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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 18 mayo de 2026

Señor(a)
EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9238741 del 2026
Cargo del supervisor Coordinador Programas Especiales
Centro de Atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9238741 del año 2026

Daniel Mauricio Gómez Pinilla, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1098764496, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES SEIS MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS PESOS M/CTE ($ 45.006.222). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago que será proporcional a los días de ejecución del contrato en el mes de febrero de 2026. b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre del 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($ 4.737.497) cada uno. c) Un último pago que será proporcional a los días de ejecución del contrato en el mes de diciembre de 2026.

Plazo: Será hasta el dos (2) de diciembre de 2026.

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar procesos de formación profesional integral dirigidos a población víctima del conflicto armado y en situación de desplazamiento, orientados al fortalecimiento de capacidades productivas, de empleabilidad y emprendimiento, conforme a los lineamientos del CASA SENA Regional Santander Gastronomía.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar procesos de formación profesional integral dirigidos a población víctima del conflicto armado y en situación de desplazamiento, con enfoque diferencial.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
2	Elaborar la planeación formativa ajustada a las condiciones sociales, productivas y territoriales de la población atendida.	Alistamiento, planeación de guía de aprendizaje y estrategias metodológicas	Página 1 de 4
3	Ejecutar acciones de formación y acompañamiento orientadas al fortalecimiento de capacidades productivas, de empleabilidad y emprendimiento.	Se ejecuta la formación de ficha 3503797 Cocina típica colombiana de mayo municipio Floridablanca Se ejecuta la formación de ficha 3494691 Preparación de postres nacionales de mayo municipio Floridablanca Se envía solicitud de curso para aprobación Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas de mayo municipio Bucaramanga	Página 1 de 4

4	Consolidar las evidencias que soporten la ejecución de la formación y la participación de la población beneficiaria.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación, por lo tanto no se cuenta con evidencia
5	Presentar un informe mensual del proceso formativo, detallando los resultados alcanzados.	Presentación de archivos GC Y GF con sus respectivos documentos de soporte	Página 1 de 4
6	Coadyuvar desde su rol como contratista, las actividades de ingreso e inducción de aprendices	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
7	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia.	Revisión de catálogo de programas complementarios en ejecución para identificar los programas a impartir de acuerdo a la ocupación	Pagina 2 de 4
8	Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de aprendizaje de acuerdo con los criterios de evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
9	Reportar en el sistema SOFIA PLUS, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Ruta de aprendizaje: número de grupo 3503797 municipio Floridablanca. Asociar aprendices: número de grupo 3503797 municipio Floridablanca. Ruta de aprendizaje: número de grupo 3494691 municipio Floridablanca. Asociar aprendices: número de grupo 3494691 municipio Floridablanca.	No se ejecutó la obligación, por lo tanto no se cuenta con evidencia

		Ruta de aprendizaje: Se envía solicitud de curso para aprobación Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas municipio Bucaramanga, para inicio de clases. Asociar aprendices: Se envía solicitud de curso para aprobación Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas municipio Bucaramanga, para inicio de clases.	
10	Realizar la valoración de resultados de aprendizaje impartidos en el aplicativo SOFIA PLUS según criterios de evaluación, 3 días hábiles siguientes a la terminación del resultado de aprendizaje.	La actividad no fue programada durante el mes Reportar las fichas donde se evaluaron resultados de aprendizaje por cada grupo. Se encuentran en formación en curso	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
11	Informar oportunamente a la supervisión contractual sobre novedades académicas relevantes (inasistencias o deserciones), sin adelantar actuaciones disciplinarias propias de la entidad.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
12	Cumplir el objeto del contrato conforme a la programación acordada con la supervisión contractual, dentro del Lugar de Ejecución.	Acercamientos con la población víctima y vulnerable para la conformación de grupos	Pagina 2 y 3 de 4
13	Dar cumplimiento a los lineamientos generales que regulan la Formación Profesional Integral del SENA.	Revisión de los lineamientos de programa de Atención a población desplazada	Pagina 4 de 4

		víctima y vulnerable, y su marco normativo Revisión de Preguntas y Respuestas APE Citación reunión revisión proyectos beneficiarios maletines formativos jueves 30 abril 2026 sala reuniones sena casa	
14	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
15	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
16	Organizar y controlar documentos propios de su labor, durante la ejecución del objeto contractual, cumpliendo con los lineamientos de archivística y gestión documental de la institución.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia
17	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, presentando agenda de desplazamiento 5 días previos al mismo y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, hasta 5 días después de su finalización.	La actividad no fue programada durante el mes	No se ejecutó la obligación por lo tanto no se cuenta con evidencia

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que "No se requirió la actividad"; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	54726	Simonica de Rionegro	28/04/2026	29/04/2026
2				

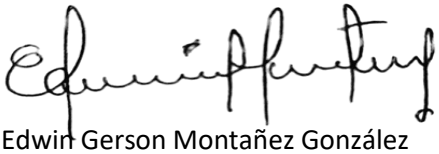
NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (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. 85349436 operador Arus referente al mes Mayo.

Cordialmente,



Daniel Mauricio Gómez Pinilla
Contratista
CC 1098764496



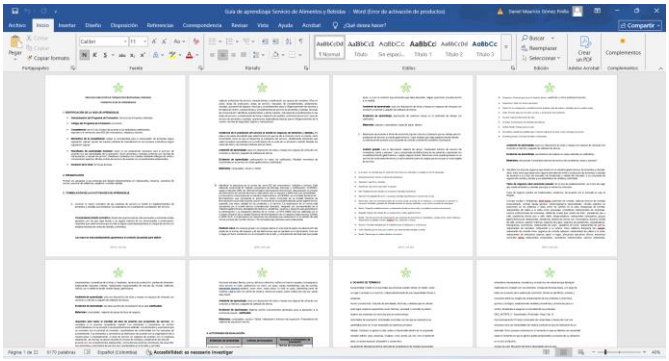
Edwin Gerson Montañez González

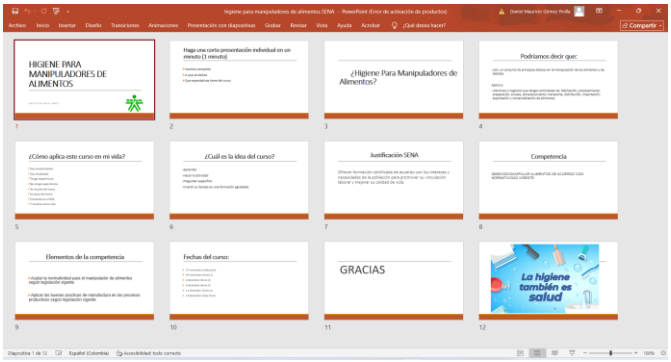
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

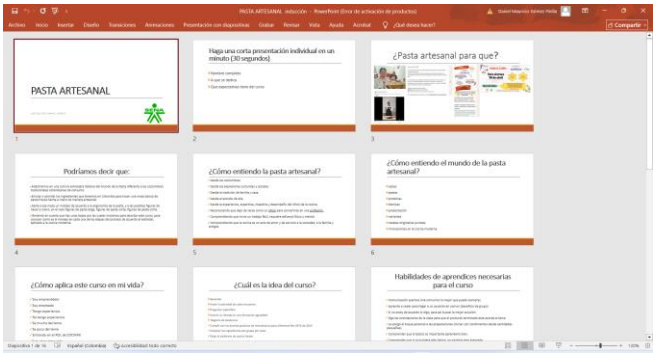
CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

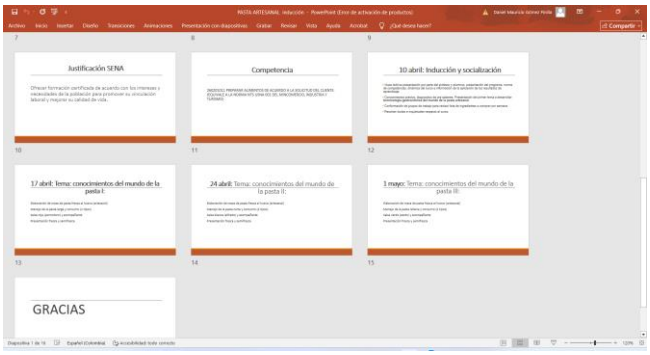
Evidencia 1- Obligación 2

Alistamiento, planeación de guía de aprendizaje y estrategias metodológicas









Evidencia 2- Obligación 3

Se ejecuta la formación de ficha 3503797 Cocina típica colombiana de mayo municipio Floridablanca









EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

Se ejecuta la formación de ficha 3494691 Preparación de postres nacionales de mayo municipio Floridablanca






Se envía solicitud de curso para aprobación Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas de mayo municipio Bucaramanga


DESPLAZADOS_GASTRONOMIA_G8_FLORIDABLANCA_DANIEL GOMEZ Pública Resumir este correo electrónico

Daniel Mauricio Gomez Pinilla
Para: pabloq0512@gmail.com
CC: Edwin Gerson Montañez Gonzalez
Mar 28/04/2026 10:13

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 25/04/2036 10:13

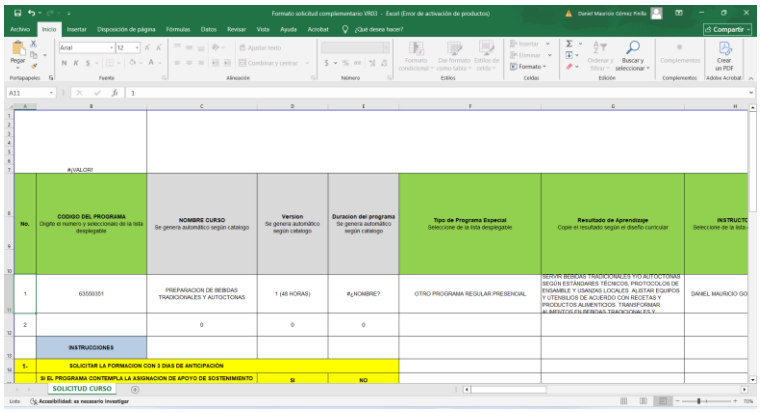
Formato ArchivoPlano_Danie... 126 KB
Formato solicitud compleme... 2 MB

Mostrar los 3 datos adjuntos (4 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Cordial saludo
Coord. Edwin Gerson,

Comedidamente solicito curso Cocina tipica colombiana para Floridablanca vereda acapulco.
Adjunto los documentos requeridos. Los aspirantes estan registrados en Sofia plus.

Quedo al tanto
Muchas gracias,



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

Evidencia 3- Obligación 5

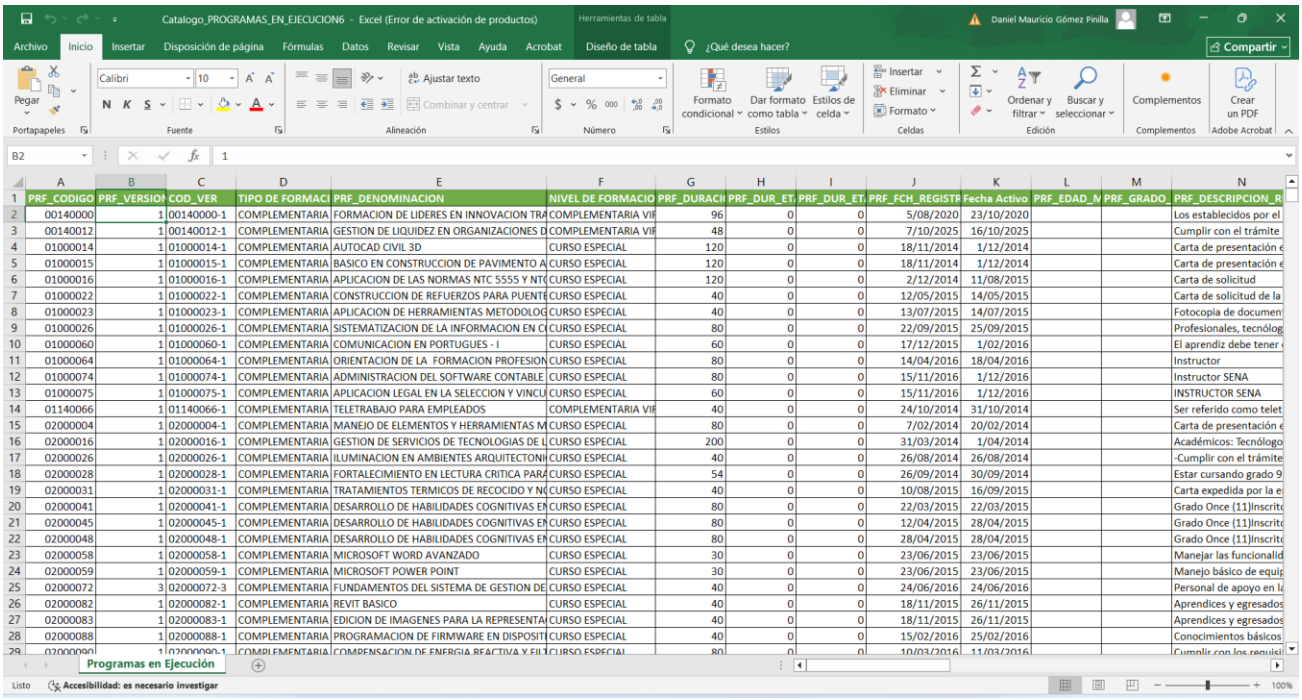
Presentación de archivos GC Y GF con sus respectivos documentos de soportes

Envío del informe mensual GCCON-F-087 V1, formato de evidencias, certificados para cuarta cuenta.

Envío de planilla si contratistas, pago de planilla de seguridad social, certificados para cuarta cuenta.

Evidencia 4- Obligación 7

Revisión de catálogo de programas complementarios en ejecución para identificar los programas a impartir



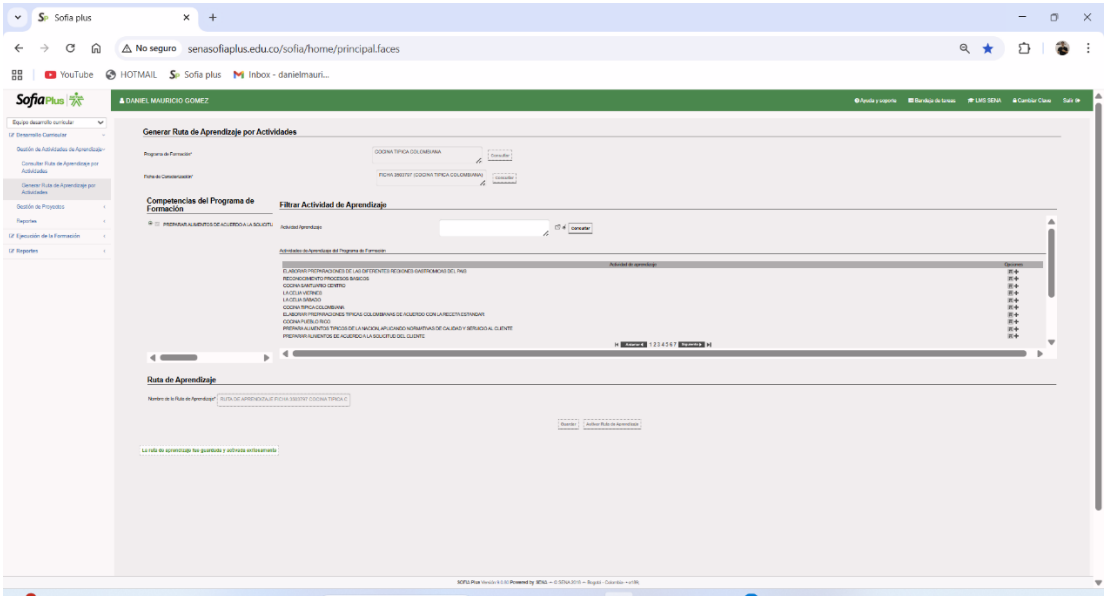
PRF_CODIGO	PRF_VERSION	COD_VER	TIPO DE FORMACI	PRF_DENOMINACION	NIVEL DE FORMACIO	PRF_DURACI	PRF_DUR_ET	PRF_DUR_ET	PRF_FCH_REGISTR	Fecha Activo	PRF_EDAD_M	PRF_GRADO_	PRF_DESCRIPCION_R
00140000	1	00140000-1	COMPLEMENTARIA	FORMACION DE LIDERES EN INNOVACION TRA	COMPLEMENTARIA VIF	96	0	0	5/08/2020	23/10/2020			Los establecidos por el
00140012	1	00140012-1	COMPLEMENTARIA	GESTION DE LIQUIDEZ EN ORGANIZACIONES D	COMPLEMENTARIA VIF	48	0	0	7/10/2025	16/10/2025			Cumplir con el trámite
01000014	1	01000014-1	COMPLEMENTARIA	AUTOCAD CIVIL 3D	CURSO ESPECIAL	120	0	0	18/11/2014	1/12/2014			Carta de presentación e
01000015	1	01000015-1	COMPLEMENTARIA	BASICO EN CONSTRUCCION DE PAVIMENTO A	CURSO ESPECIAL	120	0	0	18/11/2014	1/12/2014			Carta de presentación e
01000016	1	01000016-1	COMPLEMENTARIA	APLICACION DE LAS NORMAS NTC 5555 Y NT	CURSO ESPECIAL	120	0	0	2/12/2014	11/08/2015			Carta de solicitud
01000022	1	01000022-1	COMPLEMENTARIA	CONSTRUCCION DE REFUERZOS PARA PUENTE	CURSO ESPECIAL	40	0	0	12/05/2015	14/05/2015			Carta de solicitud de la
01000023	1	01000023-1	COMPLEMENTARIA	APLICACION DE HERRAMIENTAS METODOLOG	CURSO ESPECIAL	40	0	0	13/07/2015	14/07/2015			Fotocopia de documen
01000026	1	01000026-1	COMPLEMENTARIA	SISTEMATIZACION DE LA INFORMACION EN C	CURSO ESPECIAL	80	0	0	22/09/2015	25/09/2015			Profesionales, tecnólog
01000060	1	01000060-1	COMPLEMENTARIA	COMUNICACION EN PORTUGUES - I	CURSO ESPECIAL	60	0	0	17/12/2015	1/02/2016			El aprendiz debe tener
01000064	1	01000064-1	COMPLEMENTARIA	ORIENTACION DE LA FORMACION PROFESION	CURSO ESPECIAL	80	0	0	14/04/2016	18/04/2016			Instructor
01000074	1	01000074-1	COMPLEMENTARIA	ADMINISTRACION DEL SOFTWARE CONTABLE	CURSO ESPECIAL	80	0	0	15/11/2016	1/12/2016			Instructor SENA
01000075	1	01000075-1	COMPLEMENTARIA	APLICACION LEGAL EN LA SELECCION Y VINCU	CURSO ESPECIAL	60	0	0	15/11/2016	1/12/2016			INSTRUCTOR SENA
01140066	1	01140066-1	COMPLEMENTARIA	TELETRABAJO PARA EMPLEADOS	COMPLEMENTARIA VIF	40	0	0	24/10/2014	31/10/2014			Ser referido como telet
02000004	1	02000004-1	COMPLEMENTARIA	MANEJO DE ELEMENTOS Y HERRAMIENTAS M	CURSO ESPECIAL	80	0	0	7/02/2014	20/02/2014			Carta de presentación e
02000016	1	02000016-1	COMPLEMENTARIA	GESTION DE SERVICIOS DE TECNOLOGIAS DE L	CURSO ESPECIAL	200	0	0	31/03/2014	1/04/2014			Académicos: Tecnólogo
02000026	1	02000026-1	COMPLEMENTARIA	ILUMINACION EN AMBIENTES ARQUITECTONI	CURSO ESPECIAL	40	0	0	26/08/2014	26/08/2014			-Cumplir con el trámite
02000028	1	02000028-1	COMPLEMENTARIA	FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA	CURSO ESPECIAL	54	0	0	26/09/2014	30/09/2014			Estar cursando grado 9
02000031	1	02000031-1	COMPLEMENTARIA	TRATAMIENTOS TERMICOS DE RECOCIDO Y NO	CURSO ESPECIAL	40	0	0	10/08/2015	16/09/2015			Carta expedida por la e
02000041	1	02000041-1	COMPLEMENTARIA	DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN	CURSO ESPECIAL	80	0	0	22/03/2015	22/03/2015			Grado Once (11)Inscrito
02000045	1	02000045-1	COMPLEMENTARIA	DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN	CURSO ESPECIAL	80	0	0	12/04/2015	28/04/2015			Grado Once (11)Inscrito
02000048	1	02000048-1	COMPLEMENTARIA	DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN	CURSO ESPECIAL	80	0	0	28/04/2015	28/04/2015			Grado Once (11)Inscrito
02000058	1	02000058-1	COMPLEMENTARIA	MICROSOFT WORD AVANZADO	CURSO ESPECIAL	30	0	0	23/06/2015	23/06/2015			Manejar las funcionalid
02000059	1	02000059-1	COMPLEMENTARIA	MICROSOFT POWER POINT	CURSO ESPECIAL	30	0	0	23/06/2015	23/06/2015			Manejo básico de equip
02000072	3	02000072-3	COMPLEMENTARIA	FUNDAMENTOS DEL SISTEMA DE GESTION DE	CURSO ESPECIAL	40	0	0	24/06/2016	24/06/2016			Personal de apoyo en la
02000082	1	02000082-1	COMPLEMENTARIA	REVIT BASICO	CURSO ESPECIAL	40	0	0	18/11/2015	26/11/2015			Aprendices y egresados
02000083	1	02000083-1	COMPLEMENTARIA	EDICION DE IMAGENES PARA LA REPRESENTA	CURSO ESPECIAL	40	0	0	18/11/2015	26/11/2015			Aprendices y egresados
02000088	1	02000088-1	COMPLEMENTARIA	PROGRAMACION DE FIRMWARE EN DISPOSITI	CURSO ESPECIAL	40	0	0	15/02/2016	25/02/2016			Conocimientos básicos
02000090	1	02000090-1	COMPLEMENTARIA	COMPENSACION DE ENERGIA REACTIVA Y FIL	CURSO ESPECIAL	80	0	0	10/03/2016	11/03/2016			Cumplir con los requisi

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

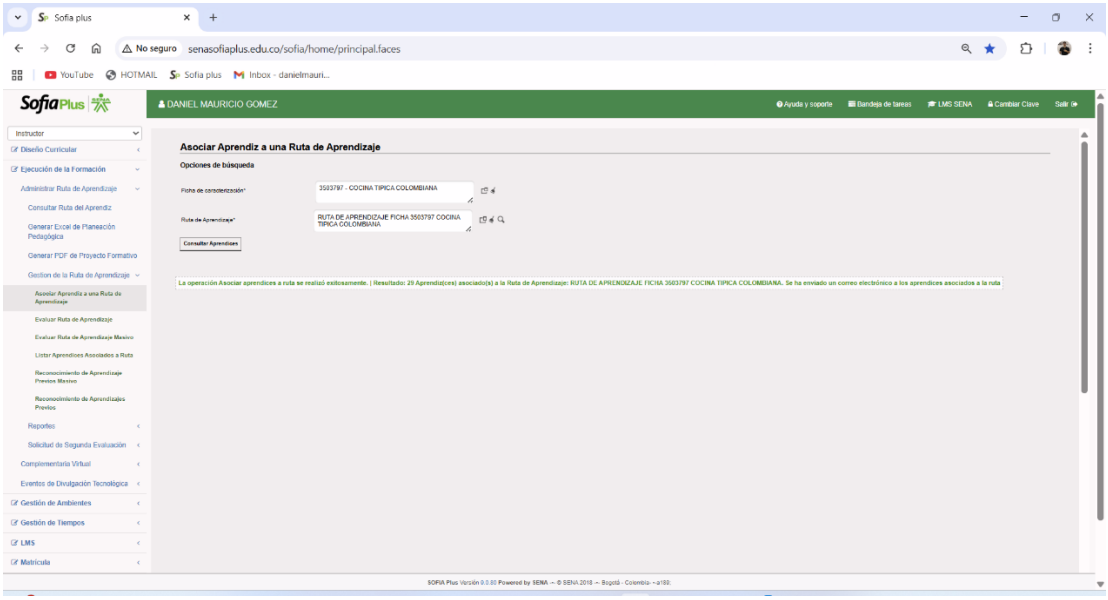
CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

Evidencia 5- Obligación 9

Ruta de aprendizaje: número de grupo 3503797 municipio Floridablanca.



Asociar aprendices: número de grupo 3503797 municipio Floridablanca.



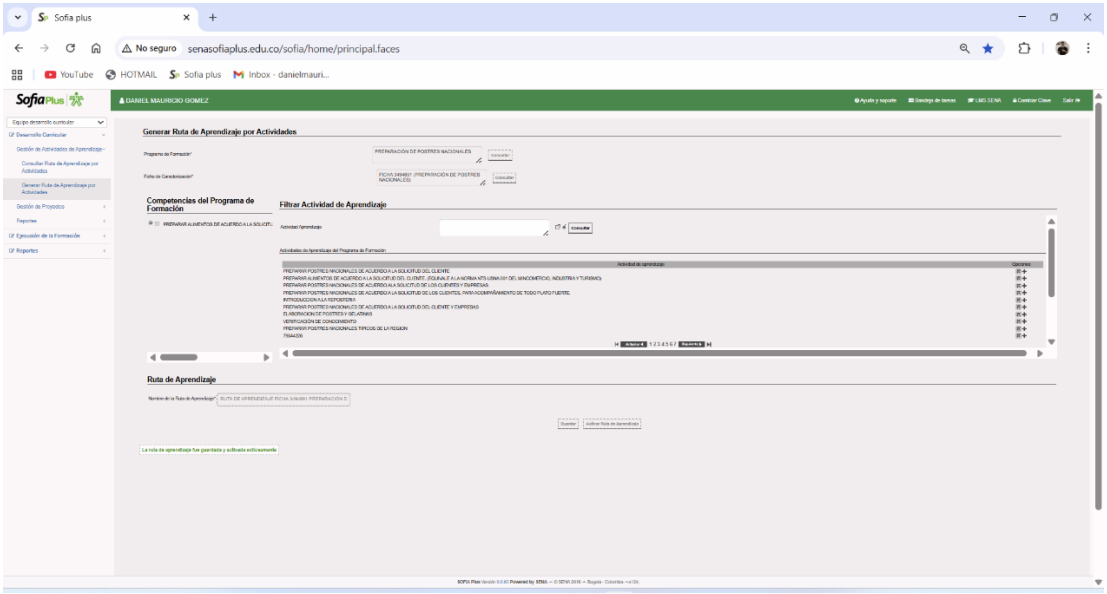
Actividades:

- elaborar pasta fresca de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
- aplicar practicas higiénicas y medidas de protección para alimentos en el entorno rural para fortalecer los conocimientos tradicionales y sus costumbres

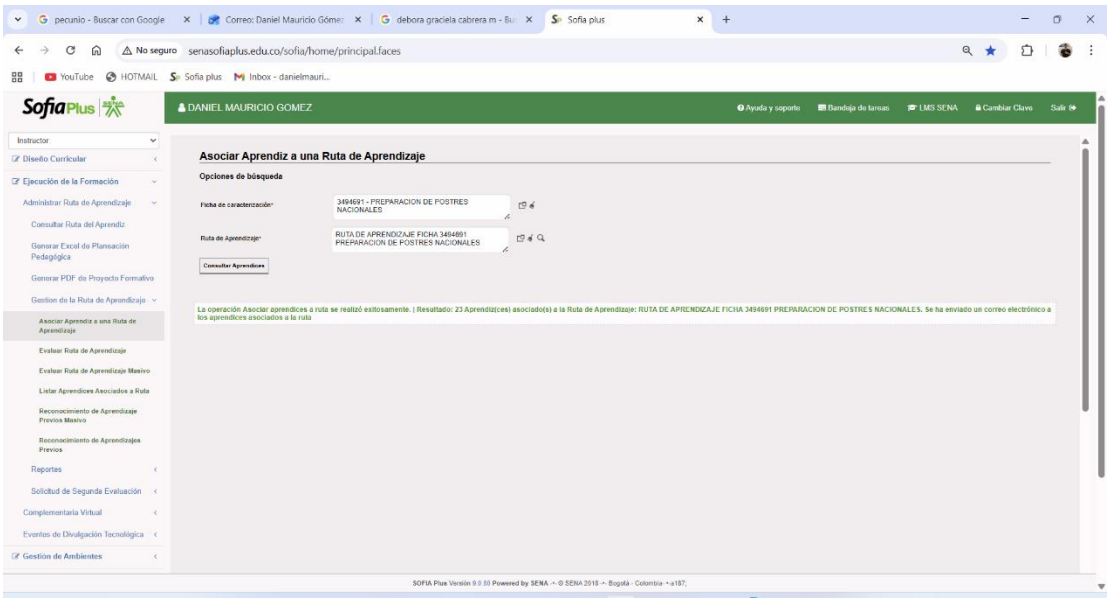
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

Ruta de aprendizaje: número de grupo 3494691 municipio Floridablanca.



Asociar aprendices: número de grupo 3494691 municipio Floridablanca.



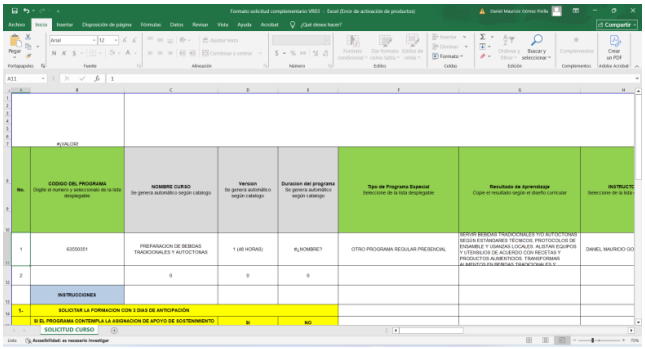
Actividades:

- identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar, elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.
- manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento, emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.

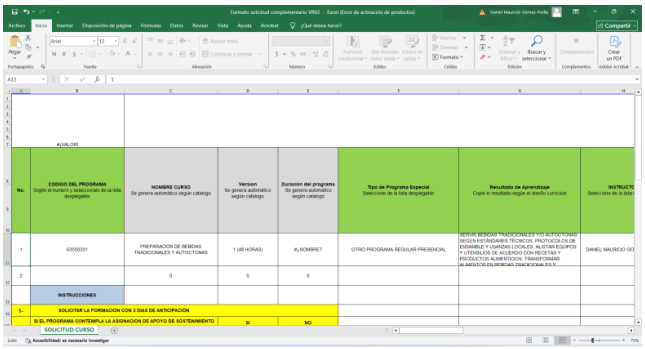
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

Ruta de aprendizaje: Se envía solicitud de curso para aprobación Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas municipio Bucaramanga, para inicio de clases.



Asociar aprendices: Se envía solicitud de curso para aprobación Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas municipio Bucaramanga, para inicio de clases.



Actividades:

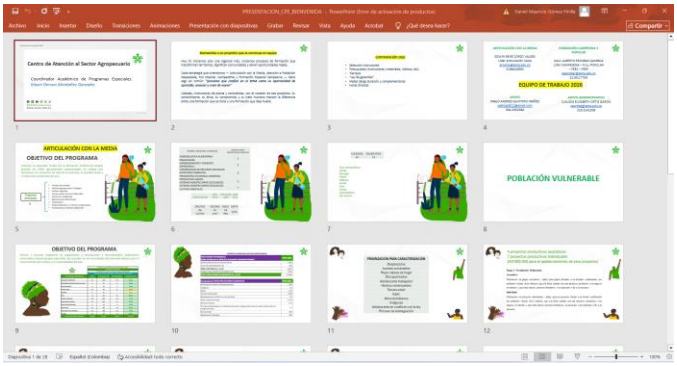
- elaborar pasta fresca de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
- aplicar practicas higiénicas y medidas de protección para alimentos en el entorno rural para fortalecer los conocimientos tradicionales y sus costumbres

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

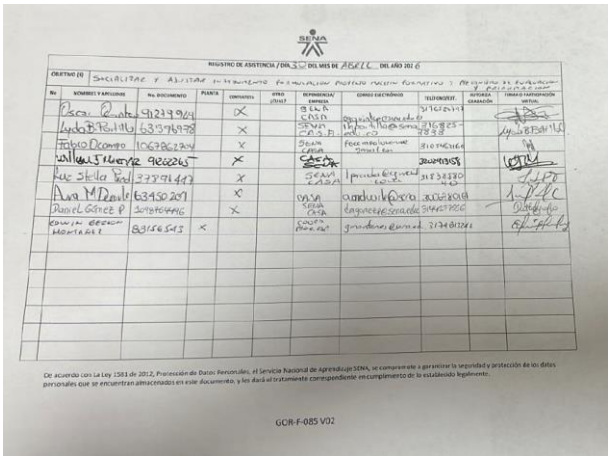
CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA

Evidencia 7- Obligación 13

Revisión de los lineamientos de programa de Atención a población desplazada víctima y vulnerable, y su marco normativo. Revisión de Preguntas y Respuestas APE. Citación reunión revisión proyectos beneficiarios maletines formativos jueves 30 abril 2026 sala reuniones sena casa.









TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3483900 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3484653 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3473490 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3494691 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	135,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3503797 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

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

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

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

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 49,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3483900 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

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

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

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

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3484653 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

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

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

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

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3494691 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

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

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

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

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 77,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

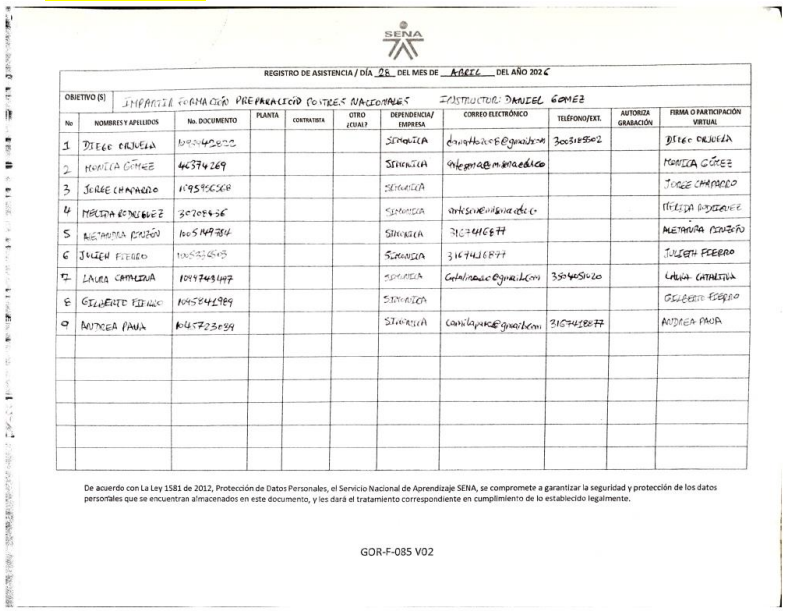
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, **1/05/2026**		
PRESENTADO A: ROSA INÉS BÁEZ OVIEDO, SUBDIRECTORA (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO		
ORDEN DE VIAJE No: **# 54726 DE COMISION**	**FECHA DE INICIO:** **28/4/2026**	**FECHA DE FINALIZACION:** **29/4/2026**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO **ESCRIBIR EL DESTINO DONDE REALIZO LA COMISION PIEDECUESTA-RIONEGRO (RIONEGRO VDA SIMONICA)-PIEDECUESTA**	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)** **RIONEGRO (VDA SIMONICA)**
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: IMPARTIR FORMACIÓN PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES, FICHA 3494691, MUNICIPIO RIONEGRO, PROGRAMA DESPLAZADOS CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
ESCRIBA ENUMERADAMENTE QUE ACTIVIDADES REALIZO DURANTE LA COMISION **1. DESARROLLO DE LA JORNADA DE FORMACIÓN ABORDANDO LOS CONTENIDOS TECNICOS DEL PROGRAMA PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.** **2. ORIENTACIÓN A LOS APRENDICES SOBRE LOS TEMAS DEFINIDOS EN LA PLANEACIÓN PEDAGOGICA COMO ELABORAR POSTRES REGIONALES DE ACUERDO A SUS COSTUMBRES DE CONSUMO E IDENTIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS PRODUCIDAS EN LA ZONA PARA SU APROVECHAMIENTO O INGREDIENTES ACCESIBLES PARA SU APLICABILIDAD AUMENTANDO ASI LOS CONOCIMIENTOS, CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE.** **3. APLICACIÓN DE ACTIVIDADES PRACTICAS Y PARTICIPATIVAS DE AFIANZAMIENTO DEL APRENDIZAJE TALES COMO APLICAR TECNICAS DE COCINA TRADICIONAL Y MODERNA PARA DIFERENCIAR LA ELABORACIÓN DE POSTRES FRIOS DE CASETA, FLAN, GALLETA, EN BLOQUE PORCIONADO, JALEAS, FORTALECIENDO ASI LA CREATIVIDAD Y COMPETITIVIDAD EN LA COCINA DE DULCE EN ESTE CASO LOS POSTRES COMO UN COMPLEMENTO IDEAL DE UN MENU O PLATO FUERTE OFERTADO.** **4. RETROALIMENTACIÓN Y CIERRE DE LA JORNADA FORMATIVA**		
RESULTADOS:		
1. SE DESARROLLO LA JORNADA DE FORMACIÓN CON LOS APRENDICES DEL PROGRAMA PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES EN EL MUNICIPIO RIONEGRO CON PARTICIPACIÓN DEL GRUPO. LOS APRENDICES EVIDENCIARON APROPIACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS ABORDADOS, EN COHERENCIA CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS PARA EL PROCESO FORMATIVO TALES COMO SE NOMBRAN A CONTINUACIÓN. **2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE POSTRES NACIONALES**		

3. PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

EVIDENCIAS O SOPORTES:

1. CARGAR LA ASISTENCIA, DONDE SE LOGRE IDENTIFICAR LA FECHA Y LOS NOMBRES DE LOS APRENDICES.



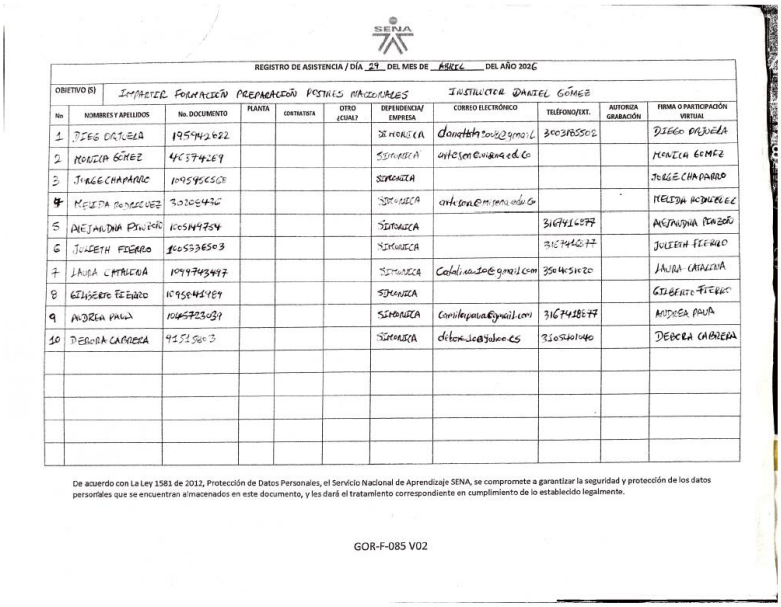
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): IMPARTIR FORMACIÓN PREPARACIÓN POSTRES NACIONALES INSTRUCTOR: DANIEL GOMEZ

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	DIEGO ORJUELA	1095942022				SERVICIO	diegothor@gmail.com	3003185502		DIEGO ORJUELA
2	MONICA GÓMEZ	46374269				SERVICIO	[illegible]			MONICA GÓMEZ
3	JORGE CHAPARRO	1095955358				SERVICIO				JORGE CHAPARRO
4	MELISSA RODRIGUEZ	30208436				SERVICIO	[illegible]			MELISSA RODRIGUEZ
5	ALEJANDRA PINZÓN	1005147854				SERVICIO	3167411677			ALEJANDRA PINZÓN
6	JULIETH FEBRERO	1005336503				SERVICIO	3167411677			JULIETH FEBRERO
7	LAURA CATALINA	1094743447				SERVICIO	Catalinaolc@gmail.com	3504514120		LAURA CATALINA
8	GILBERTO FEBRERO	1095841984				SERVICIO				GILBERTO FEBRERO
9	ANDREA PAVA	1065723034				SERVICIO	camilapava@gmail.com	3167418677		ANDREA PAVA

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): IMPARTIR FORMACIÓN PREPARACIÓN POSTRES NACIONALES INSTRUCTOR DANIEL GÓMEZ

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	DIEG ORJUELA	1095942022				SERVICIO	diegothor@gmail.com	3003185502		DIEGO ORJUELA
2	MONICA GÓMEZ	46374269				SERVICIO	[illegible]			MONICA GOMEZ
3	JORGE CHAPARRO	1095955358				SERVICIO				JORGE CHAPARRO
4	MELISSA RODRIGUEZ	30208436				SERVICIO	[illegible]			MELISSA RODRIGUEZ
5	ALEJANDRA PINZÓN	1005147854				SERVICIO		3167411677		ALEJANDRA PINZÓN
6	JULIETH FEBRERO	1005336503				SERVICIO		3167411677		JULIETH FEBRERO
7	LAURA CATALINA	1094743447				SERVICIO	Catalinaolc@gmail.com	3504514120		LAURA CATALINA
8	GILBERTO FEBRERO	1095841984				SERVICIO				GILBERTO FEBRERO
9	ANDREA PAVA	1065723034				SERVICIO	camilapava@gmail.com	3167418677		ANDREA PAVA
10	DEBORA CABRERA	4151383				SERVICIO	[illegible]	3105401040		DEBORA CABRERA

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

GOR-F-085 V02

2. ADJUNTAR FOTOS EN EL LUGAR DE LA COMISION, (MINIMA 1 MAXIMO 4)





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Aplicar los conocimientos adquiridos en el proceso formativo. Ficha técnica de procedimiento limpieza y desinfección en alimentos para postres	**Los aprendices**	**2/06/2026**

CONCLUSIONES:

1. **DURANTE LA COMISIÓN SE DESARROLLO LA JORNADA DE FORMACIÓN PROGRAMADA, PERMITIENDO EL AVANCE DEL PROCESO FORMATIVO EN EL PROGRAMA PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES. LA ACTIVIDAD FACILITO LA APROPIACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS POR PARTE DE LOS APRENDICES Y EL FORTALECIMIENTO DE SUS COMPETENCIAS EN EL AREA DE FORMACIÓN.**
2. **SE EVIDENCIA QUE ESTA FORMACIÓN SEGÚN NECESIDAD DE LA POBLACIÓN DESPLAZADA Y VULNERABLE DE LA ZONA APORTA A LA ACTUALIZACIÓN DE CONOCIMIENTOS, CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y EMPLEABILIDAD, HUBO APROPIACIÓN DE LOS USOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PRODUCIDAS EN LA ZONA E INGREDIENTES ACCESIBLES PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES CASEROS Y REGIONALES DE ACUERDO A LA OFERTA DE MENU ESTABLECIDA PARA LA VENTA.**
3. **ESTE GRUPO GENERA UN COMPLEMENTO DE ACUERDO A SUS CONOCIMIENTOS DEL HOGAR Y TRADICIÓN DE SABERES ANCESTRALES, A TRAVEZ DE ASIMILACIÓN DE LAS TECNICAS MODERNAS CREATIVAS DE ELABORACIÓN DE POSTRES SEGÚN SU TIPO Y NECESIDAD, CON APLICACIÓN DE LAS BPM RES 2674 DE 2013 PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SANOS.**

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA	
VISTO BUENO SUPERVISOR	

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**PIEDECUESTA 4/28/2026**	**Código Regional :**	**68**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	**DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**	**Código Centro:**	**9122**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	**1098764496**	**Fecha de elaboración:**	**5/1/2026**

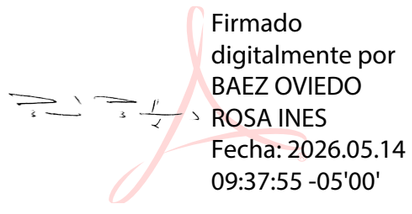
En desarrollo de la comisión No. ___54726___durante los días_____28 y 29_____del mes de ____4____de___2026__se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
4/28/2026	PIEDECUESTA- **RIONEGRO VDA SIMONICA**	MOTO	$ 30,000
4/28/2026	**RIONEGRO VDA SIMONICA**- PIEDECUESTA	MOTO	$ 30,000
4/29/2026	PIEDECUESTA- **RIONEGRO VDA SIMONICA**	MOTO	$ 30,000
4/29/2026	**RIONEGRO VDA SIMONICA**- PIEDECUESTA	MOTO	$ 30,000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		120000

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del 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 informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA	**Nombre completo:**	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	**Nombre completo:**	ROSA INÉS BÁEZ OVIEDO
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.9238741	**Cargo:**	COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	**Cargo:**	SUBDIRECTORA (E) CENTRO
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	 Firmado digitalmente por BAEZ OVIEDO ROSA INES Fecha: 2026.05.14 09:37:55 -05'00'