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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, mayo de 2026

Señor(a)
CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9202225
Coordinador Académico
Centro de logística y Promoción Ecoturística del Magdalena
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo 2026
Referencia: **No. CO1.PCCNTR.9202225 del año 2026**

ALDO VICTOR PACHECO HERNANDEZ identificada con la cédula de ciudadanía nro. 12546165, 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 SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)Un primer pago diferente correspondiente al mes de FEBRERO de 2026 por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE ($3.158.331), (08) Ocho pagos iguales sucesivos mensuales, por los meses de MARZO a OCTUBRE de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497) y un último diferente por valor de MILLON QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.579.166) cada uno.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena, en el área de BÁSICO DE MESA Y BAR.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIA
1	**Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.**	Impartí formación en los programas de Arreglo de habitaciones fichas Nº3518224, Nº3506998 y en el curso básico de Mesa y Bar Nº3501091	Anexo 1 Evidencia fotográfica de formación impartida en el aula.
2	**Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).**	Desarrollo de Guias Aprendizajes	Anexo 2 Pantallazo de Guias elaboradas
3	**Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.**	Se identificaron aprendizajes previos de los aprendices que ingresaron a los cursos de Arreglo de habitaciones Nº3518224, Nº3506998 y en el curso básico de Mesa y Bar Nº3501091	Anexo 3 se aplicó cuestionario
4	**Participar en el proceso de inducción de los aprendices.**	Se llevo a cabo proceso de Inducción en los cursos de Arreglo de habitaciones Nº3518224, Nº3506998 y	Anexo 4 Fotografías de charla de inducción

		en el curso básico de Mesa y Bar Nº3501091	
5	**Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
6	**Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.**	Llevar lista de asistencia	Anexo 5 fotografías de listas de asistencias
7	**Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.**	Se asociaron y se enrutaron las fichas 3479965 - 3485801 - 3485833 - 3496182- 3501091- 3506998- 3518224	Anexo 6 Pantallazo de Sofia plus
8	**Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.**	Se emitieron juicios evaluativos en las fichas 3501091- 3506998- 3518224	Anexo 7 Pantallazo de Sofia plus y de reporte de juicios evaluativos

9	**Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	**Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	**Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
12	**Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
13	**Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago**	Reporte de gestión de tiempos, mes de mayo	Anexo 8 Pantallazo de Sofia plus informe gestión de tiempos

14	**Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.**	Se mantuvo actualizado el portafolio del instructor	Anexo 9 pantallazo del portafolio del instructor en el drive
15	**Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales. Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
16	**Apoyar los procesos de Aseguramientode la calidad cuando la entidad lo requiera.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
17	**Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

18	**Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
19	**Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.**	Divulgación de la oferta	Anexo 10 Pantallazo de divulgación de la oferta
20	**Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
21	**Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.**	Realizar informe del mes de mayo	Anexo 11 Pantallazo del informe contractual
22	**Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
23	**Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
24	**Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.**	Buen uso de las herramientas y equipos que encuentran en los ambientes de formación	Anexo 12 Evidencia fotográfica del ambiente donde imparten la formación

25	**Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
26	**Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.**	Se anexa planilla de pago de Seguridad Social	Anexo 13 Pantallazo planilla Seguridad social.
27	**Desarrollar actividades formativas de manera presencial cuando sea requerido. (Aplica solo para instructores virtuales)**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
28	**Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30dejunio de 2021, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.**	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

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. 8640684804 de la planilla ASOPAGOS referente al mes de mayo.

Cordialmente,

Aldo Hernandez Pacheco

ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
Contratista
C.C. No. 12546165 de Santa marta

CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
Supervisor del contrato nro. **CO1.PCCNTR.9202225 DEL 2026**

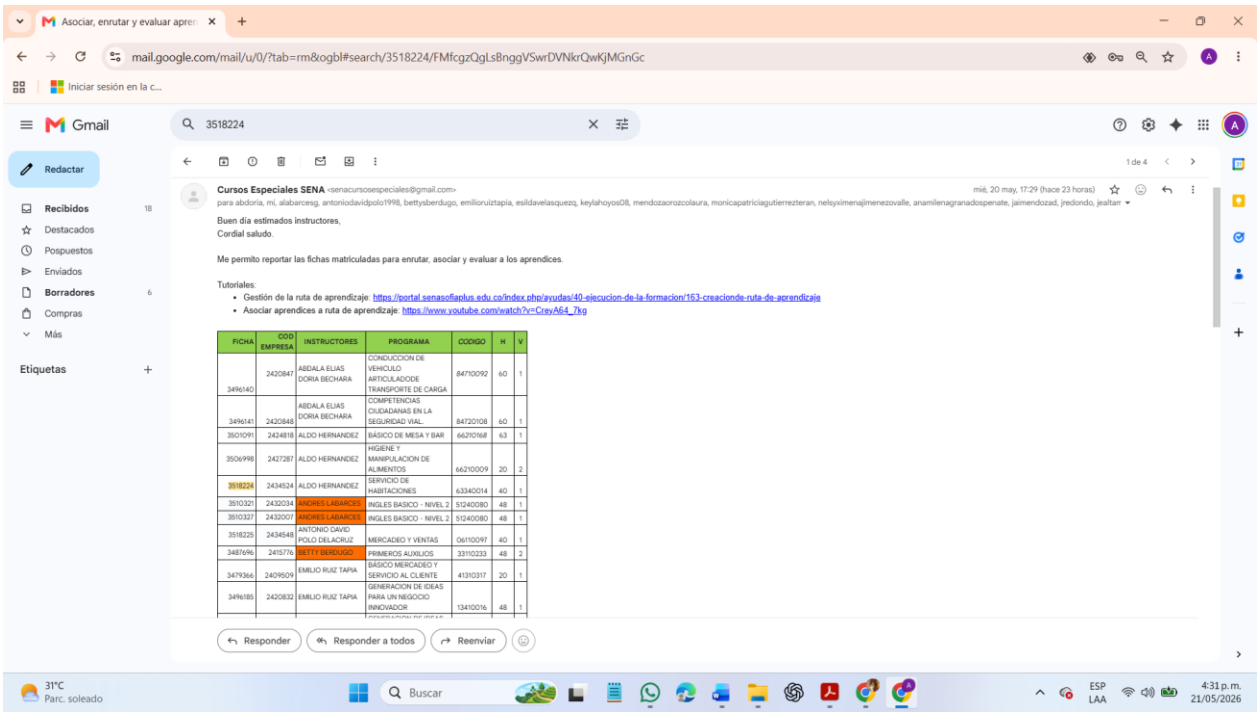
ANEXOS

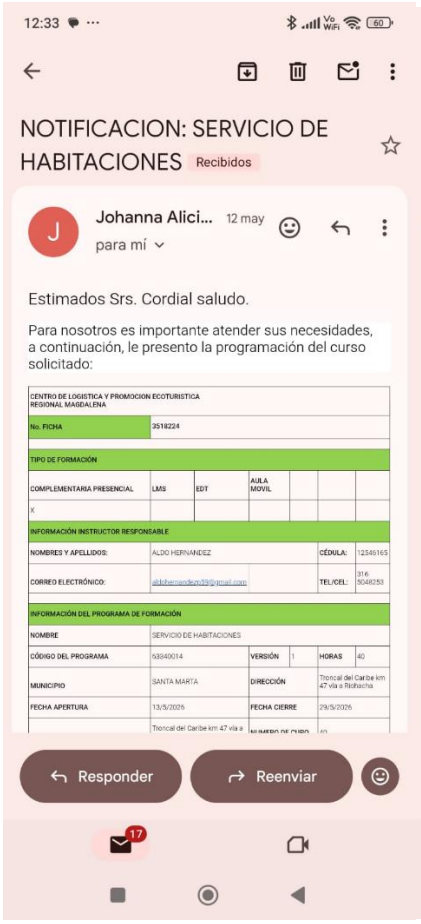
Anexo 1

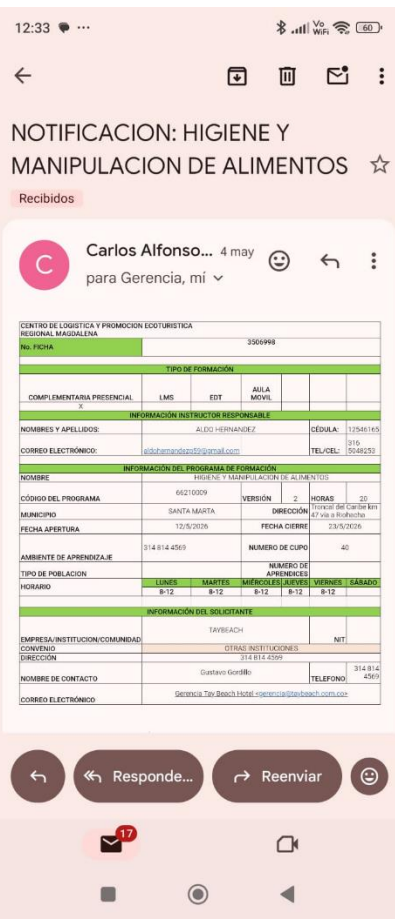
Evidencia fotográfica de formación impartida en el aula.

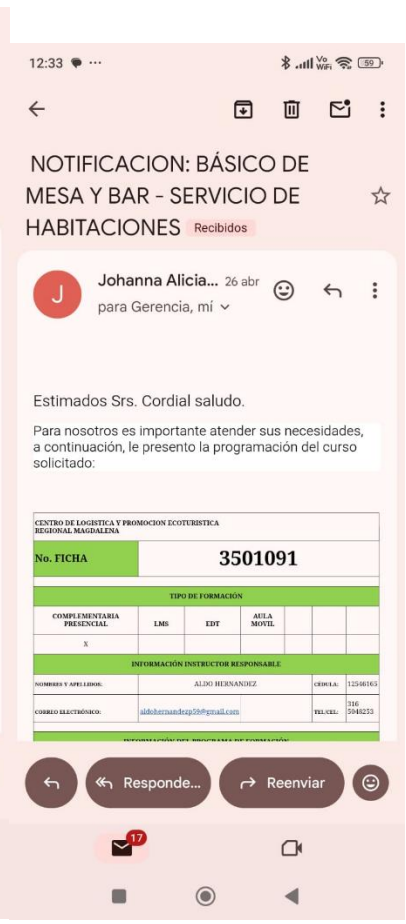






Asociar, enrutar y evaluar apren
mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#search/3518224/FMfcgzQgLsBnggVSwrDVNkrQwKjMGnGc
Gmail
3518224
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Compras
Más
Etiquetas
Cursos Especiales SENA
Buen día estimados instructores,
Cordial saludo.
Me permito reportar las fichas matriculadas para enrutar, asociar y evaluar a los aprendices.
Tutoriales:
Gestión de la ruta de aprendizaje: https://portal.senasofiaplus.edu.co/index.php/ayudas/40-ejecucion-de-la-formacion/163-creacionde-ruta-de-aprendizaje
Asociar aprendices a ruta de aprendizaje: https://www.youtube.com/watch?v=CreyA64_7kg
FICHA
COD EMPRESA
INSTRUCTORES
PROGRAMA
CODIGO
H
V
3496140
2420847
ABDALA ELIAS DORIA BECHARA
CONDUCCION DE VEHICULO ARTICULADODE TRANSPORTE DE CARGA
84710092
60
1
3496141
2420849
ABDALA ELIAS DORIA BECHARA
COMPETENCIAS CIUDADANAS EN LA SEGURIDAD VIAL
84720108
60
1
3501091
2424818
ALDO HERNANDEZ
BÁSICO DE MESA Y BAR
66210168
63
1
3506998
2427287
ALDO HERNANDEZ
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
66210009
20
2
3518224
2434524
ALDO HERNANDEZ
SERVICIO DE HABITACIONES
63340014
40
1
3510321
2432034
ANDRES LABARCES
INGLES BASICO - NIVEL 2
51240080
48
1
3510327
2432007
ANDRES LABARCES
INGLES BASICO - NIVEL 2
51240080
48
1
3518225
2434549
ANTONIO DAVID POLO DELACRUZ
MERCADEO Y VENTAS
06110097
40
1
3487696
2415776
BETTY BERDUGO
PRIMEROS AUXILIOS
33110233
48
2
3479366
2409509
EMILIO RUIZ TAPIA
BÁSICO MERCADEO Y SERVICIO AL CLIENTE
41310317
20
1
3496185
2420832
EMILIO RUIZ TAPIA
GENERACION DE IDEAS PARA UN NEGOCIO INNOVADOR
13410016
48
1
Responder
Responder a todos
Reenviar
31°C
Parc. soleado
Buscar
ESP
LAA
4:31 p. m.
21/05/2026


12:33
NOTIFICACION: SERVICIO DE HABITACIONES
Recibidos
Johanna Alici... 12 may
para mí
Estimados Srs. Cordial saludo.
Para nosotros es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento la programación del curso solicitado:
CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA
No. FICHA 3518224
TIPO DE FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL
LMS
EDT
AULA MOVIL
X
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS: ALDO HERNANDEZ
CÉDULA: 12546165
CORREO ELECTRÓNICO: aldohernandezps59@gmail.com
TEL/CEL: 316 5048253
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
NOMBRE SERVICIO DE HABITACIONES
CÓDIGO DEL PROGRAMA 63340014
VERSIÓN 1
HORAS 40
MUNICIPIO SANTA MARTA
DIRECCIÓN Troncal del Caribe km 47 vía a Rioh
FECHA APERTURA 13/5/2026
FECHA CIERRE 29/5/2026
Troncal del Caribe km 47 vía a
Responder
Reenviar


12:33
NOTIFICACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Recibidos
Carlos Alfonso... 4 may
para Gerencia, mí
CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA
No. FICHA 3506998
TIPO DE FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL
LMS
EDT
AULA MOVIL
X
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS: ALDO HERNANDEZ
CÉDULA: 12546165
CORREO ELECTRÓNICO: aldohernandezps59@gmail.com
TEL/CEL: 316 5048253
INFORMACION DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
NOMBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
CÓDIGO DEL PROGRAMA 66210009
VERSIÓN 2
HORAS 20
MUNICIPIO SANTA MARTA
DIRECCIÓN Troncal del Caribe km 47 vía a Rioh
FECHA APERTURA 12/5/2026
FECHA CIERRE 23/5/2026
AMBIENTE DE APRENDIZAJE 314 814 4569
NUMERO DE CUPO 40
TIPO DE POBLACION
NUMERO DE APRENDICES
HORARIO
LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
8-12
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE
EMPRESA/INSTITUCION/COMUNIDAD TAYBEACH
NIT
CONVENIO OTRAS INSTITUCIONES
DIRECCIÓN 314 814 4569
NOMBRE DE CONTACTO Gustavo Gordillo
TELEFONO 314 814 4569
CORREO ELECTRÓNICO Gerencia Tay Beach Hotel <gerencia@taybeach.com.co>
Responde...
Reenviar


12:33
NOTIFICACION: BÁSICO DE MESA Y BAR - SERVICIO DE HABITACIONES
Recibidos
Johanna Alicia... 26 abr
para Gerencia, mí
Estimados Srs. Cordial saludo.
Para nosotros es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento la programación del curso solicitado:
CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA
No. FICHA 3501091
TIPO DE FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL
LMS
EDT
AULA MOVIL
X
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS: ALDO HERNANDEZ
CÉDULA: 12546165
CORREO ELECTRÓNICO: aldohernandezps59@gmail.com
TEL/CEL: 316 5048253
Responde...
Reenviar

Anexo 2 Pantallazo de Guias elaboradas

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIO DE HABITACIONES
- Código del Programa de Formación: 63340014
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Prestación de servicio de camareras en el arreglo y limpieza de habitaciones de un establecimiento de alojamiento
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio ene l arreglo y limpieza de habitaciones.
- Resultados de Aprendizaje: Operar equipos y elementos de trabajo de acuerdo con los parámetros establecidos. Procedimiento de arreglo y limpieza de habitaciones de acuerdo a los estándares establecidos en la norma hotelera, para entregar a los huéspedes.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 horas

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 66210009
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Realizar curso de Higiene y manipulación de alimentos
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio con Higiene y Manipulación de alimentos.
- Resultados de Aprendizaje: Operar equipos y elementos de trabajo de acuerdo con los parámetros establecidos. Manipular alimnetos y bebidas de acuerdo a los parámetros establecidos en la normatividad consgnada en el decreto 3075 del Ministerio de Salud Pública. Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20 horas

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: BÁSICO DE MESA Y BAR
- Código del Programa de Formación: 66210168
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Prestación del servicio de mesa y bar
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio.
- Resultados de Aprendizaje: Operar equipos y elementos de trabajo de acuerdo con los parámetros establecidos. Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos. Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 63 horas

Anexo 3

se aplicó cuestionario



CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCIÓN ECOTURISTICA
REGIONAL MAGDALENA
CUESTIONARIO PARA EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO
Programa: OPERACIÓN TURISTICA LOCAL Ficha:

Fecha:

CUESTIONARIO PARA EVALUAR CONOCIMIENTOS DE INDUCCIÓN

1. DATOS GENERALES

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.
Duración de la evaluación: 60 minutos	
Descripción de la evidencia: DE CONOCIMIENTO Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación, el cual ha sido realizado para recoger verificar y valorar sus conocimientos de la actividad de Aprendizaje – INDUCCIÓN SENA

Lea cuidadosamente cada una de las preguntas y responda de manera clara, concisa, precisa y preséntelas a su instructor
Usted debe: Analizar tranquilamente cada pregunta
Valoración: Esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente el 90% de las preguntas planteadas.

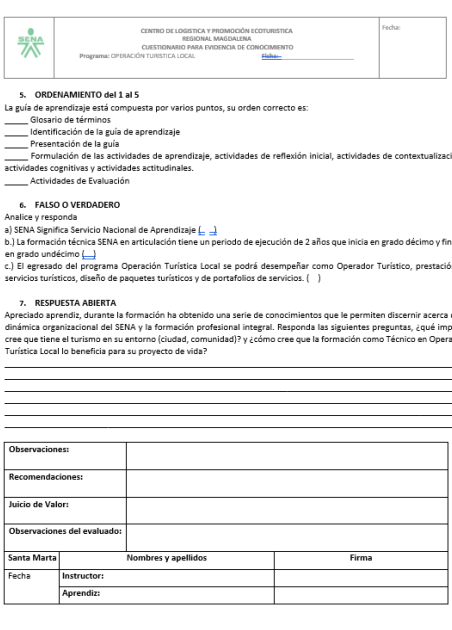
3. OPCION MULTIPLE

a) COMPETENCIA LABORAL es la capacidad de una persona para desempeñar funciones productivas en contextos variables, con base en los estándares de calidad establecidos por el sector productivo, según lo anterior la Competencia Laboral esta conformada por:
1) Competencias laborales, competencias específicas y competencias transversales.
2) Competencias básicas y complementarias.
3) Competencias específicas, competencias transversales y competencias básicas.
4) Ninguna de las anteriores

4. CORRESPONDENCIA O RELACION DE FILAS

Aprendiz relacione el término de la fila B con la imagen de la fila A que le corresponda.

FILA A			
FILA B	Bandera	Escudo	Logo



CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCIÓN ECOTURISTICA
REGIONAL MAGDALENA
CUESTIONARIO PARA EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO
Programa: OPERACIÓN TURISTICA LOCAL Ficha:

Fecha:

5. ORDENAMIENTO del 1 al 5

La guía de aprendizaje está compuesta por varios puntos, su orden correcto es:
____ Glosario de términos
____ Identificación de la guía de aprendizaje
____ Presentación de la guía
____ Formulación de las actividades de aprendizaje, actividades de reflexión inicial, actividades de contextualización y actividades cognitivas y actividades actitudinales.
____ Actividades de Evaluación

6. FALSO O VERDADERO

Analice y responda
a) SENA Significa Servicio Nacional de Aprendizaje (__)
b.) La formación técnica SENA en articulación tiene un periodo de ejecución de 2 años que inicia en grado décimo y finaliza en grado undécimo (__)
c.) El egresado del programa Operación Turística Local se podrá desempeñar como Operador Turístico, prestación de servicios turísticos, diseño de paquetes turísticos y de portafolios de servicios. ( )

7. RESPUESTA ABIERTA

Apreciado aprendiz, durante la formación ha obtenido una serie de conocimientos que le permiten discernir acerca de la dinámica organizacional del SENA y la formación profesional integral. Responda las siguientes preguntas, ¿qué impacto cree que tiene el turismo en su entorno (ciudad, comunidad)? y ¿cómo cree que la formación como Técnico en Operación Turística Local lo beneficia para su proyecto de vida?

Observaciones:		
Recomendaciones:		
Juicio de Valor:		
Observaciones del evaluado:		
Santa Marta	**Nombres y apellidos**	**Firma**
Fecha	**Instructor:**	
	Aprendiz:	

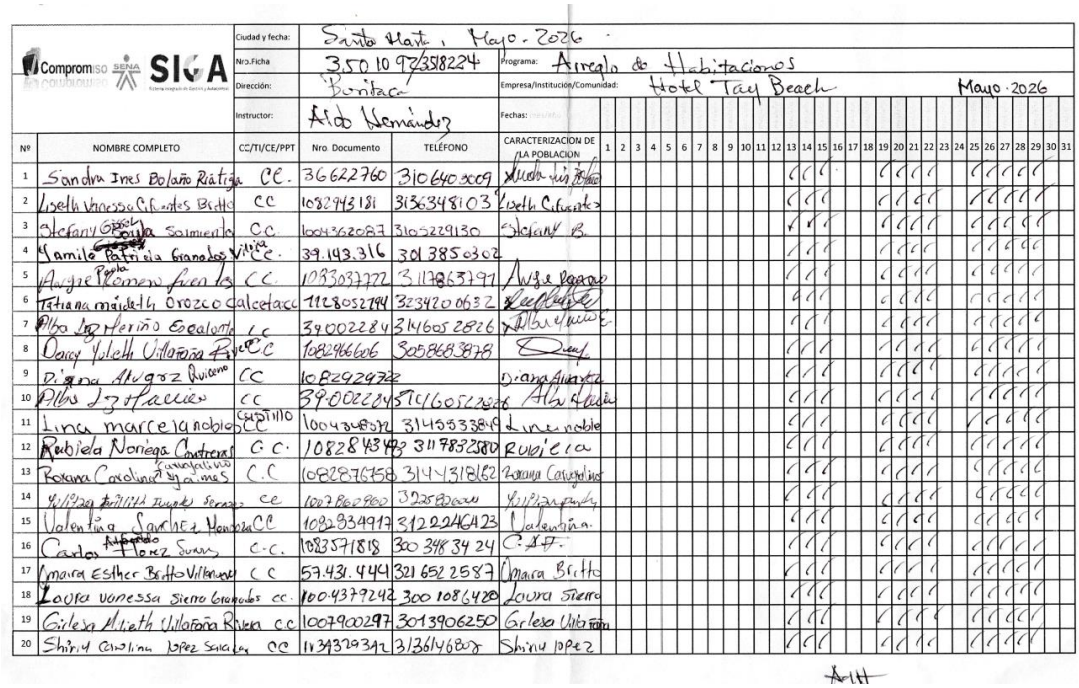
Anexo 4

Fotografías de charla de inducción



Anexo 5

fotografías de listas de asistencias



Compromiso SENA SIGA

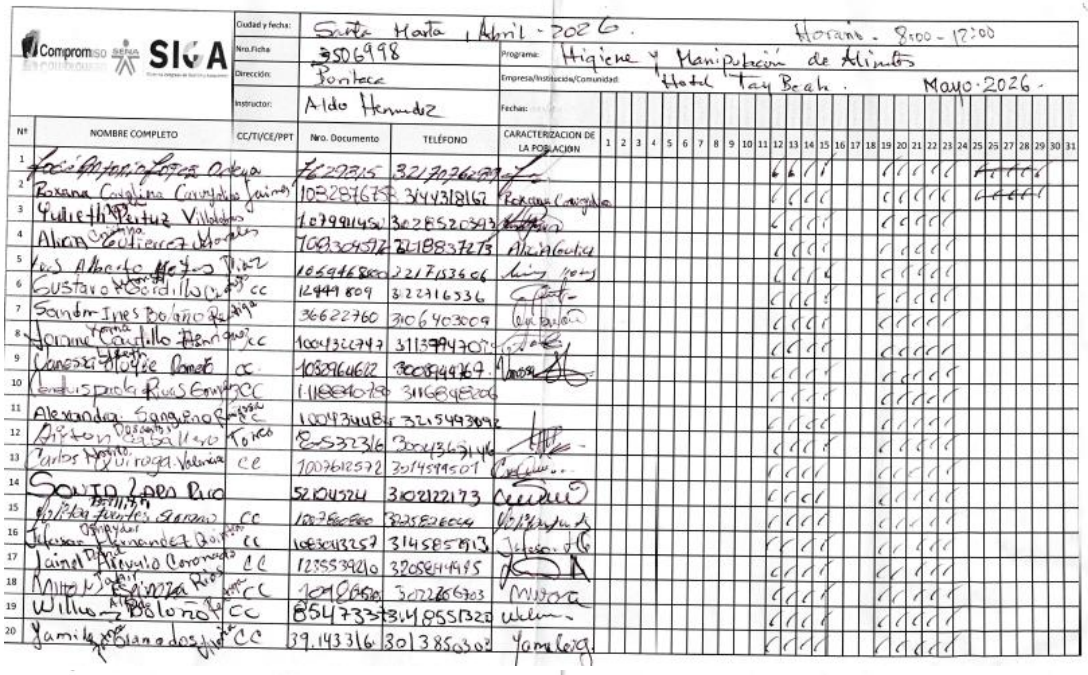
Ciudad y fecha: Santa Marta, Mayo - 2026

Nro.Ficha: 3.50 10 92358224 Programa: Arreglo de Habitaciones

Dirección: Bonitaca Empresa/Institución/Comunidad: Hotel Tayrona Beach Mayo - 2026

Instructor: Aldo Hernández Fechas:

Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/TI/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACION DE LA POBLACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	Sandra Ines Bolaño Ráfiga	CE.	36622760	3106402009																																
2	Liseth Vanessa Cifuentes Britto	CC	1082743181	3136348103																																
3	Stefany Gisell Bolla Sarmiento	C.C.	1004362087	3105229130																																
4	Yamile Patricia Granados Vilma	CC.	39.143.316	301 385 0302																																
5	Angie Romero Fuentes	C.C.	1033037777	3117863797																																
6	Tatiana maideth Orozco calcetaco		1128052784	3234200632																																
7	Alba Luz Meriño Escalona	cc	34002284	3146052826																																
8	Darcy Yiseth Villafaña Rivera	CC	1082466606	3058683878																																
9	Diana Alvarez Ruiseno	CC	1082929732																																	
10	Alba Luz Palacios	cc	39.002284	3146052826																																
11	Linea marcela robles Castillo	CC	1004348392	3145533849																																
12	Rubiela Noriega Contreras	C.C.	1082843493	3119832580																																
13	Roxana Carolina Yaguna Gomez	C.C	1082876358	3144318182																																
14	Yuliana Patricia Iguaran Serpa	ce	1007862960	3205 [illegible]																																
15	Valentina Sanchez Herrera	CC	1083934917	3122246423																																
16	Carlos Alfredo Florez Suarez	C.C.	1083571818	300 348 34 24																																
17	Ymara Esther Britto Villanueva	C C	57.431.444	321 652 2587																																
18	Laura Vanessa Sierra Granados	cc.	1004379242	300 1086428																																
19	Grleisa Maleth Villafaña Rivera	cc	1007900297	3013906250																																
20	Shirley Carolina Lopez Suarez	cc	1134329342	3136146807																																



Compromiso SENA SIGA

Ciudad y fecha: Santa Marta, Abril - 2026. Horario: 8:00 - 17:00
Nro.Ficha: 3506998
Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos
Dirección: Bonitaca
Empresa/Institución/Comunidad: Hotel Tayrona Beach. Mayo - 2026.
Instructor: Aldo Hernandez
Fechas:

Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/TI/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACION DE LA POBLACION
1	[illegible]		[illegible]	[illegible]	
2	Roxana Carolina Carvajalino Jaimes		1082876758	3144318162	Roxana Carvajalino
3	Yulieth Patricia Pertuz Villalobos		1082994456	3128520343	
4	Alicia Gutierrez Morales		1063045912	3118837273	Alicia Gutierrez
5	Luis Alberto [illegible] Pinto		1064468000	3217153606	
6	Gustavo Arcadio Ospino Cardillo	CC	12449809	3227116336	
7	Sandra Ines Bolaño Ratiga		36622760	3106403009	
8	Jaime Castillo Ramos	CC	1004326747	3113994703	
9	Vanessa Monsalve Romero	CC	1082964622	3008144967	
10	Enderis Paola Rivas Enamorado	CC	1118540788	3116846206	
11	Alexander Sanjuan Rodriguez		1004334486	3215493092	
12	Dayana Sabalero Torres	CC	1065537236	3004367146	
13	Carlos Arturo Uriana Valencia	CC	1007612572	3014595401	
14	Sonia Lopez Rios		52104524	3102722173	
15	Yuliana Fuentes Granados	CC	1082986666	3025826064	
16	Johana Fernandez Bonfante	CC	1065613257	3145859113	
17	Jaime Arevalo Coronado	CC	1233539210	3205844855	
18	Milagro Espinoza Rios	CC	1019[illegible]	3022866303	
19	Willis Bolaño Ospino	CC	85473338	3145513201	
20	Yamile Granados Vitola	CC	39.143.316	3013850302	

Compromiso SENA SIGA

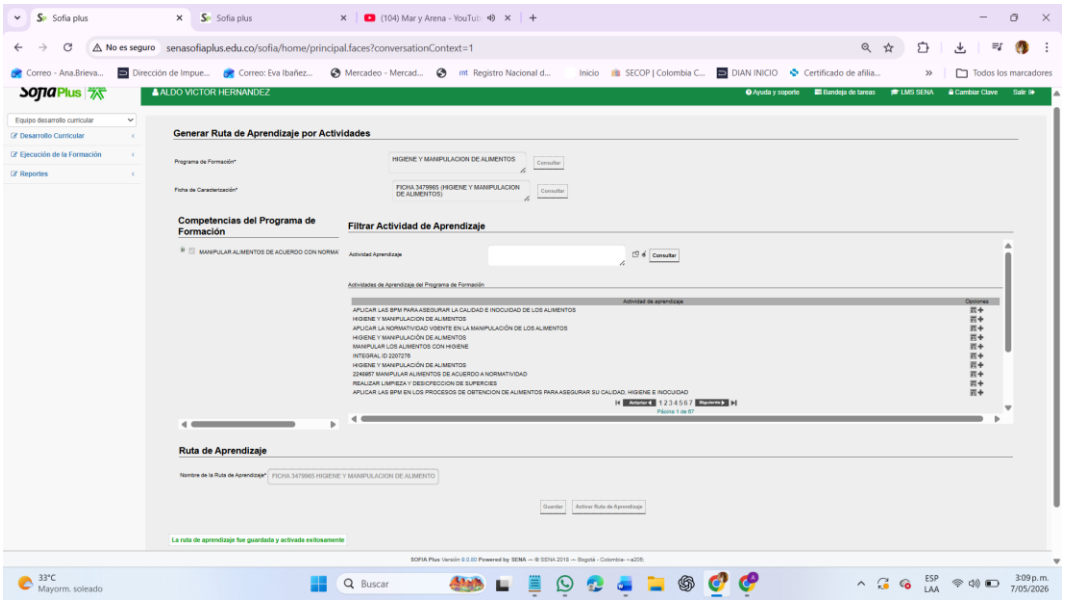
Ciudad y fecha: Santa Marta, Mayo - 2026
Nro.Ficha: 3501092398224
Programa: Arreglo de Habitaciones
Dirección: Bonitaca
Empresa/Institución/Comunidad: Hotel Tayrona Beach. Mayo - 2026
Instructor: Aldo Hernandez
Fechas:

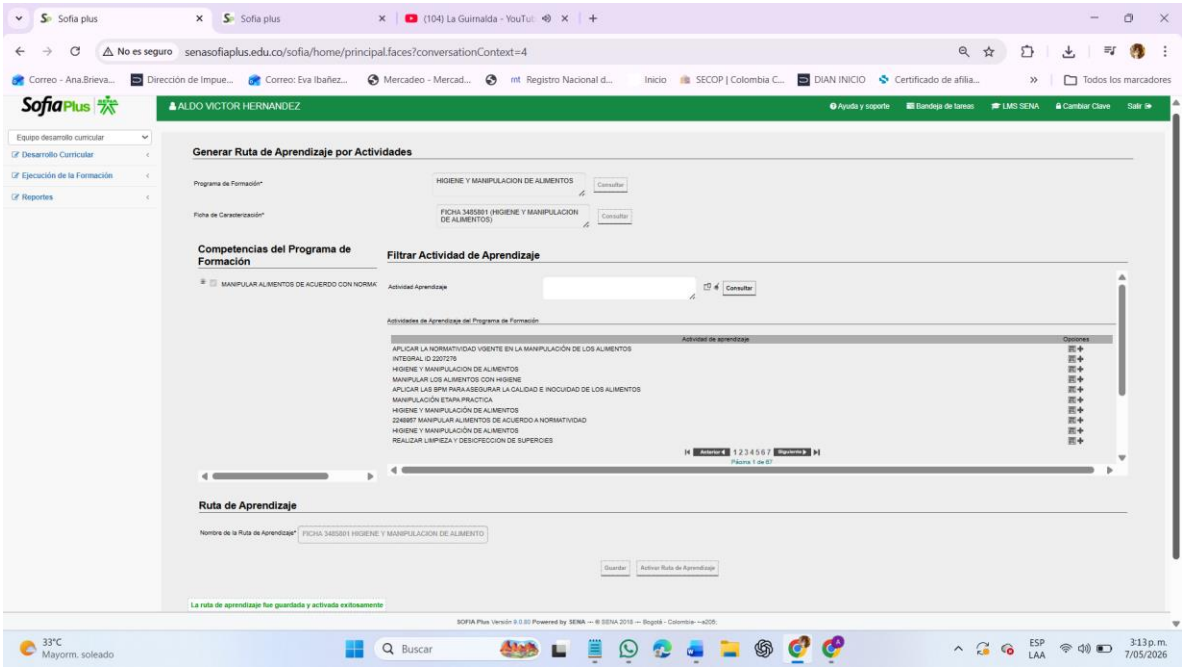
Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/TI/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACION DE LA POBLACION
1	Sandra Ines Bolaño Ratiga	CE.	36622760	3106403009	
2	Lizeth Vanessa Cifuentes Britto	CC	1082743181	3136348103	Lizeth Cifuentes
3	Stefany Sofia Salamanca	CC	1004362087	3103229130	Stefany B.
4	Yamile Patricia Granados Vitola	C.C.	39.143.316	3013850302	
5	Angie Ramos Fuentes	CC	1033037772	3117863791	Angie Ramos
6	Tatiana Magdalena Orozco Calcetero	CC	1123052799	3234200632	
7	Alba Isabel Moriño Escalona	CC	34002284	3146052826	Alba Moriño
8	Daisy Yuleth Villafaña Fajardo	CC	1082966606	3058683878	
9	Diana Alvarez Quintero	CC	1082942722		Diana Alvarez
10	Alba Isabel Hacienda	CC	39.002245	3116052806	Alba Hacienda
11	Linda Marcela Robles	CC/PPT/TI/O	1004348592	3145933819	Linda Robles
12	Rubiela Noriega Contreras	C.C.	1082843483	3117832380	Rubiela
13	Roxana Carolina Carvajalino Jaimes	C.C	1082876758	3144318162	Roxana Carvajalino
14	Yuliana Andrea Fuentes Granados	CC	1002862980	3225822	
15	Valentina Sanchez Montes	CC	1082934917	3122246423	Valentina
16	Carlos Alberto Perez Suarez	C.C.	1083571818	300 348 34 24	C.A.P.
17	Maira Esther Britto Villanueva	C.C.	57.431.444	321 652 2587	Maira Britto
18	Laura Vanessa Sierra Granados	CC.	1004379242	300 1086420	Laura Sierra
19	Gilesa Elizabeth Villafaña Rivera	CC	1007900297	3013906250	Gilesa Villafaña
20	Shirley Carolina Lopez Sarabia	CC	1143792312	3136146837	Shirley Lopez

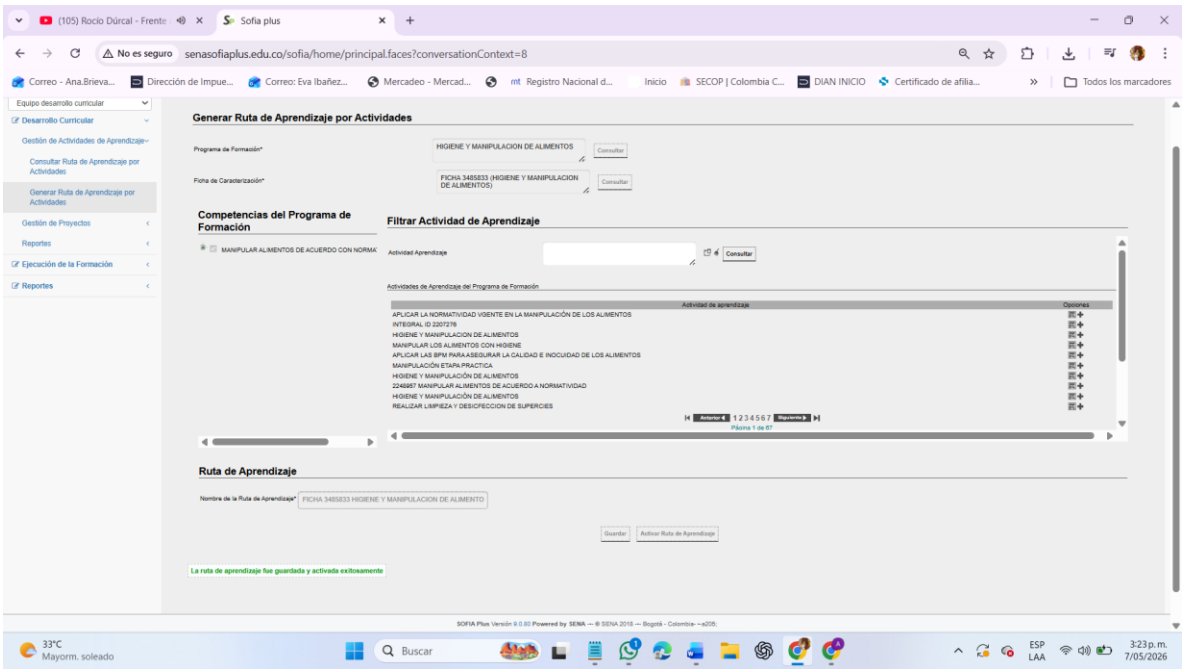
Anexo 6

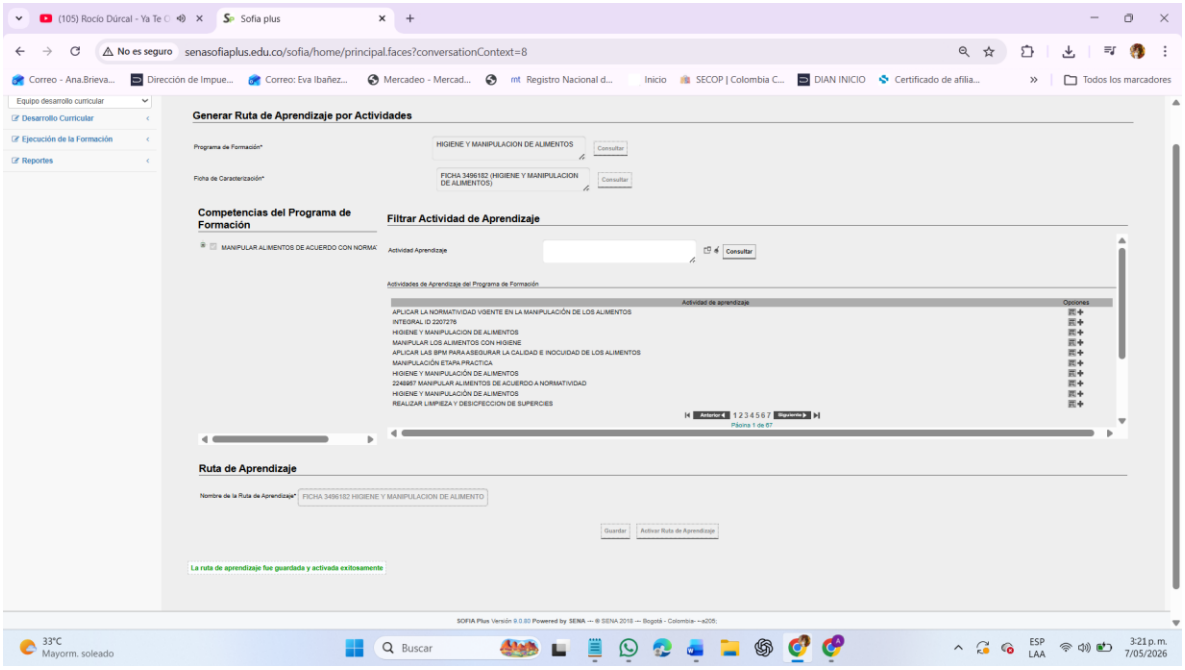
Pantallazo de Sofia plus

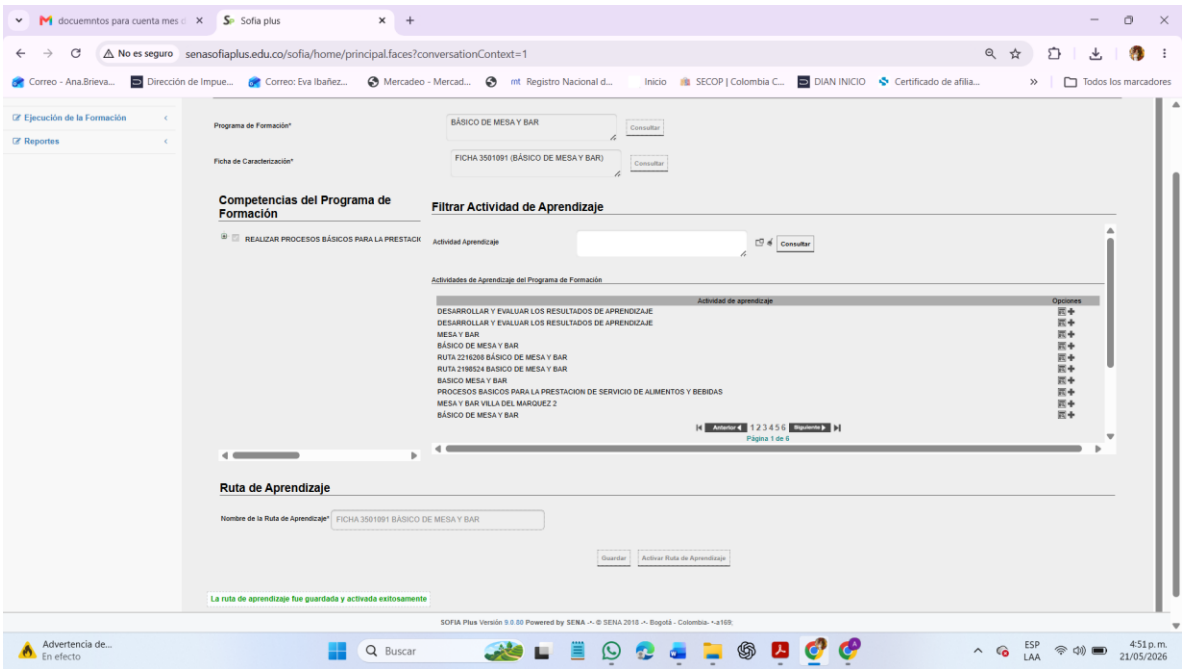
RUTAS DE APRENDIZAJE FICHAS 3479965 - 3485801 - 3485833 -3496182- 3501091- 3506998- 3518224

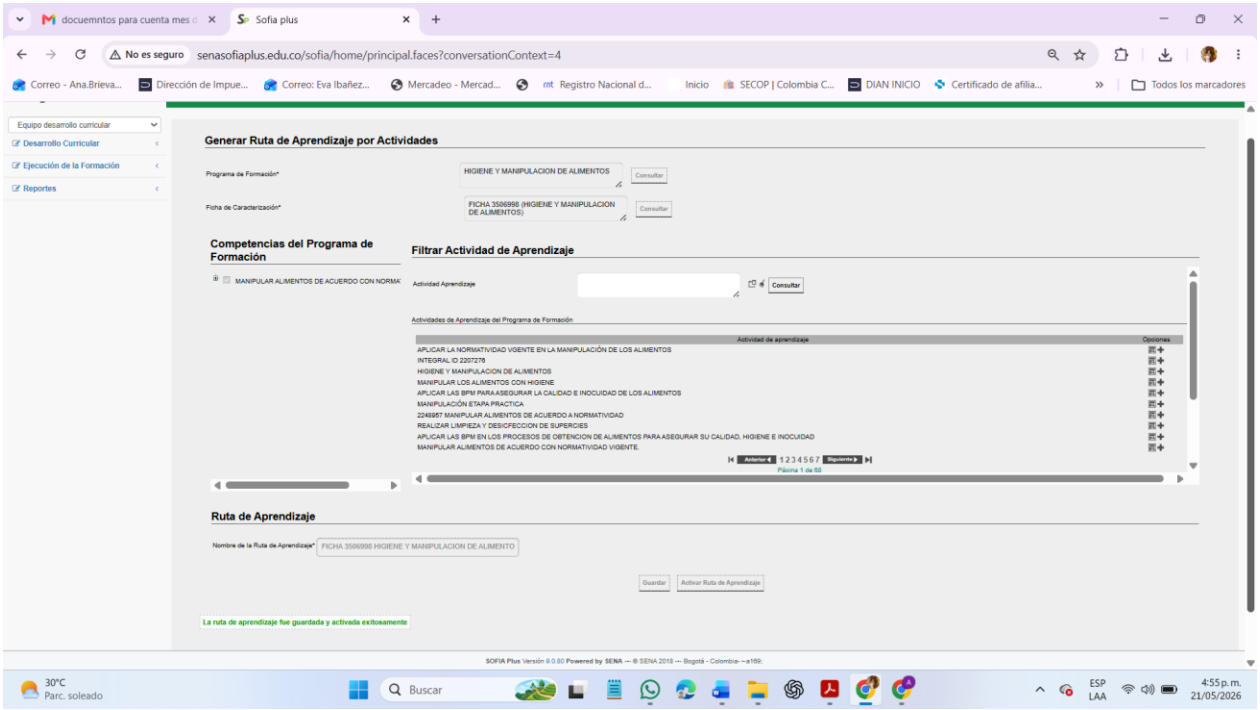


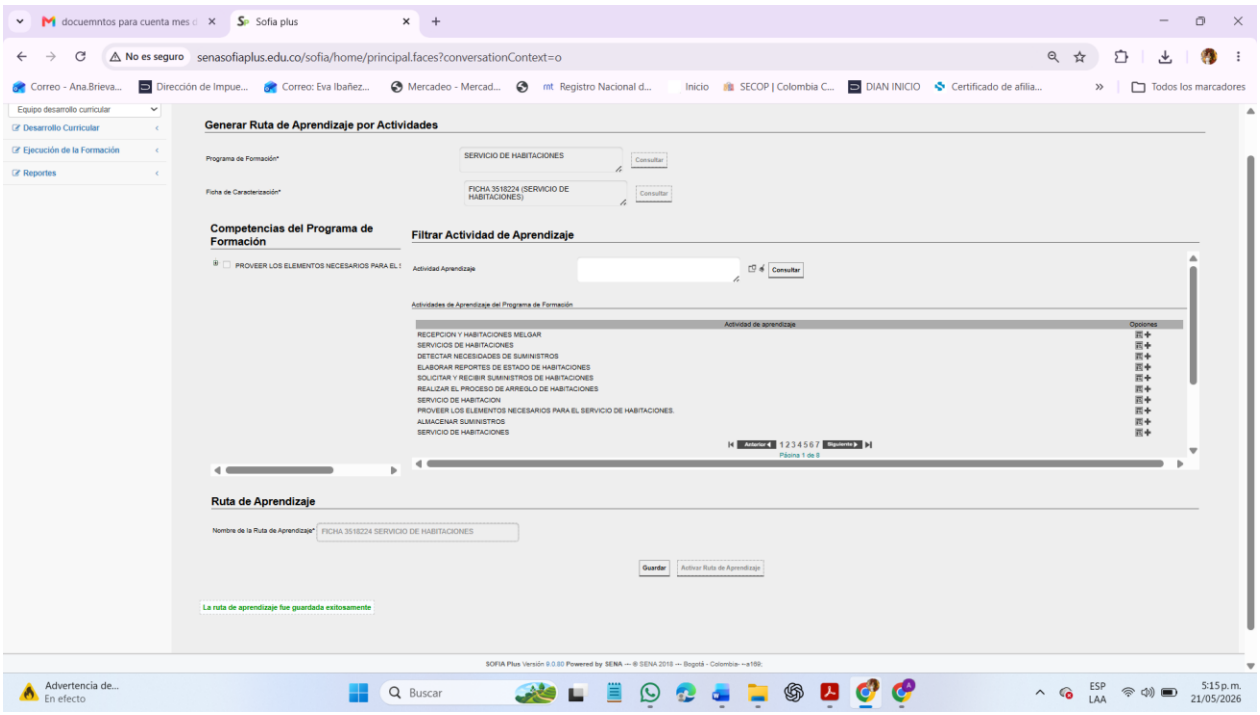



Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=8
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

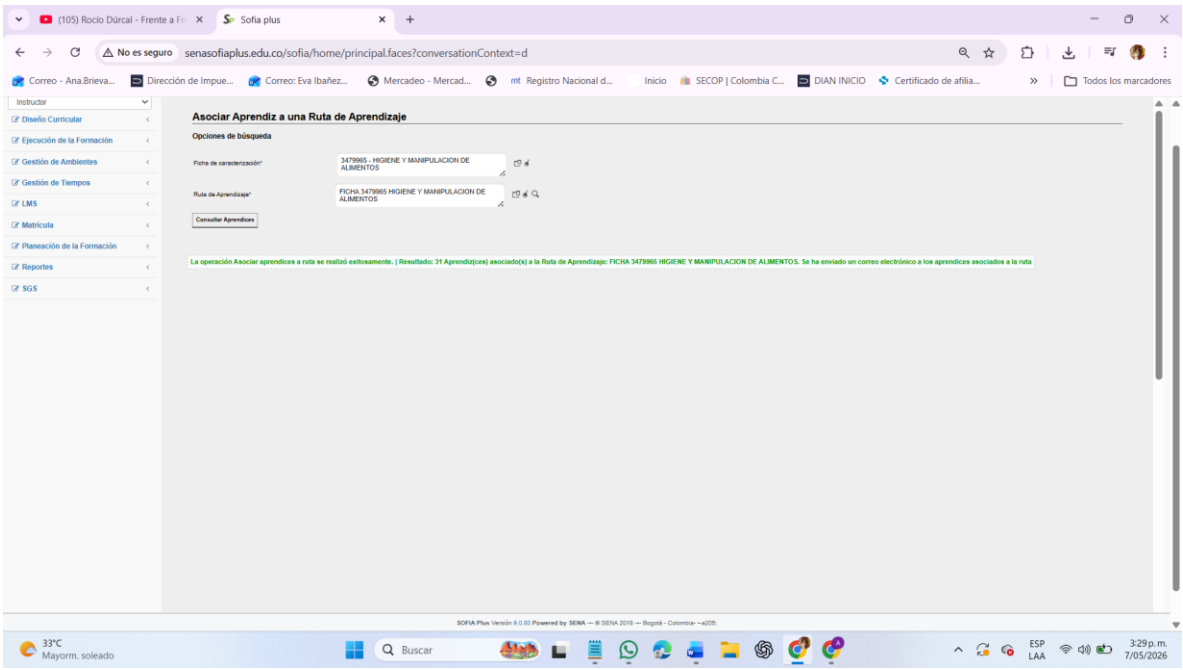

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=8
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

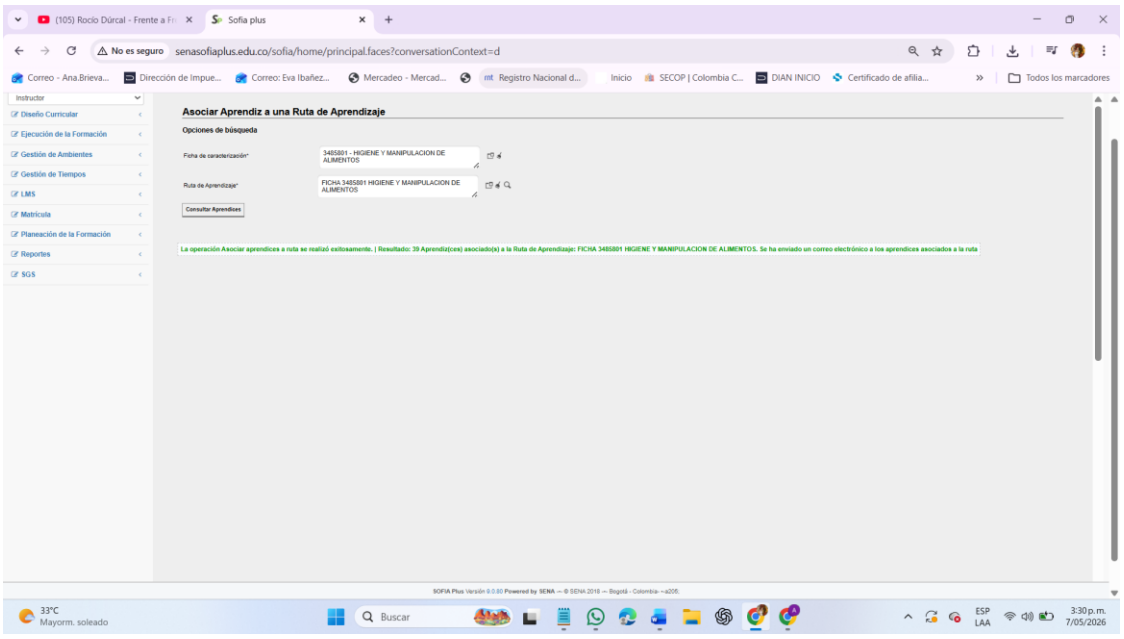

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=1
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
BÁSICO DE MESA Y BAR
Ficha de Caracterización*
FICHA 3501091 (BÁSICO DE MESA Y BAR)
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
DESARROLLAR Y EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESARROLLAR Y EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE
MESA Y BAR
BÁSICO DE MESA Y BAR
RUTA 2216208 BÁSICO DE MESA Y BAR
RUTA 2198524 BASICO DE MESA Y BAR
BASICO MESA Y BAR
PROCESOS BASICOS PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
MESA Y BAR VILLA DEL MARQUEZ 2
BÁSICO DE MESA Y BAR
Página 1 de 6
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3501091 BÁSICO DE MESA Y BAR
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
Buscar
4:51 p. m.
21/05/2026

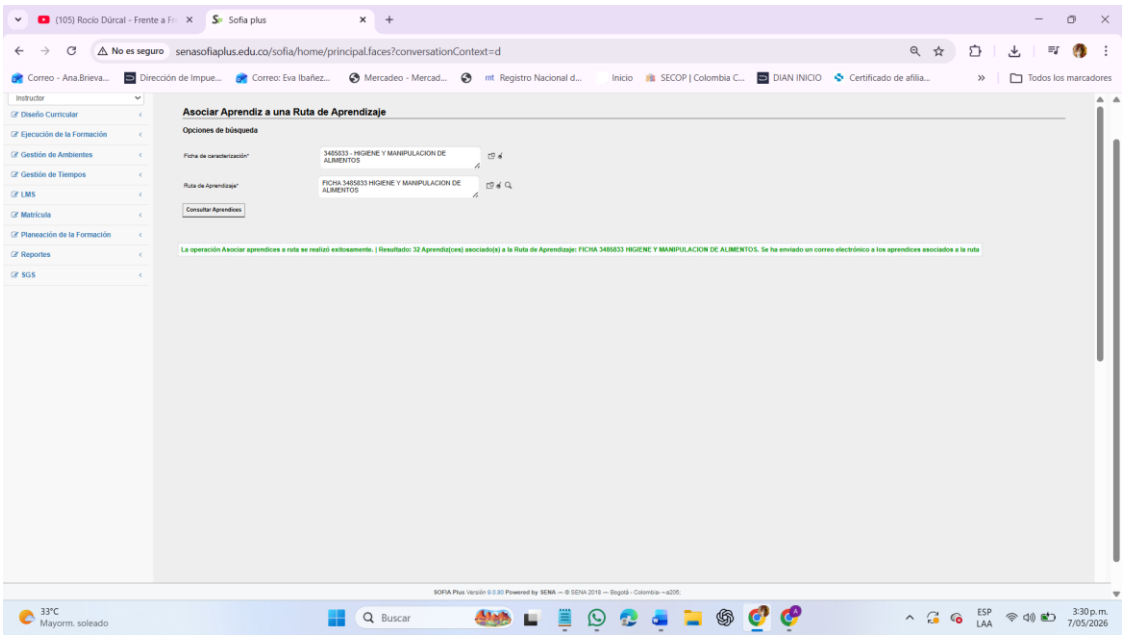

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=4
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ficha de Caracterización*
FICHA 3506998 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS)
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
INTEGRAL ID 2207276
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULAR LOS ALIMENTOS CON HIGIENE
APLICAR LAS BPM PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
MANIPULACIÓN ETAPA PRACTICA
2246957 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD
REALIZAR LIMPIEZA Y DESICFECCION DE SUPERCIES
APLICAR LAS BPM EN LOS PROCESOS DE OBTENCION DE ALIMENTOS PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Página 1 de 68
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3506998 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
30°C
Parc. soleado
Buscar
4:55 p. m.
21/05/2026

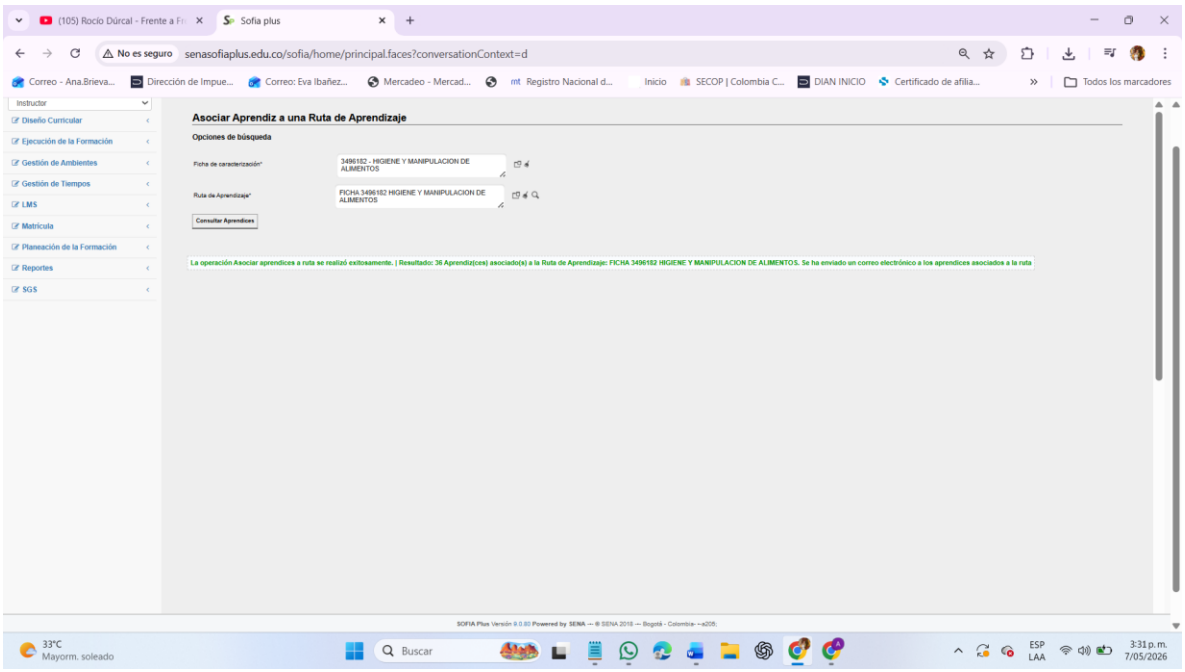


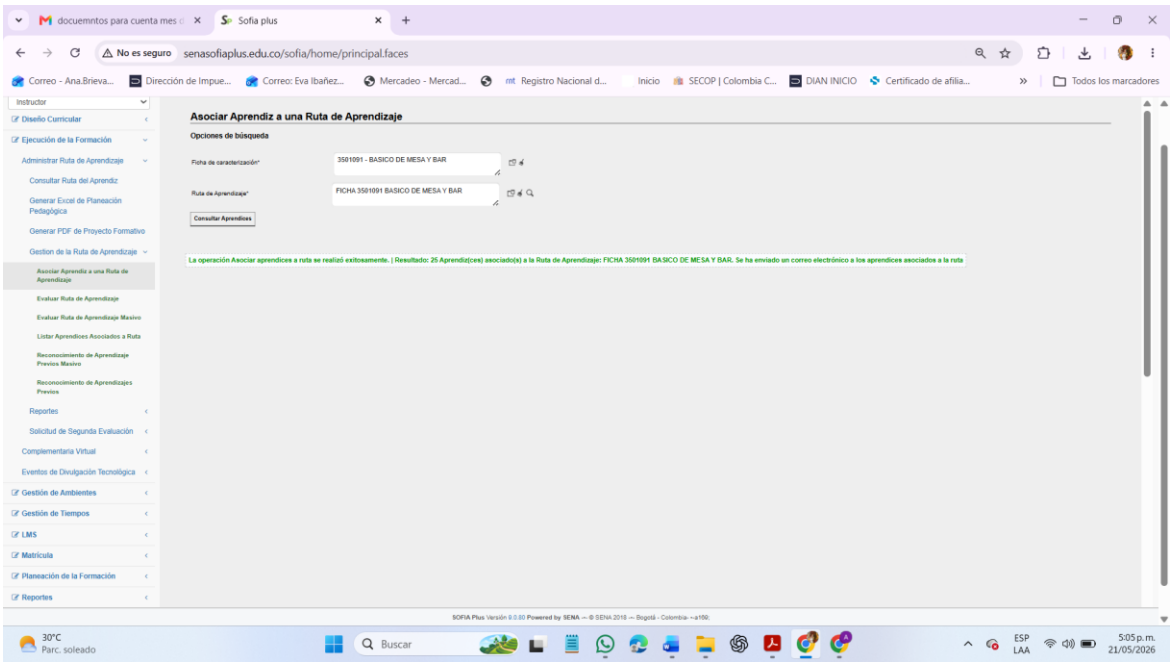
ASOCIAR RUTAS DE APRENDIZAJE 3479965 - 3485801 - 3485833 -3496182- 3501091- 3506998- 3518224

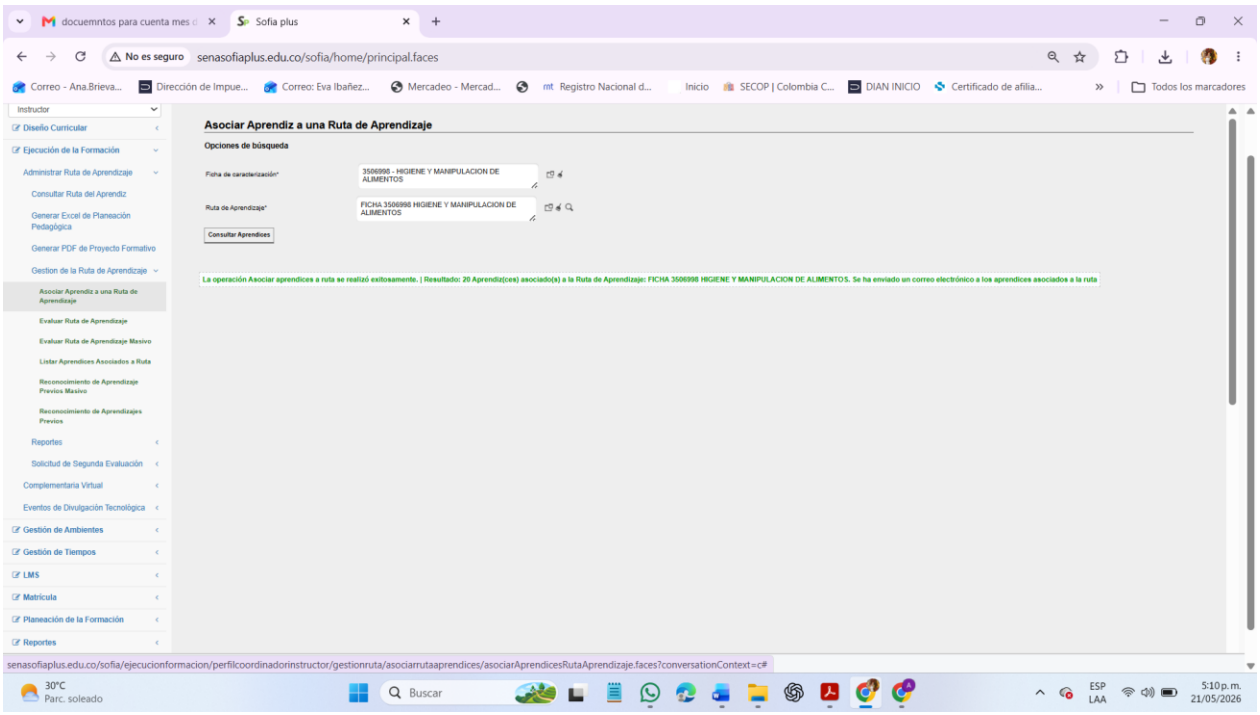


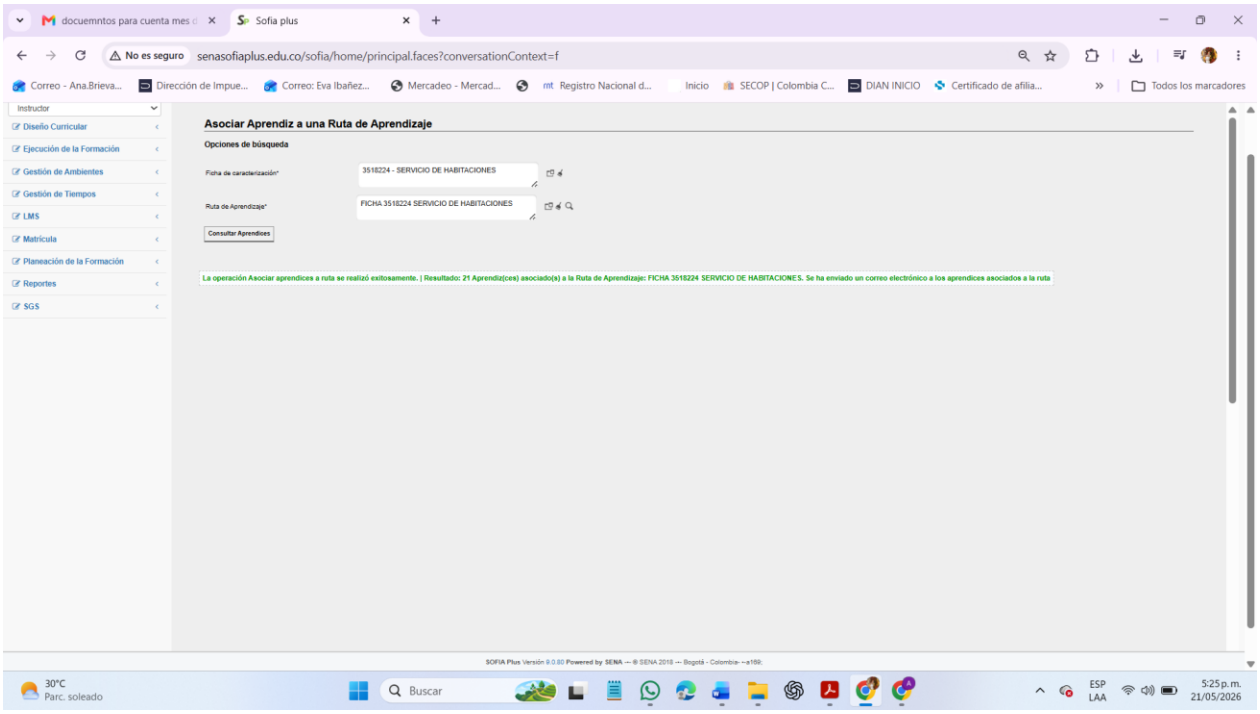

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=d
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3485801 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3485801 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 39 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3485801 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=d
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3485833 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3485833 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3485833 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

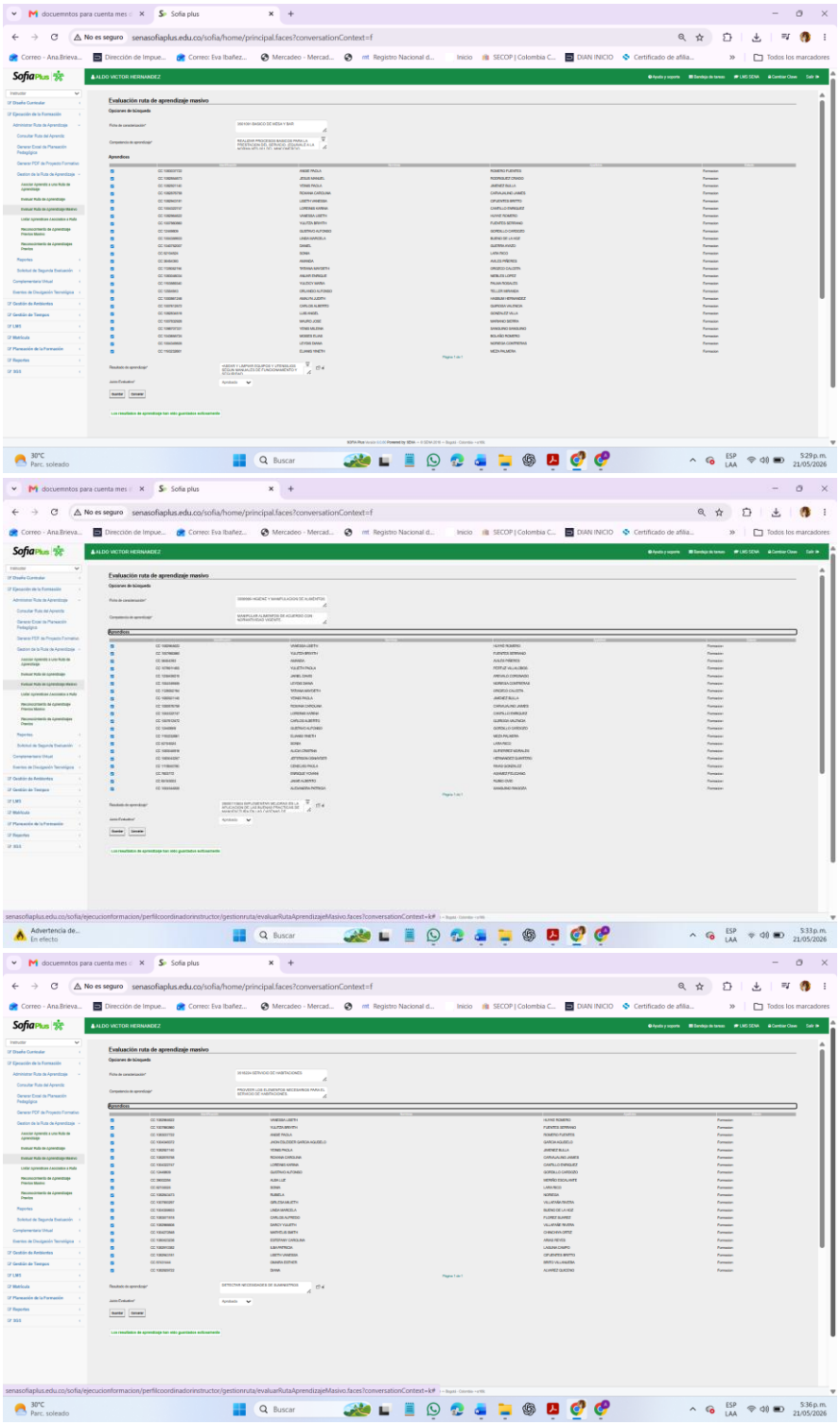

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=d
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3496182 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3496182 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 36 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3496182 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
33°C
Mayorm. soleado
Buscar
3:31 p. m.
7/05/2026

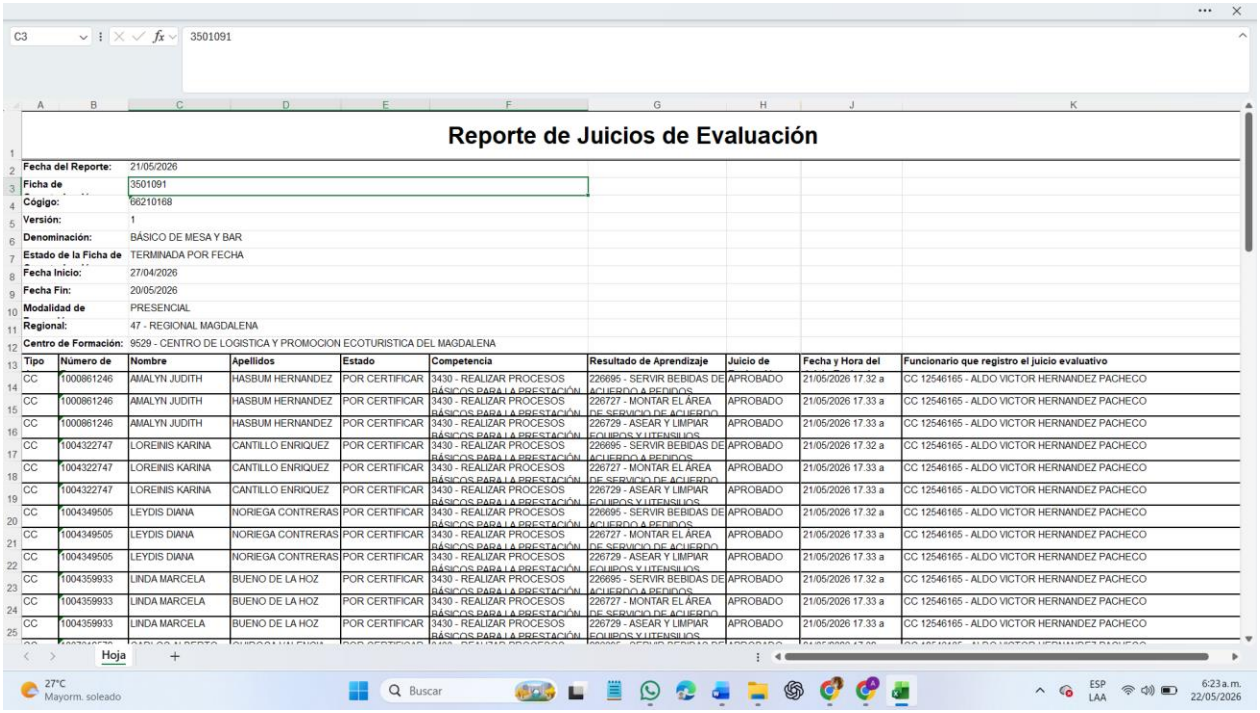

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3501091 - BASICO DE MESA Y BAR
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3501091 BASICO DE MESA Y BAR
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 25 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3501091 BASICO DE MESA Y BAR. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
30°C
Parc. soleado
Buscar
5:05 p. m.
21/05/2026


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3506998 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3506998 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3506998 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=c#
30°C
Parc. soleado
Buscar
ESP
LAA
5:10 p. m.
21/05/2026


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=f
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3518224 - SERVICIO DE HABITACIONES
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3518224 SERVICIO DE HABITACIONES
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3518224 SERVICIO DE HABITACIONES. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
30°C
Parc. soleado
Buscar
ESP
LAA
5:25 p. m.
21/05/2026

Anexo 7 Pantallazo de Sofia plus y de reporte de juicios evaluativos

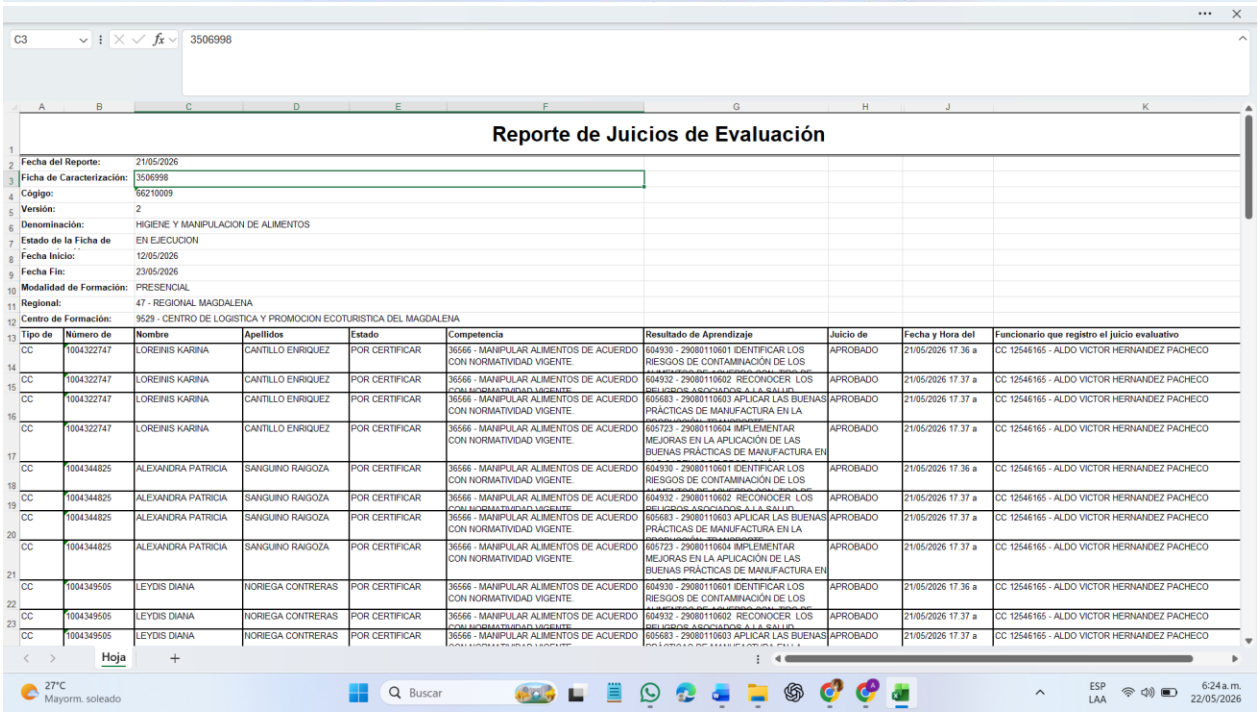




Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	21/05/2026
Ficha de	3501091
Código:	66210168
Versión:	1
Denominación:	BÁSICO DE MESA Y BAR
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	27/04/2026
Fecha Fin:	20/05/2026
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

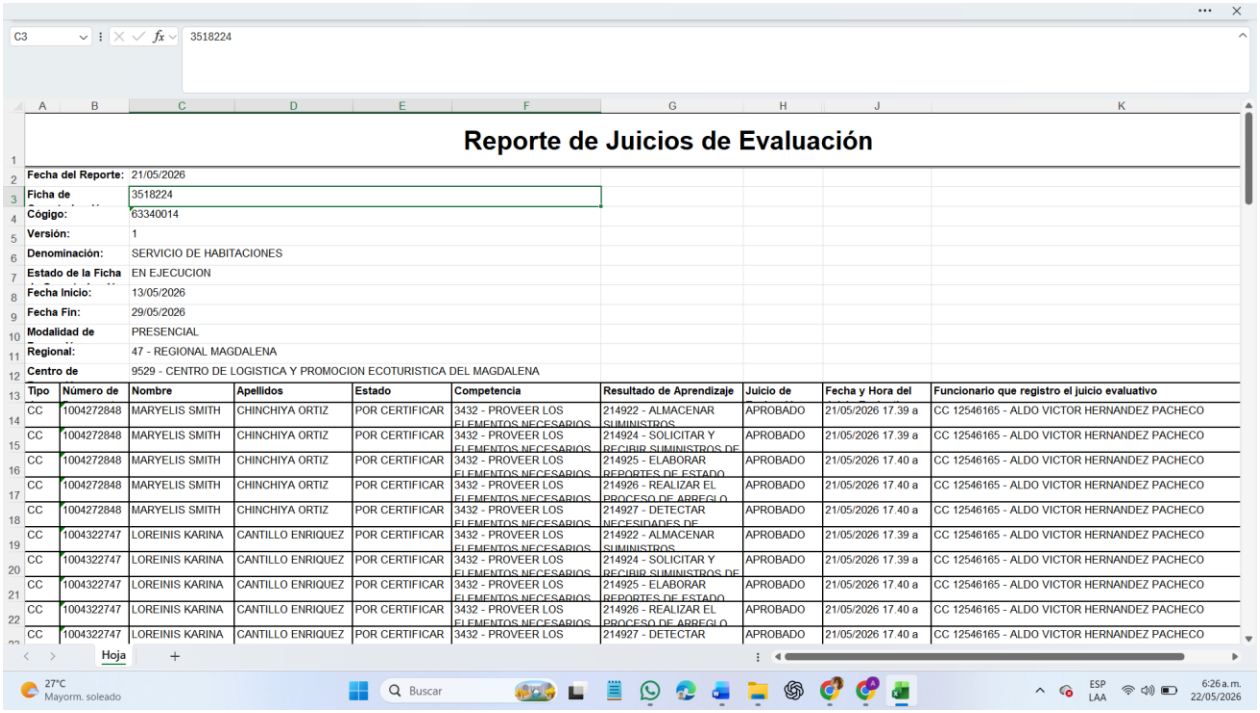
Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1000861246	AMALYN JUDITH	HASBUM HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226695 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS	APROBADO	21/05/2026 17.32 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1000861246	AMALYN JUDITH	HASBUM HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1000861246	AMALYN JUDITH	HASBUM HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226695 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS	APROBADO	21/05/2026 17.32 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004349505	LEYDIS DIANA	NORIEGA CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226695 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS	APROBADO	21/05/2026 17.32 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004349505	LEYDIS DIANA	NORIEGA CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004349505	LEYDIS DIANA	NORIEGA CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004359933	LINDA MARCELA	BUENO DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226695 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS	APROBADO	21/05/2026 17.32 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004359933	LINDA MARCELA	BUENO DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004359933	LINDA MARCELA	BUENO DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS	APROBADO	21/05/2026 17.33 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	21/05/2026
Ficha de Caracterización:	3506998
Código:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	12/05/2026
Fecha Fin:	23/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	21/05/2026 17.36 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004344825	ALEXANDRA PATRICIA	SANGUINO RAIGOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	21/05/2026 17.36 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004344825	ALEXANDRA PATRICIA	SANGUINO RAIGOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004344825	ALEXANDRA PATRICIA	SANGUINO RAIGOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004344825	ALEXANDRA PATRICIA	SANGUINO RAIGOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004349505	LEYDIS DIANA	NORIEGA CONTRERAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	21/05/2026 17.36 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004349505	LEYDIS DIANA	NORIEGA CONTRERAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004349505	LEYDIS DIANA	NORIEGA CONTRERAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA	APROBADO	21/05/2026 17.37 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO



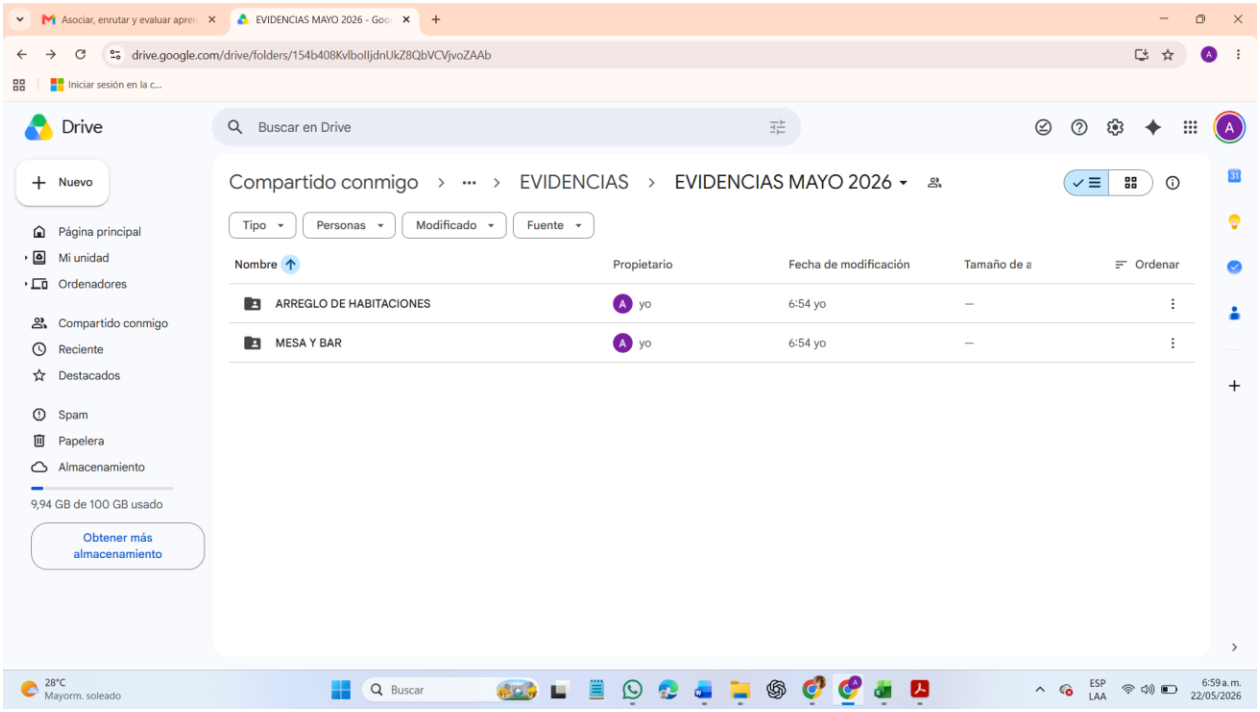
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	21/05/2026
Ficha de	3518224
Código:	63340014
Versión:	1
Denominación:	SERVICIO DE HABITACIONES
Estado de la Ficha	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	13/05/2026
Fecha Fin:	29/05/2026
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004272848	MARYELIS SMITH	CHINCHIYA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214922 - ALMACENAR SUMINISTROS	APROBADO	21/05/2026 17.39 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004272848	MARYELIS SMITH	CHINCHIYA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214924 - SOLICITAR Y RECIBIR SUMINISTROS DE	APROBADO	21/05/2026 17.39 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004272848	MARYELIS SMITH	CHINCHIYA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214925 - ELABORAR REPORTES DE ESTADO	APROBADO	21/05/2026 17.40 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004272848	MARYELIS SMITH	CHINCHIYA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214926 - REALIZAR EL PROCESO DE ARREGLO	APROBADO	21/05/2026 17.40 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004272848	MARYELIS SMITH	CHINCHIYA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214927 - DETECTAR NECESIDADES DE	APROBADO	21/05/2026 17.40 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214922 - ALMACENAR SUMINISTROS	APROBADO	21/05/2026 17.39 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214924 - SOLICITAR Y RECIBIR SUMINISTROS DE	APROBADO	21/05/2026 17.39 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214925 - ELABORAR REPORTES DE ESTADO	APROBADO	21/05/2026 17.40 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS	214926 - REALIZAR EL PROCESO DE ARREGLO	APROBADO	21/05/2026 17.40 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004322747	LOREINIS KARINA	CANTILLO ENRIQUEZ	POR CERTIFICAR	3432 - PROVEER LOS	214927 - DETECTAR	APROBADO	21/05/2026 17.40 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO

Anexo 8

Capture del Drive



Anexo 9

Pantallazo de Sofia plus informe gestión de tiempos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3506998 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3518224 - SERVICIO DE HABITACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR SUMINISTROS

DETECTAR NECESIDADES DE SUMINISTROS

ELABORAR REPORTES DE ESTADO DE HABITACIONES

REALIZAR EL PROCESO DE ARREGLO DE HABITACIONES

SOLICITAR Y RECIBIR SUMINISTROS DE HABITACIONES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3501091 - BÁSICO DE MESA Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 104,00

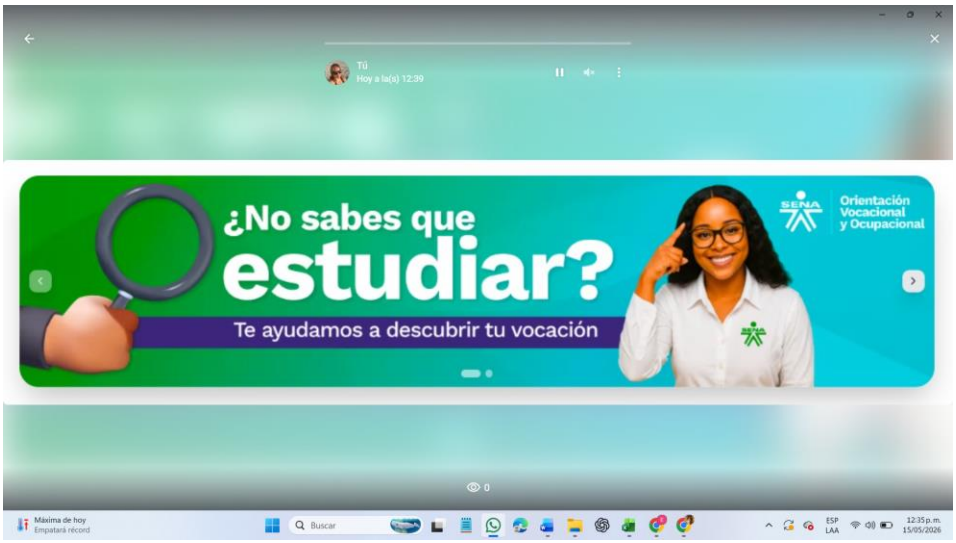
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

Anexo 10

Pantallazo de divulgación de la oferta



Anexo 11

Pantallazo del informe contractual

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, mayo de 2026

Señor(a)
CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9202225
Coordinador Académico
Centro de logística y Promoción Ecoturística del Magdalena
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo 2026
Referencia: **No. CO1.PCCNTR.9202225 del año 2026**

ALDO VICTOR PACHECO HERNANDEZ identificada con la cédula de ciudadanía nro. 12546165, 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 SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)Un primer pago diferente correspondiente al mes de FEBRERO de 2026 por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE ($3.158.331), (08) Ocho pagos iguales sucesivos mensuales, por los meses de MARZO a OCTUBRE de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497) y un último diferente por valor de MILLON QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.579.166) cada uno.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2026

1

GCCON-F-087 V2

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena, en el área de BÁSICO DE MESA Y BAR.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIA
1	**Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.**	Impartí formación en los programas de Arreglo de habitaciones fichas Nº351092 Nº3518224, Nº3506998 y en el curso básico de Mesa y Bar Nº3501091	Anexo 1 Evidencia fotográfica de formación impartida en el aula.
2	**Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).**	Desarrollo de Guias Aprendizajes	Anexo 2 Pantallazo de Guias elaboradas
3	**Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.**	Se identificaron aprendizajes previos de los aprendices que ingresaron a los cursos de Arreglo de habitaciones Nº351092 Nº3518224, Nº3506998 y en el curso básico de Mesa y Bar Nº3501091	Anexo 3 se aplicó cuestionario
4	**Participar en el proceso de inducción de los aprendices.**	Se llevo a cabo proceso de Inducción en los cursos de Arreglo de habitaciones Nº351092 Nº3518224, Nº3506998 y en el curso	Anexo 4 Fotografías de charla de inducción

2

GCCON-F-087 V2

Anexo 12

Evidencia fotográfica del ambiente donde imparten la formación



Anexo 13 pantallazo de planilla de seguridad social

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
IDENTIFICACIÓN:	CC-12546165
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2026-05-19
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2026-05-19
FECHA DE PAGO:	2026-04-20
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO DE OCCIDENTE
PERÍODO PENSIÓN:	2026-04
PERÍODO SALUD:	2026-04
NÚMERO PLANILLA:	8640684804
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	8643279873
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	1	$ 1.894.999	$ 0	$ 0	$ 0	$ 335.900	$ 335.900
14-23	860011153	POSITIVA	1	$ 1.894.999	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.900	$ 9.900
				Total a pagar	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.800	$ 345.800

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	17/06/2026