CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, mayo - 2026

Señor(a)
JESSICA TOBON VELA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. DE CONTRATO: CO1.PCCNTR.9157706
Coordinador Académico de programas especiales
C.I.E.A
Riohacha

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9157706 del 2026

Javier Enrique Ramos Ramos, identificado con la cédula de ciudadanía No. 6843464 de Tierra alta, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($36,625,480,00) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 29 días del mes de febrero de 2026 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($3.540.463,00) b) nueve pagos mensuales iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre. por valor TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.662.548,00) y c) un último pago correspondiente a 1 día del mes de diciembre de 2026 por valor de CIENTO VEINTIDÓS MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 122.085,00).

Plazo: 4 de diciembre del 2026

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de formación titulada en

nivel técnicos de la Programación de Articulación con la media ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios (160 horas mensuales o según programación si es contrato por horas), atendiendo la formación de aprendices en el área y/o programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular o normatividad vigente	Desarrollo de actividades formativas de acuerdo a la programación asignada por el programa de articulación con la media. Relacionadas en las siguientes fichas	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
2	Gestionar la aprobación y desarrollar los Proyectos formativos programados por el Centro Industrial y de Energías Alternativas en el Plan Operativo 2026	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
3	Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
4	Deberá elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de	Se formularon las guías de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje de acuerdo con el programa de formación Técnico Cocina	Registro fotográfico guías de aprendizaje informe mensual de gestión GOR-F-012

	formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo		
5	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	Se realizaron jornadas de formación en las fichas. - 3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO - 3177094 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA - 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 - 3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
6	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
7	Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica) actas de cierre final. Para formación titulada	Se alimento el portafolio con toda la información solicitada por la coordinadora Jesicca Tobon y la líder Yerli Espinosa	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012

	adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica) y los demás formatos y solicitudes por parte de coordinación académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral en los formatos establecidos por el SIGA.		
8	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico – pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector	Se realizó reunión con la coordinadora y rectora de la ficha 3177093 para presentar solicitud de salida de campo con los aprendices. Se realizó reunión con el rector de la ficha 3473540 para verificación de menaje de cocina.	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
9	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación de las fichas asignadas, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	Se realiza la entrega de informes de Ejecución de la Formación Profesional en las fechas establecidas.	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico	Se evaluaron las fichas 3466516 y 3473540 en competencia de inducción	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
11	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
12	Socializar el reglamento al aprendiz vigente durante la etapa lectiva en dos	Para el periodo del informe no se	No aplica

	momentos para el nivel técnico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez termine la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos hora y lugar, así como las novedades que se presenten.	ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	
13	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato	Se asistió a la reunión de Socialización de la Política de Confidencialidad, Medicina Preventiva, Higiene y Seguridad Industrial, SENA Mentalmente Saludable y Ejecución de la formación y seguimiento contractual	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
14	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de su objeto contractual.	Se manejaron los sitios Web oficiales, se utilizó correctamente los correos electrónicos y se revisaron periódicamente para contestar requerimientos.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
15	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

16	Planear oportunamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la coordinación académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente al modelo pedagógico del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
17	Realizar seguimientos a los aprendices en el desarrollo de su etapa productiva.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
18	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
19	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Se hace entrega del reporte mensual de horas a cumplir de cada ficha durante el mes, donde se reflejará las competencias a ejecutar	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
20	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
21	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al	No aplica

	relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas o Físicas definidas por la entidad.	cumplimiento de esta obligación	
22	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Se hace entrega del reporte mensual de horas a cumplir de cada ficha durante el mes, donde se reflejará las competencias a ejecutar	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
23	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
24	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Se realizaron laboratorio de cocina con los aprendices para emplear practica de las teorías en formación.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
25	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
26	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
27	Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás	Se realiza actualización y entrega de informes de si Contratista e informes.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012

	documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.		
28	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
29	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
30	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.	Se cumplió con normas y protocolos de bioseguridad para la ejecución de las actividades del contrato.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
31	Trabajar de forma articulada y coordinada con el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación SENNOVA, SBDC y las demás dependencias del Centro de Formación, para apoyar los procesos formativos, a través de la formulación de un (1) proyecto de investigación y una (1) idea de negocio radicado ante la coordinación SENNOVA y el Fondo Emprender respectivamente, que permita fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas en la Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

32	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

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	N/A	N/A	N/A	N/A

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. **4654003536** Soporte SOI referente al mes de abril del 2026

Cordialmente,



JAVIER ENRRIQUE RAMOS RAMOS
Contratista
C.C. No. 6843464 **de Tierra alta**

JESSICA TOBON VELA
Supervisor del contrato: CO1.PCCNTR.9157706 del 2026

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	■	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MES MAYO

JAVIER ENRRIQUE RAMOS RAMOS
Instructor Articulación con la Media
Autor

JESSICA TOBON VELA

COORDINADORA PROGRAMAS ESPECIALES

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
RIOHACHA – LA GUAJIRA
18 DE MAYO DE 2026

INTRODUCCION

En este documento, se presentan los resultados y evidencias de las obligaciones ejecutadas en el mes en la fecha comprendida del 1 de mayo – 31 de mayo de 2026 en el programa Técnico en Cocina con doble titulación.

