



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Santa Marta diciembre de 2025

Señor (a)  
MIGUEL ANGEL ANDRADE CAIAFA  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7438796  
Coordinador Académico  
Centro de Logística y Promoción Ecoturística  
Santa Marta

**Asunto:** Informe mensual de ejecución  
contractual diciembre del  
año 2025

**Referencia:** CO1.PCCNTR. 7438796 del año 2025

DANIER ALEXI APREZA MATOS identificado con la cédula de ciudadanía No. 7142133 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística y Promoción Ecoturística Santa Marta, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia 7438796, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de diciembre.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$35.558.720). La forma de pago para cada contrato se establece así: a) (1) Primer pago correspondiente al mes de febrero por un valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y UN PESOS (\$2.370.581). b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a meses de marzo a noviembre por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS. (\$3.555.872). Un (1) último pago correspondiente a los días laborados del mes de diciembre por valor de UN MILLON SEISCIENTOS ONCE MIL SETENTA Y CONCO PESOS M/CTE (\$1.185.291)

**Plazo:** Será hasta el 10 de diciembre de 2025.

<b>OBJETO:</b>
----------------

Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena en el área de COCINA BÁSICA NIVEL 1.
--

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
----	--------------	---------------------	------------



1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se imparte formación 3376681 COCINA TIPICA COLOMBIANA 3376674 HIGIENE Y MANIPULACION	<b>Anexo 1</b> Evidencias fotográficas y correo de asignación de formación
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Descargue de Diseño Curricular para complementar procesos formativos	<b>Anexo 2</b> Pdf
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices	Se realiza inducción al programa de formación presencial	<b>Anexo 3</b> Evidencias fotográficas
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se toma asistencia	<b>Anexo 4</b> Lista de asistencia
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el	Se enrutan fichas y se asocian aprendices 3376681 COCINA TIPICA COLOMBIANA 3376674 HIGIENE Y MANIPULACION	<b>Anexo 5</b> Gestion en sofia plus



	aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.		
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se evalúan fichas en sus resultados de aprendizaje 3376681 COCINA TIPICA COLOMBIANA 3376674 HIGIENE Y MANIPULACION	<b>Anexo 6</b> Captura de gestión
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Se utilizan plataformas institucionales como Sofia Plus	<b>Anexo 7</b> Captura de plataforma
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro



14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos	Se mantiene actualizado portafolio del instructor en drive personal	<b>Anexo 8</b> link de acceso
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolla la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	Uso de formatos institucionales SIIGA para gestión de cuentas de cobro	<b>Anexo 9</b> Formato GTH-F-062V10
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición 9GTH-F-075 V.06 de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Se promociona oferta educativa por estados de whatsapp	<b>Anexo 10</b> Estado de whatsapp
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro



	profesional integral, cuando ésta sea requerida		
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación Profesional.	Se presenta informe de GC y GF	<b>Anexo 11</b> Captura de informe de gestión financiera y contractual
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Ambiente de formación con recursos de ayuda	<b>Anexo 12</b> Evidencias fotográficas
25	Presentar agendas e informes e legalización correspondientes alas órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, enun plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	Se envia agenda de traslado para formación de fichas asignadas	<b>Anexo 13</b> Correo
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza pago de planillas de aportes y se presentan informes requeridos.	<b>Anexo 15</b> Planilla de aportes
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de julio de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro



A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

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

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No **4634738408** mes de noviembre y N° **4634739307** de la planilla SOI, mes de diciembre de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (12) folios  
Cordialmente,

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



Recibí a satisfacción:

**Firma**

**MIGUEL ANGEL ANDRADE CAIAFFA**

**CC 7.634.536**

**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7438796 DE 2025**

**Coordinador Académico**



# Anexo 1

## Evidencias fotográficas

NOTIFICACION CURSO SENA: COCINA TIPICA COLOMBIANA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Johanna Alicia Garavito Hernandez  
para oficina, ml.danierapreza@sena.edu.co, Miguel.Carantonibolano17@gmail.com

Parece que este mensaje está en inglés. Traducir al español

Estimados Srs. Cordial saludo.  
Para nosotros es importante atender sus necesidades, a continuación le presento la programación del curso solicitado:

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA					
No. FICHA	3376681				
TIPO DE FORMACION					
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL		
X					
INFORMACION INSTRUCTOR RESPONSABLE					
NOMBRES Y APELLIDOS:	DANIER ALEXI APREZA MATOS	CEBULA:	1742133		
CORREO ELECTRONICO:	danierapreza32@gmail.com danierapreza@sena.edu.co	TEL.FIJO:	312859843		
INFORMACION DEL PROGRAMA DE FORMACION					
NOMBRE	COCINA TIPICA COLOMBIANA				
CODIGO DEL PROGRAMA	4355080	VERSION	1	HORAS	50
MUNICIPIO	ALGARROBO	DIRECCION	MOVIL_FLACAOBHR66		
FECHA APERTURA	20/11/2025	FECHA CIERRE	4/12/2025		
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	MOVIL_FLACAOBHR66	NUMERO DE CUPO	35		
TIPO DE POBLACION					
		NUMERO DE APRENDICES			
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12
INFORMACION DEL SOLICITANTE					
EMPRESA/INSTITUCION/COMUNIDAD	ALCALDIA MUNICIPAL DE ALGARROBO		NIT		
CONVENIO					
DIRECCION	MOVIL_FLACAOBHR66				

mail.google.com/mail/u/6/?ogbi#inbox/FMfcgZQcqbftgKhvfiQwKIRcVCWsSnH

Johanna Alicia Garavito Hernandez

Nombre de contacto: LINA MONTERO YEFES | TELEFONO: 315a287936  
CORREO ELECTRONICO: oficina\_educacion\_coff@seduccionar@embol@gmail.com

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA

No. FICHA: 3376674

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA					
No. FICHA	3376674				
TIPO DE FORMACION					
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL		
X					
INFORMACION INSTRUCTOR RESPONSABLE					
NOMBRES Y APELLIDOS:	DANIER ALEXI APREZA MATOS	CEBULA:	1742133		
CORREO ELECTRONICO:	danierapreza32@gmail.com danierapreza@sena.edu.co	TEL.FIJO:	312859843		
INFORMACION DEL PROGRAMA DE FORMACION					
NOMBRE	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				
CODIGO DEL PROGRAMA	905166	VERSION	2	HORAS	40
MUNICIPIO	ALGARROBO	DIRECCION	MOVIL_FLACAOBHR66		
FECHA APERTURA	20/11/2025	FECHA CIERRE	1/12/2025		
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	MOVIL_FLACAOBHR66	NUMERO DE CUPO	35		
TIPO DE POBLACION					
		NUMERO DE APRENDICES			
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
14-18	14-18	14-18	14-18	14-18	14-18
INFORMACION DEL SOLICITANTE					
EMPRESA/INSTITUCION/COMUNIDAD	ALCALDIA MUNICIPAL DE ALGARROBO		NIT		
CONVENIO	AULA MOVIL				
DIRECCION	MOVIL_FLACAOBHR66				
Nombre de contacto	LINA MONTERO YEFES	TEL.FONO:	315a287936		
CORREO ELECTRONICO	oficina_educacion_coff@seduccionar@embol@gmail.com				

NOTA: El Estado de asistentes y las celdas vacantes se debe pasar por este medio máximo a los 3 días hábiles después de la fecha de apertura del curso.

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





## Anexo 2 Diseño curricular

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550080	COCINA TÍPICA COLOMBIANA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	50 horas
JUSTIFICACIÓN:	Conocer e identificar diferentes productos representativos y autóctonos de las siguientes regiones del país: región Andina, región Pacífica, región Atlántica, región Cundiboyacense, región Santandereana, enfatizando en las técnicas y métodos de cocción utilizados a lo largo de nuestra geografía, comprendiendo la diversidad cultural y el diseño y presentación de los platos de cada región.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autorreflexión y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento. -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

16/09/25 10:59 Página 1 de 4

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción y horneado, entre otros, sin que esto conlleve riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando existen unas inadecuadas operaciones de manipulación que causan la contaminación o re-contaminación de los alimentos con el agravante potencial de producir enfermedades transmitidas por alimentos, consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxoinfecciones alimentarias.  Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos y que generen problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta, igualmente, fomentando la participación en acciones de prevención en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.  El talento humano manipulador de alimentos capacitado aportará a la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el desarrollo de los procesos en el sector empresarial, lo que da como resultado la entrega al consumidor de productos inocuos, que conserven las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas idóneas.  El programa HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos básicos en el tema de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación TIC, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz y al trabajador cualificado con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.  Simultáneamente, estos escenarios de simulación de ambientes productivos propician los adecuados estímulos para el desarrollo de las competencias básicas, actitudes y valores

16/09/25 11:00 Página 1 de 5



**Anexo 3**  
**Inducción**





Anexo 4  
Asistencia

CURSO:		FICHA:		INSTRUCTOR:		
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	CORREO	CELULAR	FIRMA	
1	Tatiana Isabal @cherry paterina	39.042441		321772837	Tatiana Isabal	
2	Yolennis Posada Jimenez	40942819	Yolennisj@99mil	3106342815	Yolennis Posada	
3	Andi Isabel Arellano Dominguez	100217776	Manavandad19@gmail.com	316047405	Manu Arellano	
4	Cindy Paola Romero Torres	1095695016	05Cindyromero@gmail.com	3016321430	Cindy Romero	
5	Andy Paola Castro Fonseca	1128105827	0664523@gmail.com	3014531120	Andy Castro	
6	Maria Alejandra Sierra Charis	1148104998	mariaSierraCharis@gmail.com	301749744	Maria Sierra	
7	Olga Garcia	57.273559	04garciaj@gmail.com	3266816895	Olga Garcia	
8	Bernis Arellano	57.200293	04barnidoj@gmail.com	3145295750	Bernis Arellano	
9	Bernis Arellano	57.463028	Bernisarias12@gmail.com	3116897520	Bernis Arellano	
10	Diana Prada	1134204023	Pradapadilla1978@gmail.com	3014370321	Diana Prada	
11	Juliet Sierra Manjarez	57200284	JulietSierraManjarez@gmail.com	3105339471	Juliet Sierra	
12	Regianna Parrajan	32369073	Parrajanregianna@gmail.com	3105981557	Regianna Parrajan	
13	Ampero Villamil	112811935	AmperoVillamil@gmail.com	3116623293	Ampero Villamil	
14	SAI O. MACIL ARO	108178578	Saomachacobe@gmail.com	3003103648	SAI O. MACIL ARO	
15	Claudia Soto Sanchez	1128105513	clao2021@gmail.com	3148343469	Claudia Soto S.	
16	Yuliett Cantillo Zambano	1081791320	YuliettCantillo072@gmail.com	2005104711	Yuliett Cantillo	
17	Katerina Gonzalez Iruana	5936140	KaterinaGonzalezIruana@gmail.com	3244305873	Katerina Gonzalez	
18	Izdy Sampedo Peralta	577257905	IzdySampedoPeralta@gmail.com	3107257925	Izdy Sampedo	
19						
20						
21						
22						
23						

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

CURSO:		FICHA:		INSTRUCTOR:		
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	CORREO	CELULAR	FIRMA	
1	Tatiana Isabal @cherry paterina	39.042441		321772837	Tatiana Isabal	
2	Yolennis Posada Jimenez	40942819	Yolennisj@99mil	3106342815	Yolennis Posada	
3	Andi Isabel Arellano Dominguez	100217776	Manavandad19@gmail.com	316047405	Manu Arellano	
4	Cindy Paola Romero Torres	1095695016	05Cindyromero@gmail.com	3016321430	Cindy Romero	
5	Andy Paola Castro Fonseca	1128105827	0664523@gmail.com	3014531120	Andy Castro	
6	Maria Alejandra Sierra Charis	1148104998	mariaSierraCharis@gmail.com	301749744	Maria Sierra	
7	Olga Garcia	57.273559	04garciaj@gmail.com	3266816895	Olga Garcia	
8	Bernis Arellano	57.200293	04barnidoj@gmail.com	3145295750	Bernis Arellano	
9	Bernis Arellano	57.463028	Bernisarias12@gmail.com	3116897520	Bernis Arellano	
10	Diana Prada	1134204023	Pradapadilla1978@gmail.com	3014370321	Diana Prada	
11	Juliet Sierra Manjarez	57200284	JulietSierraManjarez@gmail.com	3105339471	Juliet Sierra	
12	Regianna Parrajan	32369073	Parrajanregianna@gmail.com	3105981557	Regianna Parrajan	
13	Ampero Villamil	112811935	AmperoVillamil@gmail.com	3116623293	Ampero Villamil	
14	SAI O. MACIL ARO	108178578	Saomachacobe@gmail.com	3003103648	SAI O. MACIL ARO	
15	Claudia Soto Sanchez	1128105513	clao2021@gmail.com	3148343469	Claudia Soto S.	
16	Yuliett Cantillo Zambano	1081791320	YuliettCantillo072@gmail.com	2005104711	Yuliett Cantillo	
17	Katerina Gonzalez Iruana	5936140	KaterinaGonzalezIruana@gmail.com	3244305873	Katerina Gonzalez	
18	Izdy Sampedo Peralta	577257905	IzdySampedoPeralta@gmail.com	3107257925	Izdy Sampedo	
19						
20						
21						
22						
23						

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



## Anexo 5 Creación de ruta

The screenshot shows the SofíaPlus interface for creating a learning route. The main content area is titled "Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades". It includes a sidebar on the left with navigation options like "Equipo desarrollo curricular", "Desarrollo Curricular", and "Gestión de Actividades de Aprendizaje". The main area has a form for "Programa de Formación" (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS) and "Fecha de Caracterización" (FICHA 337874). Below this, there are sections for "Competencias del Programa de Formación" and "Filtrar Actividad de Aprendizaje". A table lists various activities such as "PULGAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS" and "APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PT". At the bottom, there is a "Ruta de Aprendizaje" section with a "Nombre de la Ruta de Aprendizaje" field containing "FICHA 337874 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS)".

The screenshot shows the SofíaPlus interface for creating a learning route. The main content area is titled "Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades". It includes a sidebar on the left with navigation options like "Equipo desarrollo curricular", "Desarrollo Curricular", and "Gestión de Actividades de Aprendizaje". The main area has a form for "Programa de Formación" (COCINA TIPICA COLOMBIANA) and "Fecha de Caracterización" (FICHA 337681). Below this, there are sections for "Competencias del Programa de Formación" and "Filtrar Actividad de Aprendizaje". A table lists various activities such as "RECONOCIMIENTO PROCESOS BASICOS" and "PREPARAR ALIMENTOS TIPICOS DE LA NACION". At the bottom, there is a "Ruta de Aprendizaje" section with a "Nombre de la Ruta de Aprendizaje" field containing "FICHA 337681 (COCINA TIPICA COLOMBIANA)".



## Anexo 6 Evaluación

**Evaluación ruta de aprendizaje masivo**

Opciones de búsqueda

Fecha de certificación\* 308957-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje\* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Identificación	Nombre	Apellido	Estado
CC 108102047	AURA TERESA	JARAMILLO-HERRERA	Formación
CC 38019109	CAROLINA ESTHER	DE LEON VILLALOBOS	Formación
CC 38019402	SARAI	GONZALEZ GENTENO	Formación
CC 38048018	DONALD ESTHER	LEON RUIZ	Formación
CC 108048437	DORA LIZ	CARPO DAMBRANO	Formación

Resultado de aprendizaje\* 2080811002 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PUBLICA DE ACUERDO CON LA LEY 1712 DE 2014

Justo Evaluador\* Aprobada

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

**Evaluación ruta de aprendizaje masivo**

Opciones de búsqueda

Fecha de certificación\* 337674-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje\* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Identificación	Nombre	Apellido	Estado
CC 110420403	DORA LIZ	ORCIO HERRERA	Formación
CC 108104794	VAROL DIVIANA	ORCIO JIMENEZ	Formación
CC 108178102	YULETH CAROLAY	CARILLO DAMBRANO	Formación
CC 105706970	YANIS PAOLA	ARIZA ALVARADO	Formación
CC 9727259	OLGA DECILIA	GARCIA BORRERO	Formación
CC 32886073	NELOI	PARRA BARRAGAN	Formación
CC 1128108313	CLAUDIA PATRICIA	SOTO SANCHEZ	Formación
CC 1128108827	CINDY PAOLA	CASTRO FONSECA	Formación
CC 87480023	BERRY PATRICIA	ARIAS LORA	Formación
CC 97273119	LORDY LIZ	SAMPUR FONTALVO	Formación
CC 108178105	ARMANDO ISABEL	VILLAR, CERVANTES	Formación
CC 3847461	TERFANI ISABEL	GUTIERREZ ALTERNINA	Formación
CC 104866018	CINDY PAOLA	ROMERO TORRES	Formación
PPT 8876140	KATERINE JOMANA	GONZALEZ IPUANA	Formación
CC 1128104868	MARIA ALEJANDRA	SERRA CHARRIS	Formación
CC 87200280	CARMEN CARLA	PULIDO JIMENEZ	Formación
CC 1004277778	MARIA ISABEL	VARELA DOMINGUEZ	Formación
CC 87200284	JULIETH	SERRA MANUJARREZ	Formación
CC 1081788708	SAID PATRICIA	MACHACON OTERO	Formación
CC 110210308	MARIA DEL CARMEN	FUENTES CARRACEDO	Formación

Resultado de aprendizaje\* APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACION PRODUCTIVA ALIMENTARIA DE ACUERDO CON LA LEY 1712 DE 2014

Justo Evaluador\* Aprobada

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente



## Anexo 7 Sofia plus

The screenshot shows the Sofia Plus LMS interface. The user is logged in as DANIER ALEXI APREZA. The main content area displays a table of courses under the heading 'Ingresar a la Plataforma Virtual'. The table has columns for 'Programas de los que está vinculado', 'Fecha de actualización de este programa', and 'Link de acceso'. The data rows are:

Programas de los que está vinculado	Fecha de actualización de este programa	Link de acceso
3308073 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	01 de diciembre de 2024	[Link]
3319674 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	01 de diciembre de 2024	[Link]
3379881 - COCINA TIPICA COLOMBIANA	04 de diciembre de 2024	[Link]

Page 1 of 1

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Windows.

## Anexo 8 link de acceso

<https://drive.google.com/drive/folders/1gPzA3jPxufS9ZAaehWgqu2uWkipN1cE>

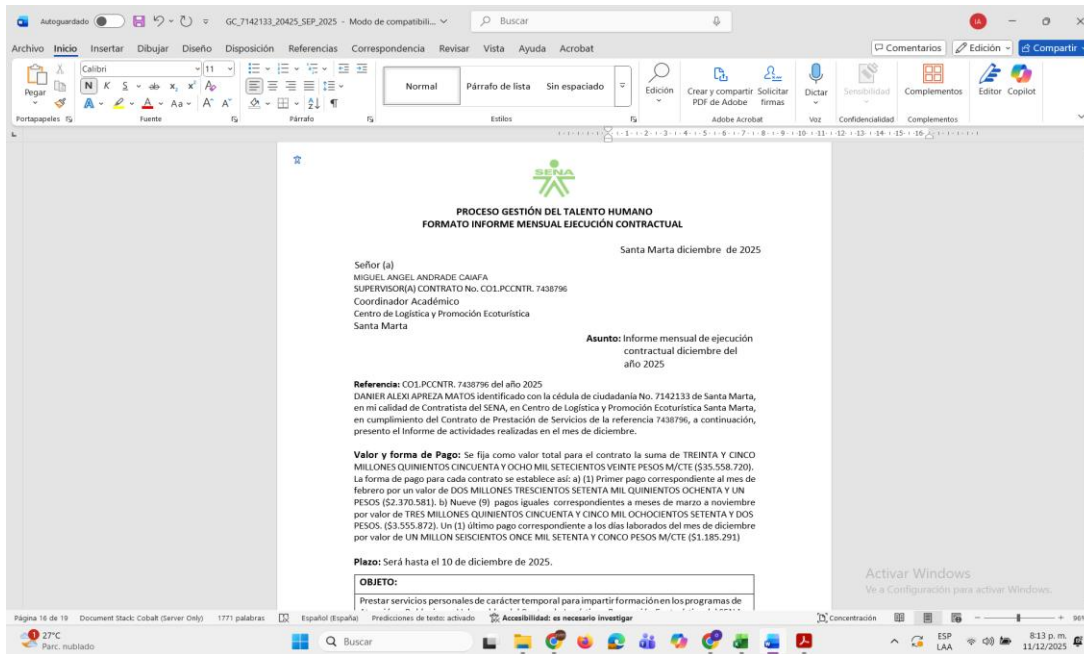
The screenshot shows a Google Drive folder view. The breadcrumb path is 'Compartidos conmigo > CUENTAS > DANIER APREZA > PORTAFOLIO'. The folder contains three items:

Nombre	Propietario	Fecha de modificación	Tamaño del	Ordenar
OCTUBRE	yo	9 dic yo	—	⋮
NOVIEMBRE	yo	9 dic yo	—	⋮
DICEMBRE	yo	9 dic yo	—	⋮

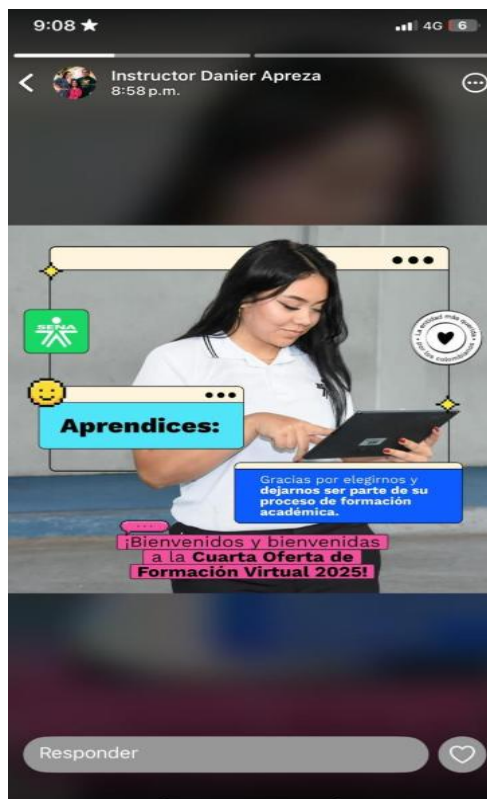
Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Windows.



## Anexo 9 Formatos institucionales

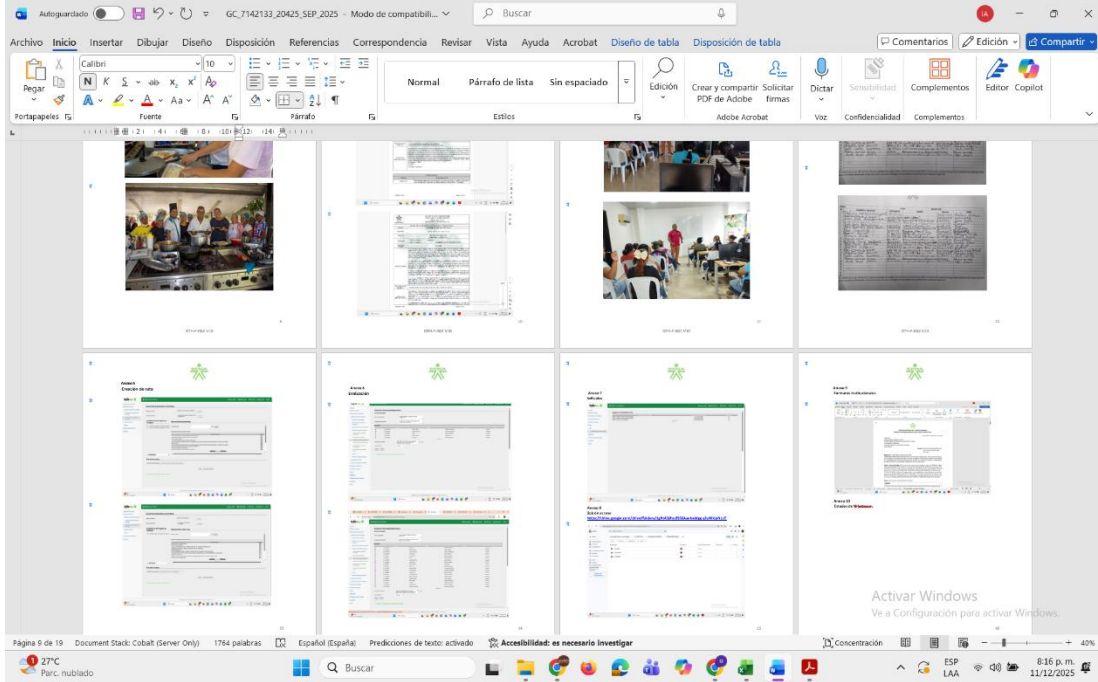


## Anexo 10 Estados de Whatsapp





Anexo 11  
GF Y GC



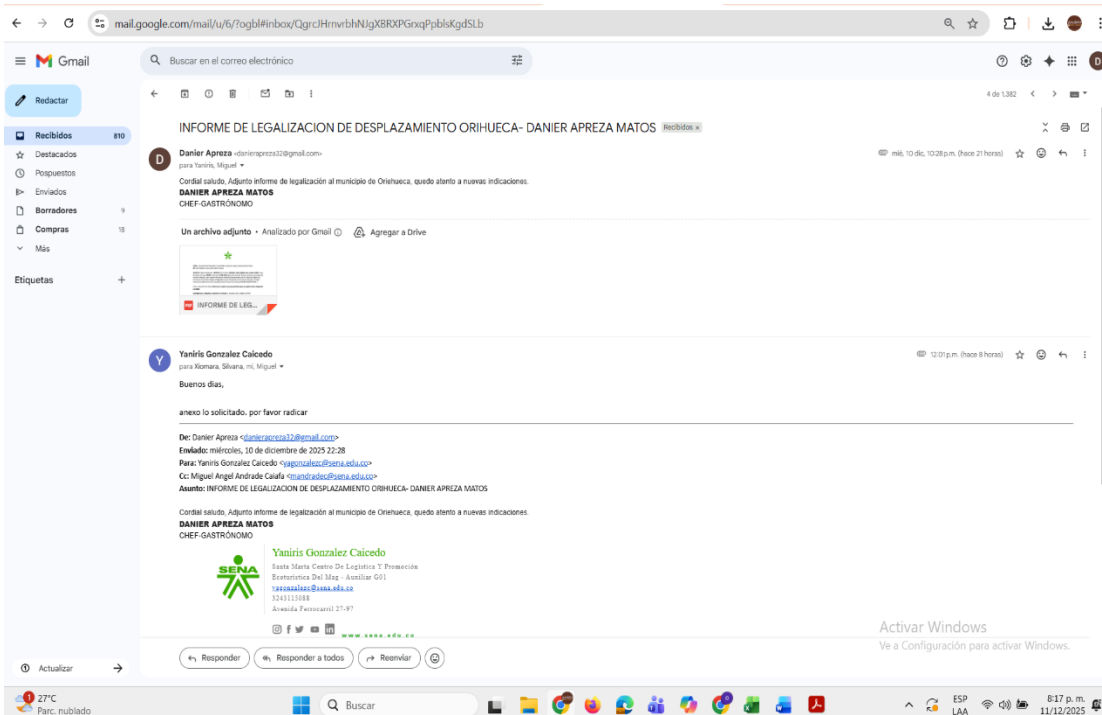
FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES NATURALES (PRESTAS DE TRABAJO ARTÍCULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)		Código Regional	47
CENTRO DE LOGÍSTICA Y PROMOCIÓN ECOTURI		Código Centro	992910
Adquisición: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENAE (Entidad) 899.999.034-1		Fecha Elaboración	Diciembre de 2025
		Versión	ENE-BO - 2_25
		ID de Proceso	21462-9900146
<b>DATOS DEL CONTRATISTA</b>			
Nombres y apellidos:	DANIER ALEXI APREZA MATOS	Banco a consignar:	BANCO DE BOGOTÁ
Cédula de Ciudadanía	7142133	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	danierepreza32@gmail.com	Número de Cuenta:	23533494
IP/Nº de contacto:	123	Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Indicación SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2024	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO		
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a \$65.891.000	NO		
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a \$164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO		
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO		
Concepto del pago correspondiente a	Ninguno		
TARIFA RETENCIÓN ARTÍCULO 392 E.T.	0,00%		
<b>DATOS DEL CONTRATO</b>			
Nº del contrato:	74387962025	Nº Compromiso SIF:	2012
Objeto contractual:	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena en el área de COCINA BÁSICA NIVEL 1.		Número de pagos durante la vigencia del contrato:
			11
<b>DATOS PERIODO DEL PAGO</b>			
Del:	01/12/2025	Al:	10/12/2025
Número de pago:	11	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 1.185.291
Valor Bruto Pago:	\$ 1.185.291,00	Valor Total del Contrato:	\$ 35.558.720
<b>RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO</b>			
Ingresos por honorarios	\$ 1.185.291	Retención en la Fuente del Periodo	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0		
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ 0	Menos: Retenidos Otros Ingresos	\$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 1.185.291	TOTAL RETENCIÓN PRESENTE PAGO	\$ 0
BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE	\$ 484.062		
<b>LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR</b>			
Nº Planilla P.L.A. o Nº Radicación pago SS	Diciembre	Noviembre	
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.423.500	\$ 1.423.500	484.062,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 178.000	\$ 178.000	779.491,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 227.800	\$ 227.800	0,00
Aporte obligatorio a Fondo de Solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	0,00
ARL	\$ 14.900	\$ 14.900	0,00
Aportes pensión de ingreso de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	0,00
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	0,00
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	0,00
Aportes voluntarios a pensiones Obligatorias	\$ -	\$ -	0,00
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -	\$ -	23.706,00
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -	\$ -	0,00
Intereses Préstamo de Vivienda	\$ -	\$ -	0,00
Dependientes hasta	\$ 118.529		0,00
Salud hasta	\$ 796.784		0,00
Renta Exenta 25%	\$ 336.062,715		162.000,00
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores	\$ 8.073.000		0,00
Retención en la Fuente Contingente	\$ -		0,00
DESCUENTOS DE EMBARGO (SI TIENE)			
VALOR A PAGAR			
\$ 1.156.129,00			
<b>ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO</b>			
Se impartió formación 3376681 COCINA TÍPICA COLOMBIANA 3376674 HIGIENE Y MANIPULACIÓN			
Se realizó inducción al programa de formación presencial-se toma asistencia			
Se archivan fichas y se asocian antecedentes 3376681 COCINA TÍPICA COLOMBIANA 3376674 HIGIENE Y MANIPULACIÓN			



## Anexo 12 Ambiente de formación



## Anexo 13 Agenda





# Anexo 14 Planilla de aportes



## PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL



DATOS GENERALES DEL APORTANTE															DATOS GENERALES DE LA PLANILLA														
TIPO IDENTIFICACION: CÉDULA DE CIUDADANÍA NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: DANIER ALEX APREZALUZA DISEÑO/EMPRESA: SANTA LINDA DEPARTAMENTO DIRECCIÓN: SANTA LINDA DEPARTAMENTO TIPO APORTANTE: INDEPENDIENTE TIPO EMPRESA: INDIVIDUAL FORMA DE PRESENTACIÓN: FONDATE EXHIBIENDO PAGO APORTES SALUD, SEVA E OEP (REFORMA TRIBUTARIA) APORTANTE EXHIBIENDO PAGO APORTES SALUD, SEVA E OEP (REFORMA TRIBUTARIA): NO															TIPO DE PLANILLA: 402473868 PERIODO COTIZACIÓN OTROS: MES noviembre AÑO 2020 DÍAS DE MORA: 002 PERIODO COTIZACIÓN SALUD: MES noviembre AÑO INDEPENDIENTE 2020 NÚMERO AUTORIZACIÓN: 2020-12-11 NÚMERO AUTORIZACIÓN: 99993-107														
<b>TOTAL APORTES A FENECER</b> CÓDIGO: 2020-POR-SEVA ADMINISTRADORA: DANIER ALEX APREZALUZA NOMBRE: DANIER ALEX APREZALUZA NO. COTIZANTES: 1 COTIZACIÓN: \$ 127.000 APORTES SALUD: \$ 0 APORTES SALUD: \$ 0 SOLICITUD: \$ 0 SUBSISTENCIA: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 MORA: \$ 0 APORTES: \$ 127.000 MORA: \$ 0 DESGASTE: \$ 0 VALOR PAGADO: \$ 127.000															<b>TOTAL APORTES A SALUD</b> CÓDIGO: 2020-POR-SEVA ADMINISTRADORA: DANIER ALEX APREZALUZA NOMBRE: DANIER ALEX APREZALUZA NO. COTIZANTES: 1 INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD: \$ 0 LICENCIA MANTENIMIENTO: \$ 0 SALDO A FAVOR: \$ 0 PLANILLA: \$ 0 VALOR: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 APORTES: \$ 0 MORA: \$ 0 DESGASTE: \$ 0 VALOR PAGADO: \$ 0														
<b>TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES</b> CÓDIGO: 2020-POR-SEVA ADMINISTRADORA: DANIER ALEX APREZALUZA NOMBRE: DANIER ALEX APREZALUZA NO. COTIZANTES: 1 INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD: \$ 0 LICENCIA MANTENIMIENTO: \$ 0 SALDO A FAVOR: \$ 0 PLANILLA: \$ 0 VALOR: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 APORTES: \$ 0 MORA: \$ 0 DESGASTE: \$ 0 VALOR PAGADO: \$ 0															<b>TOTAL PAGADO: \$ 421.400</b>														

2020/11/14 3:43 PM USUARIO: BOI CALAMEZ

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Windows



## PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL



DATOS GENERALES DEL APORTANTE															DATOS GENERALES DE LA PLANILLA														
TIPO IDENTIFICACION: CÉDULA DE CIUDADANÍA NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: DANIER ALEX APREZALUZA DISEÑO/EMPRESA: SANTA LINDA DEPARTAMENTO DIRECCIÓN: SANTA LINDA DEPARTAMENTO TIPO APORTANTE: INDEPENDIENTE TIPO EMPRESA: INDIVIDUAL FORMA DE PRESENTACIÓN: FONDATE EXHIBIENDO PAGO APORTES SALUD, SEVA E OEP (REFORMA TRIBUTARIA) APORTANTE EXHIBIENDO PAGO APORTES SALUD, SEVA E OEP (REFORMA TRIBUTARIA): NO															TIPO DE PLANILLA: 402473868 PERIODO COTIZACIÓN OTROS: MES diciembre AÑO 2020 DÍAS DE MORA: 002 PERIODO COTIZACIÓN SALUD: MES diciembre AÑO INDEPENDIENTE 2020 NÚMERO AUTORIZACIÓN: 2020-12-11 NÚMERO AUTORIZACIÓN: 99993-134														
<b>TOTAL APORTES A FENECER</b> CÓDIGO: 2020-POR-SEVA ADMINISTRADORA: DANIER ALEX APREZALUZA NOMBRE: DANIER ALEX APREZALUZA NO. COTIZANTES: 1 COTIZACIÓN: \$ 127.000 APORTES SALUD: \$ 0 APORTES SALUD: \$ 0 SOLICITUD: \$ 0 SUBSISTENCIA: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 MORA: \$ 0 APORTES: \$ 127.000 MORA: \$ 0 DESGASTE: \$ 0 VALOR PAGADO: \$ 127.000															<b>TOTAL APORTES A SALUD</b> CÓDIGO: 2020-POR-SEVA ADMINISTRADORA: DANIER ALEX APREZALUZA NOMBRE: DANIER ALEX APREZALUZA NO. COTIZANTES: 1 INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD: \$ 0 LICENCIA MANTENIMIENTO: \$ 0 SALDO A FAVOR: \$ 0 PLANILLA: \$ 0 VALOR: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 APORTES: \$ 0 MORA: \$ 0 DESGASTE: \$ 0 VALOR PAGADO: \$ 0														
<b>TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES</b> CÓDIGO: 2020-POR-SEVA ADMINISTRADORA: DANIER ALEX APREZALUZA NOMBRE: DANIER ALEX APREZALUZA NO. COTIZANTES: 1 INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD: \$ 0 LICENCIA MANTENIMIENTO: \$ 0 SALDO A FAVOR: \$ 0 PLANILLA: \$ 0 VALOR: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 COTIZACIÓN: \$ 0 VALOR ADEB: \$ 0 APORTES: \$ 0 MORA: \$ 0 DESGASTE: \$ 0 VALOR PAGADO: \$ 0															<b>TOTAL PAGADO: \$ 140.400</b>														

2020/11/14 3:43 PM USUARIO: BOI CALAMEZ

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Windows