



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, junio de 2026

Señor(a)

CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9202225

Coordinador Académico

Centro de logística y Promoción Ecoturística del Magdalena

Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9202225 del año 2026

ALDO VICTOR PACHECO HERNANDEZ identificada con la cédula de ciudadanía nro. 12546165, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago diferente correspondiente al mes de FEBRERO de 2026 por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE (\$3.158.331), (08) Ocho pagos iguales sucesivos mensuales, por los meses de MARZO a OCTUBRE de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497) y un último diferente por valor de MILLON QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.579.166) cada uno.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2026



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

Ejecución mensual de actividades

Nro.	OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIA
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartí formación en los programas de ARREGLO DE HABITACIONES ficha N°3542384, RECEPCION HOTELERA ficha N°3518196, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ficha N°3525813, TURISMO COMUNITARIO ficha N°3532616 y TURISMO RURAL ficha N°3542340	Anexo 1 Evidencia fotográfica de formación impartida en el aula.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Desarrollo de Guías Aprendizajes	Anexo 2 Pantallazo de Guías elaboradas
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se identificaron aprendizajes previos de los aprendices que ingresaron a los cursos de Arreglo De Habitaciones Fichan°3542384, Recepción Hotelera Ficha N°3518196, Higiene Y	Anexo 3 se aplicó cuestionario



		Manipulación De Alimentos Ficha N°3525813 Turismo Comunitario Ficha N°3532616 y Turismo Rural ficha N°3542340	
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se llevo a cabo proceso de Inducción en los cursos de Arreglo De Habitaciones Fichan°3542384, Recepción Hotelera Ficha N°3518196, Higiene Y Manipulación De Alimentos Ficha N°3525813 En Turismo Comunitario Ficha N°3532616 y Turismo Rural ficha N°3542340	Anexo 4 Fotografías de charla de inducción
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar lista de asistencia	Anexo 5 fotografías de listas de asistencias
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se asociaron y se enrutaron las fichas 3518196, 3525813	Anexo 6 Pantallazo de Sofia plus



8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se emitieron juicios evaluativos en las fichas 3518196, 3525813	Anexo 7 Pantallazo de Sofia plus y de reporte de juicios evaluativos
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación



13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago	Reporte de gestión de tiempos, mes de junio	Anexo 8 Pantallazo de Sofia plus informe gestión de tiempos
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se mantuvo actualizado el portafolio del instructor	Anexo 9 pantallazo del portafolio del instructor en el drive
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales. Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación



17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Divulgación de la oferta	Anexo 10 Pantallazo de divulgación de la oferta
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Realizar informe del mes de junio	Anexo 11 Pantallazo del informe contractual



22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buen uso de las herramientas y equipos que encuentran en los ambientes de formación	Anexo 12 Evidencia fotográfica del ambiente donde imparten la formación
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se anexa planilla de pago de Seguridad Social	Anexo 13 Pantallazo planilla Seguridad social.
27	Desarrollar actividades formativas de manera presencial cuando sea requerido. (Aplica solo para instructores virtuales)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación



28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
----	--	---	---

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 8641410209 de la planilla ASOPAGOS referente al mes de junio.

Cordialmente,

Aldo Hernandez Pacheco

ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO

Contratista

C.C. No. 12546165 de Santa marta

Carlos Alfonso Martinez Florez

CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ

Supervisor del contrato nro. CO1.PCCNTR.9202225 DEL 2026



ANEXOS

Anexo 1

Evidencia fotográfica de formación impartida en el aula.





NOTIFICACION: CONTEXTUALIZACION DEL TURISMO COMUNITARIO - FULL POPULAR Recibidos x

Resumir este correo



Johanna Alicia Garavito Hernandez
para Turismo, mi

Estimados Srs. Cordial saludo.

Para nosotros es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento la programación del curso solicitado:

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA						
No. FICHA						
TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL			
X						
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:			ALDO HERNANDEZ		CÉDULA:	12546165
CORREO ELECTRÓNICO:			aldohernandez59@gmail.com		TEL/CEL:	316 5048253
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE	CONTEXTUALIZACIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO - FULL POPULAR					
CÓDIGO DEL PROGRAMA	13530523	VERSIÓN	2	HORAS	48	
MUNICIPIO	SANTA MARTA	DIRECCIÓN		Oficina de Turismo Departamental		
FECHA APERTURA	1/6/2026	FECHA CIERRE		24/6/2026		
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	Oficina de Turismo Departamental	NUMERO DE CUPO		40		
TIPO DE POBLACION	NUMERO DE APRENDICES					
HORARIO	LUNES 10-13	MARTES 10-13	MIÉRCOLES 10-13	JUEVES 10-13	VIERNES 10-13	SÁBADO

NOTIFICACION: SERVICIO DE HABITACIONES Recibidos x

Resumir este correo



Johanna Alicia Garavito Hernandez
para Adis, mi

Estimados Srs. Cordial saludo.

Para nosotros es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento la programación del curso solicitado:

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA						
No. FICHA						
TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL			
X						
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:			ALDO HERNANDEZ		CÉDULA:	12546165
CORREO ELECTRÓNICO:			aldohernandez59@gmail.com		TEL/CEL:	316 5048253
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE	SERVICIO DE HABITACIONES					
CÓDIGO DEL PROGRAMA	63340014	VERSIÓN	1	HORAS	40	
MUNICIPIO	SANTA MARTA	DIRECCIÓN		24/7/2026		
FECHA APERTURA	10/6/2026	FECHA CIERRE		35		
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	NUMERO DE CUPO		35			
TIPO DE POBLACION	NUMERO DE APRENDICES					
HORARIO	LUNES 14-18	MARTES 14-18	MIÉRCOLES 14-18	JUEVES 14-18	VIERNES 14-18	SÁBADO
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE						
MUNICIPIO DE INSTRUCCIONES COMUNALES						
CENTRO INTEGRATE						



Anexo 2 Pantallazo de Guías elaboradas



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN RECEPCION Y RESERVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO
- Código del Programa de Formación: 63340063
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Prestación de servicio de Atención a los huéspedes desde las reservas, servicio de recepción con el check in, ocupación, información, servicios en general y check out en un establecimiento de alojamiento
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio en el área de reservas y recepción de huéspedes.
- Resultados de Aprendizaje: Operar equipos y elementos de trabajo de acuerdo con los



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

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



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Contextualización del Turismo Comunitario
- Código del Programa de Formación: 13530523
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Gestionar proyectos comunitarios de acuerdo con contexto territorial y protocolo técnico
- Resultados de Aprendizaje:
RA1. Reconocer componentes del turismo comunitario de acuerdo con sus características.



Anexo 3 se aplicó cuestionario

	CENTRO DE LOGÍSTICA Y PROMOCIÓN ECONOMÍSTICA REGIONAL MAGDALENA CUESTIONARIO PARA EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Programa: OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL	Fecha:
--	--	--------

CUESTIONARIO PARA EVALUAR CONOCIMIENTOS DE INDUCCIÓN

1. DATOS GENERALES

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

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

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

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

3. OPCIÓN MÚLTIPLE

a) COMPETENCIA LABORAL es la capacidad de una persona para desempeñar funciones productivas en contextos variables, con base en los estándares de calidad establecidos por el sector productivo, según lo anterior la Competencia Laboral está conformada por:

- 1) Competencias laborales, competencias específicas y competencias transversales.
- 2) Competencias básicas y complementarias.
- 3) Competencias específicas, competencias transversales y competencias básicas.
- 4) Ninguna de las anteriores

4. CORRESPONDENCIA O RELACION DE FILAS

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

FILA A			
FILA B	Bandera	Escudo	Logo

	CENTRO DE LOGÍSTICA Y PROMOCIÓN ECONOMÍSTICA REGIONAL MAGDALENA CUESTIONARIO PARA EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Programa: OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL	Fecha:
--	--	--------

5. ORDENAMIENTO del 1 al 5

La guía de aprendizaje está compuesta por varios puntos, su orden correcto es:

- ___ Glosario de términos
- ___ Identificación de la guía de aprendizaje
- ___ Presentación de la guía
- ___ Formulación de las actividades de aprendizaje, actividades de reflexión inicial, actividades de contextualización y actividades cognitivas y actividades actitudinales.
- ___ Actividades de Evaluación

6. FALSO O VERDADERO

Analicé y responda

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

7. RESPUESTA ABIERTA

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

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

Anexo 4 Fotografías de charla de inducción





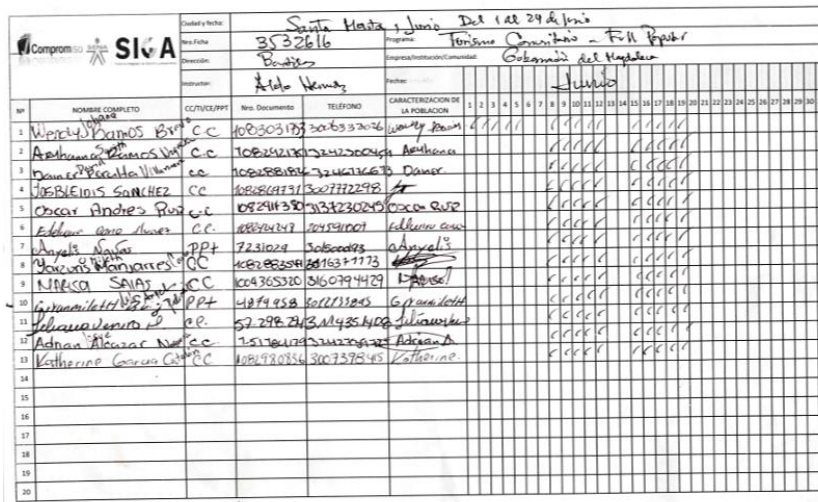
Anexo 5
fotografías de listas de asistencias

			Ciudad y fecha: Santa Marta - Mayo - junio - 2026 - 25 Mayo 25																									
Nro. Ficha: 3518196			Programa: Desarrollo de Actividades en Recreación y Recreación																									
Dirección: Banit Le Poz			Empresa/Institución/Comunidad: Fundación Simbionistas de Paz																									
Instructor: Aldo Hernández			Fecha: Junio																									
Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/IT/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
1	SHIRLEY DONADO AMO	CC	22.731.717	3024631731	Shirley Amo																							
2	Yessica Yeles G	CC	100436191	3242075248	Yessica Yeles																							
3	Enkelay Montenegro Jr	CC	108305397	3012766040	Enkelay Montenegro Jr																							
4	Paola Gutierrez Ortiz	CC	1002891758	3243138037	Paola Gutierrez																							
5	Jedus Najar Fuentes	CC	1236042705	3226608567	Jedus Najar																							
6	Maria Patricia Santoro	C.C	104849566	3004889022	Maria Patricia																							
7	Jedus Najar Fuentes	C.C	1082974461	311210718	Jedus Najar																							
8	Joanna David Flores Maza	PPT	5297797	3232412657	Joanna David																							
9	Ely Maria Medina Bolas	CC	1102801325	3007226300	Ely Maria																							
10	Karla Michelle Casanova	CC	106680938	3002339704	Karla Michelle																							
11	Yolanda Leticia Martinez	PPT	4937967	304741003	Yolanda Leticia																							
12	Rogelio Sakir Blanco	PPT	9872042	3013419001	Rogelio Sakir																							
13	Kelly Johanna Medina	CC	106410755	302272876	Kelly Johanna																							
14	Kassiel Garcia Jele	CC	104003854	3053419281	Kassiel Garcia																							
15	Lidiuska Vazquez	PPT	5171993	3005211858	Lidiuska Vazquez																							
16	Karimanny Navarro	PPT	6722017	3042039498	Karimanny Navarro																							
17	Wilmar para Davila	PPT	7422336	3015024984	Wilmar para Davila																							
18	Jesse Leonardo Pineda	PPT	5007440	301507498	Jesse Leonardo																							
19	Ana Gonzalez	PPT	4456175	3046133785	Ana Gonzalez																							
20	Mara Alejandra Gonzalez	PPT	4151171	3012441258	Mara Alejandra																							



		Ciudad y fecha: Santa Marta, Junio - 2026 - (28 May. - 11-Junio)		Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos																															
Nro. Ficha: 3525813		Dirección: Cra 10 # 24 - 04		Empresa/Institución/Comunidad: WY Hotels																															
Instructor: Aldo Hernández		Fechas: Junio		Mayo																															
Nº	NOMBRE COMPLETO	CC/TI/CE/PPT	Nro. Documento	TELÉFONO	CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	Paulina Pérez	PPT	1092448	300710035	Paulina																														
2	Bonifacio Pérez	CC	5044445	30050455	Bonifacio																														
3	Xiomara Pérez	CC	10824816	301702168	Xiomara																														
4	Luis Sánchez	CC	100435355	300300546	Mesero																														
5	Yolanda Ortiz	CC	108304536	301817168	Yolanda																														
6	Andrés Jiménez Arango	CC	108508304	310459909	Andrés																														
7	Xiomara Pérez	CC	106073359	300465573	Mesero																														
8	Nelly Arismendi	PPT	1422167	310820803	Cocina																														
9	Carlos Orozco	CC	100435504	300300546	Almuerzo																														
10	Wendy Espinoza	CC	112458369	300400098	CC																														
11	Micaela Cordero	CC	108258275	300455792	Micaela																														
12	Yolanda Arango	CC	106242448	300400098	Yolanda																														
13	Yolanda Torres	CC	106430254	311285484	Yolanda																														
14	Andrés Cordero	CC	103240278	300231811	Andrés																														
15	Erika Pérez Palma	CC	108473724	300579360	Erika																														
16	Yolanda Cordero	CC	7141391	304607123	Cocina																														
17	Yolanda Cordero	CC	712340543	300400098	Yolanda																														
18	Yolanda Cordero	CC	85469024	31103605	Yolanda																														
19	Yolanda Cordero	CC	07080808	31080808	Yolanda																														
20	Yolanda Cordero	CC	10660006	304578664	Yolanda																														

		Ciudad y fecha: <u>Santa Marta - Junio 10 al 24 de junio</u>		Programa: <u>Servicio de Higiene Integrado</u>	
Nro. Ficha: <u>3542884</u>		Dirección: <u>Cus. Gaviar</u>		Empresa/Institución/Comunidad: <u>Integrado</u>	
Instructor: <u>Aldo Hernandez</u>		Fechas: <u>Junio</u>			



3518196

15



3525813

Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=j

Correo - Ana.Brieva... Dirección de Impue... Correo: Eva Ibañez... Mercadeo - Mercad... Registro Nacional d... Inicio SECOP | Colombia C... DIAN INICIO Certificado de afilia... Todos los marcadores

sofiaPlus ALDO VICTOR HERNANDEZ Ayuda y soporte Sandeja de login LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Ejecución de la Formación
Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3525813 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS) Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAS Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Detalles
MANIPULACIÓN ETAPA PRACTICA	+
MANIPULAR LOS ALIMENTOS CON HIGIENE	+
APLICAR LAS BPM PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	+
INTERVAL 0 3525719	+
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
244897 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente 8 9 10
Página 1 de 10

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* FICHA 3525813 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.0.00 Powered by SENA - © SENA 2019 - Bogotá - Colombia - +57-025

31°C Mayorm. soleado Buscar ESP LAA 4:37 p.m. 24/06/2026

ASOCIACION DE APRENDICES

3518196

Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=4

Correo - Ana.Brieva... Dirección de Impue... Correo: Eva Ibañez... Mercadeo - Mercad... Registro Nacional d... Inicio SECOP | Colombia C... DIAN INICIO Certificado de afilia... Todos los marcadores

sofiaPlus ALDO VICTOR HERNANDEZ Ayuda y soporte Sandeja de login LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3518196 - DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN RECEPCIÓN Y RESERVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO Consultar

Ruta de Aprendizaje* FICHA 3518196 DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN RECEPCIÓN Y RESERVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO Consultar Aprendizaje

La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 29 Aprendizajes asociados(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3518196 DE DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN RECEPCIÓN Y RESERVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.0.00 Powered by SENA - © SENA 2019 - Bogotá - Colombia - +57-025

31°C Mayorm. soleado Buscar ESP LAA 4:26 p.m. 24/06/2026



3525813

Screenshot of the Sofia Plus web application interface. The browser address bar shows `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=m`. The page title is "Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje". The main content area displays a search form with the following fields:

- Fecha de caracterización***: 3525813 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Ruta de Aprendizaje***: FICHA 3525813 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Below the search form, a message states: "La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje FICHA 3525813 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta".

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

3518196

Screenshot of the Sofia Plus web application interface showing the "Evaluación ruta de aprendizaje masivo" page. The browser address bar shows `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces?conversationContext=4`. The page title is "Evaluación ruta de aprendizaje masivo". The main content area displays a table with the following columns: "Aprendices", "Identificación", "Nombre", "Apellido", "Formación", and "Estado". The table lists 23 learners, all with a status of "Formación".

Aprendices	Identificación	Nombre	Apellido	Formación	Estado
☒	CC 100481911	YESON MANUEL	VERDES GUERRA	Formación	
☒	CC 100281705	SINI PAOLA	GUTIERREZ ORTIZ	Formación	
☒	PPT 5807140	JOSE LEONARDO	PÉREZ PÉREZ	Formación	
☒	CC 1004107884	KELLY JOHANA	CANO MEDINA	Formación	
☒	TI 1002948029	JUAN	FELIPE MORALES	Formación	
☒	CC 100348884	LUIS MANUEL	ROMERO FLOREZ	Formación	
☒	CC 22731717	SHARLEY	DONADO AMARIS	Formación	
☒	PPT 427242	ROBERTO SANCERY	POLANCO CHOURJO	Formación	
☒	CC 1002842108	LEIDIS DEL CARMEN	NAAR FUENTES	Formación	
☒	CC 1008861074	ANA LIZ	GUERRERO BUELIAS	Formación	
☒	CC 1008103238	ANYELAS PAOLA	BELTRAN MORENO	Formación	
☒	PPT 5287757	JONNER DAVID	FLORES MORALES	Formación	
☒	CC 1004278708	SILENA ISABEL	GARCIA MARTINEZ	Formación	
☒	CC 1143480330	KELLY JOHANA	ROMERO FLOREZ	Formación	
☒	CC 1047489382	MARIA ELIURA	ROMERO SANTIAGO	Formación	
☒	CC 1002874481	YESSY DAIOR	MURILLO ALCADAR	Formación	
☒	CC 1010070214	ROSABELLA	CARRILLO TETE	Formación	
☒	PPT 6722017	KARINANS PATRICIA	NAVARRO MORALES	Formación	
☒	PPT 7822359	WILMARY PAOLA	DAVILA MORALES	Formación	
☒	PPT 5177883	LIDUSKA	PORTO ALVAREZ	Formación	
☒	CC 1140281829	LINA PAOLA	GARCIA BONILLA	Formación	
☒	CC 104802083	MARGELA	GUTIERREZ MORENO	Formación	
☒	PPT 4886175	ANA	GONZALEZ GONZALEZ	Formación	
☒	CC 100502881	CAROLINA PAOLA	GONZALEZ JIMENEZ	Formación	
☒	CC 1003485483	ELNAR DEL CARMEN	MARTINEZ MARTINEZ	Formación	
☒	CC 1007744081	KARI	HERNANDEZ ORTIZ	Formación	
☒	CC 1008303887	PAOLA ANDREA	PIBAS RUZ	Formación	



Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evaluación										
Reporte de Juicios de Evalu										

3525813

(8) No es seguro

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal/faces/conversationContext=m

Correo - Ana.Brieva...

Dirección de Impue...

Correo: Eva Ibañez...

Mercadeo - Mercad...

nt Registro Nacional d...

Inicio

SECOJ | Colombia C...

DIAN INICIO

Certificado de afilia...

Todos los marcadores

SofiaPlus

ALDO VICTOR HERNANDEZ

ayuda y soporte

Estado de tareas

LMS SENA

Cambiar Clave

Salir

Instructor

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio

Inicio



Reporte de Juicios de Evaluación									
Reporte de Juicios de Evaluación									
Fecha del Reporte: 24/06/2026									
Fecha de: 3525813									
Código: 56210009									
Versión: 2									
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS									
Estado de la Ficha de: TERMINADA POR FECHA									
Fecha Inicio: 28/05/2026									
Fecha Fin: 11/06/2026									
Modalidad de: PRESENCIAL									
Regional: 47 - REGIONAL MAGDALENA									
Centro de: 9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA									
Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004357555	LUIS FERNANDO	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110001 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN.	APROBADO	24/06/2026 16:44 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004357555	LUIS FERNANDO	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110002 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	24/06/2026 16:44 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004357555	LUIS FERNANDO	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 29080110003 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	24/06/2026 16:45 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1004357555	LUIS FERNANDO	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 29080110004 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	24/06/2026 16:45 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1014297373	LAURA VANESSA	RAMOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110001 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN.	APROBADO	24/06/2026 16:44 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1014297373	LAURA VANESSA	RAMOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110002 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	24/06/2026 16:44 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1014297373	LAURA VANESSA	RAMOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 29080110003 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	24/06/2026 16:45 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1014297373	LAURA VANESSA	RAMOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 29080110004 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	24/06/2026 16:45 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1062424968	MARIA ALEJANDRA	NUÑEZ LEYVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110001 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN.	APROBADO	24/06/2026 16:44 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
CC	1062424968	MARIA ALEJANDRA	NUÑEZ LEYVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110002 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	24/06/2026 16:44 a	CC 12546165 - ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO

Anexo 8

Pantallazo de Sofia plus informe gestión de tiempos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION	
INSTRUCTOR: ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO	
CENTRO DE FORMACION: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA	
FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00	
FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS	
FICHA DE APRENDIZAJE: 3525813 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
29080110001 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	
29080110002 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	
29080110003 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	
29080110004 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00	
FICHA DE APRENDIZAJE: 3518196 - DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN RECEPCIÓN Y RESERVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	

24/06/26 18:43

Page 1 of 2

COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES PRESENTADAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS EN FORMA VERAZ Y OPORTUNA.	
PREPARAR LOS EQUIPOS PARA LA REALIZACIÓN DEL CHECK-IN Y EL CHECK-OUT DE HÚESPEDES EN CONFORMIDAD CON LOS PROCEDIMIENTOS.	
REALIZAR AL HÚESPEDE LOS PROCESOS DE RESERVA Y RECEPCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS DE FORMA EFICIENTE Y AMABLE.	
VERIFICAR QUE LOS PROCESOS DE RESERVA Y RECEPCIÓN SE EFECTÚAN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON ACTITUD DE SERVICIO.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00	
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 36,00	
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: ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO	
CENTRO DE FORMACION: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA	

24/06/26 18:43

Page 2 of 2



Anexo 9

Capture del Drive

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

drive.google.com/drive/folders/1TwnOmdCzAffe1_DfICROdyVHCB9K4WL

Drive

Compartido conmigo > ALDO HERNANDEZ > PORTAFOLIO DE EVIDE...

Nombre Propietario Fecha de modificación Tamaño de a Ordenar

3451637	yo	8:55 yo	—	
3479965	yo	8:55 yo	—	
3485801	yo	8:55 yo	—	
3485833	yo	8:55 yo	—	
3496182	yo	8:55 yo	—	
3501091	yo	8:55 yo	—	
3506998	yo	8:55 yo	—	
3518196	yo	9:05 yo	—	
3518224	yo	8:55 yo	—	
3525813	yo	9:06 yo	—	
3532616	yo	9:06 yo	—	
3542340	yo	9:06 yo	—	
3542384	yo	9:06 yo	—	

30°C Mayorm. soleado

Buscar

ESP LAA

9:12 a.m. 30/06/2026

Anexo 10

Pantallazo de divulgación de la oferta

III Oferta Presencial y a Distancia 2026

Explora programas, síguelo en cámara y da el primer paso.

Conoce los nuevos programas disponibles en betowa.sena.edu.co
Inscripciones del 5 al 9 de junio de 2026

Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Regional Magdalena

Tecnólogos		
Superfícies en Sistemas de Agua y Saneamiento	Santa Marta	25 cupos
Revisión de la Producción Agrícola	Santa Marta	38 cupos
Coordinación en Sistemas Integrados de Gestión	Santa Marta	35 cupos
Gestión de Empresas Pequeñas	El Valle	25 cupos
Manejo y Aprovechamiento Forestal	Santa Marta	38 cupos
Técnicos		
Instalación de Sistemas Eléctricos Residenciales y Comerciales	Santa Marta	35 cupos
Corte y Venta de Carnes	Santa Marta	25 cupos
Mantenimiento Píntico y Control Remoto de Automóviles	Santa Marta	38 cupos
Mantenimiento de Vehículos Livianos	Santa Marta	25 cupos
Elaboración de Productos Metálicos en Plásticos	Santa Marta	38 cupos
Mantenimiento de Maquinaria Industrial	Santa Marta	35 cupos
Mantenimiento de Equipo Pesado para Infraestructura, Minería y Transporte	Santa Marta	35 cupos
Auxiliares		
Trabajo de la Madera	Santa Marta	35 cupos

betowa.sena.edu.co

www.centroacuícola.info.co



Anexo 11

Pantallazo del informe contractual



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada	Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, junio de 2026

Señor(a)

CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9202225

Coordinador Académico

Centro de logística y Promoción Ecoturística del Magdalena

Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9202225 del año 2026

ALDO VICTOR PACHECO HERNANDEZ identificada con la cédula de ciudadanía nro. 12546165, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago diferente correspondiente al mes de FEBRERO de 2026 por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE (\$3.158.331), (08) Ocho pagos iguales sucesivos mensuales, por los meses de MARZO a OCTUBRE de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497) y un último diferente por valor de MILLON QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.579.166) cada uno.



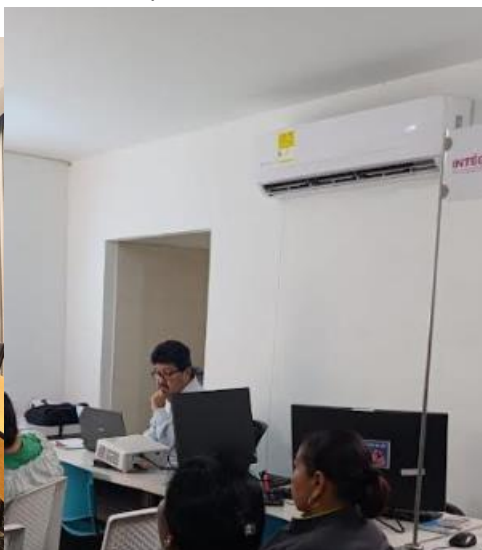
Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena, en el área de BÁSICO DE MESA Y BAR.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIA
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartí formación en los programas de ARREGLO DE HABITACIONES ficha N°3542384, RECEPCION HOTELERA ficha N°3518196, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ficha N°3525813 y en TURISMO COMUNITARIO ficha N°3532616	Anexo 1 Evidencia fotográfica de formación impartida en el aula.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Desarrollo de Guías Aprendizajes	Anexo 2 Pantallazo de Guías elaboradas
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso de formación de acuerdo con	Se identificaron aprendizajes previos de los aprendices que ingresaron a los cursos de Arreglo De Habitaciones Fichan°3542384,	Anexo 3 se aplicó cuestionario

Anexo 12

Evidencia fotográfica del ambiente donde imparten la formación





Anexo 13

Pantallazo de planilla de seguridad social



RAZÓN SOCIAL :	ALDO VICTOR HERNANDEZ PACHECO
IDENTIFICACIÓN:	CC-12546165
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2026-06-22
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2026-07-16
FECHA DE PAGO:	2026-06-18
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO DE OCCIDENTE
PERÍODO PENSIÓN:	2026-06
PERÍODO SALUD:	2026-06
NÚMERO PLANILLA:	8641410209
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	8643279873
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EP6002	800130907	SALUD TOTAL	1	\$ 1.894.999	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 335.900	\$ 335.900
14-23	860011153	POSITIVA	1	\$ 1.894.999	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	\$ 9.900
Total a pagar					\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 345.800	\$ 345.800