRUCTOR:		
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 10/04/2026 * Firma aprendiz		Fecha (D/M/AA) 13/04/2026 * Firma aprendiz
1	1094458518	Lucila Cardenas Arguello	Lucila Cardenas		Lucila Cardenas
2	37899199	Naño Miriam Araya	Naño Miriam Araya		Naño Miriam Araya
3	1095746079	Edwin Elias Avila.	Edwin Elias Avila		Edwin Elias Avila
4	1005451294	Lesly Marcela Angle	Lesly Marcela A.		Lesly Marcela Angle
5	37705655	Flor Avila Bravo	Flor Avila Bravo		Flor Avila Bravo
6	37861949	Nanyori Slendy Cordoba	Slendy Cordoba		Slendy Cordoba
7	1098409457	Leidy Patricia Bendugo	Leidy Patricia B		Leidy Patricia B
8	63287764	Ana Rosa León pinzon.	Ana Rosa León		Ana Rosa León
9					
10					
11					

Ilustración 2. Listado de asistencia ficha: 3459810

Formación con la Ficha: **3451177** Practicas de Calidad para el Beneficio del Café, Municipio de Coromoro.

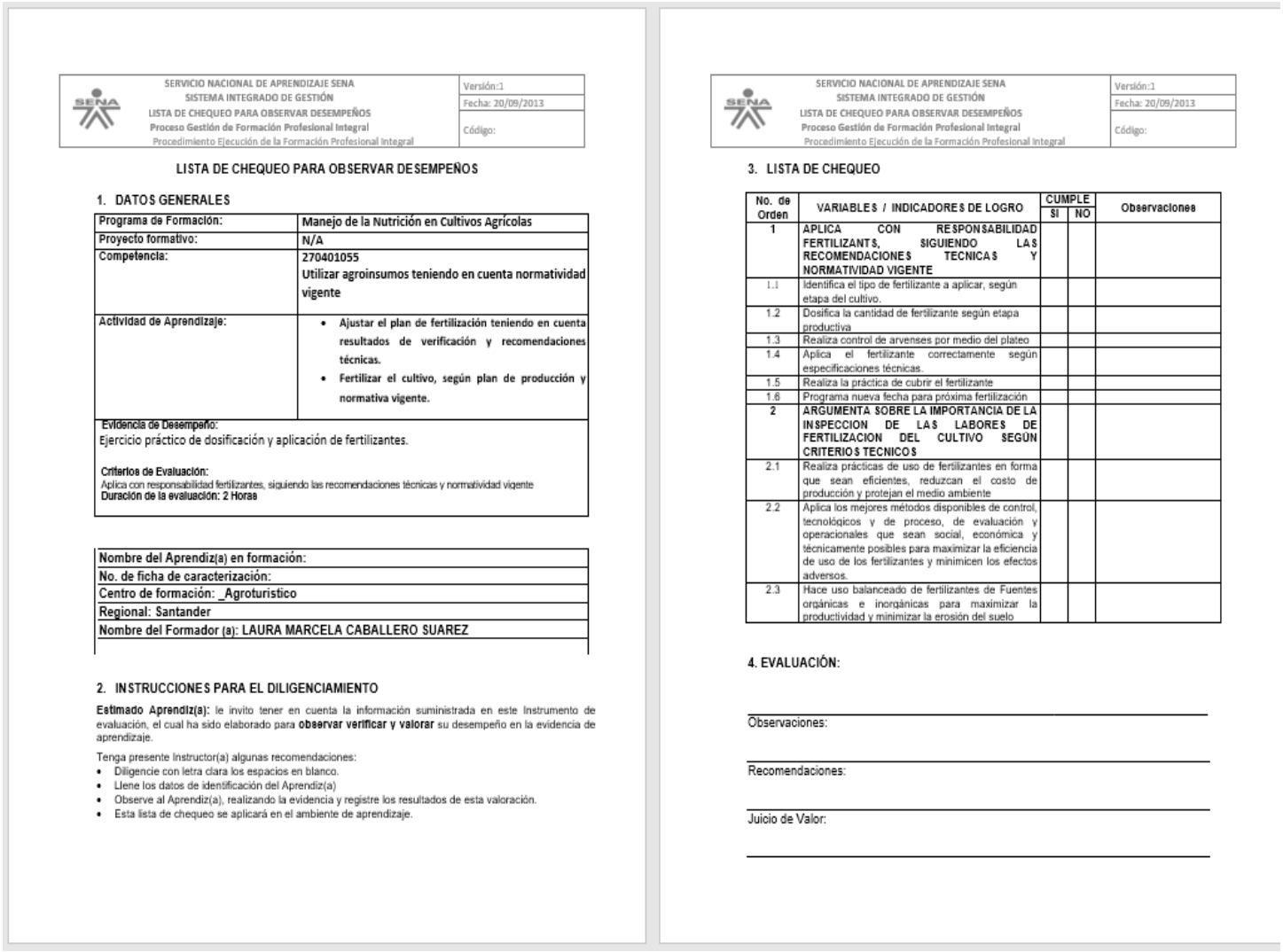
PROGRAMA: Practicar de Calidad para el Beneficio del Café (Coromoro
N° DE FICHA: 3451177
INSTRUCTOR: Paula N. Cárdenas S

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	*	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	*
1	1106781526	Jorge Alberto Arola Perez							
2	1095458963	Ana maria medina pineda		Ana maria medina		Ana maria medina		Ana maria medina	
3	1005129328	Paula Andrea Cardenas Higuera		Paula A. Cardenas		Paula A. Cardenas		Paula A. Cardenas	
4	28083580	Maria Gladys Higuera B.							
5	28083517	Edilia Saavedra Medina		Edilia Saavedra M.		Edilia Saavedra M.		Edilia Saavedra	
6	1100948382	Edy Natalia Cardenas.		Edy natalia C.		Edy Natalia Cardenas		Edy Natalia C.	
7	37827629	Myriam Saavedra Quintanilla		Myriam Saavedra		Myriam Saavedra		Myriam Saavedra	
8	28.083262	Maria Mercedes Anaya						Maria Mercedes	
9	20004584	Ana de Dios Rios Diaz		Ana de Dios Rios Diaz		Ana de Dios Rios Diaz		Ana de Dios Rios Diaz	
10									
11									
12									

Ilustración 3. Listado de asistencia ficha: 3451177

Evidencia 3 Obligación 5.

Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión:1 | Fecha: 20/09/2013 | Código:

LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Manejo de la Nutrición en Cultivos Agrícolas
Proyecto formativo:	N/A
Competencia:	270401055 Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente
Actividad de Aprendizaje:	• Ajustar el plan de fertilización teniendo en cuenta resultados de verificación y recomendaciones técnicas. • Fertilizar el cultivo, según plan de producción y normativa vigente.
Evidencia de Desempeño: Ejercicio práctico de dosificación y aplicación de fertilizantes. Criterios de Evaluación: Aplica con responsabilidad fertilizantes, siguiendo las recomendaciones técnicas y normatividad vigente Duración de la evaluación: 2 Horas	

Nombre del Aprendiz(a) en formación:
No. de ficha de caracterización:
Centro de formación: _Agroturistico
Regional: Santander
Nombre del Formador (a): LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz(a): le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para **observar verificar y valorar** su desempeño en la evidencia de aprendizaje.

Tenga presente Instructor(a) algunas recomendaciones:
- Diligencie con letra clara los espacios en blanco.
- Llene los datos de identificación del Aprendiz(a)
- Observe al Aprendiz(a), realizando la evidencia y registre los resultados de esta valoración.
- Esta lista de chequeo se aplicará en el ambiente de aprendizaje.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión:1 | Fecha: 20/09/2013 | Código:

3. LISTA DE CHEQUEO

No. de Orden	VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE SI	CUMPLE NO	Observaciones
1	APLICA CON RESPONSABILIDAD FERTILIZANTS, SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES TECNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE			
1.1	Identifica el tipo de fertilizante a aplicar, según etapa del cultivo.			
1.2	Dosifica la cantidad de fertilizante según etapa productiva			
1.3	Realiza control de arvenses por medio del plateo			
1.4	Aplica el fertilizante correctamente según especificaciones técnicas.			
1.5	Realiza la práctica de cubrir el fertilizante			
1.6	Programa nueva fecha para próxima fertilización			
2	ARGUMENTA SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA INSPECCION DE LAS LABORES DE FERTILIZACION DEL CULTIVO SEGÚN CRITERIOS TECNICOS			
2.1	Realiza prácticas de uso de fertilizantes en forma que sean eficientes, reduzcan el costo de producción y protejan el medio ambiente			
2.2	Aplica los mejores métodos disponibles de control, tecnológicos y de proceso, de evaluación y operacionales que sean social, económica y técnicamente posibles para maximizar la eficiencia de uso de los fertilizantes y minimicen los efectos adversos.			
2.3	Hace uso balanceado de fertilizantes de Fuentes orgánicas e inorgánicas para maximizar la productividad y minimizar la erosión del suelo			

4. EVALUACIÓN:

Observaciones:

Recomendaciones:

Juicio de Valor:

Ilustración 4. Instrumentos de e valuación: 3449810

Evidencia 5 Obligación 8

Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

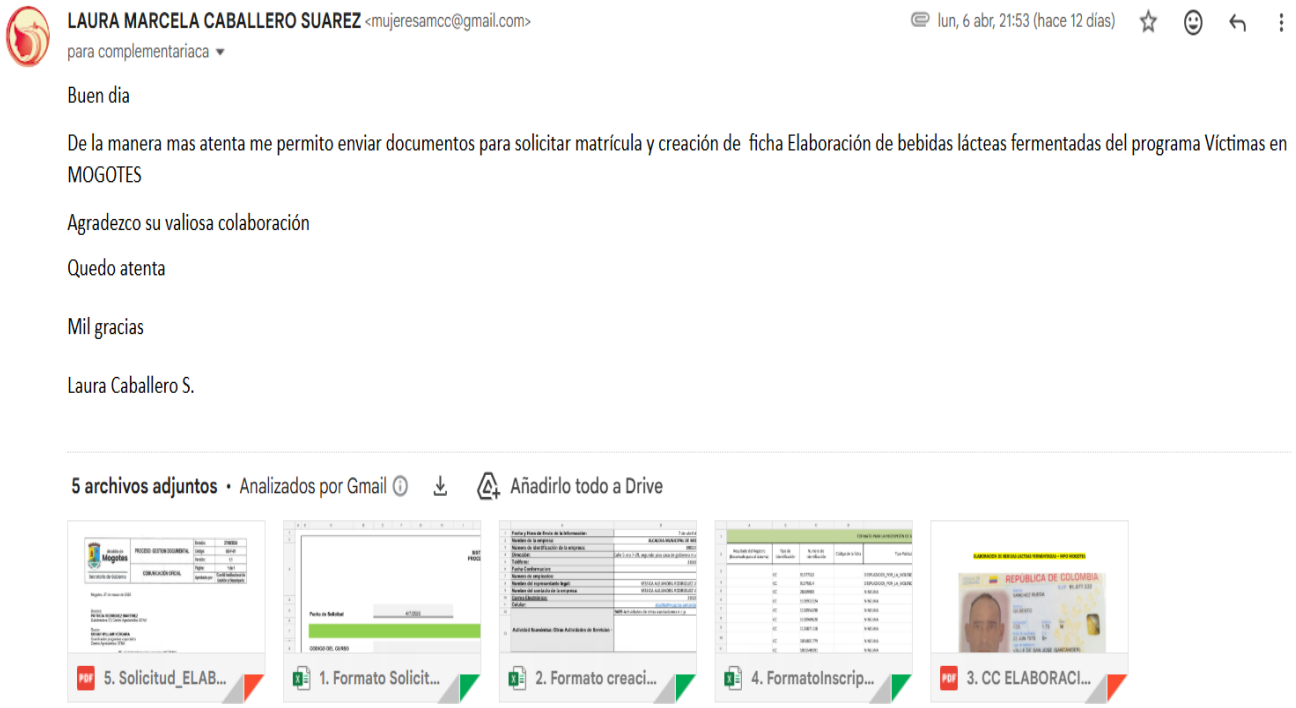


Ilustración 5. Se realizó la entrega de soportes para la realización de matrícula de la ficha asignada

Evidencia 6 Obligación 9.

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3483424
Programa de Formación	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 91075814	AMADEO SANCHEZ RUEDA	Matriculado
CC - 1100949620	BLADIMIR DIAZ DUARTE	Matriculado
CC - 1100954298	CLAUDIA YANETH CHACON ORTEGA	Matriculado
CC - 1100952341	EDWIN ANTONIO RUEDA RINCON	Matriculado
CC - 1100969705	EMILSE PAOLA CHACON MUÑOZ	Matriculado
CC - 1120871118	ERIKA YESENIA GARCIA RUEDA	Matriculado
CC - 91077532	GILBERTO SANCHEZ RUEDA	Matriculado
CC - 37898930	HAIDY JOHANA RINCON CASTELLANOS	Matriculado
CC - 37898608	JANETH HERNANDEZ RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 1005540391	KAREN SOFIA NAVAS BARRAGAN	Matriculado
CC - 1056801779	LADY MAYERLI GARCIA RUEDA	Matriculado
CC - 1100952224	LUZ HELENA CHACON MUÑOZ	Matriculado
CC - 28254273	NELLY GARCIA PINTO	Matriculado
CC - 28469903	NELSY FERNANDA RINCON SANCHEZ	Matriculado
CC - 91069701	ORLANDO HERNANDEZ MORENO	Matriculado

Ilustración 6. Verificación de datos de los aprendices matriculados en las ficha: 3483424

Evidencia 7 Obligación 11.

Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

Ficha_3449810_MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS_CINCELADA

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño...	Compa...	Actividad
3. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendiz...	5 de abril	Laura Marcela Caballerc	1,13 MB	Compart...	
7. Documentos de Identidad.pdf	5 de abril	Laura Marcela Caballerc	2,63 MB	Compart...	
Ficha 3449810_Manejo de la Nu...	El martes a las 6:14 ...	Laura Marcela Caballerc	544 KB	Compart...	Usted comparti...
Ficha 3449810_Manejo de la N...	Ayer	Laura Marcela Caballerc	355 KB	Compart...	Usted comparti...
Firmas ficha 3459810_Manejo ...	Hace unos segundos	Laura Marcela Caballerc	608 KB	Compart...	
Firmas_Manejo de la Nutricion e...	El domingo a las 8:4...	Laura Marcela Caballerc	651 KB	Compart...	Usted comparti...

Ficha_3451177_PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE_MPO COROMORO

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño...	Compa...	Actividad
Ficha 3451177_Prácticas de cali...	El martes a las 6:19 ...	Laura Marcela Caballerc	546 KB	Compart...	Usted comparti...
Ficha 3451177_Prácticas de cal...	Ayer	Laura Marcela Caballerc	488 KB	Compart...	Usted comparti...
Fiirmas_Practicas para el Benefic...	El domingo a las 8:4...	Laura Marcela Caballerc	654 KB	Compart...	Usted comparti...
Firmas ficha 3451177_Practicas...	hace 27 minutos	Laura Marcela Caballerc	608 KB	Compart...	Usted comparti...

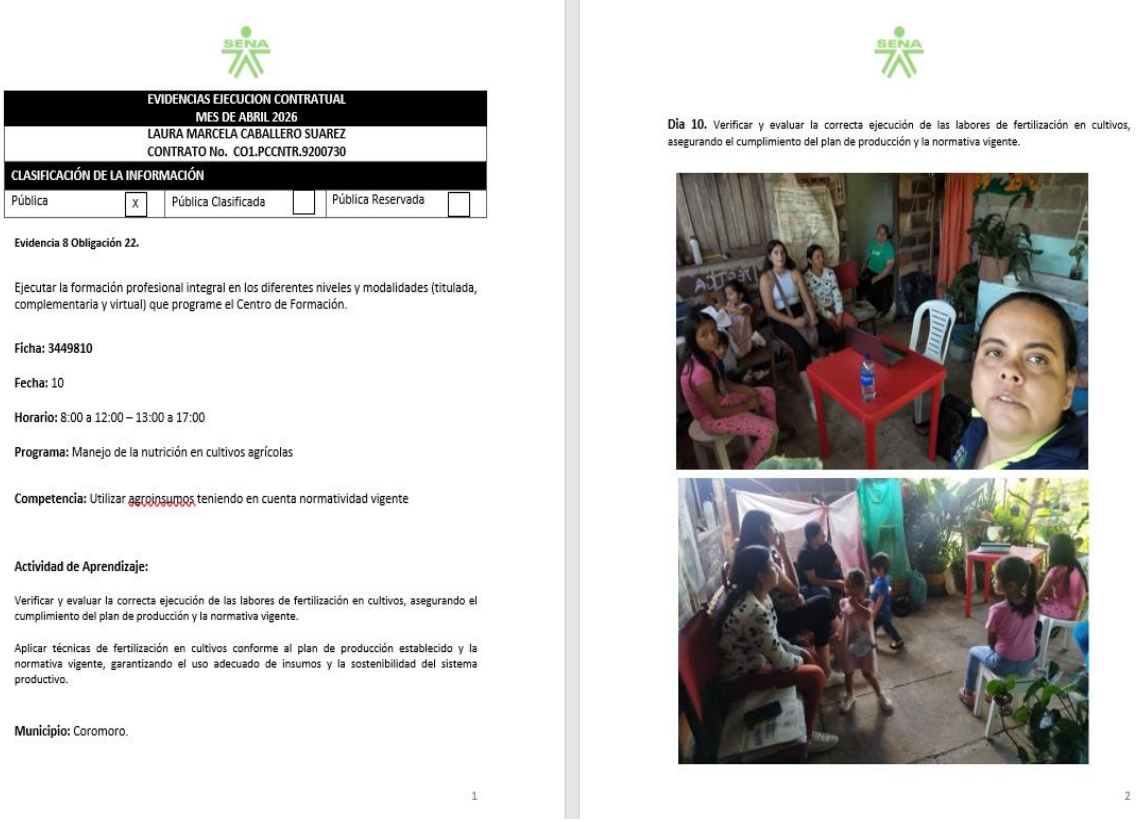


Ilustración 7. Evidencias de la formación cargadas en la carpeta del drive.

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: **3449810** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas



EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE ABRIL 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: 3449810

Fecha: 10

Horario: 8:00 a 12:00 – 13:00 a 17:00

Programa: Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas

Competencia: Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente

Actividad de Aprendizaje:

Verificar y evaluar la correcta ejecución de las labores de fertilización en cultivos, asegurando el cumplimiento del plan de producción y la normativa vigente.

Aplicar técnicas de fertilización en cultivos conforme al plan de producción establecido y la normativa vigente, garantizando el uso adecuado de insumos y la sostenibilidad del sistema productivo.

Municipio: Coromoro.

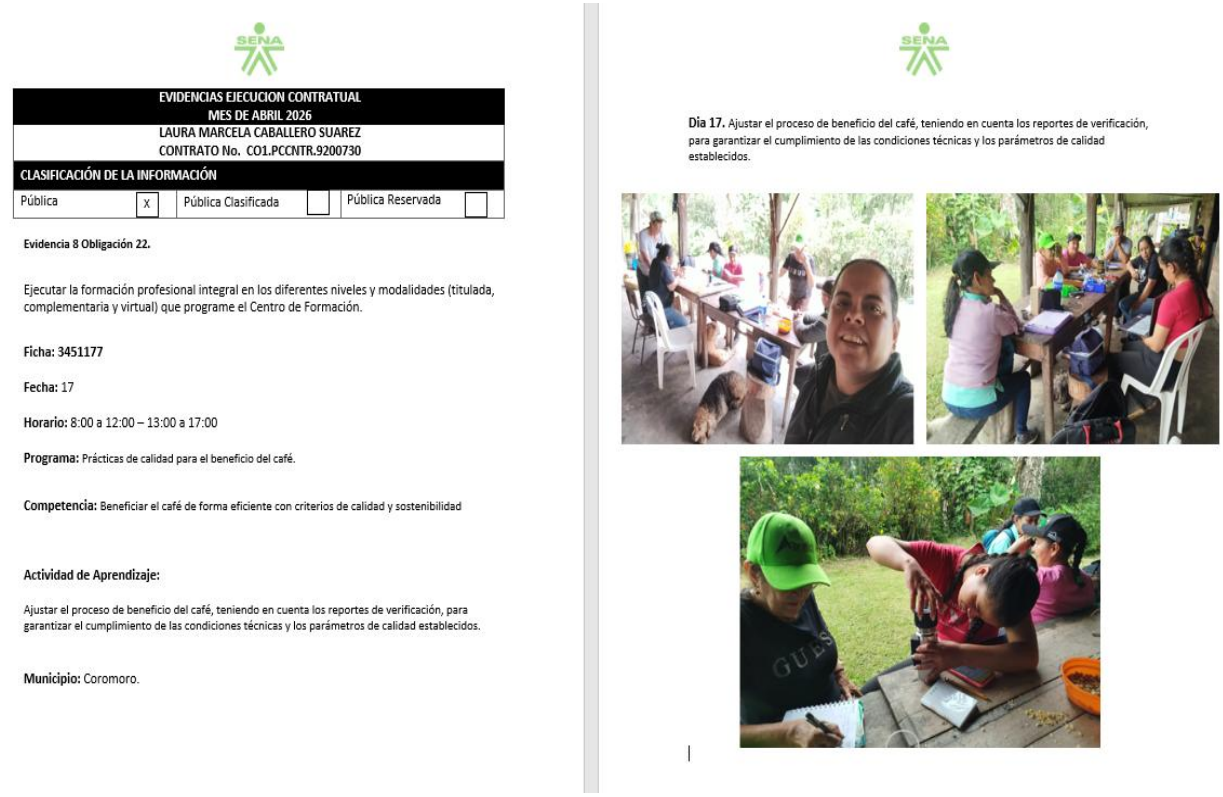
1

Dia 10. Verificar y evaluar la correcta ejecución de las labores de fertilización en cultivos, asegurando el cumplimiento del plan de producción y la normativa vigente.

2

Ilustración 9. Correo para presentación de cuenta mes de abril 2026.

Ficha: **3451177** Prácticas de calidad para el beneficio del café.



EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE ABRIL 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: 3451177

Fecha: 17

Horario: 8:00 a 12:00 – 13:00 a 17:00

Programa: Prácticas de calidad para el beneficio del café.

Competencia: Beneficiar el café de forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad

Actividad de Aprendizaje:

Ajustar el proceso de beneficio del café, teniendo en cuenta los reportes de verificación, para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos.

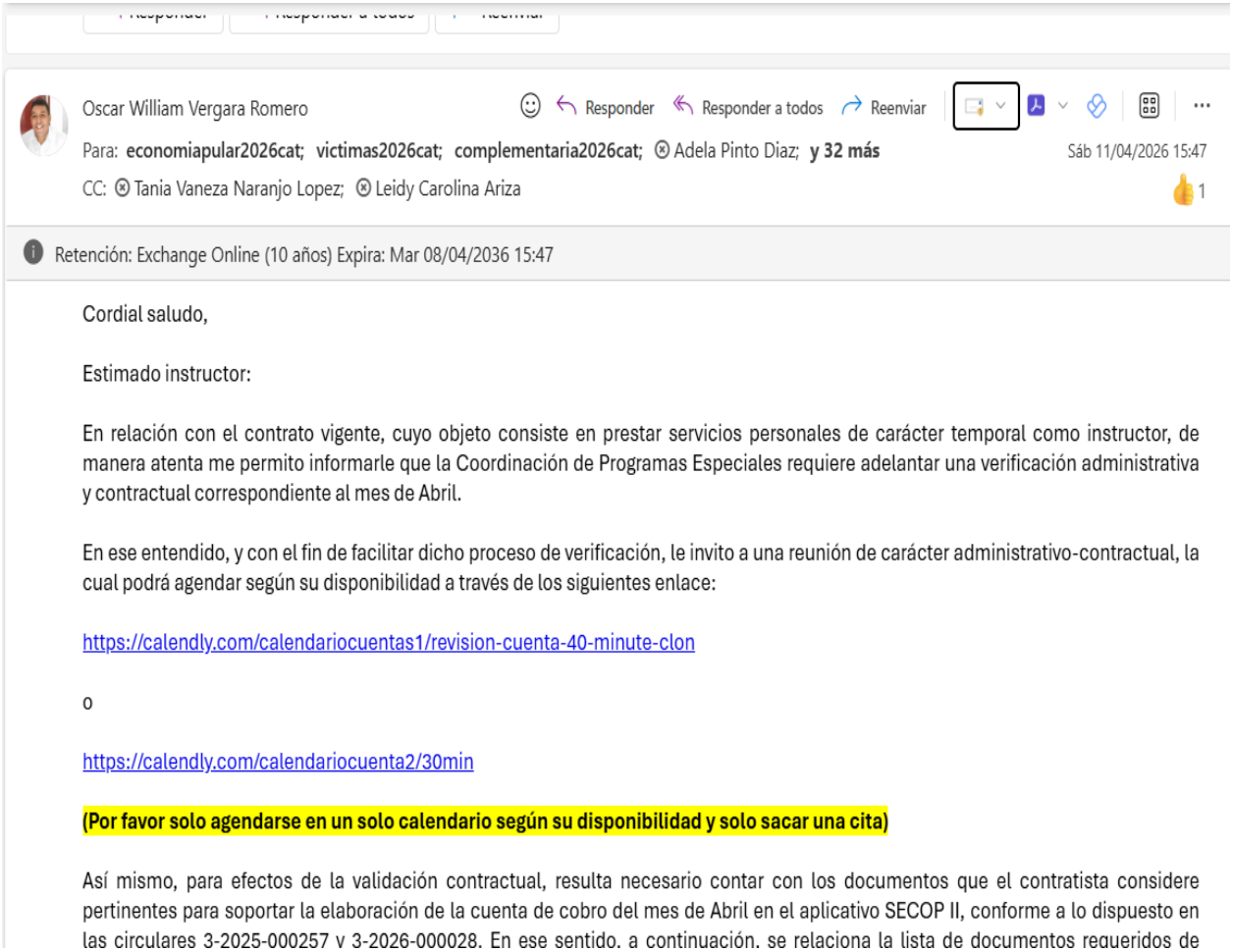
Municipio: Coromoro.

Día 17. Ajustar el proceso de beneficio del café, teniendo en cuenta los reportes de verificación, para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos.

Ilustración 10. Capacitación en manejo de herramientas para el beneficio del café.

Evidencia 9 Obligación 32.

Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



Oscar William Vergara Romero

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: **economiapular2026cat; victimas2026cat; complementaria2026cat;** Adela Pinto Diaz; **y 32 más**

Sáb 11/04/2026 15:47

CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez; Leidy Carolina Ariza

1

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Mar 08/04/2036 15:47

Cordial saludo,

Estimado instructor:

En relación con el contrato vigente, cuyo objeto consiste en prestar servicios personales de carácter temporal como instructor, de manera atenta me permito informarle que la Coordinación de Programas Especiales requiere adelantar una verificación administrativa y contractual correspondiente al mes de Abril.

En ese entendido, y con el fin de facilitar dicho proceso de verificación, le invito a una reunión de carácter administrativo-contractual, la cual podrá agendar según su disponibilidad a través de los siguientes enlace:

https://calendly.com/calendariocuentas1/revision-cuenta-40-minute-clon

o

https://calendly.com/calendariocuenta2/30min

(Por favor solo agendarse en un solo calendario según su disponibilidad y solo sacar una cita)

Así mismo, para efectos de la validación contractual, resulta necesario contar con los documentos que el contratista considere pertinentes para soportar la elaboración de la cuenta de cobro del mes de Abril en el aplicativo SECOP II, conforme a lo dispuesto en las circulares 3-2025-000257 y 3-2026-000028. En ese sentido, a continuación, se relaciona la lista de documentos requeridos de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, abril de 2026

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor contrato no. **CO1.PCONTR.9200730**
Instructor grado 20
Coordinador de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2026
Referencia: CO1.PCONTR. **9200730** del año 2026

LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 37.754.593 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del contrato prestación de servicios de la referencia a continuación presento el informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Veintidós millones cuatrocientos noventa y cinco mil quinientos cincuenta pesos M/cte. ($22.495.550), correspondiente a quinientas cincuenta horas (550) horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de Cuarenta mil novecientos un peso m/cte ($40.901), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 100 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS.

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral complementaria para personas en situación de desplazamiento en la red de conocimiento: Agricola en el área temática agricultura y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	**Obligación 1** Elaboración de guías de aprendizaje para los programas: manejo de la nutrición en cultivos agrícolas, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas y prácticas de calidad para el beneficio del café.	**Evidencia 1.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto. GOR-F-012 V03 https://acortar.link/mi9tnV
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo. curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** Se imparte formación complementaria en las siguientes fichas: 3449810 Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas. **3451177** prácticas de calidad para el beneficio del café. **3483424** y	**Evidencia 2.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03 **Ficha 3449810** Fimas ficha 3449810 Manejo de la

		3462311 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	Nutrición en cultivos Agrícolas Abril .pdf **Ficha 3451177** Fimas ficha 3451177 Practicas de Calidad para el Beneficio del Café Coromoro Abril .pdf
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matricula, - fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando	Se realizó la gestión de documentación para el proceso para la inscripción y matricula de la ficha 3483424 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas	**Evidencia 3.** La evidencia se encuentra en el portafolio del instructor, formato adjunto GOR-F-012 V03

	ejecute formación complementaria.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Se realizó la verificación de aprendices matriculados, se asociaron a la ruta de aprendizaje los aprendices y matricula 3483424 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	**Evidencia 4.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03 Evidencia 6 Obligacion 9 ABRIL.pdf
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se aplica el reglamento en el desarrollo de la formación con las fichas asignadas.	**Evidencia 5** Evidencias fotográficas abril formato adjunto https://acortar.link/64xxO3
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	contrato, cuando el centro lo requiera.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Reunión virtual coordinación programas especiales, lineamientos reporte y creación eventos	**Evidencia 6.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03 Evidencia 6 Obligacion 9 abril .pdf
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha:** 3462311 **Programa:** Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. **Fecha:** 29 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con los parámetros técnicos establecidos, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y calidad del producto final. **Fecha:** 30 de abril **Horario:** 8:00 – ~~12:00 13:00~~ – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con las especificaciones técnicas del proceso, garantizando la conservación del producto y el	**Evidencia 7.** Evidencias fotográficas abril formato adjunto GOR-F-012 V03

		cumplimiento de la normativa vigente en higiene e inocuidad alimentaria. **Total horas:** 16 **Ficha:** 3451177 **Programa:** Prácticas de calidad para el beneficio del café. **Competencia:** Beneficiar el café de forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad **Fechas:** 17 de abril **Horario:** 8:00 - ~~12:00 13:00~~ – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Ajustar el proceso de beneficio del café, teniendo en cuenta los reportes de verificación, para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos. **Fechas:** 27 y 28 de abril **Horario:** 8:00 - ~~12:00 13:00~~ – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad en el beneficio del café, de acuerdo con las condiciones técnicas del proceso y los parámetros de calidad establecidos. **Actividad de Aprendizaje:** Ajustar el proceso de beneficio del café, teniendo en cuenta los reportes de verificación, para	**Ficha: 3451177** Ficha 3451177 Prácticas de calidad para el beneficio del café Alex Coromoro ABRIL.pdf

		garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos. **Total horas:** 24 **Ficha:** 3449810 **Programa:** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas. **Competencia:** Utilizar agroquímicos, teniendo en cuenta normatividad vigente. **Fechas:** 10 de abril **Horario:** 8:00 - ~~12:00 13:00~~ – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Verificar y evaluar la correcta ejecución de las labores de fertilización en cultivos, asegurando el cumplimiento del plan de producción y la normativa vigente **Fechas:** ~~13 de~~ abril **Horario:** 8:00 - ~~12:00 13:00~~ – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar técnicas de fertilización en cultivos conforme al plan de producción establecido y la normativa vigente, garantizando el uso adecuado de insumos y la sostenibilidad del sistema productivo. **Fechas:** 25 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 **Horas:** 4 **Actividad de Aprendizaje:**	**Ficha: 3449810** Ficha 3449810 Manejo de laNutrición Cincelaria AB RIL.pdf

		Aplicar técnicas de fertilización en cultivos conforme al plan de producción establecido y la normativa vigente, garantizando el uso adecuado de insumos y la sostenibilidad del sistema productivo. **Ficha:** 3483424 **Programa:** Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. **Fecha:** 18 y 20 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Realizar el proceso de fermentación de la leche de acuerdo con el procedimiento técnico establecido y la normativa vigente, garantizando la calidad e inocuidad del producto. **Fecha:** 21 de abril **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con los parámetros técnicos establecidos, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y calidad del producto final.	

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 17 de abril de 2026, a las 19:15:00, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	37754593
Código de Verificación	37754593260417191500

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

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

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294535586

PIB
19:19:59

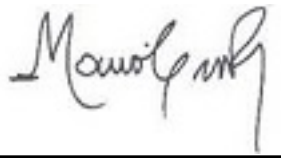
Bogotá DC, 17 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 37754593:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

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

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



Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:25:38 PM horas del 17/04/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **37754593**

Apellidos y Nombres: **CABALLERO SUAREZ LAURA MARCELA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

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

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

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

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

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 17/04/2026 07:29:56 p. m. para **el Nº de Expediente o Comparendo:** Nº. **377545963**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **138470969** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

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

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 19:51:31 horas del 17/04/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **37754593,** Apellidos y Nombres **CABALLERO SUAREZ LAURA MARCELA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

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

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 37754593 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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

Se expide en Bogotá el 18/04/2026 06:49 AM

Código Verificación: **QCKZYN921S**

Válida hasta: **17/07/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC