

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO) REGIONAL PUTUMAYO CENTRO AGORFORESTAL Y A-PUTUMAYO Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1		Código Regional		86	
			Código Centro		951810	
			Fecha Elaboración		Junio de 2026	
			Versión		ENERO - 1,26	
			ID de Proceso		11002-575135	
DATOS DEL CONTRATISTA						
Nombres y apellidos:		CLARA INES YOTENGO RIVERA		Banco a consignar:		BANCO BBVA
Cédula de Ciudadanía		25.691.213		Tipo de cuenta:		AHORROS
Correo electrónico:		piune03@hotmail.es		Número de Cuenta:		598005422
IP/Nº de contacto:				Presta Servicios Excluidos de IVA:		SI
Inducción SST:		SI		Pertenece al régimen simple de tributación:		NO
Régimen del IVA:		NO RESPONSABLE		Es declarante de renta por el año gravable 2025		NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?						NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600						NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)						NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?						NO
Concepto del pago corresponde a:						Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.						0,00%
DATOS DEL CONTRATO						
Nº del contrato:		9011254/2026	Nº Compromiso SIIF	19926	Número de pagos durante la vigencia del contrato	5
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)		PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES				
DATOS PERIODO DEL PAGO						
Del	01/06/2026	Al	30/06/2026	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 5.493.839	
Número de pago	5			Valor Total del Contrato:	\$ 27.469.195	
Valor Bruto Pago:	\$ 5.493.839,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 0	
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO						
Ingresos por honorarios		\$ 5.493.839		Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	0,00%	
Ingresos por comisiones		\$ 0		Retencion en la Fuente del Periodo	\$ 0	
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO		\$ 5.493.839			\$ 0	
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE		\$ 3.610.839		TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0	
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR						
		Junio	Mayo	Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.610.839,00	TARIFA
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		-----	9505816138	Base retención en la fuente a titulo de ICA	4.867.439,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC		\$ 2.197.536	\$ 2.197.536	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud		\$ 274.700	\$ 274.700	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		\$ 351.700	\$ 351.700	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		\$ -	\$ 0	Menos Retencion IVA	0,00	15%
ARL III		\$ 53.600	\$ 53.600	Reteica - 74902 - PUERTO ASIS	48.674,00	1,000%
		\$ -			0,00	0%
		\$ -			0,00	0%
		\$ -			0,00	0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		\$ -			0,00	0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda		\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta		\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta \$ 837.984		\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25% \$17.239.775		\$ 1.203.000			0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro. \$ 5.336.000				Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente		\$ -		VALOR A PAGAR	\$5.445.165,00	
SON: CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE						
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO						
Municipio de Puerto Asis- Instructor de formación Profesional Integral: Capesena, Especialidad Gastronomía.						
Actividades desarrolladas 1 al 30 de junio 2026						
1.Impartir FPI presencial Titulada ficha:3465301 Competencia:260201036 RAP1 RAP2 Horas: 42						
2.Impartir FPI presencial Complementaria ficha:3545678 Competencia:260201011 RAP1 RAP2 RAP3 RAP4 RAP5 RAP6 Horas: 50						
3.Impartir FPI presencial Complementaria ficha:3550357 Competencia:260201011 RAP1 RAP2 RAP3 RAP4 RAP5 RAP6 Horas: 50 Total: 160						
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:						
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí				Clara Ines Yotengo		
				CLARA INES YOTENGO RIVERA EL CONTRATISTA		
CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO						
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:				Autorizo el presente pago. El Supervisor,		
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;						
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;						
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.				Erika Carolina Torres Porras		
				ERIK A CAROLINA TORRES PORRAS INSTRUCTOR G08		
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:						
EL ORDENADOR DEL PAGO FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)						

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF	
CC 25691213		YOTENGO RIVERA CLARA INES	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	barrio colina campestre	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	1234567	No	

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave	Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-05	2026-05	354325215	9505816138	I	2026/06/03	2026/06/01	BANCOLOMBIA	0	\$680,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																																												
EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES																									
No.	Identificación		Nombre		ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes																		
1	CC	25691213	YOTENGO CLARA																			230201	30	\$2,197,536	\$351,700	EPSIC3	30	\$2,197,536	\$274,700		0	\$0	\$0	14-23	30	\$2,197,536	\$53,600	0	\$0	\$0	No	\$680,000																		
Total Afiliados (1)																								\$2,197,536	\$351,700			\$2,197,536	\$274,700			\$0	\$0			\$2,197,536	\$53,600		\$0	\$0																				\$680,000

usuario: 25691213
clave: yotengo2026*

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 25691213		YOTENGO RIVERA CLARA INES	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	barrio colina campestre	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	1234567	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave	Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-05	2026-05	354325215	9505816138	I	2026/06/03	2026/06/01	BANCOLOMBIA	0	\$680,000

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$351,700	\$0	\$0	\$351,700	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	\$351,700	\$0	\$0	\$351,700	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$53,600	\$0	\$0	\$53,600	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$53,600	\$0	\$0	\$53,600	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$274,700	\$0	\$0	\$274,700	
A.I.C.	EPSIC3	817,001,773	3	1	\$274,700	\$0	\$0	\$274,700	
TOTAL				1	\$680,000	\$0	\$0	\$680,000	

usuario: 25691213
clave: yotengo2026*



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Junio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, junio de 2026

Señor(a)

ERIKA CAROLINA TORRES PORRAS

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9011254 del 2026

Coordinadora Académica de Programa Especiales.

Dependencia FPI

Puerto asís

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9011254 del año 2026

CLARA INES YOTENGO RIVERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **25.691.213** de Silvia (Cauca), 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 VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$27.469.195). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco pagos correspondientes al mes por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$ 5.493.839). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 598005422 de Banco de BBVA, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Sera hasta el treinta (30) de junio de 2026.

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial en los diferentes programas de formación, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión GTH-F-062 V10 1 2 GTH-F-062 V10 de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con



el perfil del instructor y de acuerdo con programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular y full popular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo con la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA. 1. Código de la ficha: 3465301 AUXILIAR EN COCINA. Fecha de inicio: 1/5/2026 Fecha fin: 31/5/2026 Municipio: Vereda Loro 2 – Villa Garzón Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201036 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1 AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 2 EFECTUAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES NUMERO DE HORAS: 60 2. Código de la ficha: 3545678. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 15/6/2026.	Portafolio del instructor. Aprendices registrados y matriculados en la plataforma Sofia plus - Portafolio y evidencias subidas en el drive: Portafolio AUXILIAR DE COCINA ficha 3465301 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3545678 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3550357 Guía 1



		Fecha fin: 23/6/2026. Municipio: Vereda La Chirpa Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP 4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50 3. Código de la ficha: 3550357. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 24/6/2026. Fecha fin: 30/6/2026. Municipio: Vereda San Luis Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP	
--	--	--	--



		4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual. Se implementa estrategias de aprendizaje según corresponda los lineamientos y según problemas evidenciados de manera que se cumpla con el programa de formación	Documentos que soporten el debido proceso.
3	Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus unidades productivas, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofía Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, TERRITORIUM, SICONTRATISTAS, COMPORMISO y demás aplicativos utilizados en la ejecución del contrato.	Documentos que soporten el debido proceso.
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA. 1. Código de la ficha: 3465301 AUXILIAR EN COCINA. Fecha de inicio: 1/5/2026 Fecha fin: 31/5/2026 Municipio: Vereda Loro 2 – Villa Garzón	Portafolio del instructor. Aprendices registrados y matriculados en la plataforma Sofia plus - Portafolio y evidencias subidas en el drive:



	de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201036 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1 AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 2 EFECTUAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES NUMERO DE HORAS: 60 2. Código de la ficha: 3545678. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 15/6/2026. Fecha fin: 23/6/2026. Municipio: Vereda La Chirpa Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP 4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos	Portafolio AUXILIAR DE COCINA ficha 3465301 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3545678 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3550357 Guía 1
--	---	---	--



		nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50 3. Código de la ficha: 3550357. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 24/6/2026. Fecha fin: 30/6/2026. Municipio: Vereda San Luis Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP 4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50	
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se	Contrato CO1.PCCNTR.9011254 Sena Regional Putumayo	Contrato CO1.PCCNTR.9011254 Sena Regional Putumayo



	autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario.		
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Organizar los folios de archivos que se generen en la ejecución contractual de acuerdo a los lineamientos del área de ARCHIVO de la entidad.	Entrega de Informe del mes de junio de 2026 objeto de cobro de acuerdo a los lineamientos de CUENTA DE COBRO y de cargo a SECOP II.
7	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	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
8	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	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
9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la	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



	Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.		
10	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	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	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA. 1. Código de la ficha: 3465301 AUXILIAR EN COCINA. Fecha de inicio: 1/5/2026 Fecha fin: 31/5/2026 Municipio: Vereda Loro 2 – Villa Garzón Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201036 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1 AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 2 EFECTUAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES NUMERO DE HORAS: 60	Portafolio del instructor. Aprendices registrados y matriculados en la plataforma Sofia plus - Portafolio y evidencias subidas en el drive: Portafolio AUXILIAR DE COCINA ficha 3465301 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3545678 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3550357 Guía 1



		2. Código de la ficha: 3545678. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 15/6/2026. Fecha fin: 23/6/2026. Municipio: Vereda La Chirpa Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP 4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50	
12	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán	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



	sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
13	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA. 1. Código de la ficha: 3465301 AUXILIAR EN COCINA. Fecha de inicio: 1/5/2026 Fecha fin: 31/5/2026 Municipio: Vereda Loro 2 – Villa Garzón Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201036 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1 AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 2 EFECTUAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS	Portafolio del instructor. Aprendices registrados y matriculados en la plataforma Sofia plus - Portafolio y evidencias subidas en el drive: Portafolio AUXILIAR DE COCINA ficha 3465301 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3545678 Guía 1 Portafolio COCINA TIPICA COLOMBIANA ficha 3550357 Guía 1



	PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES NUMERO DE HORAS: 60 2. Código de la ficha: 3545678. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 15/6/2026. Fecha fin: 23/6/2026. Municipio: Vereda La Chirpa Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP 4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50 3. Código de la ficha: 3550357. COCINA TIPICA COLOMBIANA. Fecha de inicio: 24/6/2026. Fecha fin: 30/6/2026. Municipio: Vereda San Luis Fase: EJECUCIÓN Competencia: 260201011 RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	
--	---	--



		RAP 1. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. RAP 2. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP 3. Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. RAP 4. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar. RAP 5. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. RAP 6 Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad NUMERO DE HORAS: 50	
14	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendizaje: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	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
15	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	



	plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de ANEXO DEL CONTRATO Página 3 de 11 GTH-F-077 V.18 inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
16	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	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	Radicar la cuenta de cobro mensualmente de conformidad a los lineamientos establecidos por el supervisor y dentro del	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



	término solicitado. 18. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA		
18	El contratista brindará apoyo a la supervisión del contrato cuando así le sea requerido por el Coordinador Académico de su zona o por el Supervisor del contrato, en el marco de las funciones asignadas	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. 9505816138 del mes de junio, operador mi planilla.com referente al mes de mayo del 2026.

Cordialmente,



Clara Inés Yotengo

Clara Inés Yotengo Rivera

Contratista

C.C. No. 25691213 Cauca de Silvia

Erika Carolina Torres P.

ERIKA CAROLINA TORRES PORRAS

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9011254

Coordinador Académico



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CLARA INES YOTENGO RIVERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3465301 - COCINA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD

CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 41,90

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3550357 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3519849 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3545678 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL
CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL
MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E
INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO
CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y
RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 155,90

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: CLARA INES YOTENGO RIVERA

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA