



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Manizales, mayo de 2026.

Señor(a)

LINA DANERY GONZALEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1 PCCNTR. 9140520**

Cargo del supervisor COORDINADORA ACADEMICA CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.

MANIZALES, CALDAS

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo de 2026.

Referencia: **CO1 PCCNTR. 9140520 de 2026.**

Juanita Castellanos De Castro, identificado con la cédula de ciudadanía nro.52.258.394, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DOCE MIL CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$49.112.052) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a los días del mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$4.579.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.737.497) cada uno y c) un pago correspondiente a los días de diciembre por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$1.894.999)

Plazo: 12 de diciembre del 2026.

Objeto: Prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión en los procesos formativos adelantados en el Centro de Comercio y Servicios dentro del programa de formación REGULAR, actuando bajo su responsabilidad, de forma independiente con plena autonomía administrativa, técnica y ejecutiva en el área de cocina.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje, en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional, para los diferentes grupos poblacionales objeto de la Formación Profesional Integral.	<p>Durante el periodo del informe, Se realizo de acuerdo a la guía de aprendizaje la competencia 290801023 de Manipulación de alimentos con el técnico 3410599 en la jornada de la mañana y con el técnico 3473341 en la jornada de la tarde, se continuo con la ejecución de los cursos complementarios, y finalización de los pendientes y nuevamente organización de 4 nuevos grupos, los grupos en formación son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Curso de cocina complementaria saludable x 60 horas martes de 2 a 7 pm CISCO MALABAR 2. Curso de cocina RAPIDA x 60 horas centro de capacitación Laura Pinzón miércoles de 2 a 7 pm 3. Curso de cocina COMIDAS RAPIDAS x 60 horas jueves de 2 a 7 pm ESCUELA DE GASTRONMIA 4. Curso de SALSAS BASICAS X 40 horas viernes 7AM A 12 PM. 	Lista de asistencia y registro fotográfico.
2	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los Aprendices, para su mejoramiento continuo.	Durante el período reportado, se diseñaron e implementaron estrategias pedagógicas activas orientadas a transformar los ambientes de aprendizaje en espacios de concreción e investigación aplicada. Con el firme propósito de estructurar un proceso de mejoramiento continuo en los Aprendices, se ejecutaron las siguientes acciones formativas:	Lista de asistencia y registro fotográfico de actividades y presentaciones.



		<p>resolución de problemas reales del sector productivo mediante metodologías de diseño y talleres, análisis de normatividad vigente de acuerdo al proyectos formativos y proceso de retroalimentación con el aprendiz para que el, analice su propio avance, asumiendo un rol protagónico en su proceso de aprendizaje.</p>	
3	<p>Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.</p>	<p>Durante el periodo del informe se realizaron varios talleres teórico-prácticos que evaluaron aprendizajes previos con la utilización de herramientas tecnológicas y juegos interactivos en los aprendices del técnico en cocina 3410599 en la jornada de la mañana y con el técnico 3473341 en la jornada de la tarde, en la competencia de manipulación de alimentos y en la importancia de las enfermedades de transmisión por alimentos y en los aprendices de los complementarios programados y proyectados según ejecución.</p>	<p>Listas de asistencia y registro fotográfico de actividades evaluativas</p>
4	<p>Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>Durante el periodo del informe se realiza: Finalización de 4 cursos complementarios y la ejecución de 4 nuevos cursos complementarios Para el técnico en cocina en cocina 3410599 en la jornada de la mañana y con el técnico 3473341 en la jornada de la tarde en la competencia de manipulación de alimentos, se ejecuta el desarrollo curricular y el proyecto formativo de acuerdo con el programa de formación proyectado para los técnicos y se profundiza en de acuerdo a la guía de aprendizaje en la etapa de análisis para pasar al ingreso a cocina y continuar con el desarrollo de la programación curricular y el proyecto formativo</p>	<p>Listas de asistencia y registro fotográfico de guía de aprendizaje</p>



5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante el periodo del informe se realizaron varios talleres netamente prácticos donde el aprendiz simula bajo una situación cuál es su actuar con utilización de estrategias de enseñanza para poder evaluar aprendizajes previos con la utilización de herramientas tecnológicas y bajo los lineamientos pedagógicos y metodológicos en los aprendices del técnico en cocina 3410599 en la jornada de la mañana y con el técnico 3473341 en la jornada de la tarde, en la competencia de manipulación de alimentos y en los aprendices de los complementarios programados y proyectados según ejecución	Listas de asistencia y registro fotográfico.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Durante el periodo del informe aún no se han iniciado con proyectos de investigación donde tenga participación.	No se ha realizado actividad aun para esta obligación.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa realizados por los aprendices.	Durante el periodo del informe aún no se emitieron juicios valorativos en los cursos complementarios, pero si se notificaron a los aprendices cuales serán sus pruebas de conocimiento, desempeño y producto de acuerdo a la competencia de preparar alimentos con los técnicos en cocina 3410599 en la jornada de la mañana y el técnico 3473341 en la jornada de la tarde mediante la realización de actividades que arrojan juicios valorativos y de diagnóstico y contextualización de la apropiación del tema de manipulación de alimentos.	Registro fotográfico de guía de aprendizaje con actividades propuestas.
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de	Durante el periodo del informe se realizaron matrícula de 4 nuevos cursos complementarios y de un evento de divulgación tecnológica	No se han realizado nuevas fichas de matrícula



	matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	con la institución educativa Politécnico Nacional. Su estado actual en proceso de matrícula.	
9	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades:</p> <p>a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.</p> <p>b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados.</p> <p>c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	Durante el periodo del informe se han realizado nuevos procesos de matrícula, con grupos nuevos de complementarios y con evento de divulgación tecnológica y se realizaron las respectivas verificaciones de los aprendices que se matricularon en cursos complementarios en el periodo pasado y se emitieron los respectivos juicios evaluativos de acuerdo a formato establecido para este fin. No se han presentado anomalías en el registro de la información por este motivo no ha sido necesario emitir comunicado por anomalías.	Ingreso de aprendices en formulario Imágenes de estado de aprendices.
10	Aportar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante este periodo no participe en la realización proceso de selección de aprendices para técnico en cocina, por este motivo no genere talleres para alimentar banco de instrumentos.	No aplica
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Durante la ejecución de la formación de los aprendices se les está dando a conocer el reglamento tanto en lo disciplinario como en el cumplimiento de las responsabilidades académicas en la formación del técnico en cocina 3410599 en la jornada de la mañana y el técnico 3473341 en la jornada de	Lista de asistencia



		la tarde como en los diferentes cursos complementarios que se encuentran en ejecución.	
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante el periodo del informe se realizó seguimiento para que se aplicarán el GSST en el desarrollo de las actividades académicas al ingreso a cocina tanto en los técnicos como en los cursos complementarios siguiendo los lineamientos establecidos para el ingreso a cocina.	Registro fotográfico de ingreso a cocina.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el pedido del informe constantemente se promueve el apoyo al centro por medio de la difusión de programas de formación de los diferentes centros y gracias a esta promoción de el portafolio en cocina se realizo en evento de divulgación tecnológica con el instituto educativo Politécnico Nacional.	Registro fotográfico.
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante el periodo en calidad de instructora contratista, no se me asignaron aprendices por parte del centro de formación para efectuar el seguimiento durante su fase productiva.	No aplica
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante el pedido del informe se asumió la responsabilidad por los elementos de cocina asignados para el desarrollo de las actividades con los aprendices tanto de los técnicos como de los aprendices de la formación complementaria. Durante el periodo de prestación del servicio, no se recibió ningún requerimiento ni observación por parte de la encargada de inventarios, lo que evidencia una administración adecuada de los recursos puestos a disposición.	Evidencias fotográficas



16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al informe de ejecución contractual, siempre y cuando existan las condiciones para realizarlo.	Durante el periodo del informe no presente certificación de la norma de la competencia en mención. Estoy a la espera de postulación, pero desconozco como puedo hacer este proceso de certificación y con qué centro de formación.	No aplica
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante el periodo del informe cuando ha sido solicitado mi apoyo acompaño a los aprendices a la realización de actividades planificadas por el equipo de bienestar, al no ser la gestora de los grupos solo lo realizo cuando me es solicitado.	No aplica.
18	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, el apoyo a la supervisión de los contratos que celebre el SENA, de conformidad con la Ley 1474 de 2011, y que por razones de experticia técnica e idoneidad.	Durante el periodo del informe no se me asigno apoyo a la supervisión de los contratos.	No aplica
19	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, el apoyo en la elaboración y recolección información de fichas técnicas para materiales de formación por razones de su experticia técnica e idoneidad en su área.	Durante el periodo del informe no se me solicito apoyo para la elaboración y recopilación de fichas técnicas de materiales de formación.	No aplica
20	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, la verificación y evaluación	Durante el periodo del informe no se me solicito verificación ni la evaluación técnica o económica de	No aplica



	técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la entidad y que por razones de su experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual, se requiera.	las propuestas en sus procesos de contratación.	
21	El contratista deberá cumplir las comisiones de servicio asignadas, incluyendo desplazamientos a campo y sedes alternas, sin que pueda negarse por falta de viáticos. El SENA reconocerá los gastos de viaje y transporte conforme a las tarifas vigentes establecidas en la normativa y circulares expedidas por la Secretaría General y serán cancelados según la disponibilidad presupuestal.	Durante el periodo del informe no se han realizado aun desplazamientos a campo y/o sedes alternas por consiguiente no se han gestionado viáticos para dichos desplazamientos.	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				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 1081121248 del operador SIMPLE referente al mes de abril 2026.

Cordialmente,



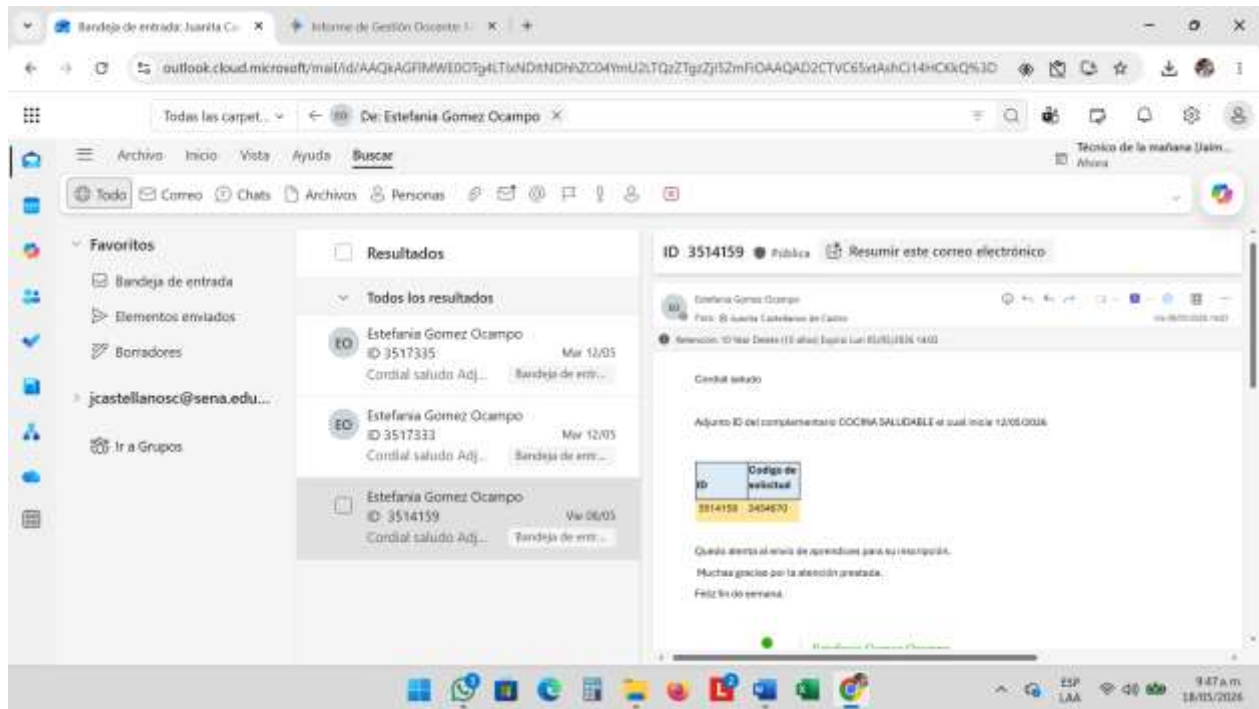
JUANITA CASTELLANOS DE CASTRO

Contratista

CC 52.258.394

LINA DANERY GONZALEZ

Supervisor(a) contrato No. CO1 PCCNTR. 9140520 de 2026.





Bandaja de entrada: Jarrilla Co... Informe de Gestión Docente 1... X +

outlook.cloud.microsoft/mail/id/AAQkAGFRMWE0OTg4LTkxNDkxNDhZC0YmUzI2TQzZTgZjI5ZmF0AAQAL1cmCAge8Ombp80Ntoulhe%3D

Todas las carpet... De: Estefanía Gomez Ocampo X

Archivo Inicio Vista Ayuda **Buscar** Técnico de la mañana (Jain... Ahora)

Todo Correo Chats Archivos Personas

Favoritos

- Bandaja de entrada
- Elementos enviados
- Borradores
- jcastellanos@sena.edu...
- Ir a Grupos

Resultados

Todos los resultados

- Estefanía Gomez Ocampo ID 3517335 Mar 12/05 Cordial saludo Adj... Bandaja de entr...
- Estefanía Gomez Ocampo ID 3517333 Mar 12/05 Cordial saludo Adj... Bandaja de entr...**
- Estefanía Gomez Ocampo ID 3514159 Vie 06/05 Cordial saludo Adj... Bandaja de entr...

ID 3517333 Pública Resumir este correo electrónico

Estefanía Gomez Ocampo
Paco: @ Juana Castellanos de Castro
Mar 12/05/2024

Señor(a): 10 Year Deeds (10 años) España Via 0051024 1208

Cordial saludo

Adjunto ID del complemento COMIDAS RÁPIDAS el cual inicia 21/08/2024

ID	Código de publicidad
3517333	2407119

Quedo atenta al envío de aprendizajes para su inscripción.

Muchas gracias por la atención prestada. MZ-04

SENA Estefanía Gomez Ocampo
Técnica de Educación y Servicios - Educación

ESP LAA 9:48 a.m. 18/05/2024

Bandaja de entrada: Jarrilla Co... Informe de Gestión Docente 1... X +

outlook.cloud.microsoft/mail/id/AAQkAGFRMWE0OTg4LTkxNDkxNDhZC0YmUzI2TQzZTgZjI5ZmF0AAQAL1cmCAge8Ombp80Ntoulhe%3D

Todas las carpet... De: Estefanía Gomez Ocampo X

Archivo Inicio Vista Ayuda **Buscar** Técnico de la mañana (Jain... Ahora)

Todo Correo Chats Archivos Personas

Favoritos

- Bandaja de entrada
- Elementos enviados
- Borradores
- jcastellanos@sena.edu...
- Ir a Grupos

Resultados

Todos los resultados

- Estefanía Gomez Ocampo ID 3517335 Mar 12/05 Cordial saludo Adj... Bandaja de entr...**
- Estefanía Gomez Ocampo ID 3517333 Mar 12/05 Cordial saludo Adj... Bandaja de entr...
- Estefanía Gomez Ocampo ID 3514159 Vie 06/05 Cordial saludo Adj... Bandaja de entr...

ID 3517335 Pública Resumir este correo electrónico

Estefanía Gomez Ocampo
Paco: @ Juana Castellanos de Castro
Mar 12/05/2024

Señor(a): 10 Year Deeds (10 años) España Via 0051024 1208

Cordial saludo

Adjunto ID del complemento PREPARACION DE SALSA BARBACOA PARA LA COCINA CALIENTE el cual inicia 22/05/2024

ID	Código de publicidad
3517335	2407123

Quedo atenta al envío de aprendizajes para su inscripción.

Muchas gracias por la atención prestada. MZ-04

SENA Estefanía Gomez Ocampo

ESP LAA 9:48 a.m. 18/05/2024



The image shows two screenshots of a Microsoft Excel spreadsheet displayed in a Google Chrome browser window. The browser's address bar shows "about:blank" and the page title is "Excel GRUPO 3431847 VIERNES SALUDABLE.xls". The spreadsheet is titled "GRUPO 3431847 VIERNES SALUDABLE.xls" and contains two worksheets: "Seguimiento ejecución" (highlighted in red) and "Consolidado". The "Seguimiento ejecución" worksheet is the active sheet and contains a table with columns for "Proyecto de Acción", "Nombre", "Fecha", "Estado", and "Nota". The "Consolidado" worksheet is visible in the background. The browser's taskbar at the bottom shows the Windows Start button, several application icons, and system tray information including "ESP LAA", signal strength, Wi-Fi, and the date/time "9:50 a.m. 18/11/2024".



GRUPO 3431838 MIERCOLES LP SALUDABLE: Juana Castellanos de Castro - Outlook - Google Chrome

about:blank

Excel GRUPO 3431838 MIERCOLES LP SALUD... Abrir en Excel Descargar Guardar en OneDrive

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo

Conservar Visualización

Aplica Nombre... 11 N

Consolidado complementario presencial

Nombre Instituto	LA SANTA CASTELLANOS DE CASTRO			
Colegio	2302896			
Código institución	00000000000000000000			
Nombre del curso	COCINA MOLECULAR			
Modo de aula	EN CENTRO			
Presencial	SI			
Centro de formación	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SANTA CASTELLANOS DE CASTRO			
Fecha de inicio del curso	19 DE FEBRERO			
Fecha de Cierre del Curso	28 MARZO			
Evaluación				
Aprendices Aprobados	0			
Aprendices Por Cerrar	0			
Aprendices No Aprobados	0			
Aprendices Cancelados	0			
Aprendices Retirados	0			
Observaciones				
SE REVISARON LOS RESULTADOS DEL EXAMEN DE INGRESO Y SE VA A DAR				
LISTA DE APRENDICES				
No.	Documento de identidad	Nombres y Apellidos	Edad	Sexo
13	31982703	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
14	31982706	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
15	31982707	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
16	31982708	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
17	31982709	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
18	31982710	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
19	31982711	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
20	31982712	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
21	31982713	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
22	31982714	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
23	31982715	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
24	31982716	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
25	31982717	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
26	31982718	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
27	31982719	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
28	31982720	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
29	31982721	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
30	31982722	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
31	31982723	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
32	31982724	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
33	31982725	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
34	31982726	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
35	31982727	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
36	31982728	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
37	31982729	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
38	31982730	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
39	31982731	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
40	31982732	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
41	31982733	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
42	31982734	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
43	31982735	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
44	31982736	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
45	31982737	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
46	31982738	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
47	31982739	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
48	31982740	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
49	31982741	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
50	31982742	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
51	31982743	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
52	31982744	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
53	31982745	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
54	31982746	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
55	31982747	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
56	31982748	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
57	31982749	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
58	31982750	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
59	31982751	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
60	31982752	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
61	31982753	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
62	31982754	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
63	31982755	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
64	31982756	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
65	31982757	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
66	31982758	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
67	31982759	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
68	31982760	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
69	31982761	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
70	31982762	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
71	31982763	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
72	31982764	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
73	31982765	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
74	31982766	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
75	31982767	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
76	31982768	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
77	31982769	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
78	31982770	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
79	31982771	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
80	31982772	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
81	31982773	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
82	31982774	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
83	31982775	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
84	31982776	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
85	31982777	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
86	31982778	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
87	31982779	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
88	31982780	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
89	31982781	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
90	31982782	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
91	31982783	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
92	31982784	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
93	31982785	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
94	31982786	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
95	31982787	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
96	31982788	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
97	31982789	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
98	31982790	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
99	31982791	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		
100	31982792	ANDRÉS JUAN CARLOS OLIVERA		

Seguimiento ejecución Consolidado

Estadísticas del libro

EVENTO POLITECNICO NACIONAL: Juana Castellanos de Castro - Outlook - Google Chrome

about:blank

Word EVENTO POLITECNICO NACIONAL.doc Abrir en Word Descargar Guardar en OneDrive

Word EVENTO POLITECNICO NACIONAL Modo de accesibilidad Imprimir Buscar Traducir

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
	EVENTO DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA	Octubre 19 de 2013

NOMBRE EVENTO: CHARLA + CURSO DE COCINA MOLECULAR
No. ID: _____ No. SOLICITUD: _____
PROGRAMA: _____ CÓDIGO: _____
FECHA INICIO: 20-05-2026 FECHA TERMINACIÓN: 20-05-2026 HORARIO: 7:00 am a 3:00 pm
TOTAL HORAS: 8 horas
DÍAS DE LA SEMANA QUE SE ATIENDE EL EVENTO: miércoles NÚMERO DE APRENDICES: 32
NOMBRE DEL AMBIENTE / AULA: Institución Educativa Politécnica Nacional EN CENTRO FUERA DE CENTRO y
MUNICIPIO: Manizales
INSTRUCTOR(ES): Juana Castellanos De Castro C.C. 52258394

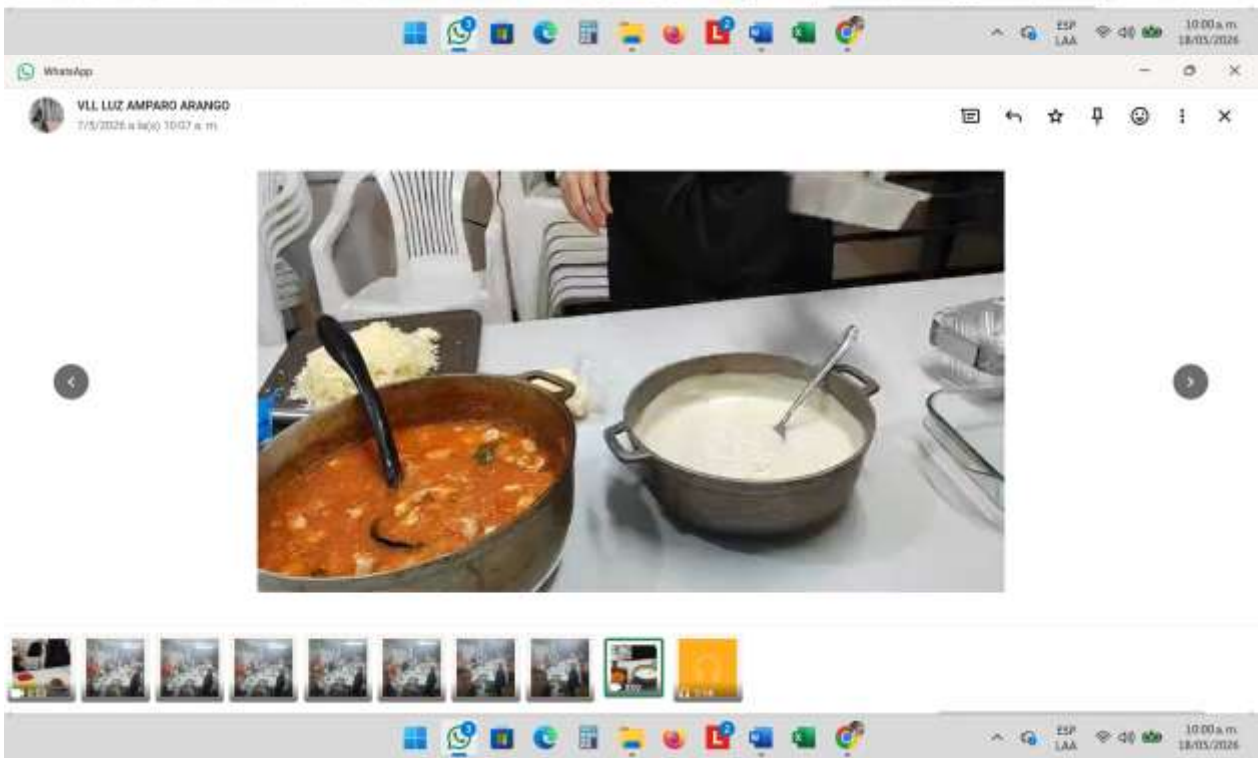
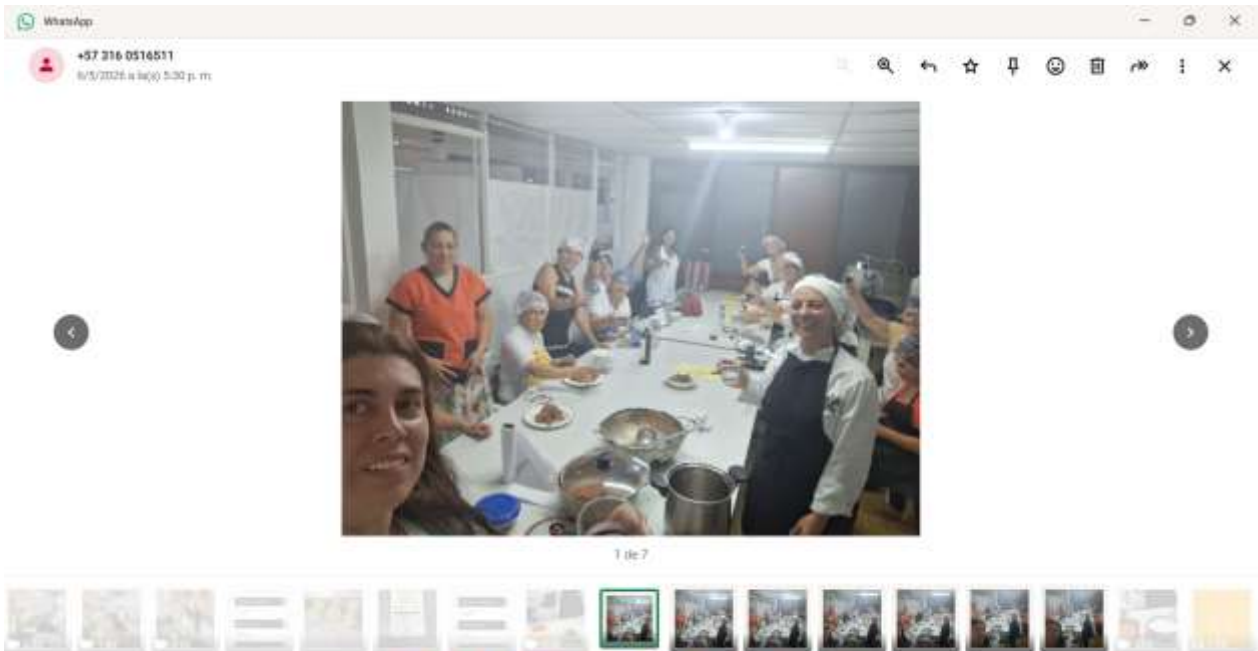
TIPO DE POBLACIÓN A LA QUE SE DIRIGE:	regular
---------------------------------------	---------

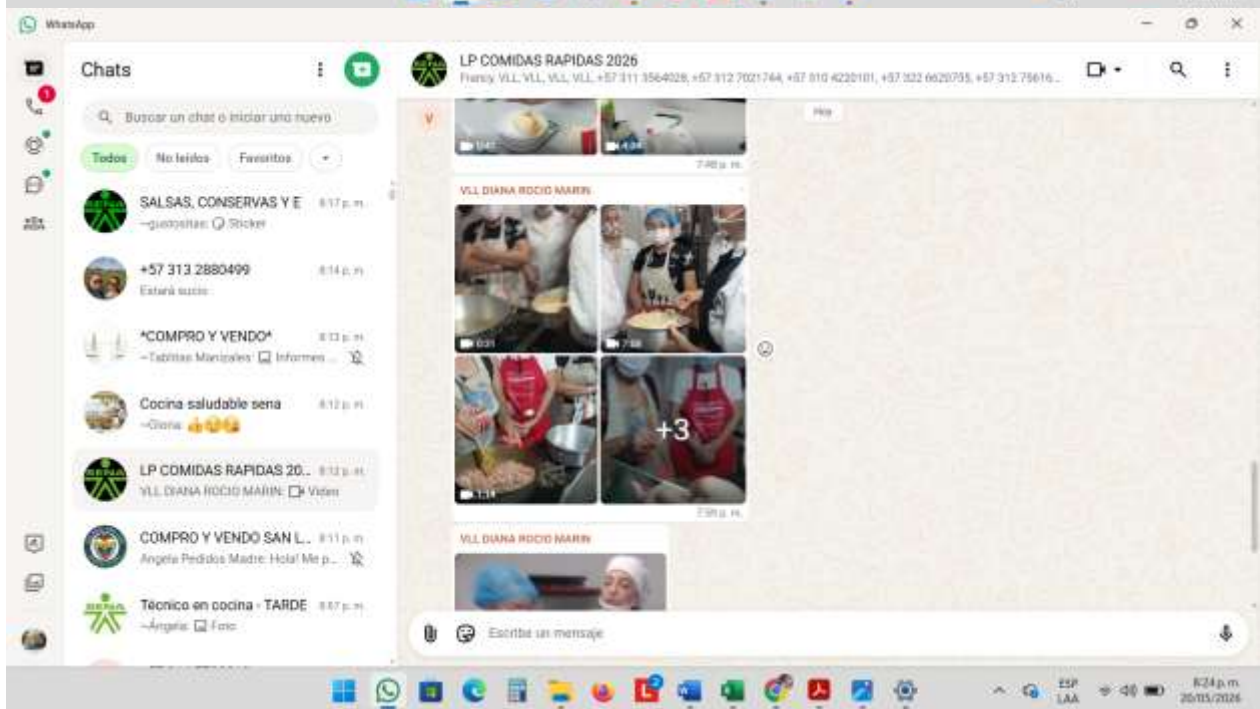
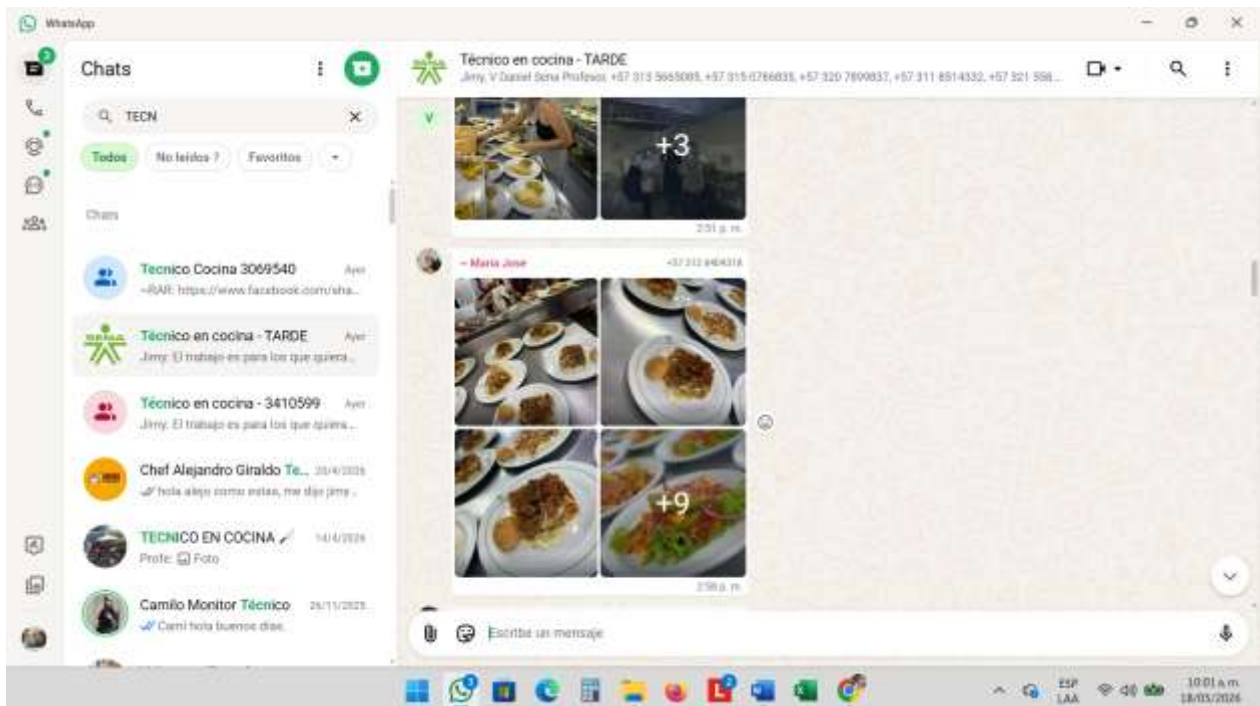
El sector gastronómico actual exige profesionales versátiles que dominen tanto las bases tradicionales como las técnicas de vanguardia. Capacitar a los aprendices en cocina molecular les posiciona en un nivel competitivo superior. Esto amplía de inmediato su perfil ocupacional, permitiéndoles ingresar con éxito a nivel laboral en restaurantes de alta cocina, hostelería e innovar en la industria alimentaria.

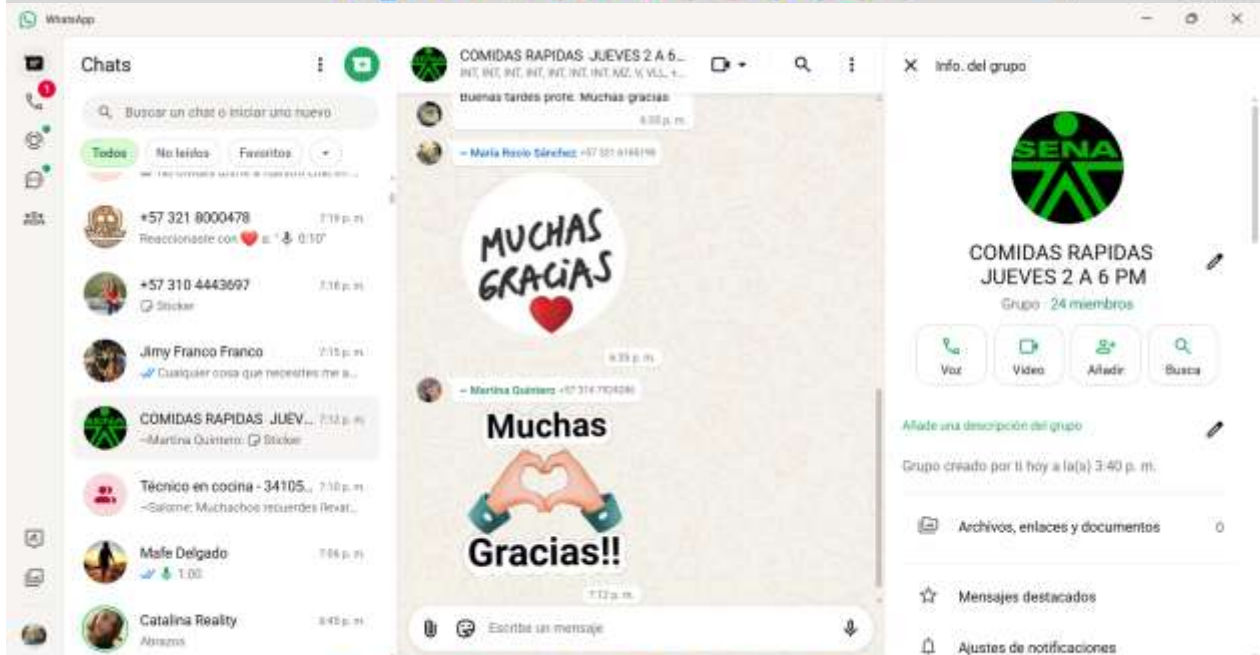
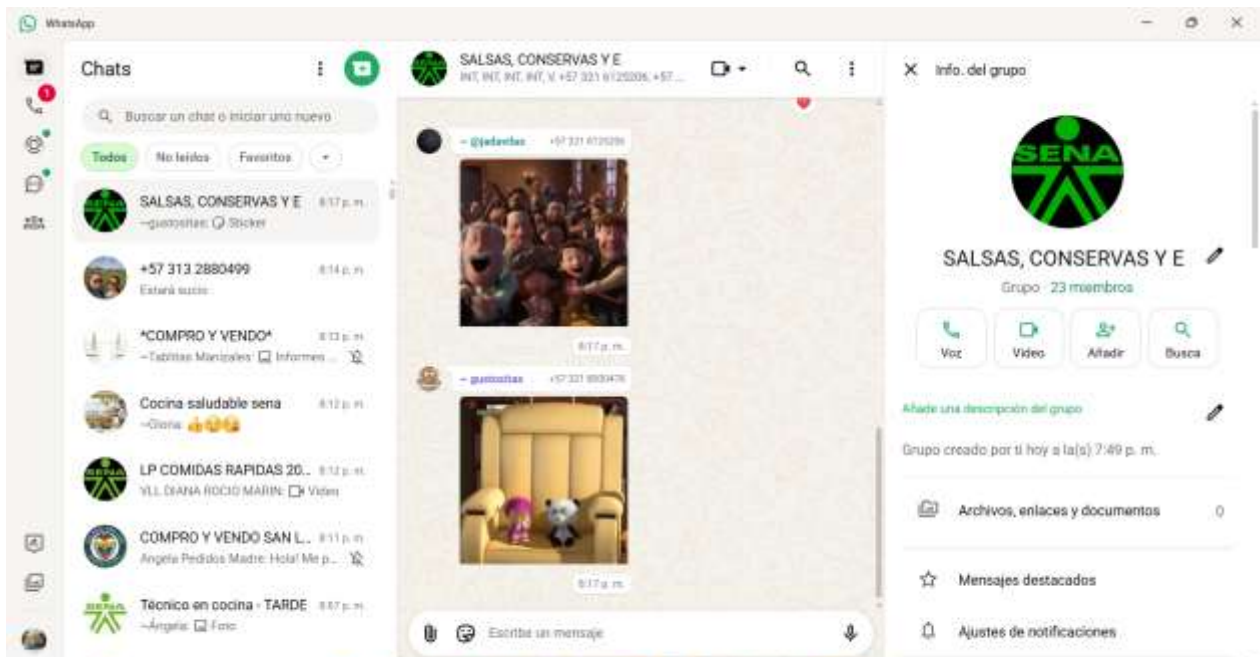
Página 1 de 2

1025 Proporcione comentarios a Microsoft











JUANITA CASTELLANOS

CONTRATO

HORAS MENSUALES DIRECTAS A FORMACIÓN MÁS SEGUIMIENTO Y DESARROLLO CURRICULAR A EJECUTAR												
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	total
	160	168	160	152	152	176	152	176	168	152	64	1680
HORAS MENSUALES DIRECTAS A FORMACIÓN MÁS SEGUIMIENTO Y DESARROLLO CURRICULAR PROGRAMADAS												
	46	134	133	94	170	174	56	64	80	64	24	1039
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO					
MAYO												
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO					
ID / AMBIENTE					1	2	3					
HORARIO												
COMPETENCIA												
RESULTADO DE APRENDIZAJE					FESTIVO							
# DE HORAS	4	5	6	7	8	9	10					
ID / AMBIENTE												
HORARIO												
COMPETENCIA												
RESULTADO DE APRENDIZAJE						ESCUELA DE GASTRONOMIA 14:00 a 19:00 Actividad física y hábitos de vida saludable						
# DE HORAS	11	12	13	14	5	16	17					5
ID / AMBIENTE		CISCO BARRIO MILABAR		Producción de Centro		ESCUELA DE GASTRONOMIA						
HORARIO		13:00 a 19:00		13:00 a 19:00		14:00 a 19:00						
COMPETENCIA		COCINA SALUDABLE		Producción de Centro		Actividad física y hábitos de vida saludable						
RESULTADO DE APRENDIZAJE		IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. 12 HORAS		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO		EMPLAZAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. (11.5 HORAS)						
# DE HORAS	18	6	8	8	5	23	24					19
ID / AMBIENTE												
HORARIO												
COMPETENCIA												
RESULTADO DE APRENDIZAJE		IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. 12 HORAS	UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 12 HORAS	UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 12 HORAS		PREPARAR SALIDAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. 40 HORAS						
# DE HORAS	19	6	6	6	5	23	24					
ID / AMBIENTE												
HORARIO												
COMPETENCIA												
RESULTADO DE APRENDIZAJE						PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA ID / AMBIENTE: Cocina Escuela Gastronómica / GESTOR: Daniel Fernando Gaviria						
# DE HORAS	25	26	27	28	8	30	31					
ID / AMBIENTE												
HORARIO												
COMPETENCIA												
RESULTADO DE APRENDIZAJE						MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.						
# DE HORAS	8	8	8	8	5	13	13					
ID / AMBIENTE												
HORARIO												
COMPETENCIA												
RESULTADO DE APRENDIZAJE												
# DE HORAS	8	6	6	6	6	8	26					
							TOTAL HORAS MAYO	94				

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUANITA CASTELLANOS DE CASTRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3410599 - COCINA.

DE APRENDIZAJE:

- **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

2.EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8.00

FICHA 3473341 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **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

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3431847 - COCINA SALUDABLE

- **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 PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 34.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
358745	25/05/2026	25/05/2026	CHARLA + CURSO DE COCINA MOLECULAR	8.00

TOTAL TIEMPO EDT's: 8.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/05/2026	20/05/2026	DESARROLLO CURRICULAR	20.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 20.00

INSTRUCTOR: JUANITA CASTELLANOS DE CASTRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS



PAGOSIMPLE |

AUTOLIQUIDACION
CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-05-12, 09:12:58 AM

Tipo Planilla:

I: PLANILLA INDEPENDIENTES

Número Planilla:

1081121248

Periodo Cotización:

abril de 2026

Periodo Servicio:

abril de 2026

PAGADO 12/05/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JUANITA CASTELLANOS DE CASTRO		
Documento	CC52258394	Dirección	CR 1 #35 - 186
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3005457959
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	VILLAMARIA	Departamento	CALDAS
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	1	ARP	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades												Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales			Total											
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	USP	COR	USI	SIN	IGI	UMI	UMC	AMP	ACP	IRP	Dias FER	Dias EPS	Dias ANC	Dias CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total	
CC 52258394	JUANITA CASTELLANOS DE CASTRO	59	00																		0	30	30	30	0	(230301) PORVENIR	\$ 1.895.000	\$ 303.200	(EPS010) EPS SURA	\$ 1.895.000	\$ 236.900	0,522	\$ 1.895.000	\$ 9.900	(NIN-CC) NINGUNA CCF	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 550.000

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
\$ 1.895.000	\$ 1.895.000	\$ 1.895.000	\$ 0	\$ 303.200	\$ 236.900	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 550.000	\$ 0	\$ 550.000

Pago PSE

Resultado de su transacción

Código único CUS

301679859

Destino de pago

SIMPLE 01

Motivo

Pago de Seguridad Social

Fecha

12/05/2026

Número de aprobación

00679859

Dirección IP

186.82.100.37

Valor transacción

\$ 550.000,00

Costo de la transacción

\$ 0,00 IVA incluido

Referencia 1

172.29.10.57

Referencia 2

CC

Referencia 3

52258394