



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL HUILA

CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	41
Código Centro	952710
Fecha Elaboración	Mayo de 2026
Versión	ENERO - 1,26
ID de Proceso	19517-370630

**DATOS DEL CONTRATISTA**

Nombres y apellidos:	JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ	Banco a consignar:	BANCO CAJA SOCIAL
Cédula de Ciudadanía	12.134.254	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	jtrujillo@sena.edu.co	Número de Cuenta:	24063610341
IP/Nº de contacto:	83347	Presta Servicios Excluidos de IVA:	SI
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2025	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600			
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			
Concepto del pago corresponde a:			
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			

**DATOS DEL CONTRATO**

Nº del contrato:	9105867/2026	Nº Compromiso SIIF	13026	Número de pagos durante la vigencia del contrato	10
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	INSTRUCTOR: 41_9527_155 PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES O DE APOYO A LA GESTIÓN DE CARÁCTER TEMPORAL, EN EL PROGRAMA ATENCIÓN A VÍCTIMAS Y DESPLAZADOS DEL CONFLICTO ARMADO; CON EL FIN DE PLANEAR, ORIENTAR Y EVALUAR ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL CENTRO DE LA				

**DATOS PERIODO DEL PAGO**

Del	01/05/2026	Al	31/05/2026	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 25.637.836
Número de pago	4			Valor Total del Contrato:	\$ 36.503.395
Valor Bruto Pago:	\$ 3.662.548,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 21.975.288

**RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO**

Ingresos por honorarios	\$ 3.662.548	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 611.784	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 0
<b>TOTAL INGRESOS DEL PERIODO</b>	<b>\$ 4.274.332</b>		<b>\$ 0</b>
<b>BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE</b>	<b>\$ 2.824.032</b>	<b>TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO</b>	<b>\$ 0</b>

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

	Mayo	Abril			
Nº Planilla PILA, o, Nº Radicación pago SS	-----	4646744047	Base retención en la fuente a título de RENTA	2.824.032,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.750.905	\$ 1.750.905	Base retención en la fuente a título de ICA	4.274.332,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 218.900	\$ 218.900	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 280.200	\$ 280.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL	\$ 9.200	\$ 9.200	Menos Retención IVA	0,00	15%
			Reteica - 8541	0,00	0,200%
				0,00	0,200%
				0,00	0,200%
				0,00	0,200%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -			0,00	0,200%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	\$ 837.984	\$ -	Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	\$ 34.479.550	\$ 942.000		0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$ 2.465.000				
Retención en la Fuente Contingente	\$		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
			<b>VALOR A PAGAR</b>	<b>\$3.662.548,00</b>	

**SON: TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE**

**ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO**

- Durante el mes de mayo del 2026 realicé las siguientes actividades de formación presencial:
- Desarrollé guías de aprendizaje para impartir formación presencial en el programa procesos básicos de panadería y pastelería con numero de fichas: 3441782, 3441783. 3441790. 3441792. 3457618 y 3468573.
  - Efectué el pago de seguridad en el mes de abril según planilla: 4646744047 por el valor 541.800 través de operador Coomeva.
  - Creé ruta de aprendizaje y asocié aprendices a la ruta con números de fichas: 3457618.
  - Evidencia fotográfica de la formación del municipio de Aipe y Neiva.
  - Realicé la entrega y legalizaciones de orden de viaje con sus respectivos tiquetes del mes de abril al municipio de Aipe.
  - Emití juicio evaluativo en la plataforma Sofia plus a las fichas: 3441782, 3441783. 3441790. 3441792 y. 3457618 clausura.
  - Realice convocatoria en Sena industria y los municipios de Anaclito García y san Andrés Tello para crear los grupos de formación.

**PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:**

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

**JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ  
EL CONTRATISTA**

**CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO**

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;
- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.  
El Supervisor,

**OMAR GEOVANNY PARDO MACÍAS  
COORDINADOR ACADÉMICO**

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

**EL ORDENADOR DEL PAGO  
FERMIN BELTRAN BARRAGAN  
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02**



**PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES  
COMPROBANTE DE PAGO**



DATOS GENERALES DEL APORTANTE		
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 12134254
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ	
CIUDAD/MUNICIPIO:	NEIVA DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CL 514N.1BIS 139	TELÉFONO: 3123449
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA: Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO	
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	NO	

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA		
NÚMERO PLANILLA:	<b>4646744047</b>	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES: abril	PERIODO COTIZACIÓN MES: abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD: AÑO: 2026
DÍAS DE MORA:	0	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/14	NÚMERO AUTORIZACIÓN: 9996447839

NOVEDADES																
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO

PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 280.200
<b>SUBTOTAL:</b>			<b>1</b>	<b>\$ 280.200</b>

SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9001562642	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	\$ 218.900
<b>SUBTOTAL:</b>			<b>1</b>	<b>\$ 218.900</b>

RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	\$ 42.700
<b>SUBTOTAL:</b>			<b>1</b>	<b>\$ 42.700</b>

<b>VALOR SIN MORA:</b>	<b>\$ 541.800</b>
<b>VALOR MORA:</b>	<b>\$ 0</b>
<b>TOTAL PAGADO:</b>	<b>\$ 541.800</b>



**Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País**

Usuario que Genera Reporte: MHfbeltran FERMIN BELTRAN BARRAGAN  
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-041-952710 CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA  
 Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 8 de abril de 2026

**Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial**

Solicitud de Comisión No.	28726	Fecha Solicitud	2026-04-08	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-041-952710 CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-04-08	Genera Viáticos	NO	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS HUILA			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
<b>CDP de viáticos</b>									
Consecutivo CDP	3026	Dependencia Solicitante				952710 CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA			
Rubro Presupuestal de Viaticos					Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

**MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO**

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO  
 Serial del certificado: 5540827336374662968  
 Entidad: Persona Juridica  
 Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES  
 Hora de firma: 2026/04/08 18:20:02 -05:00



**Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País**

Usuario que Genera Reporte: MHfbeltran

FERMIN BELTRAN BARRAGAN

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:

36-02-00-041-952710

CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA

Fecha y Hora Generación Reporte:

miércoles, 8 de abril de 2026

JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ	CC: 12134254	CONTRATISTA	Autorizada	2026-04-09	2026-04-09	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50														
				2026-04-10	2026-04-10	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50														
				2026-04-11	2026-04-11	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50														
				2026-04-12	2026-04-12	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50														
				2026-04-18	2026-04-18	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50														
				2026-04-19	2026-04-19	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50														
											4	3.662.548,00	0,00	0,00	611.784,00	611.784,00	ORIENTAR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA, EN AIPE Y EN EL CORREGIMIENTO SAN ANTONIO ALTO AIPE, FICHAS 3441792 Y 3441790.							



**Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País**

Usuario que Genera Reporte: MHfbeltran FERMIN BELTRAN BARRAGAN  
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-041-952710 CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA  
 Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 8 de abril de 2026

				2026-04-25	2026-04-25	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50									
				2026-04-26	2026-04-26	HUILA / NEIVA	HUILA / AIPE	0,5	No	50									
													<b>Totales Solicitud de Comisión</b>	<b>0,00</b>	<b>611.784,00</b>	<b>611.784,00</b>			

**OBJETO DE LA COMISIÓN**

ORIENTAR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA, EN AIPE Y EN EL CORREGIMIENTO SAN ANTONIO ALTO AIPE, FICHAS 3441792 Y 3441790.

**ORDENADOR DEL GASTO**

Identificación:	83115849	Nombre:	FERMIN BELTRAN BARRAGAN	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS - HUILA
-----------------	----------	---------	-------------------------	--------	--

**VISTO BUENO JEFE INMEDIATO**

Nombre:	""	Cargo:	""
---------	----	--------	----

Firma Responsable

Verificado Por:	EMILCEN PLAZAS CABRERA	Fecha Verificación:	08/04/2026 17:34:42
-----------------	------------------------	---------------------	---------------------



Firmado digitalmente por:  
 Nombre: FERMIN BELTRAN BARRAGAN  
 Cédula de ciudadanía: 83115849  
 Usuario SIF: MHfbeltran  
 8/04/2026 6:20:13 p. m.



Versión: 01

Código:  
GCCON-F-095

## PROCESO

## GESTIÓN CONTRACTUAL

## NOMBRE DEL FORMATO

## FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública  Pública Clasificada  Pública Reservada 

## DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA 07/04/2026

NOMBRES Y APELLIDOS JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ IDENTIFICACIÓN:

Tipo: C.C. No. 12134254

CONTRATO No. COI.PCCNTR.9105867 AÑO 2026 FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO 30 11 2026

OBJETO CONTRACTUAL: 41\_9527\_155 Prestar servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal, en el programa Atención a víctimas y desplazados del conflicto armado; con el fin de planear, orientar y evaluar acciones de formación profesional integral en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila y su área de cobertura, en la especialidad requerida y las afines al contratista: ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL Huila DEPENDENCIA/CENTRO Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios

NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización) FERMIN BELTRAN BARRAGAN CARGO SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE FORMACION

NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO OMAR GEOVANNY PARDO MACIAS CARGO COORDINADOR ACADEMICO

## INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA Ruta 1: Neiva\_Aipe\_Neiva Ruta 2: Neiva\_Aipe\_Corregimiento San Antonio Alto (Aipe)\_Aipe\_Neiva

DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL DEPENDENCIA/CENTRO

CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS ENTIDAD O EMPRESA: ALCALDÍA DE AIPE CONTACTO MAURA ALEJANDRA CHARRY TOVAR Cel. 3317 5854800

FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO 9 4 2026 FECHA FIN DESPLAZAMIENTO 26 4 2026

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO ORIENTAR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA, EN AIPE Y EN EL CORREGIMIENTO SAN ANTONIO ALTO (AIPE), FICHAS: 3441792 Y 3441790.

## OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1 Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.

2 Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso

## AGENDA

## ACTIVIDADES ( Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día Inicio 9 4 2026

Desplazamiento ruta de ida: Neiva - Aipe

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Actividades a ejecutar:

9 HORA: 05:00 AM Desplazamientos ruta de ida: (NEIVA - AIPE)

HORA: 6:00 AM a 14:00 PM Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441792

HORA: 14:00 PM Desplazamientos ruta de ida: (AIPE - NEIVA)

Desplazamiento ruta de regreso: Aipe - Neiva

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

Día Inicio 10 4 2026

Desplazamiento ruta de ida: Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Neiva

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Actividades a ejecutar:

10 HORA: 05:00 AM Desplazamientos ruta de ida: Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe)

HORA: 7:00 AM a 15:00 PM Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441790

HORA: 15:00 PM Desplazamientos Ruta de regreso: Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva

Desplazamiento ruta de regreso: Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

Día Inicio 11 4 2026

Desplazamiento ruta de ida: Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Neiva

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

## Actividades a ejecutar:

11 HORA: 05:00 AM Desplazamientos ruta de ida: Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe)

HORA: 7:00 AM a 15:00 PM Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441790

HORA: 15:00 PM Desplazamientos Ruta de regreso: Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva

Desplazamiento ruta de regreso: Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

Día Inicio 12 4 2026

Desplazamiento ruta de ida: Neiva - Aipe

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre




## Actividades a ejecutar:

12 HORA: 05:00 AM Desplazamientos ruta de ida: (NEIVA - AIPE)

HORA: 6:00 AM a 14:00 PM Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441792

HORA: 14:00 PM Desplazamientos ruta de ida: (AIPE - NEIVA)

Desplazamiento ruta de regreso: Aipe - Neiva

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
<b>DE Inicio</b>	18	4	2026	
Desplazamiento ruta de ida:				Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Neiva
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
Actividades a ejecutar:				
18	HORA: 05:00 AM	Desplazamientos ruta de ida: Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe)		
	HORA: 7:00 AM a 15:00 PM	Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441790		
	HORA: 15:00 PM	Desplazamientos Ruta de regreso: Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva		
Desplazamiento ruta de regreso:				Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
<b>DE Inicio</b>	19	4	2026	
Desplazamiento ruta de ida:				Neiva - Aipe
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
Actividades a ejecutar:				
19	HORA: 05:00 AM	Desplazamientos ruta de ida: (NEIVA - AIPE)		
	HORA: 6:00 AM a 14:00 PM	Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441792		
	HORA: 14:00 PM	Desplazamientos ruta de ida: (AIPE - NEIVA)		
Desplazamiento ruta de regreso:				Aipe - Neiva
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
<b>DE Inicio</b>	25	4	2026	
Desplazamiento ruta de ida:				Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Neiva
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
Actividades a ejecutar:				
25	HORA: 05:00 AM	Desplazamientos ruta de ida: Neiva -Aipe- Corregimiento San Antonio Alto (Aipe)		
	HORA: 7:00 AM a 15:00 PM	Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441790		
	HORA: 15:00 PM	Desplazamientos Ruta de regreso: Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva		
Desplazamiento ruta de regreso:				Corregimiento San Antonio Alto (Aipe) -Aipe - Neiva
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
<b>DE Inicio</b>	26	4	2026	
Desplazamiento ruta de ida:				Neiva - Aipe
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
Actividades a ejecutar:				
26	HORA: 05:00 AM	Desplazamientos ruta de ida: (NEIVA - AIPE)		
	HORA: 6:00 AM a 14:00 PM	Actividades a ejecutar: Orientar formación complementaria en Procesos básicos de pastelería, Ficha: 3441792		
	HORA: 14:00 PM	Desplazamientos ruta de ida: (AIPE - NEIVA)		
Desplazamiento ruta de regreso:				Aipe - Neiva
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
Observaciones:				
Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de				\$0
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de				\$211.784
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de				\$400.000
FIRMA ORDENADOR DE GASTO:		FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :		FIRMA DEL CONTRATISTA:
 Firmado digitalmente por BELTRÁN BARRAGÁN FERMIN				
Nombres y Apellidos: FERMIN BELTRÁN BARRAGÁN		Nombres y Apellidos: OMAR GEOVANNY PARDO MACIAS		
Cargo: Subdirector de Centro		Cargo: Coordinador Académico		Nombres y Apellidos: JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ



**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA**


<b>CIUDAD Y FECHA:</b> Neiva 06 de mayo del 2026		
<b>PRESENTADO A:</b> CANDIDO HERRERA GONZALEZ, Subdirector (E) Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios		
<b>ORDEN DE VIAJE No:</b> 28726	<b>FECHA DE INICIO:</b> 09/04/2026	<b>FECHA DE FINALIZACION:</b> 26/04/2026
<b>LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO:</b>	<b>REGIONAL / CENTRO DE FORMACION</b>	<b>OTRA: (ciudad)</b>
	Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	Neiva – Aipe - Neiva Neiva – Corregimiento de San Antonio de Aipe - Neiva
<b>OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:</b> ORIENTAR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA, EN AIPE Y EN EL CORREGIMIENTO SAN ANTONIO ALTO (AIPE), FICHAS: 3441792 Y 3441790.		
<b>ACTIVIDADES DESARROLLADAS:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inducción a los procesos básicos de pastelería.</li> <li>2. Identificación de materiales y conocimientos de técnicas para la elaboración de los productos de pastelería.</li> <li>3. Los aprendices realizaron los trabajos que se le había dejado por medio de las guías que habían recibido de forma presencial.</li> <li>4. Inducción sobre los temas de seguridad industrial, la manipulación de alimentos y sobre la visión del SENA.</li> </ol>		
<b>RESULTADOS:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar: el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.</li> <li>2. Alistar: las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso.</li> </ol>		
<b>EVIDENCIAS O SOPORTES:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informe de legalización de comisión.</li> <li>2. Constancia de viaje de la Empresa de Transporte (Tiquetes)</li> <li>3. Lista de asistencia</li> <li>4. Evidencia Fotográfica</li> </ol>		
<b>COMPROMISOS</b>		

Seguir orientando la formación complementaria en: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA, FICHAS: 3441792 Y 3441790	Instructor	En mayo de 2026
---	------------	-----------------


**CONCLUSIONES:**

1. Se expone los productos elaborados en la formación. Se verifica la calidad de productos elaborados por los aprendices.
2. Los aprendices están de acuerdo en el programa de formación y están de acuerdo con los horarios establecidos por el SENA.

**DATOS DEL CONTRATISTA**

<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA</b>
JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ	

**VISTO BUENO SUPERVISOR**

<b>CARGO DEL SUPERVISOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR</b>	<b>FIRMA</b>
COORDINADOR ACADEMICO	OMAR GEOVANNY PARDO MACIAS	

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 377972 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	Neiva	DIA	9	MES	4	AÑO	26.
DESTINO	Aipe	No. DE BUS	0056.		HORA DE SALIDA		
					6am.		
PUESTOS	3	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	JAIIME TRUJILLO		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	A.P.P.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 377604 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	Aipe	DIA	9	MES	04	AÑO	26.
DESTINO	Neiva	No. DE BUS	1835		HORA DE SALIDA		
					3Pm.		
PUESTOS	2	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	Jaime Trujillo.		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	C. WESSA.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 375241 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	NEIVA.	DIA	12	MES	4	AÑO	26
DESTINO	Aipe	No. DE BUS	0038		HORA DE SALIDA		
					6am.		
PUESTOS	1	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	JAIIME TRUJILLO		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	Johanna V.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 377938 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	Aipe	DIA	12	MES	4	AÑO	2016.
DESTINO	Neiva	No. DE BUS	2016		HORA DE SALIDA		
					3:00pm		
PUESTOS	2	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	Jaime Trujillo R.		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	Teusa P.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 377937 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	Neiva.	DIA	19	MES	04	AÑO	26
DESTINO	Aipe.	No. DE BUS	1745		HORA DE SALIDA		
					6am.		
PUESTOS	2	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	Jaime Trujillo.		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	Enrique T.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 375253 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	Aipe	DIA	19	MES	4	AÑO	26
DESTINO	NEIVA.	No. DE BUS	1007.		HORA DE SALIDA		
					3pm		
PUESTOS	2	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	Jaime Trujillo R.		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	A.P.P.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 377892 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	Neiva	DIA	26	MES	04	AÑO	2026.
DESTINO	Aipe	No. DE BUS	3700		HORA DE SALIDA		
					6am.		
PUESTOS	4	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	Jaime Trujillo		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	J. P. H.		SERVICIO				
			—				

TIQUETE UNICO DE VIAJE NACIONAL  
 NIL. 891.100.279-1 377894 Coomotor  
 Su mejor Compañía

ORIGEN	aipc	DIA	26	MES	4	AÑO	2026
DESTINO	Neiva.	No. DE BUS	1045		HORA DE SALIDA		
					3pm		
PUESTOS	2	No. DE PASAJEROS	1		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
					15000	15000	
NOMBRE	Jaime Trujillo		No. TELEFONO				
			—				
TAQUILLERO	P. H. N.		SERVICIO				
			—				

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LOS CURSOS DE PANADERIA Y PASTELERIA DEL MUNICIPIO DE NEIVA Y AIPE

















**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: Procesos básicos de panadería

Código del Programa de Formación: 63520166

- Nombre del Proyecto ( si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto ( si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

**Competencia:**

Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Código 290803001.

Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

REALIZAR: EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

ALISTAR: LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTA: LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL **PROCESO**

- **UTILIZAR:** LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la Guía 100 horas

**PRESENTACIÓN:**



1, La historia del pan en la alimentación corre paralela a la historia del uso de los cereales por parte del ser humano. El pan es un producto directo del procesado manual de los cereales (procesado que con posterioridad se transformó en mecánico) y es muy posible que fuese la primera aplicación alimenticia de estos. El pan, el aceite y el vino quizás fueron los primeros alimentos procesados en la historia de la humanidad.

2, La panadería es un arte, que lleva miles de años de ejercicio y ha estado Presente en la evolución y transformación de nuestras sociedades. Es a través de este oficio, que se obtiene el pan, el cual es considerado sinónimo de alimento en muchas culturas y hace parte de la dieta alimentaria y forma de expresión cultural y religiosa en muchos países del mundo. La panadería y su ejercicio, al igual que las técnicas de fabricación y los ingredientes utilizados para la elaboración del pan, son influenciadas por la cultura, la tradición y las características culinarias de los pueblos, los cuales varían de un lugar a otro, dándole una condición propia y única.

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

**3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN DEL APRENDIZ:** Podemos aprender más, y más rápido, si tomamos control consciente del proceso de aprendizaje, expresando y analizando nuestra conducta.

El conocimiento viene, la sabiduría se queda. La adquisición de cualquier conocimiento es siempre útil al intelecto, que sabrá descartar lo malo y conservar lo bueno. Alimentad el espíritu con grandes pensamientos. La fe en el heroísmo hace los héroes.

**3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:** a. Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes, funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas. b. Materias primas para productos de panificación: Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores. Agua: funciones en formación de masa y en fermentación. Sal: Funciones en panificación, características de calidad.

Podemos aprender más, y más rápido, si tomamos control consciente del proceso de aprendizaje, expresando y analizando nuestra conducta.

El conocimiento viene, la sabiduría se queda. La adquisición de cualquier conocimiento es siempre útil al intelecto, que sabrá descartar lo malo y conservar lo bueno. Alimentad el espíritu con grandes pensamientos. La fe en el heroísmo hace los héroes.

**3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:** Con el fin de realizar la competencia “**en el área de panadería**”, se llevará a cabo una planeación y unas guías de aprendizaje se realizará una lista de chequeo por parte del instructor donde se tratarán los temas referentes a la panificación, Inventarios, Materia prima, todas las presentaciones tendrán una duración de 16 horas y se harán al inicio de cada sesión de formación.

En tiempo de 30 minutos se participará en una mesa redonda, donde cada aprendiz aportará sus conocimientos sobre el tema.

- **ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).** se transferirá con la socialización de cada una de las actividades realizadas y con los cumplimientos de las reglas de higiene y los procesos de limpieza y desinfección se propone la elaboración de diferentes recetas.

- Elaboración de los diferentes productos diseñados en el área de panadería. Buenas Prácticas de Manufactura (Decreto 3075/97) Actualización del decreto 2674/ del 2013
- Normatividad alimentaria
- Control de calidad de productos de panadería

Etapas preliminares al proceso de transformación de materias primas.

### **3.3.2.- IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA PANADERÍA, SEGÚN SU USO Y APLICACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN.**

1.- Con base a la orientación del instructor, en grupos de 6 aprendices, analiza el documento de las bases de la panadería y realiza una presentación sobre cada una de las materias primas que intervienen en los procesos de panificación y repostería.

### **3.3.3.- ELABORAR MASAS BLANDAS Y CILINDRADAS EN PANADERÍA, SEGÚN LOS PRODUCTOS PRESENTADOS EN EL MERCADO.**

1.- Con base a las recetas entregadas, por el instructor en cada uno de los talleres, realizar las preparaciones, siguiendo los pasos que se relacionan a continuación.

- 1) Pesaje: se pesan y se alistan todos los ingredientes
- 2) Moje: se integran los ingredientes y se obtiene la masa
- 3) Reposo: tiempo que se le da a la masa para mejorar sabor y desarrollar por si misma el gluten
- 4) Amasado: trabajo mecánico que se le da a la masa para desarrollar por completo el gluten
- 5) Armado: se corta al tamaño deseado y se arma de la forma deseada
- 6) Leudación: tiempo que se le da a los panes para que duplique como mínimo su volumen gracias a la

respiración de la levadura

7) Terminado: algunos detalles finales como el embole (barnizar con huevo) o cortes

8) Horneado: los panes se hornean a 180°C si son de 100gr o menos por espacio de 15 minutos si son de más tamaño necesitará de más tiempo y de menor temperatura

### **MASAS BLANDAS**

Taller 1. Panes batidos

Taller 2. Pan de molde

### **MASAS ALIÑADAS Y SEMIALIÑADAS**

Taller 3 pan aliñado

Taller 4 pan semialiñado

Taller 5 pan con queso

Taller 6 pan de la abuela

Taller 7 pan rey

Taller 8 pan hamburguesa y pan perro

Taller 9 pan trenza

Taller 10 pan quesillo

Taller 11 pan mantequilla

### **MASAS DULCES**

Taller 12 mojiçón

Taller 13 caña

Taller 14 pan coco

Taller 15 peras y liberales

Taller 16 donuts

### **MASAS HOJALDRADAS**

Taller 17 croissant

Taller 18 pan hawaiano

Taller 19 pan rollo

Taller 20 pastel gloria, volován

Taller 21 chicharronas, corazones

### **MASAS INTEGRALES**

Taller 22 pan integral

Taller 23 pan siete granos

Ambiente Requerido

Taller de panadería Sena industria.



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
--	-------------------------	---------------------------------------

### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p><b>Evidencias de Conocimiento :</b></p> <p><b>Evidencias de Desempeño:</b></p> <p><b>Evidencias de Producto:</b></p>	<p><b>Evidencias de Conocimiento:</b> Evaluación de conocimientos</p> <p><b>Evidencias de Desempeño:</b> Practicar y demostrar la elaboración de las diferentes clases de masas batidas.</p> <p><b>Evidencias de Producto:</b> Presentar una preparación de panadería a partir de las preparaciones planteadas en cada taller. Receta paso a paso y receta estándar</p>	<p>1, define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados.</p> <p>2, diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.</p>

**5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:** Amasar: formar una masa con harina y agua u otro líquido y trabajar con las manos para hacerla más elástica

- Batir: Mezclar juntos unos ingredientes por ejemplo a la crema de leche o los huevos, al agitarlos con una batidora o mano
- Creinar: suavizar una mantequilla normalmente con azúcar por acción de un batido, continuo, por medio de una batidora o batidor, para obtener un producto oxigenado, homogéneo y espumoso
- Confitar: cubrir una fruta o pasta con azúcar cocido o chocolate



- Cubrir: alisar una torta o pastel con crema, salsa de chocolate, etc., con la ayuda de una espátula
- Focaccia: pan italiano un tanto rustico, preparado a base de harina, levadura, agua y aceite de oliva o manteca de cerdo, el cual al hornearse queda un poco esponjoso. Para enriquecerlo en su sabor le ponen queso, jamón, embutidos o tomates
- Hojaldre: pasta amasada con harina, agua, mantequilla u otra grasa, trabajando en dobleces y que .al cocinar en el horno, se separa en hojas superpuestas muy finas
- Hornear: cocinar las masas en el horno a su temperatura y tiempo deseado para cada preparación
- Leudar: fermentación de la masa con la levadura
- Levadura: microorganismo unicelular, de la clase de los hongos, que se emplean en la fermentación de las masas
- Masa: combinación cruda de harina, líquidos, grasas, etc., para hacer crepes, tortas y bizcochos

## 6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS.

ALZATE LONDOÑO, Jaime Guía profesional de Cocina.

BRAVERMAN. J.B.S Bioquímica de los alimentos. Editorial El Manual Moderno. México 1993

BURTON, Donald y ROUTH. Joseph. Química Orgánica y Bioquímica. Editorial Interamericana. México 1977.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	
Autor (es)	<b>JAIME TRUJILLO RODRIQUEZ</b>	<b>INSTRUCTOR</b>	<b>PANADERIA Y PASTELERIA</b>	<b>20/02/2023 16/12/2023</b>	<b>AL</b>