En donde se podrá evidenciar los procesos de formación de las jornadas académicas. A continuación, se relacionan algunas de las actividades realizadas;

1. Se desarrollaron las actividades formativas de acuerdo a la programación de horas asignadas por el programa de articulación con la media. Relacionadas en las siguientes fichas;

- 3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO

- 3177094 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA

- 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13

- 3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA

2. Se formulo la guía de aprendizaje para el logro de los resultados de acuerdo con el programa de formación Técnico en Cocina para la competencia resultados de aprendizaje etapa practica acuerdo con los procedimientos establecidos.

3. Se realizó laboratorio de cocina con las fichas para poner en práctica los conocimientos

El presente informe detalla las actividades realizadas durante el periodo objeto de cobro1 de mayo – 31 de mayo de 2026, las cuales se relacionan con las obligaciones contractuales y se detallan a continuación; Coordinador académico del programa de Articulación con la Media.

Obligación contractual 1: Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios (160 horas mensuales o según programación si es contrato por horas), atendiendo la formación de aprendices en el área y/o programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular o normatividad vigente.

Gestión: Desarrollo de actividades formativas de acuerdo a la programación asignada por el programa de articulación con la media. Relacionadas en las siguientes fichas

Evidencias:

Ilustración 1. Reporte de horas mes de mayo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR:	JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS
FECHA INICIAL:	01/05/2026 00:00:00
FECHA FINAL:	30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

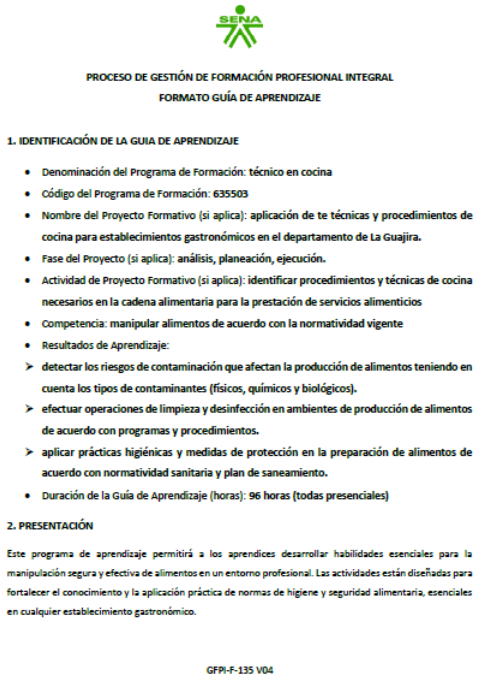
NOTA: Manual de articulación con la educación media **Fuente:** Elaboración propia

Obligación contractual 4: Deberá elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de

formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo

Gestión: Se formularon las guías de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje de acuerdo con el programa de formación en Cocina para las competencias, aprendizaje etapa practica acuerdo con los procedimientos establecidos.

Evidencias: Guía de aprendizaje



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

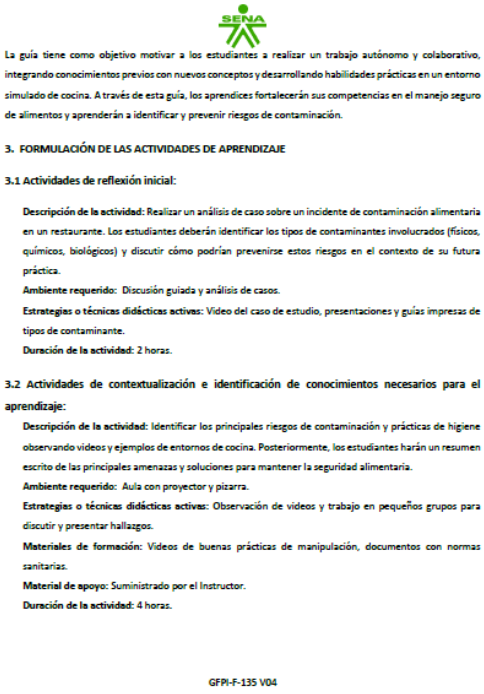
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: técnico en cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): aplicación de te técnicas y procedimientos de cocina para establecimientos gastronómicos en el departamento de La Guajira.
- Fase del Proyecto (si aplica): análisis, planeación, ejecución.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): identificar procedimientos y técnicas de cocina necesarios en la cadena alimentaria para la prestación de servicios alimenticios
- Competencia: manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:
  - detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
  - efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos de acuerdo con programas y procedimientos.
  - aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 96 horas (todas presenciales)

2. PRESENTACIÓN

Este programa de aprendizaje permitirá a los aprendices desarrollar habilidades esenciales para la manipulación segura y efectiva de alimentos en un entorno profesional. Las actividades están diseñadas para fortalecer el conocimiento y la aplicación práctica de normas de higiene y seguridad alimentaria, esenciales en cualquier establecimiento gastronómico.

GFPI-F-135 V04



La guía tiene como objetivo motivar a los estudiantes a realizar un trabajo autónomo y colaborativo, integrando conocimientos previos con nuevos conceptos y desarrollando habilidades prácticas en un entorno simulado de cocina. A través de esta guía, los aprendices fortalecerán sus competencias en el manejo seguro de alimentos y aprenderán a identificar y prevenir riesgos de contaminación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

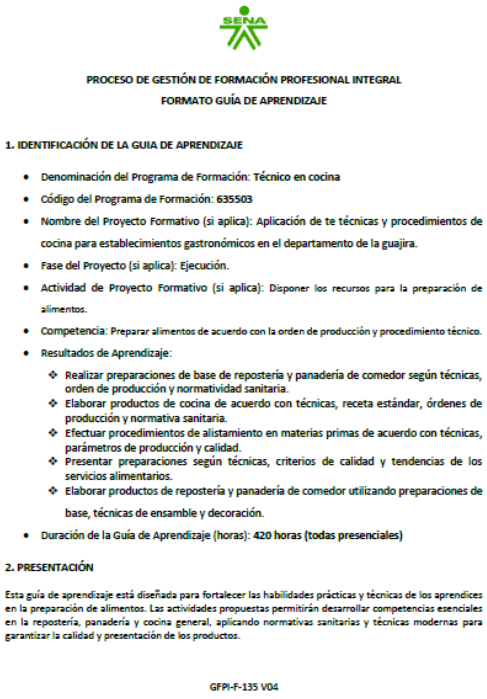
Descripción de la actividad: Realizar un análisis de caso sobre un incidente de contaminación alimentaria en un restaurante. Los estudiantes deberán identificar los tipos de contaminantes involucrados (físicos, químicos, biológicos) y discutir cómo podrían prevenirse estos riesgos en el contexto de su futura práctica.
Ambiente requerido: Discusión guiada y análisis de casos.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Video del caso de estudio, presentaciones y guías impresas de tipos de contaminante.
Duración de la actividad: 2 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Identificar los principales riesgos de contaminación y prácticas de higiene observando videos y ejemplos de entornos de cocina. Posteriormente, los estudiantes harán un resumen escrito de las principales amenazas y soluciones para mantener la seguridad alimentaria.
Ambiente requerido: Aula con proyector y pizarra.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación de videos y trabajo en pequeños grupos para discutir y presentar hallazgos.
Materiales de formación: Videos de buenas prácticas de manipulación, documentos con normas sanitarias.
Material de apoyo: Suministrado por el Instructor.
Duración de la actividad: 4 horas.

GFPI-F-135 V04

NOTA: Etapa practica acuerdo con los procedimientos establecidos. **Fuente:** capture de la guía de formación



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

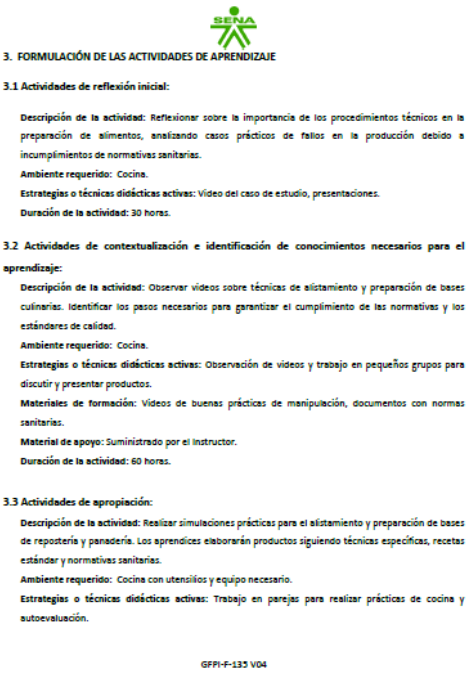
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico en cocina**
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Aplicación de te técnicas y procedimientos de cocina para establecimientos gastronómicos en el departamento de la guajira.
- Fase del Proyecto (si aplica): Ejecución.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Disponer los recursos para la preparación de alimentos.
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
- Resultados de Aprendizaje:
  - Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
  - Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
  - Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
  - Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
  - Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **420 horas (todas presenciales)**

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de aprendizaje está diseñada para fortalecer las habilidades prácticas y técnicas de los aprendices en la preparación de alimentos. Las actividades propuestas permitirán desarrollar competencias esenciales en la repostería, panadería y cocina general, aplicando normativas sanitarias y técnicas modernas para garantizar la calidad y presentación de los productos.

GFPI-F-135 V04



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Reflexionar sobre la importancia de los procedimientos técnicos en la preparación de alimentos, analizando casos prácticos de fallos en la producción debido a incumplimientos de normativas sanitarias.
Ambiente requerido: Cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Video del caso de estudio, presentaciones.
Duración de la actividad: 30 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Observar videos sobre técnicas de alistamiento y preparación de bases culinarias. Identificar los pasos necesarios para garantizar el cumplimiento de las normativas y los estándares de calidad.
Ambiente requerido: Cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación de videos y trabajo en pequeños grupos para discutir y presentar productos.
Materiales de formación: Videos de buenas prácticas de manipulación, documentos con normas sanitarias.
Material de apoyo: Suministrado por el instructor.
Duración de la actividad: 60 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Realizar simulaciones prácticas para el alistamiento y preparación de bases de repostería y panadería. Los aprendices elaborarán productos siguiendo técnicas específicas, recetas estándar y normativas sanitarias.
Ambiente requerido: Cocina con utensilios y equipo necesario.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en parejas para realizar prácticas de cocina y autoevaluación.

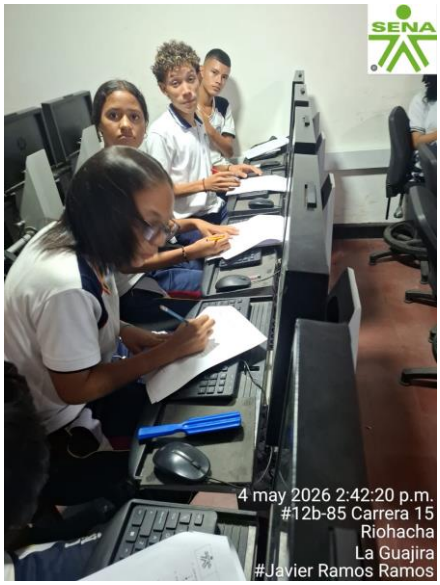
GFPI-F-135 V04

NOTA: preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. Fuente: capture de la guía de formación

Obligación contractual 5: Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.

Gestión: Se realizaron jornadas de formación en las fichas.
- 3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO
- 3177094 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA
- 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13
- 3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA

Evidencias: 3177094 I.E ALMIRANTE PADILLA

















NOTA: jornada de formación FUENTE: propia

3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO





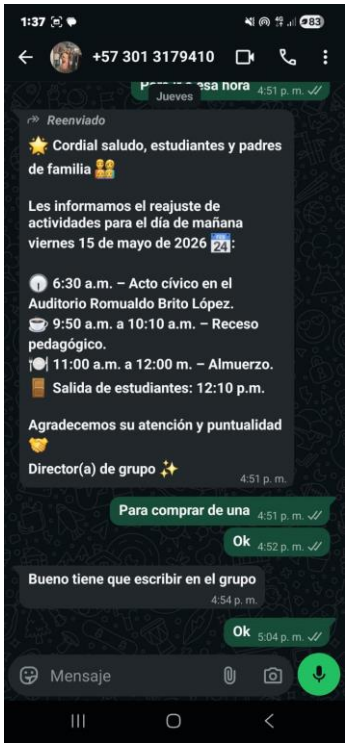


NOTA: jornada de formación FUENTE: propia

3466516 I.E ALMIRANTE PADILLA







NOTA: practica en cocina FUENTE: propia







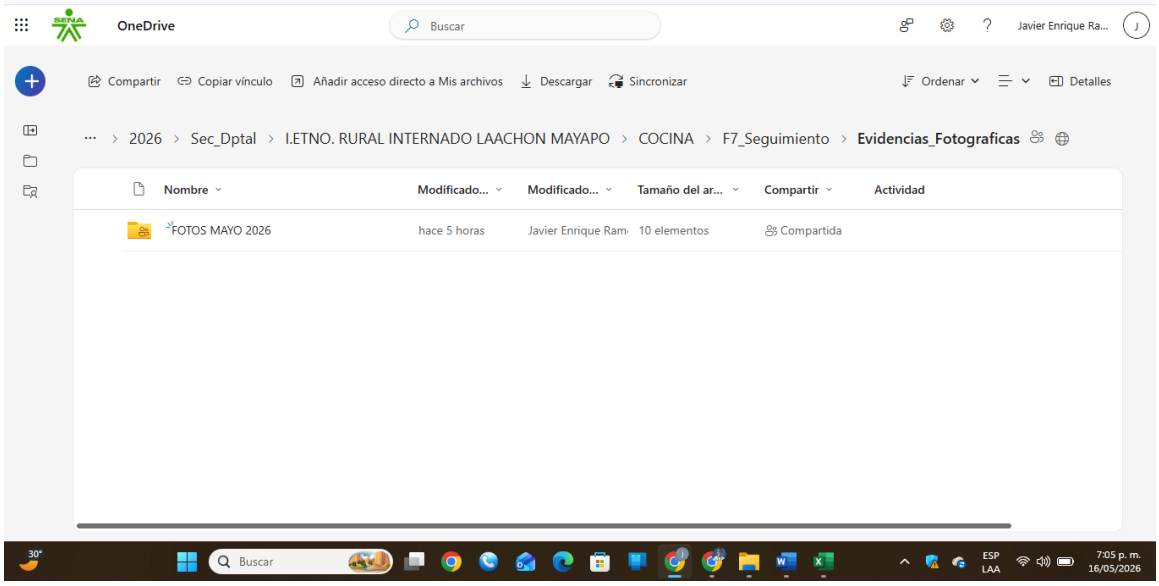


Obligación contractual 7: Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica) actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación guías de aprendizaje de competencias transversales,

actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica) y los demás formatos y solicitudes por parte de coordinación académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral en los formatos establecidos por el SIGA.

Gestión: Se alimento el portafolio con toda la información solicitada por la coordinadora Jessica Tobón y la líder Yerli Espinosa

Evidencias: Capture carpeta portafolio con la líder Yerli Espinosa



NOTA: Manual de articulación con la educación media

Obligación contractual 8: Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico – pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector

Gestión: Se realizó reunión con la coordinadora y rectora de la ficha 3177093 para presentar solicitud de salida de campo con los aprendices. Se realizó reunión con el rector de la ficha 3473540 para verificación de menaje de cocina.

Reunión con la coordinadora y rectora de la ficha 3177093



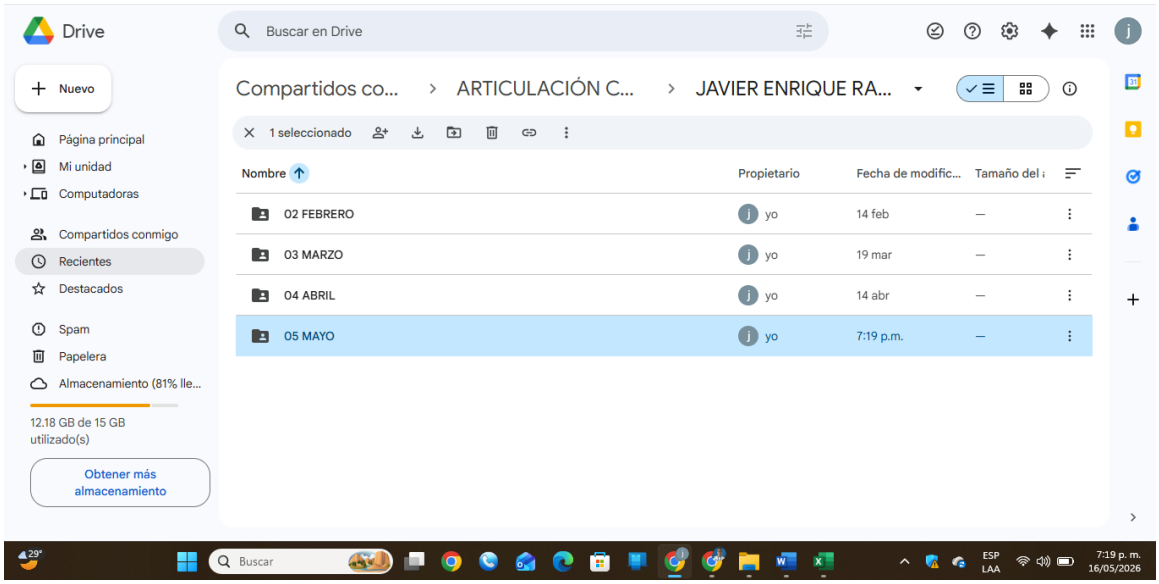
Reunión con el rector de la ficha 3473540



Obligación contractual 9: Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación de las fichas asignadas, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.

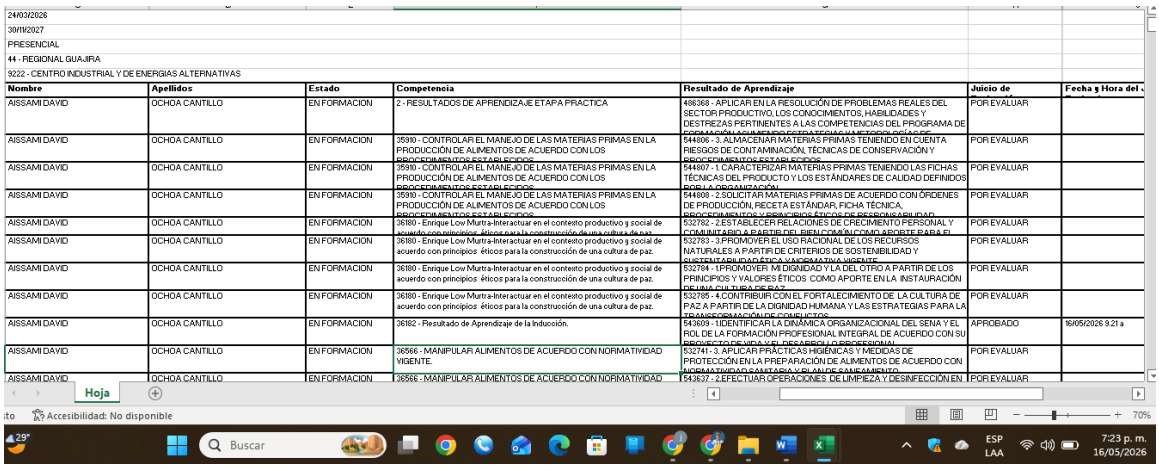
Gestión: Se realiza la entrega de informes de Ejecución de la Formación Profesional en las fechas establecidas.

Evidencias: Capture carpeta del mes de mayo en el DRIVE



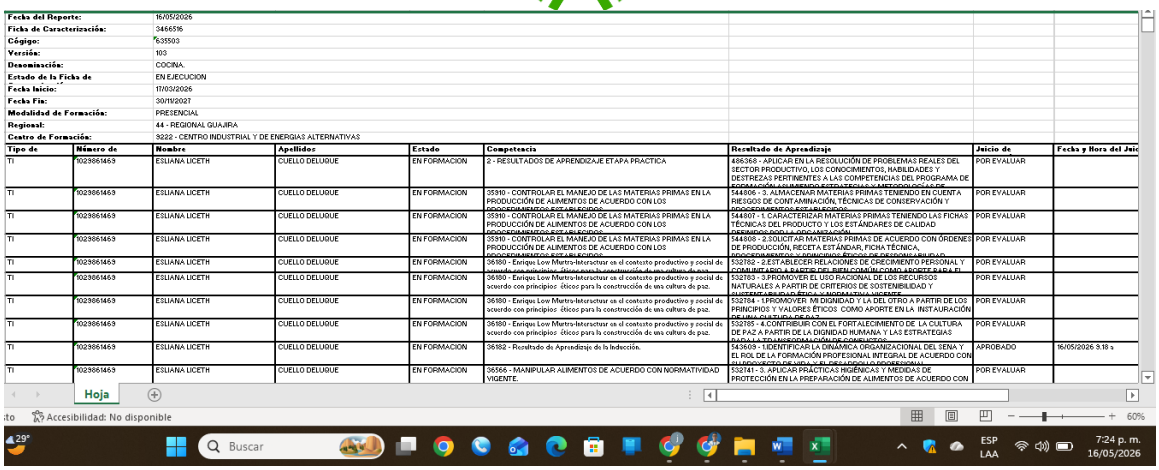
NOTA: Manual de articulación con la educación media

Obligación contractual 10: Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico
Gestión: Se evaluaron las fichas 3466516 y 3473540 en competencia de inducción
Evidencia:



24/03/2026
30/11/2027
PRESENCIAL
44 - REGIONAL GUAJIRA
9222 - CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE PERSONAS AGILIDAD	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532784 - 1.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL	APROBADO	16/05/2026 9:21 a
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	POR EVALUAR	
AISSAMI DAVID	OCHOA CANTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	543627 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN	POR EVALUAR	



Fecha del Reporte:	16/05/2026
Ficha de Caracterización:	3466516
Código:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	17/03/2026
Fecha Fin:	30/11/2027
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	9222 - CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juic
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	496368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	544808 - 2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA,	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	36180 - Enriqus Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	36180 - Enriqus Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	36180 - Enriqus Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532784 - 1.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	36180 - Enriqus Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA	POR EVALUAR	
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y	APROBADO	16/05/2026 9:18 a
TI	1023661463	ESLIANA LICETH	CUELLO DELUQUE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	POR EVALUAR	

Obligación contractual 13: Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato.
Gestión: Se asistió a la reunión de Socialización de la Política de Confidencialidad, Medicina Preventiva, Higiene y Seguridad Industrial, SENA Mentalmente Saludable y Ejecución de la formación y seguimiento contractual

Evidencia: Fotografías de la reunión





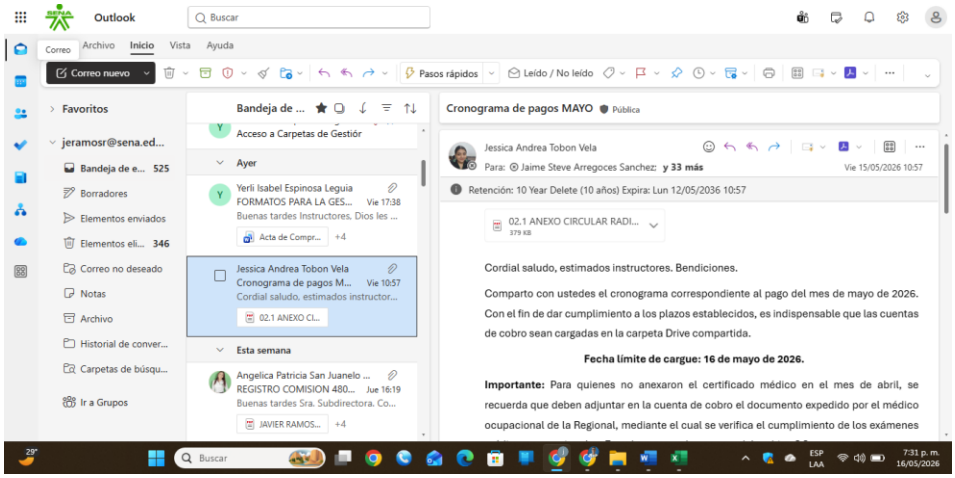
FUENTE: propia

Obligación contractual 14: Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de su objeto contractual.

Gestión: Se manejaron los sitios Web oficiales, se utilizó correctamente los correos electrónicos y se revisaron periódicamente para contestar requerimientos.

Evidencias:

Ilustración 13. Correo recibido sobre novedades de ingreso



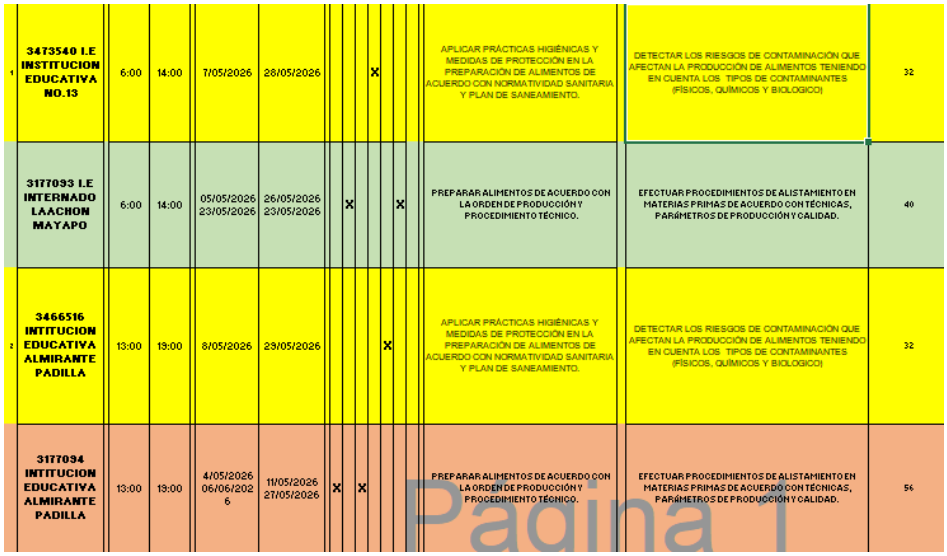
NOTA: Capturé del correo

Obligación contractual 19: Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.

Gestión: Se hace entrega del reporte mensual de horas a cumplir de cada ficha durante el mes, donde se reflejará las competencias a ejecutar

Evidencias:

Ilustración 11. Formato cargue de horas

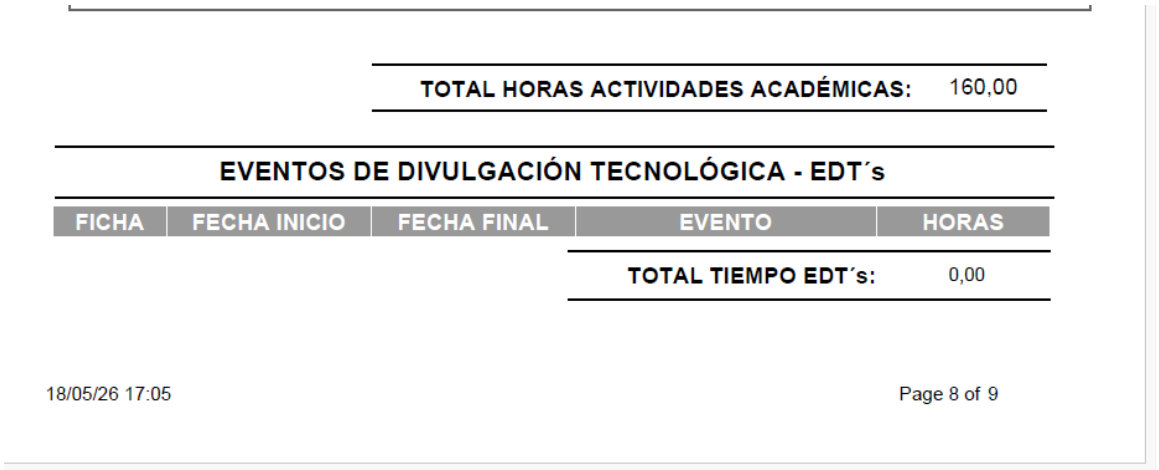


1	3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13	6:00	14:00	7/05/2026	28/05/2026			X			APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLOGICO)	32
	3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO	6:00	14:00	05/05/2026 23/05/2026	26/05/2026 23/05/2026		X			X	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	40
2	3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA	13:00	13:00	8/05/2026	29/05/2026					X	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLOGICO)	32
	3177094 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA	13:00	13:00	4/05/2026 06/06/2026	11/05/2026 27/05/2026	X	X				PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	56

Página 1

NOTA: Manual de articulación con la educación media

Obligación contractual 22: Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.
Gestión: Se hace entrega del reporte mensual de horas a cumplir de cada ficha durante el mes, donde se reflejará las competencias a ejecutar
Evidencias: Reporte de horas mes de mayo– Sofia Plus



TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

18/05/26 17:05 Page 8 of 9

NOTA: correo enviado a la líder con el reporte de horas del mes de mayo

Obligación contractual 24: Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.

Gestión: Se realizaron laboratorio de cocina con los aprendices para emplear practica de las teorías en formación.

Evidencias: Laboratorio de cocina

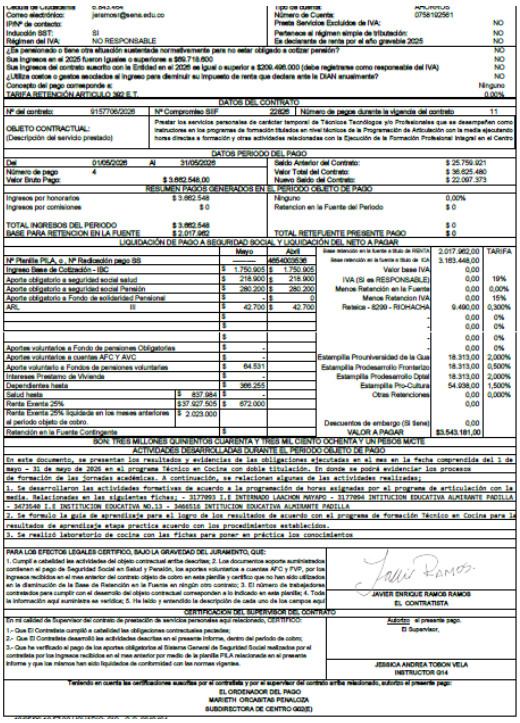




Obligación contractual 27: Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.

Gestión Se realiza actualización y entrega de informes de si Contratista e informes.

Evidencias: si contratista



Correo electrónico: jaramos@sena.edu.co
IPAP de contacto:
Inducción SST: SI
Régimen del IVA: NO RESPONSABLE

Número de Cuenta: 075819256?
Presta Servicios Excluidos de IVA: NO
Pertenece al régimen simple de tributación: NO
Es declarante de renta por el año gravable 2025 NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión? NO
Sus Ingresos en el 2025 fueron Iguales o superiores a $89.718.800 NO
Sus Ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es Igual o superior a $209.495.000 (debe registrarse como responsable del IVA) NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente? NO
Concepto del pago corresponde a: Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T. 0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato: 9157706/2026	Nº Compromiso SIF	22826	Número de pagos durante la vigencia del contrato 11

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñan como instructores en los programas de formación titulados en nivel técnicos de la Programación de Articulación con la media ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/05/2026	Al	31/05/2026	Saldo Anterior del Contrato:	$ 25.759.921
Número de pago	4			Valor Total del Contrato:	$ 36.625.480
Valor Bruto Pago:	$ 3.862.548,00			Nuevo Saldo del Contrato:	$ 22.097.373

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.862.548	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.862.548		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.017.962	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Mayo	Abril
Nº Planilla PILA o, Nº Radicación pago SS		485400636
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.750.905	$ 1.750.905
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 218.900	$ 218.900
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 280.200	$ 280.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL III	$ 42.700	$ 42.700
	$ -	
	$ -	
	$ -	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	$ 64.531	
Intereses Prestamo de Vivienda	$ -	
Dependientes hasta	$ 386.255	
Salud hasta $ 837.964	$ -	
Renta Exenta 25% $37.927.505	$ 672.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro. $ 2.023.000		
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Base retención en la fuente e IBase de RENTA	2.017.962,00	TARIFA
Base retención en la fuente e Base de IVA	3.183.448,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299 - RIOHACHA	9.490,00	0,300%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
Estampilla Prouniversidad de la Gua	18.313,00	2,000%
Estampilla Prodesarrollo Fronterizo	18.313,00	0,500%
Estampilla Prodesarrollo Dptal	18.313,00	2,000%
Estampilla Pro-Cultura	54.938,00	1,500%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si Sene)	0,00	
VALOR A PAGAR	$3.543.181,00	

SON: TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CIENTO OCHENTA Y UN PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

En este documento, se presentan los resultados y evidencias de las obligaciones ejecutadas en el mes en la fecha comprendida del 1 de mayo - 31 de mayo de 2026 en el programa Técnico en Cocina con doble titulación. En donde se podrá evidenciar los procesos de formación de las formatas académicas. A continuación, se relacionan algunas de las actividades realizadas:

1. Se desarrollaron las actividades formativas de acuerdo a la programación de horas asignadas por el programa de articulación con la media. Relacionadas en las siguientes fichas; - 3177893 I.E INTERNADO LASCHON PAYAPO - 3177894 INTITUCION EDUCATIVA ALKIRAMTE PADILLA - 3479548 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 - 3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALKIRAMTE PADILLA
2. Se formulo la guia de aprendizaje para el logro de los resultados de acuerdo con el programa de formación Técnico en Cocina para la resultados de aprendizaje etapa practica acuerdo con los procedimientos establecidos.
3. Se realizo laboratorio de cocina con las fichas para poner en practica los conocimientos

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

JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

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

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESSICA ANDREA TOBON VELA
INSTRUCTOR G14

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO
MARIETH OROBITAS PENALOZA
SUBDIRECTORA DE CENTRO G02(E)

NOTA**:** Manual de articulación con la educación media FUENTE: Propia

Obligación contractual 30: El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.

Gestión: Se cumplió con normas y protocolos de bioseguridad para la ejecución de las actividades del contrato.

Evidencias:

Ilustración 16. Cumplimiento del protocolo entre aprendices



NOTA: manual de articulación con la educación media **FUENTE:** propia

CONCLUSIONES

Durante los encuentros realizados en esta jornada con grupos administrativos, padres de familia y aprendices podemos concluir que han mostrado un gran interés en las temáticas que se implementaran para el desarrollo de la Guía o plan de Aprendizaje, fueron muy participativos en cada uno de los momentos desarrollados.

Se desarrollo de igual manera encuentros académicos en la que se tuvo una muy buena participación en los talleres y el desarrollo de las actividades en la gestión de procesos, de igual manera se establecieron los canales de comunicación con estudiantes y padres de familia para el seguimiento paso del proceso.

Se firma el presente informe con corte a los 18 días del mes de mayo de 2026

Atentamente,



Firma

JAVIER ENRRIQUE RAMOS RAMOS
Contratista
C.C. No. 6843464 **de Tierra alta**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

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

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3177093 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3177094 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3466516 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3473540 - COCINA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS