



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, junio - 2026

Señor(a)

JESSICA TOBON VELA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. DE CONTRATO: CO1.PCCNTR.9157706

Coordinador Académico de programas especiales

C.I.E.A

Riohacha

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9157706 del 2026

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

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

Plazo: 4 de diciembre del 2026

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



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

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios (160 horas mensuales o según programación si es contrato por horas), atendiendo la formación de aprendices en el área y/o programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular o normatividad vigente	Desarrollo de actividades formativas de acuerdo a la programación asignada por el programa de articulación con la media. Relacionadas en las siguientes fichas	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
2	Gestionar la aprobación y desarrollar los Proyectos formativos programados por el Centro Industrial y de Energías Alternativas en el Plan Operativo 2025	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
3	Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
4	Deberá elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de	Se formularon las guías de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje de acuerdo con el programa de formación Técnico Cocina	Registro fotográfico guías de aprendizaje informe mensual de gestión GOR-F-012



	formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo		
5	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	<p>Se realizaron jornadas de formación en las fichas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO - 3177094 INSTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA - 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 - 3466516 INSTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA 	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
6	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
7	Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica) actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de	Se alimento el portafolio con toda la información solicitada por la coordinadora Jesicca Tobon y la líder Yerli Espinosa	Registro fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012



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



	productiva. Enviar a coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos hora y lugar, así como las novedades que se presenten.		
13	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
14	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de su objeto contractual.	Se manejaron los sitios Web oficiales, se utilizó correctamente los correos electrónicos y se revisaron periódicamente para contestar requerimientos.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
15	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
16	Planear oportunamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la coordinación académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente al modelo pedagógico del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
17	Realizar seguimientos a los aprendices en el desarrollo de su etapa productiva.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No aplica



		referentes al cumplimiento de esta obligación	
18	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
19	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Se hace entrega del reporte mensual de horas a cumplir de cada ficha durante el mes, donde se reflejará las competencias a ejecutar	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
20	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
21	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas o Físicas definidas por la entidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
22	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Se hace entrega del reporte mensual de horas a cumplir de cada ficha durante el mes, donde se reflejará las	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012



		competencias a ejecutar	
23	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
24	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Se realizaron laboratorio de cocina con los aprendices para emplear practica de las teorías en formación.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
25	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
26	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
27	Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se realiza actualización y entrega de informes de si Contratista e informes.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
28	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica



	presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnológico f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.		
29	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
30	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.	Se cumplió con normas y protocolos de bioseguridad para la ejecución de las actividades del contrato.	Registro Fotográfico informe mensual de gestión GOR-F-012
31	Trabajar de forma articulada y coordinada con el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación SENNOVA, SBDC y las demás dependencias del Centro de Formación, para apoyar los procesos formativos, a través de la formulación de un (1) proyecto de investigación y una (1) idea de negocio radicado ante la coordinación SENNOVA y el Fondo Emprender respectivamente, que permita fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas en la Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
32	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

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



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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	48026	MAICAO	21-05-2026	21-05-2026
2	56526	MAICAO	04-06-26	04-06-26

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. **4657266244** Soporte SOI referente al mes de mayo del 2026

Cordialmente,

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

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



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MES JUNIO

JAVIER ENRRIQUE RAMOS RAMOS
Instructor Articulación con la Media
Autor

JESSICA TOBON VELA
COORDINADORA PROGRAMAS ESPECIALES

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
RIOHACHA – LA GUAJIRA
16 DE JUNIO DE 2026



www.sena.edu.co



INTRODUCCION

En este documento, se presentan los resultados y evidencias de las obligaciones ejecutadas en el mes del 1 de junio – 30 de junio de 2026 en el programa Técnico en Cocina con doble titulación.

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

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

- 3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO

- 3177094 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA

- 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13

- 3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA

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

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



INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MENSUALES

El presente informe detalla las actividades realizadas durante el periodo objeto de cobro 1 de junio – 30 de junio de 2026, las cuales se relacionan con las obligaciones contractuales y se detallan a continuación; Coordinador académico del programa de Articulación con la Media.

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

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

Evidencias:

Ilustración 1. Reporte de horas mes de junio

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

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



@SENACOMUNICA

www.sena.edu.co



manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo

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

Evidencias: Guía de aprendizaje



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

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

2. PRESENTACIÓN

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

GFPI-F-135 V04



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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Realizar un análisis de caso sobre un incidente de contaminación alimentaria en un restaurante. Los estudiantes deberán identificar los tipos de contaminantes involucrados (físicos, químicos, biológicos) y discutir cómo podrían prevenirse estos riesgos en el contexto de su futura práctica.

Ambiente requerido: Discusión guiada y análisis de casos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Video del caso de estudio, presentaciones y guías impresas de tipos de contaminante.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: Identificar los principales riesgos de contaminación y prácticas de higiene observando videos y ejemplos de entornos de cocina. Posteriormente, los estudiantes harán un resumen escrito de las principales amenazas y soluciones para mantener la seguridad alimentaria.

Ambiente requerido: Aula con proyector y pizarra.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación de videos y trabajo en pequeños grupos para discutir y presentar hallazgos.

Materiales de formación: Videos de buenas prácticas de manipulación, documentos con normas sanitarias.

Material de apoyo: Suministrado por el Instructor.

Duración de la actividad: 4 horas.

GFPI-F-135 V04

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



@SENACOMUNICA

www.sena.edu.co



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

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

2. PRESENTACIÓN

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

GFPI-F-135 V04



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Reflexionar sobre la importancia de los procedimientos técnicos en la preparación de alimentos, analizando casos prácticos de fallos en la producción debido a incumplimientos de normativas sanitarias.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Video del caso de estudio, presentaciones.

Duración de la actividad: 30 horas.

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

Descripción de la actividad: Observar videos sobre técnicas de alistamiento y preparación de bases culinarias. Identificar los pasos necesarios para garantizar el cumplimiento de las normativas y los estándares de calidad.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación de videos y trabajo en pequeños grupos para discutir y presentar productos.

Materiales de formación: Videos de buenas prácticas de manipulación, documentos con normas sanitarias.

Material de apoyo: Suministrado por el instructor.

Duración de la actividad: 60 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Realizar simulaciones prácticas para el alistamiento y preparación de bases de repostería y panadería. Los aprendices elaborarán productos siguiendo técnicas específicas, recetas estándar y normativas sanitarias.

Ambiente requerido: Cocina con utensilios y equipo necesario.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en parejas para realizar prácticas de cocina y autoevaluación.

GFPI-F-135 V04

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

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

Gestión: Se realizaron jornadas de formación en las fichas.

- 3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO
- 3177094 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA
- 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13
- 3466516 INTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA



@SENACOMUNICA

www.sena.edu.co



Evidencias: 3177094 I.E ALMIRANTE PADILLA





NOTA: jornada de formación FUENTE: propia



www.sena.edu.co



3177093 I.E INTERNADO LAACHON MAYAPO



2 de Junio de 2026
Hora 7:40am
Mayapo, La Guajira
Inst. Javier Enrique Ramos Ramos



2 de Junio de 2026
Hora 8:45am
Mayapo, La Guajira
Inst. Javier Enrique Ramos Ramos



2 de junio de 2026
Hora 7:30am
Mayapo, La Guajira
Inst. Javier Enrique Ramos

     
@SENAComunica

www.sena.edu.co



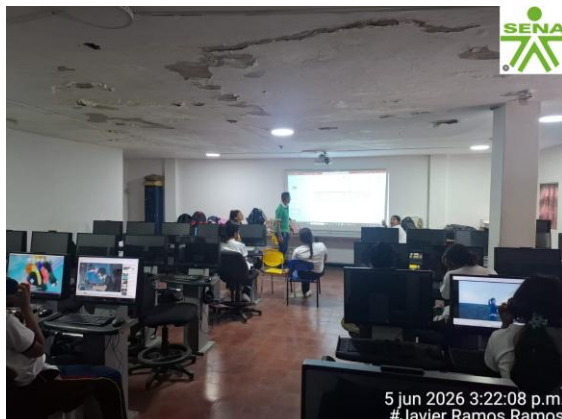
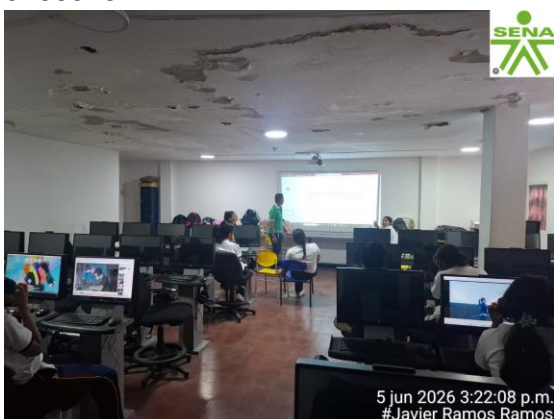
NOTA: jornada de formación FUENTE: propia



www.sena.edu.co



3466516 I.E ALMIRANTE PADILLA



NOTA: practica en cocina FUENTE: propia



3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13



www.sena.edu.co



www.sena.edu.co

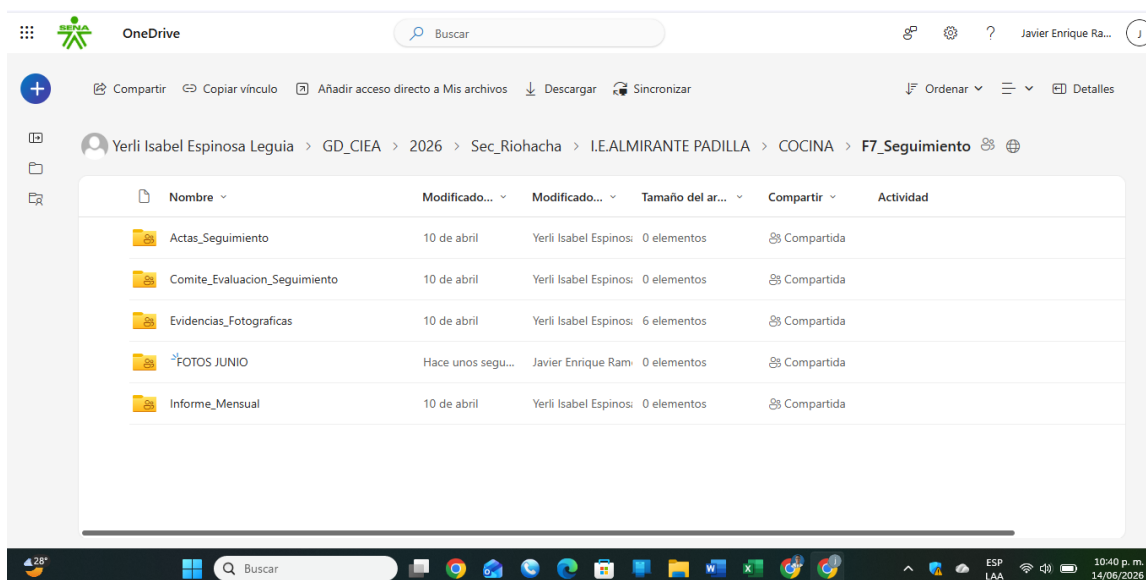
@SENACOMUNICA



Obligación contractual 7: Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica) actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica) y los demás formatos y solicitudes por parte de coordinación académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral en los formatos establecidos por el SIGA.

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

Evidencias: Capture carpeta portafolio con la líder Yerli Espinosa



NOTA: Manual de articulación con la educación media

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

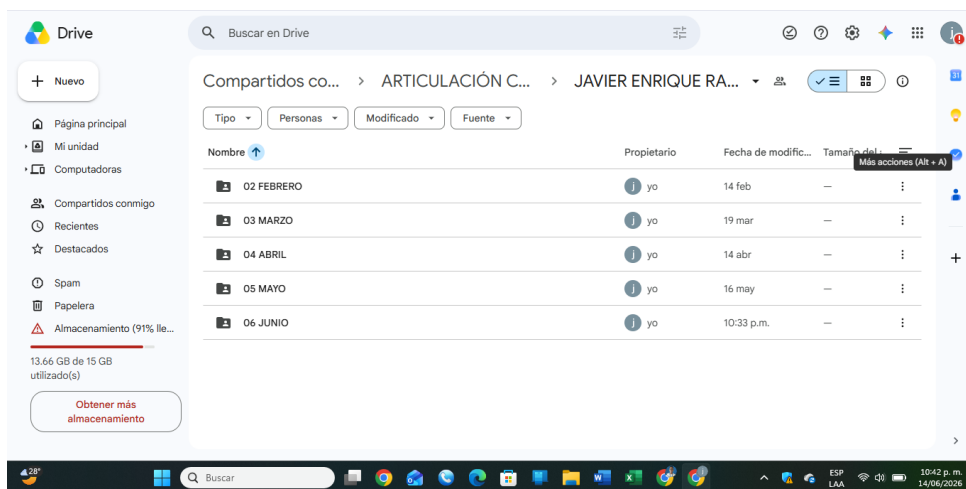
Gestión: Se realiza la entrega de informes de Ejecución de la Formación Profesional en las fechas establecidas.



www.sena.edu.co



Evidencias: Capture carpeta del mes de junio en el DRIVE



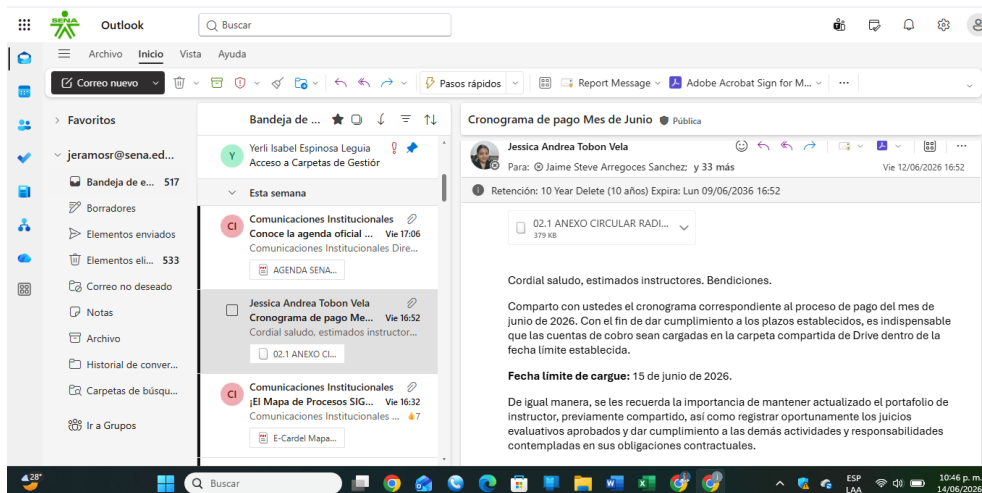
NOTA: Manual de articulación con la educación media

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

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

Evidencias:

Ilustración 13. Correo recibido sobre novedades de ingreso



NOTA: Capturé del correo



www.sena.edu.co



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

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

Evidencias:

Ilustración 11. Formato cargue de horas

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR																			
REGIONAL GUAYIRA CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS																			
DATOS DEL DOCENTE										MES: JUNIO		AÑO: 2026							
NOMBRES Y APELLIDOS: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS										CÉDULA: 6847464									
PARTE HORAS DIRECTAS - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA																			
ID. FICHA	HORARIO		FECHA		DÍAS							COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADO DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	HORAS	FIN	EVALUADOS			
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	S					SI	NO		
3473540 I.E. INSTITUCION EDUCATIVA NO.13	6:00	14:00	4/06/2026	25/06/2026								X		APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS).	32			
3177093 I.E. INTERNADO LAACHON MAYAPO	6:00	14:00	2/06/2026	30/06/2026								X		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	40			
3466516 INSTITUCION														APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE				

NOTA: Manual de articulación con la educación media

Obligación contractual 22: Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.

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

Evidencias: Reporte de horas mes de junio– Sofia Plus



TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

14/06/26 22:49

Page 9 of 10

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

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

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

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

Evidencias: Laboratorio de cocina



@SENACOMUNICA

www.sena.edu.co

16

GOR-F-012 V03



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

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

Evidencias: si contratista

SERVICIOS PERSONALES NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTÍCULO 101 ESTATUTO TRIBUTARIO)		Código Centro	922240
REGIONAL GUAYAMA CENTRO INDUSTRIAL Y DE NEGOCIO ALTERNATIVAS		Fecha Elaboración	Junio de 2026
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA N° adquirente: 006.006.034-1		Verificación	CIERO - 1,26
		Id de Proceso	39019-671616
DATOS DEL CONTRATISTA			
Nombre y apellidos	JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS	Banco a consignar	BANCO BBVA
Cédula de Ciudadanía	8.843.404	Tipo de cuenta	AFORROS
Cuenta electrónica	jramos@sena.edu.co	Número de Cuenta	0758162581
PIF de contacto		Prestar Servicios Excluidos de IVA	NO
Inclusión 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?			NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$80.716.000			NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a \$200.400.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			NO
¿Utiliza cobros o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			NO
Concepto del pago correspondiente a:			Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTÍCULO 362 E.T.			0,00%
DATOS DEL CONTRATO			
N° del contrato	91970952026	N° Compromiso SEP	2826
Número de pagos durante la vigencia del contrato		11	
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)			
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de formación titulados en nivel técnico de la Programación de Articulación con la media ajustando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro			
DATOS PERIODO DEL PAGO			
Del	01/06/2025	Al	30/06/2025
Saldo Anterior del Contrato:	\$ 22.597.375		
Valor Total del Contrato:	\$ 30.625.460		
Valor Bruto Pagos:	\$ 18.434.825		
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO			
Ingresos por honorarios	\$ 3.662.540	Retención en la fuente a practicar Artículo 363 rentas:	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 3.662.540	TOTAL RETEPUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0
BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE	\$ 2.017.562,00	TOTAL RETEPUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR			
N° Planilla PSL o, N° Radicación pago 55	Junio	Mayo	2.017.562,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.730.905	\$ 1.730.905	3.553.448,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 216.900	\$ 216.900	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 280.200	\$ 280.200	19%
Aporte obligatorio a Fondo de Solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	0,00%
ARL	\$ 42.700	\$ 42.700	0,00%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -	\$ -	0,00%
Aportes voluntarios a cuentas AFC y AVC	\$ -	\$ -	0,00%
Aporte voluntario a Fondo de pensiones voluntarias	\$ 84.531	\$ -	0,00%
Intereses Préstamo de Vivienda	\$ -	\$ -	0,00%
Dependientes hasta	\$ 366.250	\$ -	0,00%
Salud hasta	\$ 837.864	\$ -	0,00%
Renta Cuarta 25% liquidada en los meses anteriores	\$ 37.827.505	\$ 672.000	0,00%
al período objeto de cobro	\$ 2.695.000	\$ -	0,00%
Retención en la Fuente Contragente	\$ -	\$ -	0,00%
SON TRES MILLONES CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO OCHENTA Y UN PESOS MILE		VALOR A PAGAR	
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO		\$3.543.181,00	
En este documento, se presentan los resultados y evidencias de las obligaciones ejecutadas en el mes del 1 de junio - 30 de junio de 2026 en el programa Técnico en Cocina con doble titulación. En donde se podrá evidenciar los procesos de formación de las jornadas académicas. A continuación, se relacionan algunas de las actividades realizadas; 1. Se desarrollaron las actividades actividades formativas de acuerdo a la programación de horas asignadas por el programa de articulación con la media. Relacionadas en las siguientes fichas: - 3177093 I.E. INTERMADO LANCHON MAYAPO - 3177094 INSTITUCION EDUCATIVA ALMIRANTE PADILLA - 3473548 I.E. INSTITUCION EDUCATIVA NO. 25 - 3466526 INSTITUCION EDUCATIVA ALBORANTE PADILLA			
2. Se formó la guía de aprendizaje para el logro de los resultados de acuerdo con el programa de formación Técnico en Cocina para la competencia resultados de aprendizaje etapa practica acuerdo con los procedimientos establecidos.			
3. Se realizó laboratorio de cocina con las fichas para poner en práctica los conocimientos			
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:			
1. Cumplo 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 PVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados para la disminución de la Base de Retención en la Fuente por otros ingresos.			

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



www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



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

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

Evidencias:

Ilustración 16. Cumplimiento del protocolo entre aprendices



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



CONCLUSIONES

Durante el mes de junio de 2026 se dio cumplimiento a las actividades programadas en el marco del programa Técnico en Cocina bajo la estrategia de Articulación con la Media, desarrollando los procesos formativos de acuerdo con la programación establecida para las fichas asignadas.

Se elaboraron y aplicaron las guías de aprendizaje requeridas para el desarrollo de las competencias y resultados de aprendizaje, garantizando la adecuada orientación académica de los aprendices. Asimismo, se realizaron prácticas y laboratorios de cocina que permitieron fortalecer los conocimientos teóricos mediante experiencias de aprendizaje significativas y contextualizadas.

De igual manera, se efectuó el acompañamiento permanente a los aprendices durante las jornadas de formación, se mantuvo actualizado el portafolio de evidencias, se presentaron oportunamente los informes y reportes requeridos por la coordinación académica y se dio cumplimiento a los lineamientos institucionales y administrativos establecidos por el SENA.

Se firma el presente informe con corte a los 16 días del mes de junio de 2026

Atentamente,

Firma

JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

Contratista

C.C. No. 6843464 de Tierra alta



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3177093 - COCINA.

DE APRENDIZAJE:

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).
- 2.EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3177094 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).
- 2.EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA 3473540 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).
- 2.EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00
--------------------------------------	-------

FICHA 3466516 - COCINA. **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).
- 2.EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA Riohacha, 02 de junio 2026		
PRESENTADO A: MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA – Subdirectora CIEA (E)		
ORDEN DE VIAJE No: 48026	FECHA DE INICIO: Mayo 21 del 2026	FECHA DE FINALIZACION: Mayo 21 del 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA : (ciudad)
	Guajira, Centro Industrial y de Energías Alternativas	Riohacha – Maicao
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
Mayo 21 del 2026 Institución Educativa: I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 Ficha: 3473540 Actividades Realizadas: <ul style="list-style-type: none">• Desplazamiento a la I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 en horas de la mañana.• Desarrollo de la guía de aprendizaje, con énfasis APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.• Socialización de temáticas Y dinámicas activas para fortalecer las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo.• Taller practico en cocina		
RESULTADOS:		
<ol style="list-style-type: none">1. Se verifico la asistencia de la ficha 34735402. Se desarrollaron actividades contenidas en la guía de aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. Se guio y asesoro a los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral haciendo acompañamiento a las actividades realizadas.		



EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

EVIDENCIAS DE RESULTADOS:

1.

Ilustración 1 Listado de asistencia

Reporte de Aprendizices 21-05-2026

Ficha de Caracterización: 3473540: EDCINA
Estado: EN EJECUCIÓN
Fecha del Reporte: 21-05-2026

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Estado
PPF	4729707	BERNARDI BETZASE	PINEDA GUANIPA		bernardibetzase@gmail.com	Asistió
PPF	5071081	ENTERBENT GULLERMO	CRISTÓBAL SUAREZ		enterbentguller@gmail.com	Asistió
IT	1121540310	KOLEMAN GODOY	DOCTOR CASTILLO		carlitosgodoy@gmail.com	Asistió
IT	1121541507	VERDYE GABAY	PEREZ JIMENEZ		verdye@gmail.com	Asistió
IT	1121541525	BIENESSI GABAY	ARTO DE LA TORRE		bienessi@gmail.com	Asistió
IT	1121541762	GONDI UNUELA	ESTRADA MUÑOZA		gondiunuela@gmail.com	Asistió
IT	1121542373	RAMIR JOSE	MERCADO DE ARCO		ramirjo@gmail.com	Asistió
IT	1121542784	LUIS	MALO VILLARREAL		luisvillarreal@gmail.com	Asistió
IT	1121543044	LUANA VANESSA	CHARRAS PEREZ		luana.vanessa@gmail.com	Asistió
IT	11215437053	SHAYRA MILENA	VENTIL CHARRY		shayra.milena@gmail.com	Asistió
IT	11215448799	DYNERIS MAROLAY	RAMOS BARRANCO		dynerisramos@gmail.com	Asistió
IT	11215468425	LUIS ANDRES	BERGADO REYES		luisandres18@gmail.com	Asistió
IT	112154692115	DIUSSELIS ANOREA	PEREZ GOMEZ		diusselis18@gmail.com	Asistió
IT	11215488325	KENDRY JOSE	PAZ MANZANO		kendry18@gmail.com	Asistió
IT	11215492725	THALA HELENA	CAJAL TEJAN		thalahelena@gmail.com	Asistió
IT	11215494017	RODRIGO GUSTO	RODRIGUEZ AGUIA		rodrigo.gusto@gmail.com	Asistió
IT	11215494582	ROBERTO JOSE	VALEDES MARTINEZ		roberto.valedes@gmail.com	Asistió
IT	11215494713	MICHAEL ANDRES	CAMPO ADRIAN		michaelcampo@gmail.com	Asistió
IT	11215494764	VALERY NICOL	COPIERES PARRA		valerynicol18@gmail.com	Asistió
IT	11215494764	JANNY ENRIQUESSA	BUENOSA RAMIREZ		jannyenrique@gmail.com	Asistió

NOTA: Se verifica la asistencia de la ficha 3473540

2.

Ilustración 2 Desarrollo de la formación



21 may 2026 7:56:07 a.m.
#Javier Ramos Ramos



Nota. Desarrollo y explicación de los temas, ficha 3473540. Fuente propia (Javier Ramos, 2026)

Ilustración 3 Desarrollo de la formación



Nota: ficha 3473540. Fuente propia (Javier Ramos,2026)

Se desarrollaron actividades contenidas en la guía de aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ilustración 4 Actividades Guía de aprendizaje**

 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE	 La guía tiene como objetivo motivar a los estudiantes a realizar un trabajo autónomo y colaborativo, integrando conocimientos previos con nuevos conceptos y desarrollando habilidades prácticas en un entorno simulado de cocina. A través de esta guía, los aprendices fortalecerán sus competencias en el manejo seguro de alimentos y aprenderán a identificar y prevenir riesgos de contaminación.
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE <ul style="list-style-type: none">• Denominación del Programa de Formación: técnico en cocina• Código del Programa de Formación: 635503• Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): aplicación de técnicas y procedimientos de cocina para establecimientos gastronómicos en el departamento de La Guajira.• Fase del Proyecto (si aplica): análisis, planeación, ejecución.• Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): identificar procedimientos y técnicas de cocina necesarios en la cadena alimentaria para la prestación de servicios alimenticios• Competencia: manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente• Resultados de Aprendizaje:<ul style="list-style-type: none">➢ detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).➢ efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos de acuerdo con programas y procedimientos.➢ aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.• Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 96 horas (todas presenciales) 2. PRESENTACIÓN <p>Este programa de aprendizaje permitirá a los aprendices desarrollar habilidades esenciales para la manipulación segura y efectiva de alimentos en un entorno profesional. Las actividades están diseñadas para fortalecer el conocimiento y la aplicación práctica de normas de higiene y seguridad alimentaria, esenciales en cualquier establecimiento gastronómico.</p> <p>GPPI-F-135 V04</p>	3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 3.1 Actividades de reflexión inicial: <p>Descripción de la actividad: Realizar un análisis de caso sobre un incidente de contaminación alimentaria en un restaurante. Los estudiantes deberán identificar los tipos de contaminantes involucrados (físicos, químicos, biológicos) y discutir cómo podrían prevenirse estos riesgos en el contexto de su futura práctica.</p> <p>Ambiente requerido: Discusión guiada y análisis de casos.</p> <p>Estrategias o técnicas didácticas activas: Video del caso de estudio, presentaciones y guías impresas de tipos de contaminante.</p> <p>Duración de la actividad: 2 horas.</p> 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: <p>Descripción de la actividad: Identificar los principales riesgos de contaminación y prácticas de higiene observando videos y ejemplos de entornos de cocina. Posteriormente, los estudiantes harán un resumen escrito de las principales amenazas y soluciones para mantener la seguridad alimentaria.</p> <p>Ambiente requerido: Aula con proyector y pizarra.</p> <p>Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación de videos y trabajo en pequeños grupos para discutir y presentar hallazgos.</p> <p>Materiales de formación: Videos de buenas prácticas de manipulación, documentos con normas sanitarias.</p> <p>Material de apoyo: Suministrado por el Instructor.</p> <p>Duración de la actividad: 4 horas.</p> <p>GPPI-F-135 V04</p>

Nota. Pantallazos redacción de actividades guías de Aprendizaje. Fuente propia (Javier Ramos, 2026)

SOPORTES



Ilustración 7 Soportes de tiquetes de viajes

COOPERATIVA MULTIACTIVA ASOTRANSRIOMA
TRANSPORTE DE PASAJEROS Y ENCOMENDAS
MT. 988 863.733-1
Cll 16 # 15-20 Maicao - La Guajira
Cel. 304 269 5757 / 305 211 9696

TIQUETE DE VIAJE 15208

FECHA: 21/05/26

PASAJERO: Javier Ramos

PROCEDENCIA: Riohacha

DESTINO: Maicao

MOVIL:

PLACA:

VALOR: \$30.000

HORA: 06:30

FIRMA DESPACHADOR: Feliz

COOPERATIVA MULTIACTIVA ASOTRANSRIOMA
TRANSPORTE DE PASAJEROS Y ENCOMENDAS
MT. 988 863.733-1
Cll 16 # 15-20 Maicao - La Guajira
Cel. 304 269 5757 / 305 211 9696

TIQUETE DE VIAJE 15206

FECHA: 21/05/26

PASAJERO: Javier Ramos

PROCEDENCIA: Maicao

DESTINO: Riohacha

MOVIL:

PLACA:

VALOR: \$30.000

HORA: 4:15 pm

FIRMA DESPACHADOR: Juan Maíl

Nota. tiquetes de viajes de Riohacha-Manaure – Maicao - Riohacha día 1. Fuente propia (Javier Ramos, 2026)

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Desarrollo de proceso de la ejecución de la formación profesional integral en el programa de formación en Cocina Local. Ficha 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 ubicada en el municipio de Maicao (La Guajira), jornadas en la cual se desarrolló	Instructor Javier Ramos Ramos	Permanente



la guía de aprendizaje etapa practica 2. Acuerdo con los procedimientos establecidos, entrega de talleres como resultado de los aprendices vinculados a la ficha		
3. N/A	N/A	N/A
CONCLUSIONES: 1. Se desarrollo de manera oportuna la formación en las fichas 3473540 2. La formación conto con la asistencia del 100% de los aprendices En la formación se evaluaron evidencias de conocimiento y producto acorde a la guía de aprendizaje.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
JAVIER RAMOS RAMOS		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinadora Académica de Programas Especiales (e)	JESSICA TOBON VELA	



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

Usuario que Genera Reporte: MHmorcasit MARIETH ORCASITAS PENALOZA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA
Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 14 de mayo de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	48026	Fecha Solicitud	2026-05-12	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-05-14	Genera Viáticos	Si	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	ARTICULACION			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	1826	Dependencia Solicitante				922211 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocata Último día Comisión	Porcentaje Pernocata	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
JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS	CC: 6843464	CONTRATISTA	Autorizada	2026-05-21	2026-05-21	GUAJIRA / RIOHACHA	GUAJIRA / MAICAO	0,5	No	50	0,5	3.662.548,00	288.347,00	144.174,00	50.000,00	194.174,00	REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540
Totales Solicitud de Comisión														144.174,00	50.000,00	194.174,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN	
REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540	

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	40797966	Nombre:	MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - GUAJIRA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	"" Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO		Cargo:	""	

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Juridica
Hora de firma: 2026/05/14 11:49:52 -05:00



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

Usuario que Genera Reporte: MHmorcasit MARIETH ORCASITAS PENALOZA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 14 de mayo de 2026

Firma Responsable			
Verificado Por:	NAIDELIN TALIA BRUGES ARIZA	Fecha Verificación:	14/05/2026 11:44:16



Firmado digitalmente por:
Nombre: MARIETH ORCASITAS PENALOZA
Cédula de ciudadanía: 40797966
Usuario SIIF: MHmorcasit
14/05/2026 11:50:07 a. m.



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:

Fecha y Hora Sistema:

MHjaperezs

36-02-00-044-922210

17/01/2026 12:00:00 p. m.

JANYA PEREZ SUAREZ

CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL											
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes “Ítems de afectación de gastos”											
Numero:	1826	Fecha Registro:	2026-01-17	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA						
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Saldo x Comprometer:	Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	88.039.050,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual.:	88.039.050,00			88.039.050,00	Vr. Bloqueado	0,00
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS						
Número:	1826	Fecha Registro:	2026-01-17	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:			
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO											
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO	
922211 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF							
					Total:	88.039.050,00	0,00	88.039.050,00	88.039.050,00	0,00	

Objeto:	VIATICOS FORMACION: Gastos de desplazamiento para atender las acciones de formación, de los grupos que se encuentran en ejecución del programa de Articulación con la Media Técnica vigencia 2026 del Centro Industrial y de Energías Alternativas, según Resolución No 1-00001 de 2026. Radicado No. 44-9-2026-000444 del 16/01/2026
---------	---

JANYA PÉREZ SUÁREZ

Firmado digitalmente por JANYA PÉREZ SUÁREZ
Nombre de reconocimiento (DN): cn=JANYA PÉREZ SUÁREZ, o=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, ou=COORDINADORA GRUPO MIXTO ADMINISTRATIVO, email=janya.perez@sena.edu.co, c=CO

JANYA PEREZ SUAREZ

COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYO ADMINISTRATIVO



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:MHghernand

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:36-02-00-044-922210

GINA MICHEL HERNANDEZ GARNICA
CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

Fecha y Hora Sistema:

14/05/2026 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 1826 de fecha 2026-01-17. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	265426	Fecha Registro:	2026-05-14	Unidad / Subunidad Ejecutora:		36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:		0,00			
Valor Inicial:	194.174,00	Valor Total Operaciones:			0,00	Valor Actual:	194.174,00	Saldo x Obligar:		194.174,00			
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: Cédula de Ciudadanía	6843464	Razón Social:	JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS						Medio de Pago:	Abono en cuenta			
CUENTA BANCARIA													
Número:	0758192561	Banco:	BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. BBVA				Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa			
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	40797966	Nombre:	MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA				Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - GUAJIRA					
CAJA MENOR			VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE						
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	48026	Número:	48026	Tipo:	SOLICITUD	Fecha:	2026-05-14
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO													
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO			FUENTE	RECURSO	SITUAC.							
922211 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Nación	10	CSF	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR		
								194.174,00	0,00				
							Total:	194.174,00	0,00	194.174,00	194.174,00		
Objeto:	VIATICOS FORMACIÓN: COM 48026 EL DÍA 21/05/2026 RUTA R/CHA MAICAO R/CHA- REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540. Radicado No. 44-9-2026-005892 del 14/05/2026												
PLAN DE PAGOS													
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC			POSICION DEL CATALOGO DE PAC			FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO				
36-02-00-044-922210	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA			3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF		2026-05-14	194.174,00	194.174,00	NINGUNO			

ANGELICA SAN JUANELO MORAN

Firmado digitalmente por ANGELICA SAN JUANELO MORAN
Nombre de reconocimiento (DN): cn=ANGELICA SAN JUANELO MORAN, o=SENA Regional Guajira, ou=Coordinadora Grupo Mixto Administrativo, email=asanjuanelo@sena.edu.co, c=CO

ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN
COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYO ADMINISTRATIVO



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA Riohacha, 11 de junio 2026		
PRESENTADO A: MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA – subdirectora CIEA (E)		
ORDEN DE VIAJE No: 56526	FECHA DE INICIO: Junio 4 del 2026	FECHA DE FINALIZACION: Junio 4 del 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	Guajira, Centro Industrial y de Energías Alternativas	Riohacha – Maicao
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
Junio 4 del 2026 Institución Educativa: I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 Ficha: 3473540 Actividades Realizadas: <ul style="list-style-type: none">• Desplazamiento a la I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 en horas de la mañana.• Desarrollo de la guía de aprendizaje, con énfasis APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.• Socialización de temáticas Y dinámicas activas para fortalecer las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo.• Taller practico en cocina		
RESULTADOS:		
<ol style="list-style-type: none">1. Se verifico la asistencia de la ficha 34735402. Se desarrollaron actividades contenidas en la guía de aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. Se guio y asesoro a los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral haciendo acompañamiento a las actividades realizadas.		



EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

EVIDENCIAS DE RESULTADOS:

1.

Ilustración 1 Listado de asistencia

Reporte de Aprendices					
Ficha de Caracterización: 3473540 - COCINA					
Estado: EN EJECUCION					
Fecha del Reporte: 04-06-2026					
Tipo de Documento	Numero de Documento	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electronico
PPT	4129107	HERNANLY BETZARE	FINEDA GUANIPA		gradaheirv@gmail.com
PPT	4407086	ENYERBERT GUILLERMO	GRIMALDI SUAREZ		suareheirv@gmail.com
TI	1121540316	AUSSAM DAVID	JOHOR CASTILLO		castillocorv@gmail.com
TI	1121541037	YEDWY SARAY	PEREZ JIMENEZ		pererjimen@gmail.com
TI	1121541320	GENESS SARAY	BRITO DE LA TORRE		icetdelatorre@gmail.com
TI	1121541762	KAREN DANIELA	ESTRADA MENDOZA		mendocayv@gmail.com
TI	1121542313	SAMIR JOSE	MERCADO DE ARCO		merjuan41@gmail.com
TI	1121542764	LUIS	MALO VILLARREAL		malovillar@gmail.com
TI	1124033364	LAURA VANESSA	LABARCES PEREZ		labarcesv@gmail.com
TI	1124037063	SHAYRA MILENA	VERTEL CHADRY		vertelchadry@gmail.com
TI	1124048799	SYNERGI MAROLAY	RAMOS BARRANCO		ramosbarranco@gmail.com
TI	1124060425	LUIS ANDRES	MERCADO REYES		mercadoandres@gmail.com
TI	1124062115	JHUBELIS ANDREA	PEREZ GOMEZ		perezgomez@gmail.com
TI	1149198825	KENDRY JOSE	PAZ MANZANO		manzopaz@gmail.com
TI	115713725	THULIA HELENA	DIAZ TERAN		terandiaz@gmail.com
TI	1157140207	YORIS DAVID	RODRIGUEZ ARIAS		ariasrodriguez@gmail.com
TI	1157140682	ROBERTO JOSE	VALDES MARTINEZ		valdesmartinez@gmail.com
TI	1157141113	MICHAEL ANDRES	CAMPO ADARME		adarmedcamp@gmail.com
TI	115714764	VALERY NICOL	CARDENAS PARRA		parraardenas@gmail.com
TI	1251271547	JANNY ENRIQUE	BUENDIA JUANFEZ		juanfezbuendia@gmail.com

NOTA: Se verifica la asistencia de la ficha 3473540

Ilustración 2 Desarrollo de la formación



Nota. Desarrollo y explicación de los temas, ficha 3473540. Fuente propia (Javier Ramos, 2026)



Ilustración 3 Desarrollo de la formación



Nota: ficha 3473540. Fuente propia (Javier Ramos,2026)

Se desarrollaron actividades contenidas en la guía de aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ilustración 4 Actividades Guía de aprendizaje**

<div data-bbox="500 1150 544 1192"></div> <div data-bbox="391 1207 657 1241"><p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p></div> <div data-bbox="321 1262 524 1276"><p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p></div> <div data-bbox="334 1287 725 1581"><ul style="list-style-type: none">• Denominación del Programa de Formación: técnico en cocina• Código del Programa de Formación: 635503• Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): aplicación de técnicas y procedimientos de cocina para establecimientos gastronómicos en el departamento de La Guajira.• Fase del Proyecto (si aplica): análisis, planeación, ejecución.• Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): identificar procedimientos y técnicas de cocina necesarios en la cadena alimentaria para la prestación de servicios alimenticios• Competencia: manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente• Resultados de Aprendizaje:<ul style="list-style-type: none">> detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).> efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos de acuerdo con programas y procedimientos.> aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.• Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 96 horas (todas presenciales)</div> <div data-bbox="321 1591 399 1606"><p>2. PRESENTACIÓN</p></div> <div data-bbox="318 1614 725 1680"><p>Este programa de aprendizaje permitirá a los aprendices desarrollar habilidades esenciales para la manipulación segura y efectiva de alimentos en un entorno profesional. Las actividades están diseñadas para fortalecer el conocimiento y la aplicación práctica de normas de higiene y seguridad alimentaria, esenciales en cualquier establecimiento gastronómico.</p></div> <div data-bbox="488 1713 553 1728"><p>GPFI-F-135 V04</p></div>	<div data-bbox="979 1150 1023 1192"></div> <div data-bbox="799 1184 1206 1251"><p>La guía tiene como objetivo motivar a los estudiantes a realizar un trabajo autónomo y colaborativo, integrando conocimientos previos con nuevos conceptos y desarrollando habilidades prácticas en un entorno simulado de cocina. A través de esta guía, los aprendices fortalecerán sus competencias en el manejo seguro de alimentos y aprenderán a identificar y prevenir riesgos de contaminación.</p></div> <div data-bbox="799 1266 1042 1281"><p>3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</p></div> <div data-bbox="799 1291 951 1306"><p>3.1 Actividades de reflexión inicial:</p></div> <div data-bbox="799 1316 1206 1383"><p>Descripción de la actividad: Realizar un análisis de caso sobre un incidente de contaminación alimentaria en un restaurante. Los estudiantes deberán identificar los tipos de contaminantes involucrados (físicos, químicos, biológicos) y discutir cómo podrían prevenirse estos riesgos en el contexto de su futura práctica.</p></div> <div data-bbox="799 1386 1037 1400"><p>Ambiente requerido: Discusión guiada y análisis de casos.</p></div> <div data-bbox="799 1400 1206 1434"><p>Estrategias o técnicas didácticas activas: Video del caso de estudio, presentaciones y guías impresas de tipos de contaminante.</p></div> <div data-bbox="799 1436 946 1449"><p>Duración de la actividad: 2 horas.</p></div> <div data-bbox="799 1461 1206 1495"><p>3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:</p></div> <div data-bbox="799 1499 1206 1549"><p>Descripción de la actividad: Identificar los principales riesgos de contaminación y prácticas de higiene observando videos y ejemplos de entornos de cocina. Posteriormente, los estudiantes harán un resumen escrito de las principales amenazas y soluciones para mantener la seguridad alimentaria.</p></div> <div data-bbox="799 1549 1011 1564"><p>Ambiente requerido: Aula con proyector y pizarra.</p></div> <div data-bbox="799 1564 1206 1598"><p>Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación de videos y trabajo en pequeños grupos para discutir y presentar hallazgos.</p></div> <div data-bbox="799 1600 1206 1631"><p>Materiales de formación: Videos de buenas prácticas de manipulación, documentos con normas sanitarias.</p></div> <div data-bbox="799 1633 1008 1648"><p>Material de apoyo: Suministrado por el Instructor.</p></div> <div data-bbox="799 1648 946 1663"><p>Duración de la actividad: 4 horas.</p></div> <div data-bbox="967 1713 1034 1728"><p>GPFI-F-135 V04</p></div>
---	---

Nota. Pantallazos redacción de actividades guías de Aprendizaje. Fuente propia (Javier Ramos, 2026)

SOPORTES



Ilustración 7 Soportes de tickets de viajes

COOPERATIVA PENINSULAR DE CONDUCTORES
COOPECON
 NIT: 839.000.430-1
 Servicio de Pasajeros y de Encuentros Punto a Punto
 Calle 15 No. 5-05 Piso 2 - Tel.: 7273334 - Riohacha

TIQUETE DE PASAJEROS

NOMBRE: Javier Ramos 2967

ORIGEN: R - che DESTINO: Maicao

VALOR: \$30.000 FECHA: DIA 04 MES 06 AÑO 26

DESPACHADOR: FIRMA: Feliz

COOPERATIVA PENINSULAR DE CONDUCTORES
COOPECON
 NIT: 839.000.430-1
 Servicio de Pasajeros y de Encuentros Punto a Punto
 Calle 15 No. 5-05 Piso 2 - Tel.: 7273334 - Riohacha

TIQUETE DE PASAJEROS

NOMBRE: Javier Ramos R. 2701

ORIGEN: Maicao DESTINO: Riohacha


VALOR: \$30.000 FECHA: DIA 04 MES 06 AÑO 26

DESPACHADOR: FIRMA: Eduardo P.

Nota. tickets de viajes de Riohacha-Manaure – Maicao - Riohacha día 1. Fuente propia (Javier Ramos, 2026)

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Desarrollo de proceso de la ejecución de la formación profesional integral en el programa de formación en Cocina Local. Ficha 3473540 I.E INSTITUCION EDUCATIVA NO.13 ubicada en el municipio de Maicao (La Guajira), jornadas en la cual se desarrolló	Instructor Javier Ramos Ramos	Permanente



la guía de aprendizaje etapa practica 2. Acuerdo con los procedimientos establecidos, entrega de talleres como resultado de los aprendices vinculados a la ficha		
3. N/A	N/A	N/A
CONCLUSIONES: 1. Se desarrollo de manera oportuna la formación en las fichas 3473540 2. La formación conto con la asistencia del 100% de los aprendices En la formación se evaluaron evidencias de conocimiento y producto acorde a la guía de aprendizaje.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
JAVIER RAMOS RAMOS		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinadora Académica de Programas Especiales	JESSICA TOBON VELA	



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:

Fecha y Hora Sistema:

MHjaperezs

36-02-00-044-922210

17/01/2026 12:00:00 p. m.

JANYA PEREZ SUAREZ

CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL											
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes “Ítems de afectación de gastos”											
Numero:	1826	Fecha Registro:	2026-01-17		Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo:	Gasto		Saldo x Comprometer:	Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	88.039.050,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual.:	88.039.050,00		88.039.050,00	Vr. Bloqueado	0,00
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS						
Número:	1826	Fecha Registro:	2026-01-17		Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:		
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO											
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO	
922211 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF							
					Total:	88.039.050,00	0,00	88.039.050,00	88.039.050,00	0,00	
Objeto:	VIATICOS FORMACION: Gastos de desplazamiento para atender las acciones de formación, de los grupos que se encuentran en ejecución del programa de Articulación con la Media Técnica vigencia 2026 del Centro Industrial y de Energías Alternativas, según Resolución No 1-00001 de 2026. Radicado No. 44-9-2026-000444 del 16/01/2026										

JANYA PÉREZ SUÁREZ

Firmado digitalmente por JANYA PÉREZ SUÁREZ
Nombre de reconocimiento (DN): cn=JANYA PÉREZ SUÁREZ, o=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, ou=COORDINADORA GRUPO MIXTO ADMINISTRATIVO, email=janya.perez@sena.edu.co, c=CO

JANYA PEREZ SUAREZ

COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYO ADMINISTRATIVO



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:MHghernand

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:36-02-00-044-922210

GINA MICHEL HERNANDEZ GARNICA
CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

Fecha y Hora Sistema:

27/05/2026 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 1826 de fecha 2026-01-17. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	272226	Fecha Registro:	2026-05-27		Unidad / Subunidad Ejecutora:	36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00				
Valor Inicial:	194.174,00	Valor Total Operaciones:				0,00	Valor Actual:	194.174,00	Saldo x Obligar:	194.174,00			
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: Cédula de Ciudadanía	6843464	Razón Social:	JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS						Medio de Pago:	Abono en cuenta			
CUENTA BANCARIA													
Número:	0758192561	Banco:	BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. BBVA					Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa		
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	40797966	Nombre:	MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA			Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS - GUAJIRA						
CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	56526	Número:	56526	Tipo:	SOLICITUD	Fecha:	2026-05-27
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO													
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO		FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR			
922211 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		Nación	10	CSF		194.174,00	0,00					
						Total:	194.174,00	0,00	194.174,00	194.174,00			
Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 56526 EL DÍA 4/06/2026 RUTA R/CHA MAICAO R/CHA - REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540. Radicado No. 44-9-2026-006488 del 27/05/2026												
PLAN DE PAGOS													
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR		LINEA DE PAGO					
36-02-00-044-922210	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2026-05-27	194.174,00	194.174,00		NINGUNO					

ANGELICA SAN JUANELO MORAN

Firmado digitalmente por ANGELICA SAN JUANELO MORAN
Nombre de reconocimiento (DN): cn=ANGELICA SAN JUANELO MORAN, o=SENA Regional Guajira, ou=Coordinadora Grupo Mixto Administrativo, email=asanjuanelo@sena.edu.co, c=CO

ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN
COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYO ADMINISTRATIVO



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

Usuario que Genera Reporte:MHmorcasitMARIETH ORCASITAS PENALOZA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-044-922210CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

Fecha y Hora Generación Reporte:miércoles, 27 de mayo de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	56526	Fecha Solicitud	2026-05-26	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-044-922210 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-05-27	Genera Viáticos	Si	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	ARTICULACION			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	1826	Dependencia Solicitante				922211 CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocata Último día Comisión	Porcentaje Pernocata	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
JAVIER ENRIQUE RAMOS RAMOS	CC: 6843464	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-04	2026-06-04	GUAJIRA / RIOHACHA	GUAJIRA / MAICAO	0,5	No	50	0,5	3.662.548,00	288.347,00	144.174,00	50.000,00	194.174,00	REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540
Totales Solicitud de Comisión														144.174,00	50.000,00	194.174,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN	
REALIZAR CLASES Y SIMULACION DE COMO APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA FICHA 3473540	

ORDENADOR DEL GASTO			
Identificacion:	40797966	Nombre:	MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA
		Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS - GUAJIRA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Juridica
Hora de firma: 2026/05/27 15:25:48 -05:00



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

Usuario que Genera Reporte:MHmorcasitMARIETH ORCASITAS PENALOZA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-044-922210CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS-GUAJIRA

Fecha y Hora Generación Reporte:miércoles, 27 de mayo de 2026

Firma Responsable			
Verificado Por:	NAIDELIN TALIA BRUGES ARIZA	Fecha Verificación:	27/05/2026 11:43:11



Firmado digitalmente por:
Nombre: MARIETH ORCASITAS PENALOZA
Cédula de ciudadanía: 40797966
Usuario SIIF: MHmorcasit
27/05/2026 3:26:05 p. m.