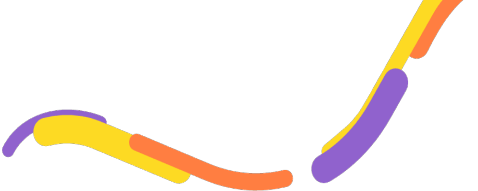


DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-06	2026-06	344505061	9505403237	I	2026/07/14	2026/05/29	BANCOLOMBIA	0	\$680,60

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO								
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$352,000	\$0	\$0	\$352,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	\$352,000	\$0	\$0	\$352,000
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	\$275,000	\$0	\$0	\$275,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	\$275,000	\$0	\$0	\$275,000
TOTAL				1	\$680,600	\$0	\$0	\$680,600



Comprobante en línea

28 May 2026 20:39

Pago PSE



Pago exitoso

CUS 344505061

Comercio
APORTES EN LINEA

Referencia 1
190.84.88.155

Fecha
28 May 2026 20:39

Referencia 2
CC

Número de factura
9505403237

Referencia 3
10302460

Descripción del pago
**Pago de la Planilla de aportes con
clave 9505403237**

Valor del Pago
\$680.600

Número de comprobante
TR260528203952REp7sj

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
**Cuenta de ahorros
**** 3705**



PROCESO			
GESTIÓN CONTRACTUAL			
NOMBRE DEL FORMATO			
FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA.			
GESTIÓN CONTRACTUAL			
Pública	☒	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

JUNIO 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



PARA: Milton Fabian Díaz Mosquera – Coordinador Grupo Administrativo y Financiero Mixto
DE: HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ - ORDENADOR DEL GASTO

ASUNTO: Pago contrato No. 142826 , Valor total \$ **401.640**, objeto del contrato impartir formación profesional complementaria en evaluación sensorial de alimentos, preparación de alimentos en los municipios de la Vega ,Puerto Tejada, Purace y la Sierra

Como ordenador del Gasto **Autorizo el registro presupuestal del gasto, el registro de la obligación y el pago:**

NOMBRE DE LA PERSONA JURIDICA O NATURAL: CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ

CEDULA O NIT: 10.302.460

TIPO DE DOCUMENTO CONTRACTUAL Factura No ____ Convenio No. ____ Contrato No. ____
Resolución Otro X

CONCEPTO DEL PAGO: ORDEN DE VIAJE 142826.

Valor antes de IVA \$ **401.640**

Valor del IVA

Valor Total Notas Crédito \$

Valor total Notas Debito \$

Valor total Pago \$ **401.640**

El pago debe realizarse teniendo en cuenta los datos en la siguiente tabla:

TABLA No. 1 Registro Presupuestal número 191826 de 2026

Dependencia	Posición del Gasto	Fuente		Recurso	Situación	PAC
930738 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	C-3603-1300-20-20305C- 3603025-02 ADQUIS. DE BYS	Nación		10	CSF	\$ 401.640
Total						\$ 401.640

Nota 1: La información para el diligenciamiento de la tabla anterior la encuentra en el Registro Presupuestal de Compromiso.

USO PRESUPUESTAL a aplicar 36-02-00-019- 930710



El giro de los recursos debe realizarse a la cuenta **Nº 86866523705** del banco **Bancolombia** a nombre de **CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ, NIT 10302460**.

Nota 2: Los documentos a anexar pueden ser consultados en el GRF-F-088 Formato Lista de Chequeo Documentos Requeridos para el registro de la obligación.



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

Usuario que Genera Reporte: MHhmoref HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-05-25-3:14 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	142826	Fecha Solicitud	2026-05-25	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-05-25	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	COMERCIO Y SERVICIOS			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	17526	Dependencia Solicitante				930738 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA - FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA Y SER			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ
Fecha: 2026.07.05 13:44:02 -05'00'



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

Usuario que Genera Reporte:MHhmorefHENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-019-930710CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA

Fecha y Hora Generación Reporte:2026-05-25-3:14 p. m.

CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ	CC: 10302460	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-05	2026-06-05	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PURACE	0,5	No	50	1	4.737.497,00	251.640,00	251.640,00	150.000,00	401.640,00	IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL COMPLEMENTARIA EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS MUNICIPIOS DE LA VEGA ,PUERTO TEAJDA, PURACE Y LA SIERRA
				2026-06-06	2026-06-06	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / LA VEGA	0,5	No	50							
				2026-06-07	2026-06-07	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / LA SIERRA	0	No	0							
				2026-06-09	2026-06-09	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PUERTO TEJADA	0	No	0							
				2026-06-10	2026-06-10	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PUERTO TEJADA	0	No	0							
				2026-06-14	2026-06-14	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / LA SIERRA	0	No	0							
Totales Solicitud de Comisión												251.640,00	150.000,00	401.640,00			



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

Usuario que Genera Reporte: MHhmoref HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-05-25-3:14 p. m.

OBJETO DE LA COMISIÓN

IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL COMPLEMENTARIA EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS MUNICIPIOS DE LA VEGA ,PUERTO TEAJDA, PURACE Y LA SIERRA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	10723561	Nombre:	HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA
-----------------	----------	---------	---------------------------------	--------	--

Firma Responsable

Verificado Por:	PAOLA MARCELA TAMAYO DE JESUS	Fecha Verificación:	25/05/2026 12:24:02
-----------------	-------------------------------	---------------------	---------------------


Firmado digitalmente
por CARLOS ALBERTO
CAMACHO GOMEZ
Fecha: 2026.07.05
13:44:33 -05'00'



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:

MHdfarias

DIEGO FERNANDO ARIAS CARLOSAMA

Unidad ó Subunidad

36-02-00-019-

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS -

Ejecutora Solicitante:

Fecha y Hora Sistema:

26/05/2026 12:00:00 a. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 17526 de fecha 2026-01-30. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	191826	Fecha Registro:	2026-05-26		Unidad / Subunidad Ejecutora:	36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA			
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00
Valor Inicial:	401.640,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	401.640,00	Saldo x Obligar:	401.640,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	10302460	Razón Social:	CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ	Medio de Pago:	Abono en cuenta
--------------------------------------	----------	---------------	------------------------------	----------------	-----------------

CUENTA BANCARIA

Número:	86866523705	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.	Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa
---------	-------------	--------	------------------	-------	--------	---------	--------

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	10723561	Nombre:	HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA
-----------------	----------	---------	---------------------------------	--------	--

CAJA MENOR

VIÁTICOS

DOCUMENTO SOPORTE

Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	142826	Número:	SOLICITUD 142826	Tipo:	SOLICITUD	Fecha:	2026-05-26
-----------------	--	--------------------	--	------------------	----	-----------------------------	--------	---------	------------------	-------	-----------	--------	------------

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
930738 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS -	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Nación	10	CSF		401.640,00	0,00		
Total:						401.640,00	0,00	401.640,00	401.640,00

Objeto:	VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL SOLICITUD 142826 FORMACION PROFESIONAL COMPLEMENTARIA EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE
---------	---

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-019-930710	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2026-05-26	401.640,00	401.640,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Firmado digitalmente
por CARLOS ALBERTO
CAMACHO GOMEZ
Fecha: 2026.07.05
13:44:57 -05'00'



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA : Popayán 06- Julio- 2026		
PRESENTADO A: HENRY ARMANDO MORALES FERNÁNDEZ SUBDIRECTOR DE CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS		
ORDEN DE VIAJE No: 142826	FECHA DE INICIO: 05/06/2026	FECHA DE FINALIZACION: 14/06/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO. LA VEGA-LA SIERRA-PUERTO TEJADA-POPAYAN	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA : (ciudad)
	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: impartir formación profesional complementaria en evaluación sensorial de alimentos, preparación de alimentos en los municipios de la Vega ,Puerto Tejada, Purace y la Sierra		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
1. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de La Sierra, en el programa de formación preparación de alimentos, prepara alimentos de acuerdo a protocolos, alistar materia prima , elaborar preparaciones básicas de acuerdo a programación y receta estándar. 2. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de la Vega, en el programa de formación Evaluación Sensorial de alimentos, planear, desarrollar pruebas sensoriales de acuerdo a protocolos. 3. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de Purace, en el programa de formación preparación de alimentos, prepara alimentos de acuerdo a protocolos, alistar materia prima , elaborar preparaciones básicas de acuerdo a programación y receta estándar. 4. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de Puerto Tejada, en el programa de formación manipulación de alimentos, aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.		
RESULTADOS:		
1. Evaluación integral y fortalecimiento del proceso formativo Se llevó a cabo una evaluación integral de los procesos de formación complementaria desarrollados en los municipios de La Sierra, La Vega, Puracé y Caldono, con el propósito de valorar la calidad de las acciones formativas ejecutadas, identificar el nivel de satisfacción de los aprendices y determinar el grado de cumplimiento de los objetivos planteados en cada programa de formación. Esta evaluación contempló aspectos relacionados con la pertinencia de los contenidos, la efectividad de las metodologías empleadas, el desempeño del proceso de enseñanza-aprendizaje y el nivel de apropiación de los conocimientos por parte de los participantes. Los resultados obtenidos evidenciaron una valoración altamente positiva por parte de los aprendices, quienes destacaron la utilidad de las actividades prácticas y teóricas desarrolladas, así como la aplicabilidad de los conocimientos adquiridos en sus contextos laborales, productivos y comunitarios. De igual manera, se reconoció el compromiso de los instructores en el acompañamiento permanente y la implementación de estrategias pedagógicas que favorecieron el aprendizaje significativo.		



Durante el proceso de evaluación también se identificaron oportunidades de mejora orientadas al fortalecimiento continuo de las acciones de formación profesional complementaria, especialmente en aspectos relacionados con la diversificación de actividades prácticas, el fortalecimiento de espacios de retroalimentación y la consolidación de estrategias que permitan responder de manera más efectiva a las necesidades y expectativas de las comunidades beneficiarias.

2. Consolidación y socialización de los logros alcanzados durante la formación

Se consolidaron y socializaron los resultados obtenidos en cada uno de los programas de formación desarrollados, evidenciando el cumplimiento de los objetivos, competencias y resultados de aprendizaje establecidos desde la planeación académica. Este ejercicio permitió presentar de manera organizada los avances alcanzados por los aprendices, resaltando el impacto de la formación en el fortalecimiento de sus capacidades técnicas y productivas.

En los programas de Preparación de Alimentos se evidenció el desarrollo de competencias relacionadas con el alistamiento y manejo adecuado de materias primas, la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el cumplimiento de protocolos de higiene e inocuidad alimentaria y la elaboración de preparaciones básicas de acuerdo con recetas estándar y procedimientos técnicos. Asimismo, los participantes demostraron una Junior comprensión de la importancia de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos durante todas las etapas del proceso de preparación.

Por su parte, en el programa de Evaluación Sensorial de Alimentos, los aprendices fortalecieron conocimientos y habilidades para planear, organizar y ejecutar pruebas sensoriales mediante la aplicación de protocolos técnicos estandarizados, permitiendo evaluar objetivamente las características organolépticas de diferentes productos alimenticios, tales como color, aroma, sabor, textura y apariencia. Estas competencias favorecen la toma de decisiones orientadas al mejoramiento de la calidad de los productos y al fortalecimiento de procesos de transformación agroalimentaria.

La socialización de los resultados constituyó un espacio de intercambio de experiencias, retroalimentación y aprendizaje colectivo, en el que los participantes compartieron los conocimientos adquiridos, las experiencias vividas durante el proceso formativo y las proyecciones para la aplicación práctica de las competencias desarrolladas en sus actividades productivas y emprendimientos.

3. Valoración del desempeño, participación y apropiación de competencias por parte de los aprendices

Se realizó una valoración integral del desempeño de los aprendices durante el desarrollo de las actividades de formación, considerando criterios como la asistencia, puntualidad, compromiso, responsabilidad, disposición para el aprendizaje, trabajo colaborativo, participación activa y cumplimiento de las actividades teóricas y prácticas programadas. Esta valoración permitió evidenciar el nivel de apropiación de las competencias técnicas y transversales promovidas durante el proceso de formación.

Los resultados reflejaron una alta apropiación de los conocimientos y habilidades relacionadas con la preparación de alimentos y la evaluación sensorial, manifestada en la correcta aplicación de procedimientos técnicos, el manejo adecuado de materias primas e insumos, el cumplimiento de las



normas de higiene, manipulación e inocuidad alimentaria y la capacidad para ejecutar pruebas sensoriales de manera organizada, objetiva y conforme a los protocolos establecidos.

Adicionalmente, se observó el fortalecimiento de competencias blandas como el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, la resolución de problemas, la responsabilidad y la capacidad para tomar decisiones durante el desarrollo de las actividades prácticas. Estas habilidades complementan la formación técnica recibida y contribuyen significativamente al mejoramiento de los procesos productivos desarrollados por los participantes.

En conjunto, las competencias adquiridas fortalecen las capacidades de los aprendices para implementar mejoras en sus unidades productivas, generar iniciativas de emprendimiento, diversificar sus oportunidades de ingreso y aportar al desarrollo económico y social de sus familias y comunidades, promoviendo además una cultura de calidad, innovación y mejoramiento continuo en los procesos agroalimentarios.

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

1. Listados de asistencia
2. Registro fotográfico

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Lectura de protocolos para realizar pruebas sensoriales.	INSTRUCTOR Y APRENDIZCES	Julio 15 de 2026
2. Practica para realizar pruebas sensoriales.	INSTRUCTOR Y APRENDICES	Julio 15 de 2026
3. Practica de preparación de alimentos.	INSTRUCTOR Y APRENDICES	Julio 15 de 2026

Durante el proceso de formación, los aprendices fortalecieron sus conocimientos sobre la importancia del adecuado alistamiento de materias primas como una etapa esencial dentro de los procesos de preparación de alimentos. Comprendieron que una correcta selección, recepción, clasificación, almacenamiento, conservación y preprocesamiento de los insumos incide directamente en la calidad, inocuidad, eficiencia y estandarización de las preparaciones culinarias. Asimismo, reconocieron que la organización previa de los ingredientes, equipos y utensilios optimiza los tiempos de producción, disminuye pérdidas y desperdicios, favorece el aprovechamiento de los recursos disponibles y permite desarrollar las actividades de cocina de manera más ordenada, segura y eficiente.

De igual manera, la formación fortaleció las competencias relacionadas con la implementación de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, promoviendo una Junior conciencia sobre la responsabilidad que tienen los manipuladores en la prevención de riesgos para la salud de los consumidores. Los participantes desarrollaron habilidades para aplicar procedimientos adecuados de limpieza y desinfección de materias primas, equipos, utensilios y superficies; realizar un manejo adecuado de residuos; prevenir la contaminación cruzada mediante la correcta separación de alimentos y utilizar apropiadamente los elementos de protección personal durante cada una de las etapas del proceso productivo. Estas competencias contribuyen al cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos en el sector gastronómico y fortalecen la cultura de seguridad alimentaria en los diferentes contextos donde los aprendices desarrollan sus actividades.



En el componente de evaluación sensorial de alimentos, los aprendices reconocieron la importancia de esta herramienta como un mecanismo técnico para valorar la calidad de los productos alimenticios desde la percepción del consumidor. A través de ejercicios prácticos y metodologías de análisis sensorial, fortalecieron sus capacidades para planear, organizar y ejecutar pruebas orientadas a evaluar atributos como el color, aroma, sabor, textura, apariencia y aceptación general de diferentes productos. Este proceso permitió comprender cómo la información obtenida mediante las evaluaciones sensoriales facilita la toma de decisiones para el mejoramiento continuo de las preparaciones, la estandarización de procesos y el desarrollo de productos con Junior aceptación en el mercado.

De manera complementaria, las actividades desarrolladas favorecieron el fortalecimiento de competencias analíticas, críticas y de observación, permitiendo a los participantes interpretar resultados, comparar características organolépticas, identificar oportunidades de mejora y formular recomendaciones técnicas para optimizar la calidad de los alimentos evaluados. Estas capacidades representan un valor agregado para su desempeño en contextos gastronómicos, agroalimentarios y de emprendimiento, donde la calidad del producto constituye un factor determinante para la competitividad, la satisfacción del consumidor y la sostenibilidad de las iniciativas productivas.

En términos generales, el proceso formativo permitió integrar de manera articulada los conocimientos relacionados con el alistamiento de materias primas, la preparación de alimentos, las buenas prácticas de higiene y manipulación, y la evaluación sensorial, fortaleciendo las competencias técnicas, metodológicas y actitudinales de los aprendices. Durante las jornadas de formación se evidenció un alto nivel de compromiso, responsabilidad, participación y disposición para el aprendizaje, aspectos que facilitaron el logro de los resultados propuestos. Los conocimientos y habilidades adquiridos constituyen herramientas de aplicación práctica que podrán ser implementadas en sus actividades laborales, emprendimientos y procesos comunitarios, contribuyendo al mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, al fortalecimiento de iniciativas productivas, a la generación de oportunidades de ingreso y al desarrollo económico.

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ		 Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ Fecha: 2026.07.05 13:45:31 -0500
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinadora académica de programas especiales	Ana Alexandra Rodríguez Vargas	 Firmado digitalmente por ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ



Imagen 1. ficha: 3553006 Generalidades para alistar materia prima y receta estándar de acuerdo con formulación, preparación de alimentos , Purace, el día 05 de junio de 2026.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de Purace – Cauca.
Formato JPG.

Imagen 2. Ficha:3459682 Evaluación Sensorial de alimentos , La Vega, el día 06 de Junio de 2026. alistamiento para el desarrollo de pruebas sensoriales con derivados del café.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de la Vega – Cauca.
Formato JPG.



Imagen 3 Ficha: 3477504, Preparación de alimentos, La Sierra, el día 07 de Junio de 2026, alistamiento de materia prima.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de la Sierra– Cauca. Formato JPG.

Imagen 4. ficha: 3529981, Generalidades higiene y manipulación de alimentos y limpieza y desinfección , Puerto Tejada, el día 09 de Junio de 2026.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de Puerto Tejada – Cauca. Formato JPG.



Imagen 5.ficha: 3529981, higiene y manipulación de alimentos y limpieza y desinfección , Puerto Tejada, el día 10 de Junio de 2026.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de la Puerto Tejada– Cauca. Formato JPG.

Imagen 6 Ficha: 3477504, Preparación de alimentos, La Sierra, el día 14 de Junio de 2026, socialización, preparación de alimentos.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina municipio de la Sierra– Cauca. Formato JPG



Fecha: 355306

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Ortoyter formación Profesional integral en el Programa de formación Preparación de alimentos en el municipio de Purace, P.A: Alisar materia prima, elaborar tocate Estender.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karen Guañita	100287148								Karen Guañita
	Yliana Guañita	1060239946								Yliana Guañita
	Marcela Vasquez	34571120								Marcela Vasquez
	Saanguie Barrantes	3154022123								Saanguie B.
	Aracely Guañita	66878266						3137750899		Aracely Guañita
	Esneider Canón	1060238926						3116989896		Esneider Canón
	Melida Barrantes	25289622						3173102066		Melida Barrantes
	Maria E. Quira	25628282						3222913900		Maria E. Q
	Ma Esperanza G	31939551						3127483204		Ma Esperanza G
	Esneider Canón	25628456						3105986236		Esneider Canón
	Esneider Canón	25627876						313613192		Esneider Canón
	maria Isabel	25627691						313615392		maria Isabel

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Ficha: 3459682

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 202

OBJETIVO(S) Orientar formación profesional en el municipio de la Vega, en el Programa de formación, evaluación sensorial de alimentos, p.e: Realizar pruebas sensoriales de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ma Rubela Sotelo	25288464						312692285		Ma Rubela S
2	Anyela Carolina Li.	1002925180					ktcarolinallund@gmail	312692285		Anyela Lino.
3	Floresilda J.	48636317						3117580008		Floresilda Jine
4	Adriana Mamian	1002861593						323867341		Adriana Mamian
5	Maria Anita	34567205						314372602		Maria Anita B
6	Eds Quinayas	7684502						312508647		Eds Quinayas
7	Mireya Cardozo	48634551						3107486074		Mireya C
8	Quinayas Ijasi Girceldina	95298145					quinayasijasi girceldina	3134093143		Girceldina Quinayas
9	Anatolia Quinayas	95298441					Anatolia Quinayas	3225226295		Anatolia Quinayas
10	Elcira Córdoba	36282656						314699849		Elcira Córdoba CH
11	Aldair Sotelo	7060988655						3146339543		Aldair Sotelo.
12	Yeimi Lopez	105474273						3127711576		Yeimi Lopez
13	Edum David B.	1002926794					edub4157510@gmail.com	314704086		Edum David B.
14										
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Ficha: 3477504

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S) Orientar formación profesional integraron en el programa de formación preparación preparación de alimentos en el municipio de la Sierra, preparar alimentos de acuerdo a receta estandar.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Fabiola Ordoñez	25480089				Taruca				[Firma]
2	Ana Lucía Ortiz	25480995								[Firma]
3	Lucinda Campo	25479160				Taruca				[Firma]
4	Liliana Imbach	61058789736						321777659		Liliana Imbach
5	Rocio Muñoz	25480402				Taruca		3137631317		Rocio Muñoz
6	Joivita Gómez	25480437						3145947062		Joivita Gómez
7	Nelly Hornos	66953838				Taruca		3137479253		[Firma]
8	Arda Luc Gómez	1061711937						3218697107		Arda Luc Gómez
9	Elvia Escobar	25479672				Taruca		3146114969		Elvia Es
10	Fabiola Ordoñez H	25.480.089						3106108338		Fabiola Ordoñez
11	Omaira Escobar	2547883				Taruca				Omaira Escobar
12	Noelia Penuas	25480654				Taruca				[Firma]
13										
14										
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Ficha: 3529981

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Orientar formación profesional integral en el Programa de formación, Higiene y manipulación de Alimentos en el municipio de Puerto Tejada, aplicar prácticas higiénicas.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Johana Oro	1029985986				Pto Tejada		3166097625		Johana O.
	ARLEY SUEL	7601378				Pto Tejada		322582382		ARLEY
	NORALMA GARCIA	34507863				Pto Tejada		3147366963		NORALMA GARCIA
	STEFANY M	1005868367				Pto Tejada		3147366963		STEFANY M
	Sandra Lorena Ojeda	105998433				Pto Tejada		3135911041		Sandra Ojeda
	Andrés Rojas	25331909				Pto Tejada		3155265431		Andrés Rojas
	Paola dos Angeles	34610392				Pto Tejada		3148435030		Paola ce
	Daniela	1006208178				Pto Tejada		3108886221		Daniela
	Angela	25617987						3162266033		Angela
	Camila Ortiz	1007525451				Pto Tejada		3137617372		Camila Ortiz
	Eleonora	31374669				Pto Tejada		70242356		Eleonora
	Karen Daniela C.	1.131.469.055				Pto Tejada		321634781		Karen Daniela

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Ficha: 3529981

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 202

OBJETIVO(S) Orientar formación profesional integral en el programa de formación Higienización y manipulación de alimentos en el municipio de Puerto Tejada, aplicar prácticas higiénicas, y medidas de protección relacionadas con la legislación.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	ARLEYSON 76043785					plo tejada		322587357		ARLEY
	Johana A. Ochoa	1039985986				plo tejada		3166097625		Johana O.
	Karen Daniela C.	1.137.404.032				Pto Tejada		321 65 47833		Karen Daniela
	Angela Valencia	28617987				plo tejada		316 226038		Angela
	Stefany M.	1005868362				plo tejada		3147366063		Stefany M.
	Camila Ortiz	34507863				plo tejada		3147366962		Camila Ortiz
	Sandra Lorena Ojeda	1059984323				plo tejada		3135111041		Sandra Ojeda
	Patricia delos Angeles	2460392				plo tejada		3148475030		Patricia Concepción
	Deborah Zancos	2100620978						3141880221		Deborah
	Camila Ortiz	1007523451				plo tejada		3137617372		Camila Ortiz
	Marta Vivas	34379669				plo tejada		3024242356		Marta
	Andrea Rojas	25371907				plo tejada		315526547		Andrea Rojas

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Ficha: 3477504

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Orientar formación profesional integral y preparación de alimentos, en el municipio de la Sierra, elaborar preparaciones básicas de acuerdo a receta estándar.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Rodrigo Muñoz	25480402				Toruca		3137631317		New Paul Muñoz
2	Yovita Gómez	25480437				Toruca				Yovita Gómez
3	Sandra Husec	1.058787461				Taruca				Lozana Husec
4	Nelly Homand	66453838				Taruca		3137479253		Nelly Homand
5	Fabiola Ordóñez	25480089				Taruca				Fabiola Ordóñez
6	Lucinda Campo	25479170				Taruca				Lucinda Campo
7	Rocío Pantoja	25480634				Taruca				Rocío Pantoja
8	Aida Luz Gómez	25480985				Taruca				Aida Luz Gómez
9	Liliana Imbach	2-058782736				Taruca		3217777659		Liliana Imbach
10	Aida Luz Gómez	1061711437						321 6677107		Aida Luz Gómez
11	Elvia Escobar	25474672				Taruca		314614969		Elvia Escobar
12	Omaira Escobar	2579883								Omaira Escobar
13										
14										
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



PROCESO			
GESTIÓN CONTRACTUAL			
NOMBRE DEL FORMATO			
FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA.			
GESTIÓN CONTRACTUAL			
Pública	☒	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

JUNIO 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



PARA: Milton Fabian Díaz Mosquera – Coordinador Grupo Administrativo y Financiero Mixto
DE: HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ - ORDENADOR DEL GASTO

ASUNTO: Pago contrato No. 164026 , Valor total \$ **401.640**, objeto del contrato impartir formación profesional complementaria en evaluación sensorial de alimentos, preparación de alimentos en los municipios de la Sotara, Purace ,Puerto tejada.

Como ordenador del Gasto **Autorizo el registro presupuestal del gasto, el registro de la obligación y el pago:**

NOMBRE DE LA PERSONA JURIDICA O NATURAL: CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ

CEDULA O NIT: 10.302.460

TIPO DE DOCUMENTO CONTRACTUAL Factura No ____ Convenio No. ____ Contrato No. ____

Resolución Otro X

CONCEPTO DEL PAGO: ORDEN DE VIAJE 164026.

Valor antes de IVA \$ **401.640**

Valor del IVA

Valor Total Notas Crédito \$

Valor total Notas Debito \$

Valor total Pago \$ **401.640**

El pago debe realizarse teniendo en cuenta los datos en la siguiente tabla:

TABLA No. 1 Registro Presupuestal número 221426 de 2026

Dependencia	Posición del Gasto	Fuente		Recurso	Situación	PAC
930738 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	C-3603-1300-20-20305C- 3603025-02 ADQUIS. DE BYS	Nación		10	CSF	\$ 401.640
Total						\$ 401.640

Nota 1: La información para el diligenciamiento de la tabla anterior la encuentra en el Registro Presupuestal de Compromiso.

USO PRESUPUESTAL a aplicar 36-02-00-019- 930710

El giro de los recursos debe realizarse a la cuenta **Nº 86866523705** del banco **Bancolombia** a nombre de **CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ, NIT 10302460.**



Nota 2: Los documentos a anexar pueden ser consultados en el GRF-F-088 Formato Lista de Chequeo Documentos Requeridos para el registro de la obligación.



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

Usuario que Genera Reporte: MHhmoref HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-06-10-3:18 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	164026	Fecha Solicitud	2026-06-10	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-06-10	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	COMERCIO Y SERVICIOS			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	17526	Dependencia Solicitante				930738 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA - FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA Y SER			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------



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

Usuario que Genera Reporte:MHhmorefHENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-019-930710CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA

Fecha y Hora Generación Reporte:2026-06-10-3:18 p. m.

CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ	CC: 10302460	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-18	2026-06-18	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / SOTARA	0,5	No	50	1	4.737.497,00	251.640,00	251.640,00	150.000,00	401.640,00	IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL COMPLEMENTARIA EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS MUNICIPIOS DE LA SOTARA PURACE PUERTO TEJADA
				2026-06-19	2026-06-19	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PURACE	0,5	No	50							
				2026-06-20	2026-06-20	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / SOTARA	0	No	0							
				2026-06-22	2026-06-22	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PUERTO TEJADA	0	No	0							
				2026-06-23	2026-06-23	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PUERTO TEJADA	0	No	0							
				2026-06-26	2026-06-26	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / PURACE	0	No	0							
Totales Solicitud de Comisión											251.640,00	150.000,00	401.640,00				



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

Usuario que Genera Reporte: MHhmoref HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-06-10-3:18 p. m.

OBJETO DE LA COMISIÓN

IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL COMPLEMENTARIA EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS MUNICIPIOS DE LA SOTARA PURACE PUERTO TEJADA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	10723561	Nombre:	HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA
-----------------	----------	---------	---------------------------------	--------	--

Firma Responsable

Verificado Por:	PAOLA MARCELA TAMAYO DE JESUS	Fecha Verificación:	10/06/2026 12:04:15
-----------------	-------------------------------	---------------------	---------------------

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ
Fecha: 2026.07.06 00:09:19 -05'00'



Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante:
Unidad ó Subunidad
Ejecutora Solicitante:

MHdfarias
36-02-00-019-

DIEGO FERNANDO ARIAS CARLOSAMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS -

Fecha y Hora Sistema:

2026-06-12-3:27 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO									
Con base en el CDP No: 17526 de fecha 2026-01-30. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle									
Número:	221426	Fecha Registro:	2026-06-11	Unidad / Subunidad Ejecutora:		36-02-00-019-930710 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA			
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00
Valor Inicial:	401.640,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	401.640,00	Saldo x Obligar:	401.640,00
TERCERO ORIGINAL									
Identificación: Cedula de Ciudadanía	10302460	Razón Social:	CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ					Medio de Pago:	Abono en cuenta
CUENTA BANCARIA									
Número:	86866523705	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.				Tipo:	Ahorro	Estado: Activa
ORDENADOR DEL GASTO									
Identificación:	10723561	Nombre:	HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - CAUCA		
CAJA MENOR VIÁTICOS DOCUMENTO SOPORTE									
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	164026	Número:	SOLICITUD 164026
Tubo: Tipo: SOLICITUD Fecha: 2026-06-11									
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO									
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
930738 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS -	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Nación	10	CSF		401.640,00	0,00		
					Total:	401.640,00	0,00	401.640,00	401.640,00

Objeto: VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL SOLICITUD 164026 IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL COMPLEMENTARIA EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE

PLAN DE PAGOS							
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-019-930710	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2026-06-11	401.640,00	401.640,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ Fecha: 2026.07.06 00:09:45 -05'00'



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA : Popayán 06- Julio- 2026		
PRESENTADO A: HENRY ARMANDO MORALES FERNÁNDEZ _SUBDIRECTOR DE CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS		
ORDEN DE VIAJE No: 164026	FECHA DE INICIO: 18/06/2026	FECHA DE FINALIZACION: 26/06/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO. SOTARA-PURACE-PUERTO TEJADA-POPAYAN	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	OTRA : (ciudad)
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: impartir formación profesional complementaria en evaluación sensorial de alimentos, preparación de alimentos en los municipios de Sotar á , Purace , Puerto tejada.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
1. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de Sotara en el programa de formación Evaluación Sensorial de alimentos, planear, desarrollar pruebas sensoriales de acuerdo a protocolos. 2. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de Purace, en el programa de formación preparación de alimentos, prepara alimentos de acuerdo a protocolos, alistar materia prima , elaborar preparaciones básicas de acuerdo a programación y receta estándar. 3. Orientar formación profesional complementaria en el municipio de Puerto Tejada, en el programa de formación manipulación de alimentos, aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.		
RESULTADOS:		
1. Análisis integral y fortalecimiento de los procesos de formación complementaria Con el propósito de garantizar la calidad, pertinencia e impacto de las acciones formativas desarrolladas en los municipios de Sotar á , Puracé y Puerto Tejada, se realizó un proceso de evaluación integral de los programas de formación complementaria ejecutados durante el período de intervención. Este ejercicio permitió analizar de manera detallada el cumplimiento de los objetivos propuestos, la efectividad de las estrategias pedagógicas implementadas y el nivel de satisfacción alcanzado por los participantes frente a los procesos de aprendizaje recibidos. La evaluación incluyó la revisión de diferentes componentes asociados al desarrollo de la formación, entre ellos la pertinencia de los contenidos impartidos, la coherencia entre las necesidades del territorio y las temáticas abordadas, la calidad de los recursos didácticos utilizados, la eficacia de las metodologías teórico-prácticas y el grado de apropiación de conocimientos y habilidades por parte de los aprendices. Asimismo, se valoró el impacto generado en los contextos productivos, laborales y comunitarios donde los participantes desarrollan sus actividades cotidianas. Los resultados obtenidos evidenciaron un alto nivel de aceptación y satisfacción por parte de la población beneficiaria. Los aprendices manifestaron que los conocimientos adquiridos resultan pertinentes y aplicables a sus actividades productivas, destacando especialmente la utilidad de los ejercicios prácticos, las demostraciones técnicas y los espacios de aprendizaje colaborativo que		



facilitaron la comprensión de los contenidos. De igual manera, se resaltó el compromiso y la disposición permanente de los instructores, quienes brindaron acompañamiento constante, orientación técnica y seguimiento oportuno durante todo el proceso formativo.

La evaluación también permitió identificar oportunidades orientadas al mejoramiento continuo de la oferta de formación complementaria. Entre los principales aspectos a fortalecer se encuentran la ampliación de actividades prácticas en contextos reales de trabajo, el incremento de espacios de retroalimentación individual y grupal, la incorporación de nuevas herramientas metodológicas para favorecer el aprendizaje experiencial y la consolidación de estrategias que permitan responder de manera más precisa a las dinámicas productivas y necesidades específicas de las comunidades beneficiarias.

Adicionalmente, este proceso de análisis contribuyó a la generación de insumos para la planificación de futuras acciones formativas, permitiendo establecer lineamientos de mejora que favorezcan la calidad educativa, la permanencia de los aprendices y el fortalecimiento de las competencias requeridas para el desarrollo económico y social de los territorios intervenidos.

2. Consolidación, divulgación y reconocimiento de los resultados obtenidos durante la formación

Como parte de las actividades de cierre y seguimiento académico, se realizó la consolidación y socialización de los resultados alcanzados en los diferentes programas de formación ejecutados. Esta actividad permitió evidenciar de manera organizada los logros obtenidos por los participantes, verificar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje previstos y destacar los avances alcanzados en el fortalecimiento de competencias técnicas, productivas y transversales.

La sistematización de la información recopilada permitió identificar avances significativos en el desarrollo de capacidades relacionadas con los procesos agroalimentarios, así como en la aplicación de conocimientos técnicos orientados al mejoramiento de las actividades productivas de los participantes. La socialización de estos resultados constituyó un espacio importante para reconocer el esfuerzo de los aprendices y visibilizar el impacto generado por la formación en cada una de las comunidades beneficiadas.

En el caso del programa de Preparación de Alimentos, se evidenció el fortalecimiento de competencias asociadas al manejo adecuado de materias primas, la selección y conservación de insumos, la aplicación rigurosa de las buenas prácticas de manufactura y el cumplimiento de las normas relacionadas con higiene, limpieza e inocuidad alimentaria. Los participantes demostraron habilidades para elaborar diferentes preparaciones siguiendo procedimientos técnicos establecidos, interpretando recetas estandarizadas y aplicando criterios de calidad durante cada etapa del proceso productivo.

Asimismo, se observó una mayor conciencia frente a la importancia de garantizar la seguridad alimentaria mediante la implementación de medidas preventivas orientadas a reducir riesgos de contaminación y asegurar productos aptos para el consumo. Este aprendizaje contribuye significativamente al fortalecimiento de emprendimientos gastronómicos y unidades productivas relacionadas con la transformación de alimentos.

Por otra parte, en el programa de Evaluación Sensorial de Alimentos, los aprendices adquirieron herramientas técnicas para diseñar, organizar y ejecutar pruebas sensoriales orientadas a la valoración



objetiva de productos alimenticios. Durante el desarrollo de las actividades formativas fortalecieron capacidades para identificar, analizar y comparar atributos organolépticos como color, aroma, sabor, textura, apariencia y aceptación general de diferentes productos.

Estas competencias permiten generar información relevante para la toma de decisiones relacionadas con el mejoramiento de la calidad, el desarrollo de nuevos productos y la optimización de procesos de transformación agroalimentaria. Además, contribuyen a fortalecer la competitividad de las iniciativas productivas mediante la incorporación de criterios técnicos que favorecen la satisfacción de los consumidores y el posicionamiento de productos en diferentes mercados.

La jornada de socialización se convirtió igualmente en un escenario de intercambio de experiencias y construcción colectiva de conocimiento. Los participantes compartieron aprendizajes, reflexiones y experiencias significativas derivadas de su proceso formativo, exponiendo los beneficios obtenidos y las posibilidades de aplicación de las competencias adquiridas en sus actividades económicas, proyectos de emprendimiento y procesos comunitarios. Este espacio fortaleció la integración entre los grupos de formación y promovió la generación de nuevas iniciativas orientadas al crecimiento productivo y organizacional.

3. Evaluación del desempeño, participación y nivel de apropiación de competencias de los aprendices

Con el fin de valorar los resultados alcanzados durante el desarrollo de las acciones formativas, se llevó a cabo una evaluación integral del desempeño de los aprendices, considerando aspectos relacionados con la participación activa, la asistencia, la puntualidad, el compromiso institucional, la responsabilidad frente a las actividades asignadas y la disposición permanente para el aprendizaje. Esta valoración permitió identificar el nivel de apropiación de las competencias técnicas y transversales promovidas durante el proceso de formación.

Los resultados obtenidos reflejaron un alto grado de compromiso por parte de los participantes, quienes demostraron interés constante por fortalecer sus conocimientos y mejorar sus prácticas productivas. La mayoría de los aprendices participó activamente en las actividades programadas, evidenciando una actitud positiva frente al aprendizaje y una adecuada capacidad para aplicar los conceptos abordados en situaciones reales.

En relación con las competencias técnicas, se observó una apropiación significativa de los procedimientos asociados a la preparación de alimentos, incluyendo la correcta manipulación de materias primas, el uso adecuado de equipos y utensilios, la aplicación de protocolos de higiene y la ejecución de técnicas básicas de elaboración de productos alimenticios. De igual manera, los participantes demostraron capacidad para implementar medidas orientadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos durante las diferentes etapas del proceso de producción.

Respecto al componente de evaluación sensorial, los aprendices lograron desarrollar habilidades para aplicar metodologías de análisis, interpretar resultados y ejecutar pruebas sensoriales de manera organizada y objetiva, siguiendo criterios técnicos establecidos. Estas capacidades fortalecen su desempeño en actividades relacionadas con el control de calidad y el mejoramiento continuo de productos agroalimentarios.



Además del fortalecimiento técnico, se evidenció un importante desarrollo de competencias transversales o habilidades blandas. Entre ellas se destacan el trabajo colaborativo, la comunicación asertiva, la capacidad de liderazgo, la resolución de situaciones problemáticas, la organización de tareas y la toma de decisiones en contextos productivos. Estas habilidades resultan fundamentales para mejorar la eficiencia de los procesos, fortalecer el trabajo comunitario y favorecer la sostenibilidad de iniciativas productivas y emprendimientos locales.

De igual forma, se observó un incremento en la confianza y autonomía de los participantes para asumir nuevos retos, proponer alternativas de mejora y aplicar innovaciones en sus actividades económicas. Este aspecto constituye un elemento clave para promover la competitividad y la generación de oportunidades de desarrollo en los territorios beneficiados.

En términos generales, las competencias adquiridas durante los procesos de formación representan una herramienta valiosa para fortalecer las capacidades individuales y colectivas de los aprendices, permitiéndoles mejorar sus unidades productivas, diversificar fuentes de ingreso, generar valor agregado a sus productos y contribuir al desarrollo económico, social y comunitario de sus municipios. Asimismo, favorecen la consolidación de una cultura orientada hacia la calidad, la innovación, la seguridad alimentaria y el mejoramiento continuo de los procesos agroindustriales y agroalimentarios, aspectos fundamentales para impulsar el crecimiento sostenible de las comunidades participantes.

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

1. Listados de asistencia
2. Registro fotográfico

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Lectura de protocolos para realizar pruebas sensoriales.	INSTRUCTOR Y APRENDIZCES	Julio 25 de 2026
2. Practica para realizar pruebas sensoriales.	INSTRUCTOR Y APRENDICES	Julio 25 de 2026
3. Practica de preparación de alimentos.	INSTRUCTOR Y APRENDICES	Julio 25 de 2026

Durante el desarrollo del proceso formativo, los aprendices consolidaron conocimientos fundamentales relacionados con el alistamiento de materias primas como una de las etapas más importantes dentro de los procesos de producción y preparación de alimentos. A través de actividades teóricas y prácticas, comprendieron que la adecuada gestión de los insumos desde su recepción hasta su utilización influye directamente en la calidad final de los productos, la eficiencia operativa y el cumplimiento de las condiciones de inocuidad requeridas en el sector alimentario.

Los participantes profundizaron en aspectos relacionados con la selección, clasificación, almacenamiento, conservación y acondicionamiento de materias primas, identificando la importancia de verificar las condiciones de calidad de los insumos antes de ser incorporados a cualquier proceso de transformación. Asimismo, reconocieron que la correcta organización de ingredientes, equipos, utensilios y áreas de trabajo constituye una práctica esencial para optimizar recursos, mejorar la productividad y garantizar una ejecución ordenada de las actividades culinarias.

De igual manera, se fortaleció la comprensión sobre la relevancia de planificar previamente cada etapa de la producción, permitiendo reducir tiempos improductivos, minimizar pérdidas de materias primas y disminuir desperdicios durante la elaboración de preparaciones alimenticias. Esta visión integral



favorece una gestión más eficiente de los recursos disponibles y contribuye a mejorar la sostenibilidad de las actividades gastronómicas y agroalimentarias desarrolladas por los participantes.

Un componente fundamental de la formación estuvo orientado al fortalecimiento de las competencias relacionadas con la higiene, manipulación segura de alimentos y prevención de riesgos asociados a la contaminación alimentaria. Durante las jornadas de aprendizaje se promovió una mayor sensibilización acerca de la responsabilidad que tienen los manipuladores de alimentos en la protección de la salud de los consumidores y en el aseguramiento de productos inocuos y de calidad.

Los aprendices adquirieron herramientas técnicas para implementar procedimientos adecuados de limpieza y desinfección en las diferentes etapas de los procesos productivos. Además, fortalecieron habilidades para realizar el lavado y acondicionamiento correcto de materias primas, la higienización de equipos, utensilios y superficies de trabajo, así como el manejo responsable de residuos sólidos y líquidos generados durante la preparación de alimentos.

Igualmente, se enfatizó en la importancia de prevenir la contaminación cruzada mediante la adecuada separación de materias primas y productos terminados, el uso diferenciado de utensilios y áreas de trabajo, y la aplicación de medidas preventivas que reduzcan la presencia de agentes contaminantes. Los participantes también reforzaron conocimientos relacionados con el uso correcto de elementos de protección personal, reconociendo su importancia para garantizar condiciones seguras tanto para el manipulador como para los alimentos procesados.

Como resultado de este proceso, se evidenció una mayor apropiación de los principios de inocuidad alimentaria y de los estándares de calidad exigidos por el sector gastronómico y agroindustrial, contribuyendo al fortalecimiento de una cultura de seguridad alimentaria aplicable en emprendimientos, unidades productivas y procesos comunitarios. En el componente de evaluación sensorial, los participantes ampliaron sus conocimientos sobre la importancia de esta herramienta como un mecanismo técnico para analizar y valorar la calidad de los productos alimenticios desde la percepción humana. Comprendieron que las características sensoriales de un alimento constituyen factores determinantes para la aceptación del consumidor y para el posicionamiento de los productos en diferentes mercados.

A través de ejercicios prácticos, análisis comparativos y actividades de observación controlada, los aprendices fortalecieron habilidades para diseñar, organizar y ejecutar pruebas sensoriales orientadas a evaluar atributos específicos de los alimentos. Entre los aspectos analizados se destacaron el color, aroma, sabor, textura, apariencia y aceptación global de diferentes preparaciones y productos alimenticios. Estas actividades permitieron comprender cómo la información obtenida mediante las pruebas sensoriales puede convertirse en una herramienta estratégica para la mejora continua de los procesos productivos. Asimismo, los participantes identificaron la importancia de utilizar criterios técnicos y metodologías estandarizadas para obtener resultados confiables que apoyen la toma de decisiones relacionadas con el mejoramiento de la calidad, la innovación de productos y la satisfacción de las necesidades de los consumidores.

De igual forma, se promovió la comprensión de la evaluación sensorial como un instrumento que facilita la diferenciación de productos, la validación de nuevas formulaciones y el fortalecimiento de procesos de transformación agroalimentaria orientados a incrementar la competitividad de las iniciativas productivas.



Fortalecimiento de competencias analíticas y de mejoramiento continuo

De manera complementaria, el proceso de formación favoreció el desarrollo de capacidades analíticas, interpretativas y críticas que permiten a los participantes realizar evaluaciones más objetivas sobre la calidad de los alimentos y los procesos de producción. Los aprendices fortalecieron habilidades para analizar resultados, comparar características organolépticas, identificar fortalezas y debilidades en los productos evaluados y formular recomendaciones orientadas al mejoramiento continuo.

Estas competencias representan un aporte significativo para su desempeño en contextos gastronómicos, agroindustriales y de emprendimiento, ya que facilitan la implementación de acciones correctivas y preventivas encaminadas a optimizar la calidad de los productos y aumentar la satisfacción de los consumidores. Asimismo, promueven una cultura de evaluación permanente que favorece la innovación y la adaptación a las exigencias del mercado.

Impacto general del proceso formativo

En términos generales, la formación permitió integrar de manera articulada conocimientos, habilidades y actitudes relacionadas con el alistamiento de materias primas, la preparación de alimentos, la aplicación de buenas prácticas de higiene y manipulación, y la evaluación sensorial de productos alimenticios. Esta integración favoreció el fortalecimiento de competencias técnicas y metodológicas esenciales para el desarrollo de actividades productivas con altos estándares de calidad e inocuidad.

Durante el desarrollo de las jornadas formativas se evidenció una destacada participación de los aprendices, quienes demostraron compromiso, responsabilidad, interés por adquirir nuevos conocimientos y disposición permanente para aplicar los aprendizajes en escenarios reales. La interacción constante entre teoría y práctica facilitó la apropiación de los contenidos y permitió consolidar aprendizajes significativos con aplicación directa en sus contextos productivos.

Los conocimientos y competencias fortalecidos durante el proceso constituyen herramientas valiosas para mejorar el desempeño laboral, impulsar iniciativas de emprendimiento y fortalecer proyectos comunitarios relacionados con la producción y transformación de alimentos.

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ		 Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ Fecha: 2024.07.06 00:10:17 -0500
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinadora académica de programas especiales	Ana Alexandra Rodríguez Vargas	 Firmado digitalmente por ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ



Imagen 1. Ficha:3555117 Evaluación Sensorial de alimentos , Sotara, el día 18 de Junio de 2026. alistamiento , generalidades para el desarrollo de pruebas sensoriales.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de Sotara – Cauca.
Formato JPG.

Imagen 2. ficha: 3553006 Generalidades para alistar materia prima y receta estándar de acuerdo con formulación, preparación de alimentos , Purace, el día 19 de junio de 2026.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de Purace – Cauca.
Formato JPG.



Imagen 3 Ficha:3555117 Evaluación Sensorial de alimentos , Sotara, el día 20 de Junio de 2026. alistamiento , generalidades para el desarrollo de pruebas sensoriales a partir de derivados de la uchuva, mora y fresa.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de Sotara– Cauca. Formato JPG.

Imagen 4. ficha: 3529981, Generalidades higiene y manipulación de alimentos y limpieza y desinfección , Puerto Tejada, el día 22 de Junio de 2026.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de Puerto Tejada – Cauca. Formato JPG.



Imagen 5.ficha: 3529981, higiene y manipulación de alimentos, práctica de manipulación de alimentos, Puerto Tejada, el día 23 de Junio de 2026.



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina Municipio de la Puerto Tejada– Cauca. Formato JPG.

Imagen 6. ficha: 3553006 Generalidades para alistar materia prima y receta estándar de acuerdo con formulación, preparación de alimentos , Purace, el día 26 de junio de 2026..



Carlos Alberto Camacho Gómez (Jun. 2026)., Población campesina municipio de Purace– Cauca. Formato JPG



Ficha: 3555117

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S) Orientar, formación profesional integral en evaluación personal de alimentos, en el municipio de Sotara, realizar pruebas sensoriales, de acuerdo a protocolos y normativa.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juz. Herminda Conda	34315155						31142576411		Juz H Conda
	Marlon de Sosa	10543479						312666215		José Paredes
	Marina Rivera	25700287						8137272755		Marina Rivera
	Duber Arnol omu	113305718						31123587812		Arnel Arnol
	Elovia Cruz	25694079						326433737		Elovia Cruz
	Marcelo Ruiz	1113633935						3187732950		Marcelo Ruiz
	Deisy Embres	1064677097						3716790952		Deisy G.
	Sabrina Jerspiot	1064647355						310543211		Sabrina J
	Miguel Nery Romero	106477335						310543211		Miguel Nery
	Alvaro Vivero Quin	76323679						3168340004		Alvaro Vivero
	M. Mercedes Jara	34546483						3709804346		Mercedes J.
	Diomari Quinon	31470021						3215530442		Diomari Quinon
	Alba Ordoñez	25.693.594						314.608.6474		Alba Ordoñez
	Orlando Ely Rucos D.	4.771.108						3014550930		Orlando Ely Rucos
	F. Alvaro Gonzalez N.	34.569.966						3153779991		F. Alvaro Gonzalez

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



FICHA: 355306

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S) Orientar formación profesional integral en preparación de alimentos, en el municipio de Arce

E.A. Alister materia prima para elaboración de receta estándar.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Evangeline	25627876						313615392		Evangeline
	Mpa Esperanza G	31938551						3127483204		Mpa Esperanza G
	Helida Bolaños	25289622						3193142066		Helida Bolaños
	Sancho E. Bolaños	106181375						315402703		Sancho E. Bolaños
	Aracely Guzmán	668782668						3137359699		Aracely Guzmán
	Karen Guzmán	1002877148						3188152151		Karen Guzmán
	Marcela Vasquez	34571120						3117487921		Marcela Vasquez
	Esmael B. Guzmán	1060238926						3169891890		Esmael B. Guzmán
	Noliana Guzmán	1060239936						3		Noliana Guzmán
	NATALIA TORE	1063792785						3146599992		NATALIA TORE
	Marcela Vaz	34571120						3147487921		Marcela Vaz
	María Elena	2627679						323374674		María Elena
	RUBY RIVERA L.	34.540.457								RUBY RIVERA L.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Fecha: 3555117

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Orientar Formación Profesional Integral en evaluación sensorial de alimentos en el municipio de Sotoca, p.a. listar elementos para la preparación de pruebas sensoriales.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Isabel Rodríguez	16994820								
	Bertrando R.	1061775540					opm17609@hyndai.co	3174086098		
	HEMBER C	4747640						314565883		
	Alvaro Vivero Que	76323679						3168341004		
	Diomedes Quiroz	31476021						321533444		
	Carmen Muñoz	25693813						3128098823		
	Luz H Conda	311315155						3114257611		Luz H Conda
	Dora Higuera	52538805						3115458440		Dora Higuera
	Duber Amador	1113305718						3118388872		Duber Amador
	Gloria Oma	93694079						397643377		Gloria Oma
	Marcelo R.	1113633893						3197732958		Marcelo R.
	Daisy Embueles	3157732959						3116790935		Daisy G.
	Solimar Espino	1064677097								Solimar JP
	Milagros J. Higuera	1064677355						3105493211		Milagros J.
	Alvaro Vivero Que	76323679						3168341004		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Ficha: 3529981

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2016

OBJETIVO(S) Orientar formación profesional integral en el programa de formación en Higiene y Manipulación de alimentos, en el municipio de Puerto Tejada, aplicar Prácticas Higiénicas.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Johana Acero	1059985986				Protejuda		3166077625		Johana Acero
2	Abraham Acero	34507863				Protejuda		3216856583		Abraham Acero
3	José delos Angeles	3466392				Protejuda		3148175020		José delos Angeles
4	Camilo Alejandro	1007525451				Protejuda		3137613372		Camilo Alejandro
5	Clayton Acero	34374669				Protejuda		30747242356		Clayton Acero
6	Sandra Acero	1059984323				Protejuda		3135911041		Sandra Acero
7	Angela Valonier	25617987				Protejuda		3162066033		Angela Valonier
8	Andrés Rojas	25381908				Protejuda		3155525431		Andrés Rojas
9	Alis Benavides	34615636				Protejuda		321678371		Alis Benavides
10	ARLEY ZON	346043969				Protejuda		3225807502		ARLEY ZON
11	Karen Daniela C.	1.137.404.051				Protejuda				Karen Daniela C.
12	DANIELA Sanchez	1006208478				Protejuda		314880221		DANIELA Sanchez
13										
14										
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Ficha: 3529981

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO(S) Orientar formación Profesional Integral en Higiene y Manipulación de Alimentos en el municipio de Puerto Tejada, manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Martha Linares	34374669			X	pt teja		302422356 30242356		Martha Linares
	ARLEY SANCHEZ	260102965			X	pt teja		312582282		ARLEY
	TRIDELAS ANGEL	34610392			X	pt teja		39484503		TRIDELAS
	Andra Rojas	25321907				pt teja		3155965131		Andra Rojas
	Sandra Linares	1059984323				pt teja		3135911041		Sandra Linares
	Yolanda Linares	1029485786				pt teja		3166092871		Yolanda Linares
	Angela Linares	25617987				pt teja		3162064038		Angela Linares
	Alonso Linares	34615636				pt teja		321078372		Alonso Linares
	DANIELA SANCHEZ	100620858			X	pt teja		31400521		DANIELA
	Yolanda Linares	34507863			X	pt teja		316856583		Yolanda Linares
	Karen Domínguez	1.137.809.032				pt teja				Karen Domínguez
	Camila Mozaque	1007225451				pt teja		313907371		Camila Mozaque

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



FICHA: 355306

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S) *Orientar formación profesional integral en preparación de alimentos, en el municipio de Poirace, preparar alimentos de acuerdo a receta estandar.*

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Melida Bolívar	25289622						3173142666		<i>Melida Bolívar</i>
	María Esperanza Guzmán	31938551						3127483204		<i>María Esperanza Guzmán</i>
	Encomienda Guita	25627876						3136153192		<i>Encomienda Guita</i>
	Sebastián Santos	1051813476						3154627123		<i>Sebastián Santos</i>
	Aracely Guzmán	66878260						3137759899		<i>Aracely Guzmán</i>
	Marcela Vasquez	34571720						3177487917		<i>Marcela Vasquez</i>
	Karen Guzmán	1002877148						3198152757		<i>Karen Guzmán</i>
	Enrile Guzmán	1060238976						3116989890		<i>Enrile Guzmán</i>
	Yuliana Guzmán	1060234936								<i>Yuliana Guzmán</i>
	NATALIA TOTE	1061799285						3146599992		<i>NATALIA TOTE</i>
	Marcela Vasquez	34571720						3777487927		<i>Marcela Vasquez</i>
	María del Valle	25627876								<i>María del Valle</i>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Función Pública



Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ

C.C 10.302.460

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 14 de julio 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público



Código: 761116223000