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

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama marzo de 2026

Señor(a)
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9071180
Coordinadora Académica
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual MARZO 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9071180 del año 2026

EDWIN LEONARDO LEON CLAVIJO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 88.240.089 de Cúcuta, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($49.901.635). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Enero de 2026 por valor de SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL 1 GTH-F-109 V10 QUINIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($789.583), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a Noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($4.737.497) cada uno, c) Y un último pago por el mes de Diciembre de 2026, por valor de UN MILLON SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.737.082).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2026
Fecha inicio: 26 de enero de 2026
Fecha finalización: 11 de diciembre de 2026.

Objeto: Contratar a través de la modalidad de contratación directa la prestación de los servicios personales de carácter temporal, para planear, orientar, ejecutar y evaluar actividades de Formación Profesional Integral, en las diferentes modalidades, Programas y niveles de formación, conforme a las competencias técnicas y/o transversales asociadas al diseño curricular, en áreas relacionadas con AGROINDUSTRIA, aplicando las metodologías, lineamientos y criterios técnico pedagógicos establecidos por la Dirección General del SENA y por el Centro Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.].

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje, 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	Durante el mes de febrero de 2026, teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Planeación, orientación, ejecución, evaluación de la formación asignada: **COMPLEMENTARIA # 1.** **SOTAQUIRA GRUPO 1.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3443884** **2 al 4 de marzo 2026.** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha: **3443884**. Municipio Sotaquira, Boyacá.	**Ver en plataforma carpeta** **OBLIGACIÓN 1** que contiene: **FORMACION COMPLEMENTARIA #1.** **FICHA: 3443884.** **Anexo 1.1** Guías de Aprendizaje **Anexo 1.2** Programa de Formación **Anexo 1.3** Listado de asistencia **Anexo 1.4** Plan de trabajo **Anexo 1.5** Juicios de Evaluación.

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **COMPLEMENTARIA # 2.** **SOTAQUIRA GRUPO 2.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3450331.** **4 al 6 de marzo 2026.** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**	**FORMACION** **COMPLEMENTARIA #2** **FICHA: 3450331.** **Anexo 1.1** Guías de Aprendizaje **Anexo 1.2** Programa de Formación **Anexo 1.3** Listado de asistencia

		Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha: **3450331.** Municipio Sotaquira, Boyacá. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **TITULADA # 1** **FICHA: 3410337**	**Anexo 1.4** Plan de trabajo **Anexo 1.5** Juicios de Evaluación. **TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.**

		Del 9 al 13 de marzo 2026. Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1. **Programa de Formación:** TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA. **Ficha: 3410337** Municipio de Duitama, Boyacá. **Competencia:** INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - Resultado de Aprendizaje de la Inducción. **Resultados de aprendizaje:** **RA 1.** APROPIAR CARACTERÍSTICAS DE LA GESTIÓN ORGANIZACIONAL DEL SENA EN EL CONTEXTO DE LA MISIÓN INSTITUCIONAL DE ACUERDO CON SU ROL PROYECTO DE VIDA Y DESARROLLO PROFESIONAL. **Del 16 al 20 de marzo 2026.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1. **Programa de Formación:** TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.	**FICHA: 3410337** **Anexo 1.1** Novedades **Anexo 1.2** Guías de Aprendizaje **Anexo 1.3** Nombre del Programa **Anexo 1.4** Proyecto Formativo **Anexo 1.5** Planeación Pedagógica **Anexo 1.6** Plan de trabajo **Anexo 3.7** Asistencia **Anexo 1.8** Juicios de Evaluación. Por definir. **TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.** **FICHA: 3410337** **Anexo 1.1** Novedades **Anexo 1.2** Guías de Aprendizaje

		Ficha: 3410337 Municipio de Duitama, Boyacá. **Competencia:** ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS - Alistar laboratorio de acuerdo con método de análisis y protocolos técnicos (MICROBIOLOGIA). **Resultados de aprendizaje:** **RA 1.** PREPARAR LABORATORIOS, EQUIPOS, MATERIALES DE ACUERDO CON LA FRECUENCIA ESTABLECIDA POR LOS PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD APLICADA A LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. **RA 2.** ESTABLECER LOS RECURSOS DEL LABORATORIO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICO ESTABLECIDOS SEGÚN EL MANUAL DE OPERACIÓN Y LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. **Del 24 al 27 de marzo 2026.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1. **Programa de Formación:** TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.	**Anexo 1.3** Nombre del Programa **Anexo 1.4** Proyecto Formativo **Anexo 1.5** Planeación Pedagógica **Anexo 1.6** Plan de trabajo **Anexo 3.7** Asistencia **Anexo 1.8** Juicios de Evaluación. Por definir. **TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.**

		Ficha: 3410337 Municipio de Duitama, Boyacá. **Competencia:** ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS - Alistar laboratorio de acuerdo con método de análisis y protocolos técnicos (MICROBIOLOGIA). **Resultados de aprendizaje:** **RA 3.** REALIZAR SOLUCIONES QUÍMICAS BÁSICAS TENIENDO EN CUENTA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS ESTANDARIZADOS Y PROTOCOLOS DE LABORATORIO. **RA 4.** VERIFICAR CONDICIONES DE ENSAYO PARA LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. POR DEFINIR Orientar complementaria en higiene y manipulación de alimentos. 20 horas. **FICHA: Por definir. Fecha: 30, 31 marzo y 01 de abril 2026.**	**FICHA: 3410337** **Anexo 1.1** Novedades **Anexo 1.2** Guías de Aprendizaje. Por definir. **Anexo 1.3** Nombre del Programa **Anexo 1.4** Proyecto Formativo **Anexo 1.5** Planeación Pedagógica. Por definir. **Anexo 1.6** Plan de trabajo Por definir. **Anexo 3.7** Asistencia Por definir. **Anexo 1.8** Juicios de Evaluación. Por definir. **POR DEFINIR** Orientar complementaria en higiene y manipulación de alimentos. 20 horas. **FICHA: Por definir. Fecha: 30, 31 marzo y 01 de abril 2026.**
2.	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje cuando aplique.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
3	Reportar la información académica y administrativa	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.

	requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.		
4.	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 ocho (8) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se realiza actividad juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje.	Se emiten los juicios valorativos para los aprendices de las siguientes complementarias en higiene y manipulación de alimentos duración 20 horas cada una y orientadas del 2 al 6 de marzo 2026: **COMPLEMENTARIA # 1.** **SOTAQUIRA GRUPO 1.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3443884** **Del 2 al 4 de marzo 2026.** **COMPLEMENTARIA # 2.** **SOTAQUIRA GRUPO 2.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3450331.** **Del 4 al 6 de marzo 2026.**

			Se encuentra en ejecución emitir los juicios valorativos para los aprendices del **TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.** **FICHA: 3410337** Que se orientada del 9 al 13 de marzo 2026, del 16 al 20 de marzo 2026 y del 24 al 27 de marzo 2026.
5.	Apoyar las estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación validando las novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, Tanto en la etapa	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.

	Lectiva como en la etapa práctica, cuando aplique.		
6.	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Planeación Pedagógica (si aplica). C. Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación. d. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. e. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). f. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) g. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. h. Formato de juicios	Se realiza el cargue del portafolio del instructor en el drive para cada una de las formaciones programadas durante el mes de marzo del 2026.	**Ver en la carpeta del drive el portafolio del instructor** que contiene carpeta con guías de aprendizaje, proyecto formativo, Juicios de evaluación, programa de formación, planeación pedagógica, plan de trabajo y asistencia. **COMPLEMENTARIA # 1.** **SOTAQUIRA GRUPO 1.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3443884** **2 al 4 de marzo 2026.** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha: **3443884**. Municipio Sotaquira, Boyacá. **COMPLEMENTARIA # 2.** **SOTAQUIRA GRUPO 2.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3450331.**

	evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		**4 al 6 de marzo 2026.** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha: **3450331**. Municipio Sotaquira, Boyacá. **TITULADA # 1** **FICHA: 3410337** **Del 9 al 13 de marzo 2026.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1. **Programa de Formación:** TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA. **Ficha: 3410337** Municipio de Duitama, Boyacá. POR DEFINIR CARGUE DE: **Del 16 al 20 de marzo 2026.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1. **Programa de Formación:**

			TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA. **Ficha: 3410337** Municipio de Duitama, Boyacá. **Competencia:** ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS - Alistar laboratorio de acuerdo con método de análisis y protocolos técnicos (MICROBIOLOGIA). **Del 24 al 27 de marzo 2026.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1. **Programa de Formación:** TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA. **Ficha: 3410337** Municipio de Duitama, Boyacá.
7.	Participar en la formulación, ejecución de los proyectos, eventos y estrategias educativas que se organicen por la dirección general, Regional Y/o subdirección del SENA cuando sea requerido según el área de	El centro de formación convoca a la participación en capacitación del manejo de la discapacidad e Inducción Reinducción SIGA-MIPG respectivamente, realizadas el 27 y 23 de febrero de 2026.	Evidencia de la participación en capacitaciones realizadas el 27 y 23 de febrero de 2026; en cuanto a manejo de la discapacidad e Inducción Reinducción SIGA-MIPG respectivamente. .

	su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.		
8.	Apoyar el establecimiento de la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con las obligaciones contractuales contraídos por el contratista en la Formación Profesional Integral.	Se ejecuta la actividad para el establecimiento de la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS.	Se ejecuta la actividad para el establecimiento de la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS. Para las siguientes complementarias: **COMPLEMENTARIA # 1.** **SOTAQUIRA GRUPO 1.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3443884** **2 al 4 de marzo 2026.** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha: **3443884**. Municipio Sotaquira, Boyacá. **COMPLEMENTARIA # 2.** **SOTAQUIRA GRUPO 2.** Empresa Elite Blue. 20 horas. **FICHA: 3450331.** **4 al 6 de marzo 2026.**

			HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha: **3450331**. Municipio Sotaquira, Boyacá.
9.	Apoyar en las actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo con la programación de las actividades establecidas acorde con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro, la coordinación y/o Supervisor del contrato.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
10.	Aportar mensualmente y en los plazos establecidos por la supervisión del contrato la documentación necesaria (Portafolio de actividades, informes de ejecución de actividades, entre otros) para	Se realizó la entrega del informe de ejecución y cuenta de cobro del mes de febrero de 2026 y soportes de pago de seguridad social, para el mes de enero 2026.	Ver en plataforma carpeta Obligación 10 que contiene: **Anexo 10.1**. Captura de pantalla con evidencia de cargue Gestión contractual y Gestión Financiera.

	verificar el cumplimiento del objeto contractual utilizando los formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, y realizar el cargue de la información en las plataformas dispuestas para tal fin, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.		**Anexo 10.2**. Captura de pantalla afiliaciones seguridad social. **Anexo 10.3.** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de marzo de 2026.
11.	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva cuando sea requerido por la coordinación.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
12.	. Realizar los procesos de inducción y cierre de las fichas de los diferentes programas de titulada que estén vigentes en el centro de formación cunado sea requerido por la coordinación académica.	Se Realiza acompañamiento para el proceso de inducción de los aprendices del TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA. **FICHA: 3410337** **Del 9 al 13 de marzo 2026.** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso titulada # 1.	Ver en plataforma carpeta Obligación 12 que contiene: **Anexo 1.2** Guías de Aprendizaje **Anexo 1.3** Nombre del Programa **Anexo 1.4** Proyecto Formativo **Anexo 1.5** Planeación Pedagógica **Anexo 1.6** Plan de trabajo

		Programa de Formación: TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICCROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA. **Ficha: 3410337** Municipio de Duitama, Boyacá. **Competencia:** INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - Resultado de Aprendizaje de la Inducción. **Resultados de aprendizaje:** **RA 1.** APROPIAR CARACTERÍSTICAS DE LA GESTIÓN ORGANIZACIONAL DEL SENA EN EL CONTEXTO DE LA MISIÓN INSTITUCIONAL DE ACUERDO CON SU ROL PROYECTO DE VIDA Y DESARROLLO PROFESIONAL.	**Anexo 3.7** Asistencia **Anexo 1.8** Juicios de Evaluación. Por definir.
13.	Apoyar en la formulación y seguimientos de los aprendices que se encuentran en etapa practica y que sean asignados por la coordinación académica cuando aplique.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
14.	Realizar el seguimiento y apoyo a los aprendices de etapa práctica, en relación a sus proyectos productivos o sus contratos de aprendizaje	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.

	cunado sea asignado por la coordinación académica.		
15.	Apoyar en la gestión documental y registro de la información necesaria de los aprendices que están culminando su etapa productiva cuando sea asignado por la coordinación académica.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
16.	Garantizar la formación a los aprendices de acuerdo con la modalidad y las Jornadas establecidas en las fichas que le sean asignadas según las actividades contractuales.	Se presenta lista de asistencia y evidencia fotográfica del proceso formativo.	Se anexa lista de asistencia y evidencia fotográfica del proceso formativo.
17.	Organizar y cargar en los aplicativos correspondientes la documentación necesaria para la conformación de los expedientes de los procesos a cargo, de acuerdo con la Tabla de Retención de Gestión Documental establecida por Dirección General.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
18.	Dar respuesta a solicitudes, requerimientos y/o pedimentos dirigidos a la Dirección Regional y/o Centro de Formación que sean de competencia del área o relacionados con las	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.

	obligaciones contractuales, garantizando calidad y oportunidad.		
19.	Apoyar la estructuración, evaluación y supervisión de los contratos de obras, bienes y servicios cuando a juicio de la entidad se requiera de acuerdo con la experticia técnica.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
20.	Garantizar la atención a los usuarios en los horarios establecidos por el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial – CEDEAGRO.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.
21.	El contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo sobre violencias contra la mujer, las basadas en género, por la orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual.	Esta actividad no fue requerida para este mes.	Esta actividad no fue requerida para este mes.

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	14526	La Capilla Boyacá	16/02/2026	20/02/2026

2	30226	Páez Boyacá	23/02/2026	26/02/2026
3	36826	Sotaquira Boyacá	02/03/2026	06/03/2026

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. **4645077081** operador SOI (pagos de seguridad social) y periodo (Febrero).

Cordialmente,



Nombre: EDWIN LEONARDO LEON CLAVIJO
Contratista
CC No 88.240.089. de Cucuta.

CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.9071180 del año 2026
Coordinadora Académica.

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

ANEXO INFORMES DE COMISION DEL MES DE FEBRERO 2026.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Duitama 27 de febrero de 2026		
PRESENTADO A: ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO		
ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
14526	16/02/2026	20/02/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	BOYACÁ CEDEAGRO	**LA CAPILLA BOYACA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir actividades de Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Día 1: 16/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Tunja – La Capilla
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639
Apertura y presentación de temas asociados a la resolución 2674/2013: BPM Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar

2 Día 2: 17/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, Manejo de residuos sólidos y líquidos
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar.

3 Día 3: 18/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639
Enfermedades transmitidas por alimentos, manipuladores de alimentos. Tipos y riesgos asociados.
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar.

4 Día 4: 19/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639
Higienizar equipos, utensilios, instalaciones para el procesamiento de alimentos, ejecutar el procedimiento del programa de limpieza y desinfección
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar.

5. Día 4: 20/02/2026.
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639
Diagnosticar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la empresa de alimentos, estudio de caso causas, consecuencias y proponer medidas correctivas – cierre.
Desplazamientos ruta de regreso: La Capilla – Tunja – Duitama.

RESULTADOS:

1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
2. Se Identifica la importancia de cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de las actividades propuestas
3. Se realizan los productos bajo estándares de calidad
4. Se apropia el concepto de las pruebas de plataforma en la leche y en las materias primas

OBSERVACIONES: "Para efectos Legales el funcionario Edwin Leonardo León Clavijo, certifica bajo gravedad de juramento que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte. De igual manera con fundamento en la presunción de autenticidad de los documentos privados; los soportes allegados para tramite de pago de viáticos, salvo disposición especifica en contrario, se presumirán auténticos sin prejuicios de que puedan ser objeto de la tacha de Falsedad".

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. **Lista de asistencia (anexo)**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	DOCUMENTO NO CONTRALADO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN	

Programa Formación: Complementaria en Higiene y manipulación de alimentos.	Ficha: 3423639
Instructor: Edwin Leonardo León Clavijo	Municipio: La Capilla

	NOMBRE	16/02/26	17/02/26	18/02/26	19/02/26	20/02/26
1	ANA LUCIA PALACIOS AVILA					
2	ANDRES JULIAN GUERRERO					
3	BRAYAN ANGARITA HURTADO					
4	DAMIAN ESTIVEN GOMEZ PEÑA					
5	DANIEL ANDRES FONSECA RAMIREZ					
6	DIEGO ALEJANDRO HUERTAS GORDO					
7	DORA LIGIA GUERRERO MORENO					
8	EDUIN ORLANDO DIAZ RDA					
9	ERIKA JAZMIN SARMIENTO FERNANDEZ					
10	JEFERSON ALEJANDRO MEJIA ALFONSO					
11	JESSICA JULIETH FORERO RODRIGUEZ					
12	JOHAN ANDRES LOPEZ ESPEJO					
13	JUAN SEBASTIAN RAMIREZ NIÑO					
14	JUANA ESPERANZA OVALLE FERNANDEZ					
15	KAREN NATALIA FONSECA CHAVARRO					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	DOCUMENTO NO CONTRALADO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN	

Programa Formación: Complementaria en Higiene y manipulación de alimentos.	Ficha: 3423639
Instructor: Edwin Leonardo León Clavijo	Municipio: La Capilla

	NOMBRE	16/02/26	17/02/26	18/02/26	19/02/26	20/02/26
16	LAURA MARCELA OVALLE TELLEZ					
17	LUIS ALFREDO SANCHEZ GORDO					
18	LUIS FERNANDO HUERTAS GORDO					
19	MARIA AMPARO RODRIGUEZ DIAZ					
20	MARIA ELINA PALACIOS AVILA					
21	MARIA FERNANDA ROA HUERTAS					
22	OSCAR EDUARDO BELLO OVALLE					
23	SANDRA CONSTANZA FONSECA RAMIREZ					
24	SANDRA MILENA JIMENEZ CARDENAS					
25	TATIANA CAMILA GRANADOS OSPINO					
26	YEISON FABIAN LEGUIZAMON LEGUIZAMON					

2. Evidencias fotográficas formación complementaria





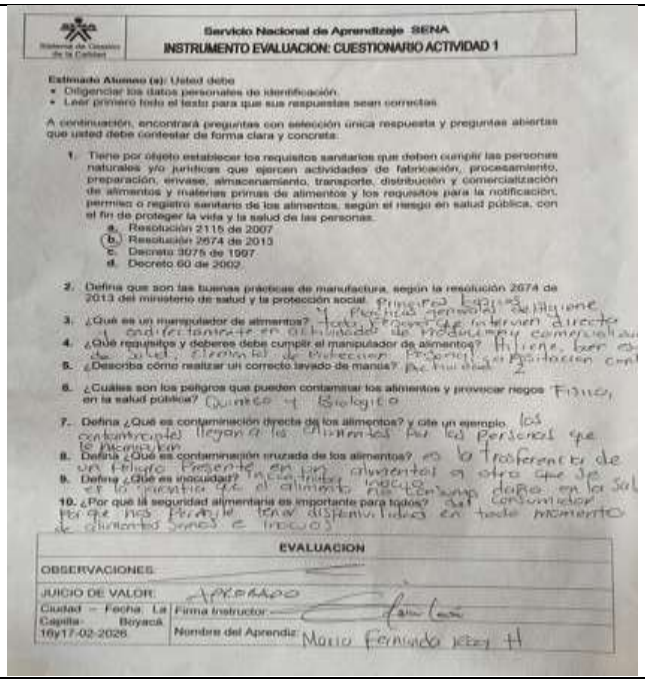












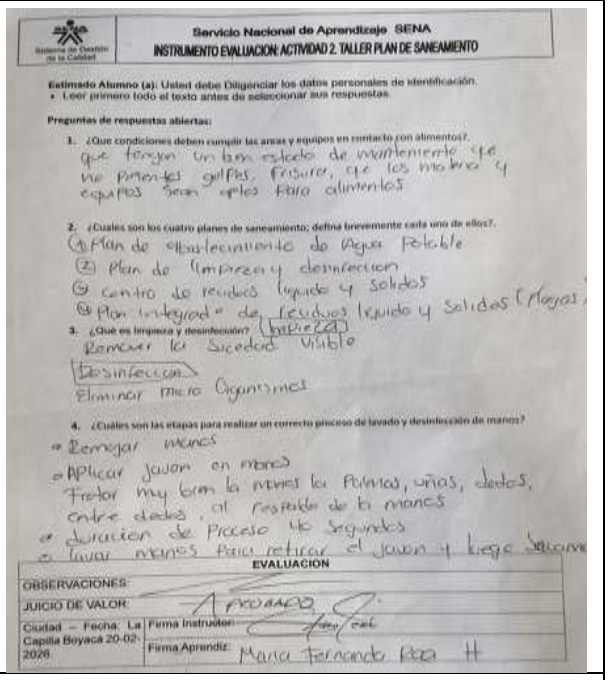
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO ACTIVIDAD 1

Estimado Alumno (a): Usted debe
- Diligenciar los datos personales de identificación.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean correctas.

A continuación, encontrará preguntas con selección única respuesta y preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

1. Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
   a. Resolución 2115 de 2007
   b. Resolución 2674 de 2013
   c. Decreto 3075 de 1997
   d. Decreto 60 de 2002
2. Defina que son las buenas prácticas de manufactura, según la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y la protección social. Principios básicos de Higiene y Practicas generales de Higiene
3. ¿Qué es un manipulador de alimentos? Toda Persona que interviene directa o indirectamente en actividades de preparación y comercialización de alimentos
4. ¿Qué requisitos y deberes debe cumplir el manipulador de alimentos? Higiene, buen estado de salud, Control de Protección Personal, capacitación continua
5. ¿Describa cómo realizar un correcto lavado de manos? Actividad 2
6. ¿Cuáles son los peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar riesgos en la salud pública? Fisico, Quimico y Biologico
7. Defina ¿Qué es contaminación directa de los alimentos? y cite un ejemplo. los contaminantes llegan a los alimentos por la personas que la manipulan
8. Defina ¿Qué es contaminación cruzada de los alimentos? es la trasferencia de un Peligro Presente en un alimentos a otro que se
9. Defina ¿Qué es inocuidad? Inocuidad inocuo es lo contrario de el alimento no consumo debe en la salud
10. ¿Por qué la seguridad alimentaria es importante para todos? Que consumidor Porque nos Provee tener disponibilidad en todo momento de alimentos Sanos e Inocuos

EVALUACION
OBSERVACIONES:
JUICIO DE VALOR: APROBADO
Ciudad – Fecha: La Capilla- Boyacá 16y17-02-2026
Firma Instructor:
Nombre del Aprendiz: Mario Fernando Rey H



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
INSTRUMENTO EVALUACION: ACTIVIDAD 2. TALLER PLAN DE SANEAMIENTO

Estimado Alumno (a): Usted debe Diligenciar los datos personales de identificación.
- Leer primero todo el texto antes de seleccionar sus respuestas.

Preguntas de respuestas abiertas:

1. ¿Que condiciones deben cumplir las areas y equipos en contacto con alimentos?. que tengan un buen estado de mantenimiento que no presenten golpes, fisuras, que los metales y equipos sean aptos para alimentos
2. ¿Cuales son los cuatro planes de saneamiento; defina brevemente cada uno de ellos?. (1) Plan de abastecimiento de Agua Potable (2) Plan de limpieza y desinfeccion (3) centro de residuos liquido y solidos (4) Plan integral de residuos liquido y solidos (Plagas)
3. ¿Que es limpieza y desinfección? (Limpieza) Remover la Suciedad Visible (Desinfeccion) Eliminar Micro Organismos
4. ¿Cuáles son las etapas para realizar un correcto proceso de lavado y desinfección de manos?
   - Remojar manos
   - Aplicar Jabon en manos
   - Frotar muy bien la manos las Palmas, uñas, dedos, entre dedos, al respaldo de la manos
   - duracion de Proceso 40 Segundos
   - Luego manos Para retirar el Jabon y Luego Secarme

EVALUACION
OBSERVACIONES:
JUICIO DE VALOR: APROBADO
Ciudad – Fecha: La Capilla Boyacá 20-02-2026
Firma Instructor:
Firma Aprendiz: Maria Fernando Rey H

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Apertura y presentación de temas asociados a la resolución 2674/2013: BPM Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Edwin Leonardo León Clavijo	16/02/26
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, Manejo de residuos sólidos y líquidos	Edwin Leonardo León Clavijo	17/02/26
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639 Enfermedades	Edwin Leonardo León Clavijo	18/02/26

transmitidas por alimentos, manipuladores de alimentos. Tipos y riesgos asociados.		
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3423639 Higienizar equipos, utensilios, instalaciones para el procesamiento de alimentos, ejecutar el procedimiento del programa de limpieza y desinfección Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar.	Edwin Leonardo León Clavijo	19/02/26
Diagnosticar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la empresa de alimentos, estudio de caso causas, consecuencias y proponer medidas correctivas – cierre.	Edwin Leonardo León Clavijo	20/02/26

CONCLUSIÓNES:

1. Se cumplió la formación según la planeación pedagógica pactada.
2. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
3. Se Identifica la importancia de cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de las actividades propuestas
4. Se realizan los productos bajo estándares de calidad
5. Se desarrolla y se culmina el proceso de formación de manera satisfactoria.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Edwin Leonardo León Clavijo	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	Piedad Rocío Vega Páez	

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHeyramire	ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO	
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-015-911010	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA	
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 10 de febrero de 2026		

Comisión Servicio al Interior del País - Trámite - Inicial

Solicitud de Comisión No:	14505	Fecha Solicitud:	2026-02-09	Estado de la Comisión:	Autorizado	Unidad Ejecutora o Subunidad: 36-02-00-015-911010. CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA			
Tipo de Comisión:	Servicio	Fecha Aut./ Rech.:	2026-02-10	Genera Viáticos:	SI	Genera gastos de viaje:	SI	Requiere Pasajes Aéreos:	NO
Transporte por Vía:	Terrestre	Área u Oficina:	FORMACION			Tipo de Islario:	Inicial	Comisión Inicial:	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP:	4728	Dependencia Solicitante:		911548 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viáticos:	C-3803-1300-20-2030RC-3803026-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL.	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje:	C-3803-1300-20-2030RC-3803026-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº Días	Periocta Libre de Comisión	Porcentaje Pernocta	Total Días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Terceros
EDWIN LEONARDO LEON CLAVIJO	CC 9524615559	CONTRATISTA	Autorizado	2026-02-16	2026-02-26	BOYACA / SUATAMA	BOYACA / LA CAPILLA	0.5	No	50	0.5	$ 1.727.667,00	$ 333.175,00	$ 1.666.587,00	$ 100.000,00	$ 1.766.587,00	Impartir formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos a la comunidad campesina del municipio la Capilla Boyaca
				2026-02-25	2026-02-25	BOYACA / LA CAPILLA	BOYACA / SUATAMA	1	No	0	1						
											Totales Solicitud de Comisión			$ 1.666.587,00	$ 100.000,00	$ 1.766.587,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos a la comunidad campesina del municipio la Capilla Boyaca

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO — ORDENADOR DEL GASTO

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHeyramire	ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO	
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-015-911010	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA	
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 10 de febrero de 2026		

Identificación:	4060 1224	Nombre:	ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	-	Cargo:	-

Firma Responsable

Verificado Por:	JORGE BELISARIO BAYONA MONROY	Fecha Verificación:	09/02/2026 17:08:48



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Duitama 06 de marzo de 2026		
PRESENTADO A: ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO		
ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
30226	23/02/2026	26/02/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	BOYACÁ CEDEAGRO	**PAEZ BOYACA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir actividades de Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

2. Día 1: 23/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: Duitama -Tunja – Miraflores - Páez
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015
Apertura y presentación de temas asociados a la resolución 2674/2013: BPM Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar

5 Día 2: 24/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, Manejo de residuos sólidos y líquidos
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar.

6 Día 3: 25/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015
Enfermedades transmitidas por alimentos, manipuladores de alimentos. Tipos y riesgos asociados.
Desplazamientos ruta de regreso: Pernoctar.

7 Día 4: 26/02/2026
Desplazamientos ruta de ida: No aplica.
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015
Higienizar equipos, utensilios, instalaciones para el procesamiento de alimentos, ejecutar el procedimiento del programa de limpieza y desinfección
Desplazamientos ruta de regreso: Páez - Miraflores - Tunja - Duitama.

RESULTADOS:

5. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
6. Se Identifica la importancia de cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de las actividades propuestas

7. Se realizan los productos bajo estándares de calidad
8. Se apropia el concepto de las pruebas de plataforma en la leche y en las materias primas

OBSERVACIONES: "Para efectos Legales el funcionario Edwin Leonardo León Clavijo, certifica bajo gravedad de juramento que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte. De igual manera con fundamento en la presunción de autenticidad de los documentos privados; los soportes allegados para tramite de pago de viáticos, salvo disposición especifica en contrario, se presumirán auténticos sin prejuicios de que puedan ser objeto de la tacha de Falsedad".

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

3. Lista de asistencia (anexo)

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	DOCUMENTO NO CONTRALADO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN	

Programa Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Ficha: 3434015
Instructor: Edwin Leonardo León Clavijo	Municipio: Páez- Boyacá

	NOMBRE	23/02/26	24/02/26	25/02/26	26/02/26
1	ANA MILENA ALFONSO MERCHAN				
2	ARIEL ALBERTO SUAREZ SOLER				
3	BLANCA LILIA BAUTISTA CANTOR				
4	CARMEN ROSA PARRA VARGAS				
5	CLAUDIA MARCELA ROSAS RUBIO				
6	DACMAR DUAITE ANGELA ALFONSO GORDILLO				
7	DELIA NAHIR CAMACHO TORRES				
8	ERLY JASMIN MONROY BALLESTEROS				
9	FABIO WILLIAM SANCHEZ TOVAR				
10	FLORALBA LOPEZ PARRA				
11	GINNA PAOLA FONSECA BOLIVAR				
12	GLADIS LOPEZ VARGAS				
13	GLORIA ISABEL FONSECA BOLIVAR				
14	JENNY FABIOLA PINEDA MONROY				
15	LEYDY YXOMARA GUADUAS NOPE				

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	DOCUMENTO NO CONTRALADO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN	

Programa Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Ficha: 3434015
Instructor: Edwin Leonardo León Clavijo	Municipio: Páez- Boyacá

	NOMBRE	23/02/26	24/02/26	25/02/26	26/02/26
16	LIGIA JANET LOPEZ VARGAS	Janet López V.	Janet López	Janet López	Janet López
17	LUZ DIANA ESPITIA PARRA				
18	MARIA ANA VITALIA PACHECO REYES				
19	MARIA CONCEPCION ROLDAN RIVERA				
20	MARLENY SANABRIA CHANAGA				
21	MARTINA ALFONSO SUAREZ				
22	NANCY NATALIA COMBITA				
23	NIDIA ROCIO HERRERA CORTES				
24	NIDIA SANABRIA GALLEGO				
25	ORLANDO BENITO ROSAS CONTRERAS				
26	YURLEY ANDREA ALFONSO MONROY				

4. Evidencias fotográficas formación complementaria

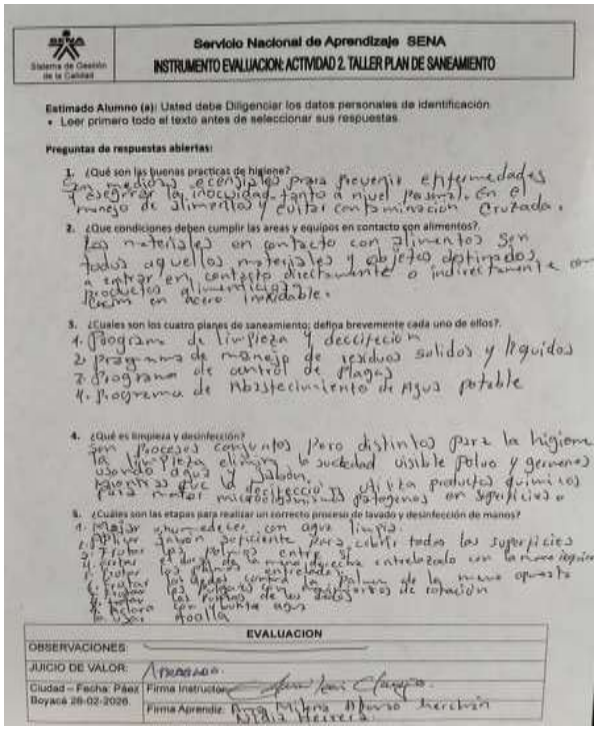












Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO EVALUACION ACTIVIDAD 2. TALLER PLAN DE SANEAMIENTO

Estimado Alumno (a): Usted debe Diligenciar los datos personales de identificación.
- Leer primero todo el texto antes de seleccionar sus respuestas

Preguntas de respuestas abiertas:

1. ¿Qué son las buenas practicas de higiene?
Son medidas, acciones para prevenir enfermedades y asegurar la inocuidad tanto a nivel personal, en el manejo de alimentos y evitar contaminación cruzada.

2. ¿Que condiciones deben cumplir las áreas y equipos en contacto con alimentos?
Los materiales en contacto con alimentos son todos aquellos materiales y objetos destinados a entrar en contacto directamente o indirectamente con productos alimenticios. Como en acero inoxidable.

3. ¿Cuales son los cuatro planes de saneamiento; defina brevemente cada uno de ellos?
1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de manejo de residuos solidos y liquidos
3. Programa de control de Plagas
4. Programa de Abastecimiento de Agua potable

4. ¿Qué es limpieza y desinfección?
Son procesos conjuntos pero distintos para la higiene. La limpieza elimina la suciedad visible polvo y gérmenes usando agua y jabón. La desinfección utiliza productos químicos para matar microorganismos patógenos en superficies o

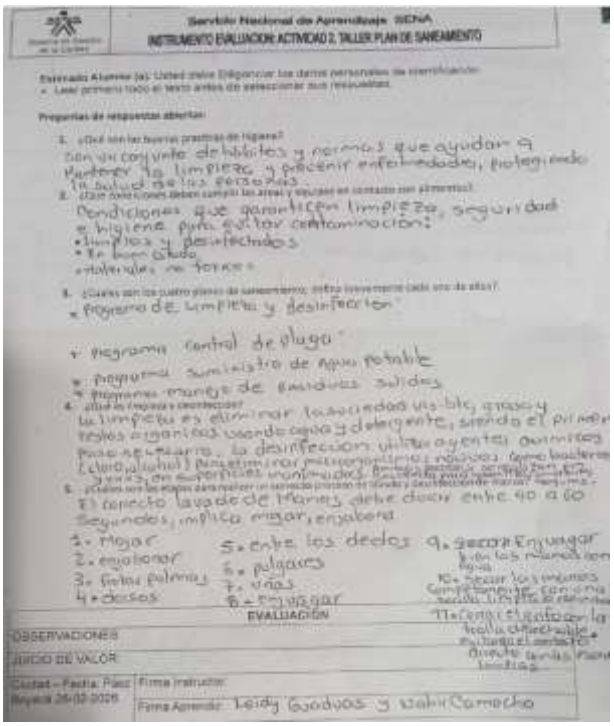
5. ¿Cuales son las etapas para realizar un correcto proceso de lavado y desinfección de manos?
1. Mojar
2. Aplicar jabón suficiente para cubrir todas las superficies
3. Frotar las palmas entre sí
4. Frotar el dorso de la mano derecha entrelazado con la mano izquierda
5. Frotar las palmas entrelazadas con los dedos de la mano opuesta
6. Frotar los pulgares de la mano opuesta
7. Frotar los puntas de los dedos
8. Enjuagar
9. Secar con toalla

EVALUACION

OBSERVACIONES:

JUICIO DE VALOR: Aprobado.

Ciudad – Fecha: Páez Boyacá 26-02-2026 | Firma Instructor: | Firma Aprendiz: Nidia Milena Alfonso Herrera



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO EVALUACION ACTIVIDAD 2. TALLER PLAN DE SANEAMIENTO

Estimado Alumno (a): Usted debe Diligenciar los datos personales de identificación.
- Leer primero todo el texto antes de seleccionar sus respuestas

Preguntas de respuestas abiertas:

1. ¿Qué son las buenas practicas de higiene?
Son un conjunto de hábitos y normas que ayudan a mantener la limpieza y prevenir enfermedades, protegiendo la salud de las personas.

2. ¿Que condiciones deben cumplir las áreas y equipos en contacto con alimentos?
Condiciones que garanticen limpieza, seguridad e higiene para evitar contaminación:
- limpios y desinfectados
- En buen estado
- materiales de fabricación

3. ¿Cuales son los cuatro planes de saneamiento; defina brevemente cada uno de ellos?
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa control de plaga
- Programa suministro de agua potable
- Programa manejo de residuos solidos

4. ¿Qué es limpieza y desinfección?
La limpieza es eliminar la suciedad visible, grasa y restos organicos usando agua y detergente, siendo el primer paso necesario. La desinfección utiliza agentes químicos (clorolsolución) para eliminar microorganismos nocivos como bacterias y virus en superficies previamente limpias.

5. ¿Cuales son las etapas para realizar un correcto proceso de lavado y desinfección de manos?
El correcto lavado de manos debe durar entre 40 a 60 Segundos, implica mojar, enjabonar
1. Mojar
2. enjabonar
3. frotar palmas
4. dorsos
5. entre los dedos
6. pulgares
7. uñas
8. enjuagar
9. secar
10. usar toallas
11. cerrar el grifo con la toalla desechable

EVALUACION

OBSERVACIONES:

JUICIO DE VALOR:

Ciudad – Fecha: Paez Boyacá 26-02-2026 | Firma Instructor: | Firma Aprendiz: Leidy Gaduas y Edwin Camacho

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Apertura y presentación de temas asociados a la resolución 2674/2013: BPM Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.	Edwin Leonardo León Clavijo	23/02/26
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, Manejo de	Edwin Leonardo León Clavijo	24/02/26

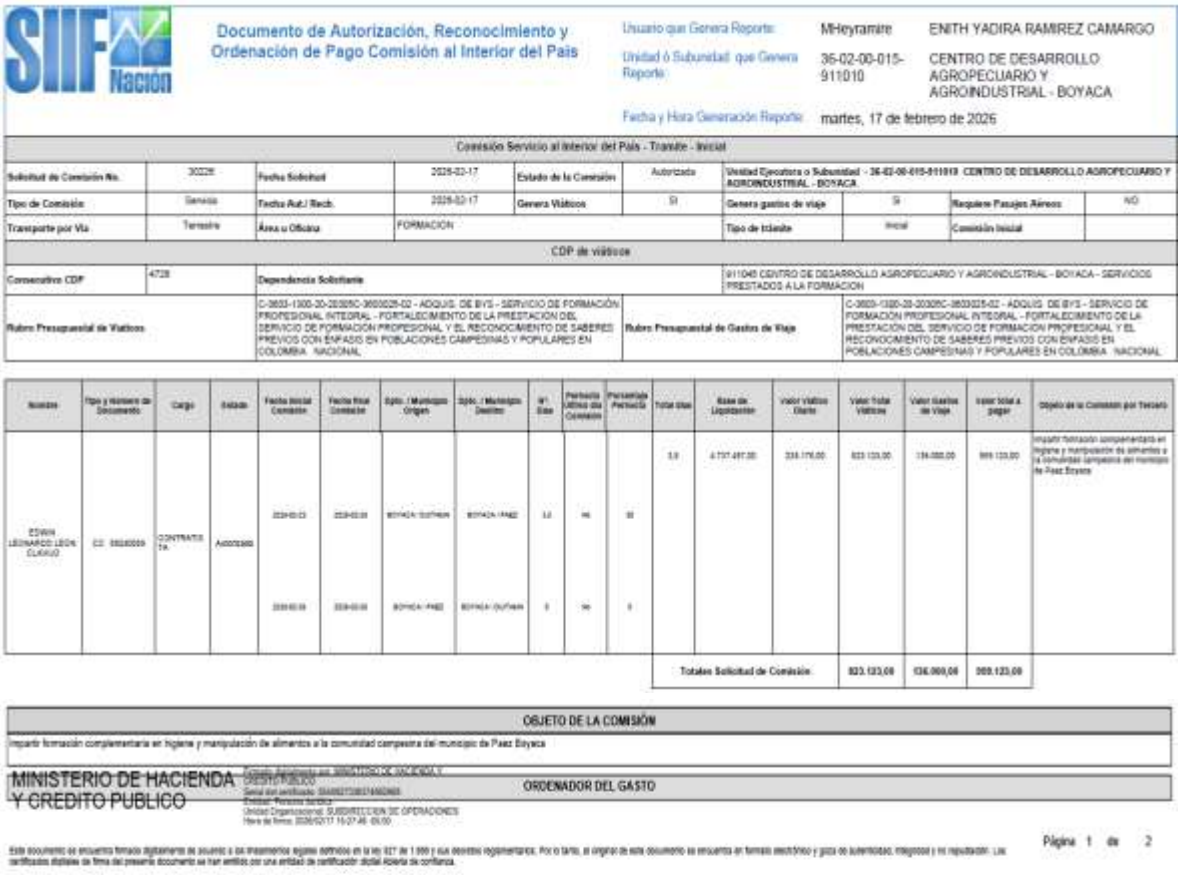
residuos sólidos y líquidos		
Se orientó Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3434015 Enfermedades transmitidas por alimentos, manipuladores de alimentos. Tipos y riesgos asociados.	Edwin Leonardo León Clavijo	25/02/26
Diagnosticar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la empresa de alimentos, estudio de caso causas, consecuencias y proponer medidas correctivas – cierre.	Edwin Leonardo León Clavijo	26/02/26

CONCLUSIÓNES:

1. Se cumplió la formación según la planeación pedagógica pactada.
2. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
3. Se Identifica la importancia de cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de las actividades propuestas
4. Se realizan los productos bajo estándares de calidad
5. Se desarrolla y se culmina el proceso de formación de manera satisfactoria.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Edwin Leonardo León Clavijo	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	Piedad Rocío Vega Páez	



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHeyramire ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 17 de febrero de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	30226	Fecha Solicitud	2026-02-17	Estado de la Comisión	Autorizado	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-02-17	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	FORMACION			Tipo de tránsito	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4728	Dependencia Solicitante		911045 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viáticos	C-3603-1300-20-2030RC-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ENFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-2030RC-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ENFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Asistente	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N° Días	Periocidad Ultimo día Comisión	Periocidad Periocidad	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
EDWIN LEONARDO LEON CLAVIJO	CC 1024535559	CONTRATISTA	Autorizado	2026-02-23	2026-02-25	BOYACA / DUITAMA	BOYACA / PAEZ	3.0	16	16	3.0	4.737.497,00	338.176,00	823.123,00	136.000,00	959.123,00	Imparte formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos a la comunidad campesina del municipio de Paez Boyaca
				2026-02-25	2026-02-25	BOYACA / PAEZ	BOYACA / DUITAMA	1	16	1							
											Totales Solicitud de Comisión			823.123,00	136.000,00	959.123,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Imparte formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos a la comunidad campesina del municipio de Paez Boyaca

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

ORDENADOR DEL GASTO

Página 1 de 2



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHeyramire ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 17 de febrero de 2026

Identificación:	46661224	Nombre:	ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	-	Cargo	-

Firma Responsable

Verificado Por:	JORGE BELISARIO BAYONA MORADY	Fecha Verificación:	17/02/2026 15:23:48



COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES RAPIDO CHICAMOCHA
Cootrachica
NIT. 891.800.044 - 1
A 34215
DIA 23 MES 02 AÑO 2026
HORA: BUS No.: PLACAS: PUESTO No. 12
A FAVOR DE: Edwin León
ORIGEN: Duitama DESTINO: Tunja
EXPEDIDO POR: VALOR $ $12.000
CALLE 21 No. 41 10 TELS.: 7606288 - 7603143

CONCORDE
Somos la empresa de mayor cubrimiento nacional
NIT. 800.174.156-9 COOTRANSBOL LTDA
Boyacá - Cundinamarca - Casanare
Santanderes - Bolívar - Cesar
Magdalena - Atlántico y Guajira
No. 7423
NOMBRE Edwin León
FECHA HORA BUS No. PUESTO 3
ORIGEN Tunja VALOR 41.000
DESTINO Miraflores SEGURO —
TOTAL 41.000
SIN ESTE TIQUETE LA EMPRESA Y LA COMPAÑIA DE SEGUROS NO ASUMIRÁ RIESGO ALGUNO
FAVOR LEER LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE AL RESPALDO DEL TIQUETE
MIL Razones para Viajar

Los Delfines
VIGILADO SUPERTRANSPORTE
Nº 018001
NIT.800 106.272- 4
TERMINAL TUNJA:742 35 58 CEL: 311254 7924 - OF PRINCIPAL.745 56 00/01
TERMINAL BOGOTA: MODULO 4 TAQUILLA 9 TEL.: 428 9447 CEL.: 312 457 98 43
RAMIRIQUI: CENTRO DE PASAJEROS TAQUILLA 15 TEL.: 732 79 93 CEL.: 3124579836
MIRAFLORES:733 16 44 CEL.: 31125444499272 RODAMIENTO:7445607 CEL.: 3124579841
NOMBRE: Edwin León
DIA MES AÑO 23 02 2026 VEHICULO HORA NO. PASAJE 20
De: Miraflores
A: Páez $ 15.000
El pasajero debe estar 15 minutos de la hora de salida
NO SE DEVUELVE EL VALOR DE SU TIQUETE

Los Delfines
VIGILADO SUPERTRANSPORTE
Nº 018036
NIT.800 106.272- 4
TERMINAL TUNJA:742 35 58 CEL: 311254 7924 - OF PRINCIPAL.745 56 00/01
TERMINAL BOGOTA: MODULO 4 TAQUILLA 9 TEL.: 428 9447 CEL.: 312 457 98 43
RAMIRIQUI: CENTRO DE PASAJEROS TAQUILLA 15 TEL.: 732 79 93 CEL.: 3124579836
MIRAFLORES:733 16 44 CEL.: 31125444499272 RODAMIENTO:7445607 CEL.: 3124579841
NOMBRE: Edwin León
DIA MES AÑO 26 02 2026 VEHICULO HORA 8:00 NO. PASAJE 03
De: Paez
A: Miraflores $ 15.000
El pasajero debe estar 15 minutos de la hora de salida
NO SE DEVUELVE EL VALOR DE SU TIQUETE

CONCORDE
Somos la empresa de mayor cubrimiento nacional
NIT. 800.174.156-9 COOTRANSBOL LTDA
Boyacá - Cundinamarca - Casanare
Santanderes - Bolívar - Cesar
Magdalena - Atlántico y Guajira
No. 7429
NOMBRE Edwin León
FECHA 26-02-2026 HORA BUS No. PUESTO 12
ORIGEN Miraflores VALOR 41.000
DESTINO Tunja SEGURO —
TOTAL 41.000
SIN ESTE TIQUETE LA EMPRESA Y LA COMPAÑIA DE SEGUROS NO ASUMIRÁ RIESGO ALGUNO
FAVOR LEER LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE AL RESPALDO DEL TIQUETE
MIL Razones para Viajar

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES RAPIDO CHICAMOCHA
Cootrachica
NIT. 891.800.044 - 1
A 34264
DIA 26 MES FEB AÑO 2026
HORA: BUS No.: PLACAS: PUESTO No. 6
A FAVOR DE: EDWIN LEÓN
ORIGEN: TUNJA DESTINO: DUITAMA.
EXPEDIDO POR: VALOR $ $12.000
CALLE 21 No. 41 10 TELS.: 7606288 - 7603143