



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

JULIO de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Berrío, 31 de julio de 2026

Señor

WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9087098

Coordinador Académico

Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial

Puerto Berrío

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 9087098 del año 2026

ERWIN DANIEL AYALA REY, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91181722 de Bucaramanga, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS DIECINUEVE PESOS (\$ 48.796.219) IVA incluido. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) pago por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y UN PESO (\$ 4.579.581), b) nueve (9) pagos iguales por valor CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS (\$4.737.497) por los meses de febrero a noviembre de 2026 IVA incluido. c) un (1) último pago por de un MILLÓN



QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS (\$ 1.579.165) cada uno IVA INCLUIDO

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2026

Objeto: 5_9502_422 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente, modalidad presencial para el programa vulnerables en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a las siguientes fichas: 3570260-3570254-3570255- 3570264-3570266 de acuerdo a la programación establecida.	Lista de asistencia registro fotográfico Guía de aprendizaje
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Impartir formación a las siguientes fichas: 3570260-3570254-3570255- 3570264-3570266 de acuerdo a la programación establecida.	Listas de asistencia, registro fotográfico
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Ambientes asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje.	Registro Fotográfico (Clases presenciales en el ambiente
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a las siguientes fichas: 3570260-3570254-3570255- 3570264-	Listas de asistencia, registro fotográfico, Guía de aprendizaje



		3570266 de acuerdo a la programación establecida.	
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras	Guía de aprendizaje # 1 para el programa– Higiene y manipulación de alimentos según normatividad vigente Cocina Básica nivel 1. Comidas rápidas	Guías de Aprendizaje
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Actualización de la carpeta de evidencias para la ejecución del contrato	guías de aprendizajes
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de	A la fecha no se han terminado las fichas	



	aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	para la respectiva evaluación	
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Complementarias Higiene y manipulación de alimentos Fichas 3570260 Días de ejecución: 1,2,3 de julio de 2026 Ficha: 3570266 Días de ejecución: 30 ,31 de julio de 2026 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: 29080102302 aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos	



		y requerimientos de la empresa. Manipulación de Alimentos Ficha: 3570255 Días de ejecución: 14,15,16,17 de julio de 2026 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultado de Aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de	
--	--	---	--



		manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. Ficha 3570254 Cocina Básica nivel 1 Días de ejecución: 6,7,8,9,10 de julio de 2026 Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo) Resultado de Aprendizaje: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así	
--	--	---	--



		los estándares establecidos por la empresa. Competencia: Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003 del mincomercio, industria y turismo) Resultado de Aprendizaje: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa. Ficha 3570264 Comidas Rápidas 21 al 24 de julio 2026 Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts	
--	--	--	--



		usna 001 del mincomercio, industria y turismo) Resultados de Aprendizaje: Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas rápidas. Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes preparaciones. Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico.	
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Programación en Sofia plus subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la	



		plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor. Se anexa certificado pago de Eps, pensión y Arl.	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación	Formato de asistencia
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales	Uso de Herramientas digitales
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías,	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	



	inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación a las siguientes fichas: 3570260-3570254-3570255- 3570264-3570266 de acuerdo a la programación establecida.	Lista de asistencia registro fotográfico Guía de aprendizaje
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Inscripción de aprendices en Sofia plus en los cursos complementarios	Se envió correo
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	



21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	A la espera de convocatoria para presentar Norma de Competencia.	
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones"	



	Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	referentes al cumplimiento de esta obligación”	
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendizaje cuando se presente la deserción.	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	“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	91826	PUERTO NARE	1/06/2026	5/06/2026
2	96726	PUERTO TRIUNFO	8/06/2026	12/06/2026



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. 9506623880 en aportes en línea referente al mes de junio de 2026

Cordialmente,

ERWIN DANIEL AYALA

Contratista

C.C. No. 91181722

Recibí a satisfacción:

WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID

SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR 9087098

COORDINADOR ACADEMICO

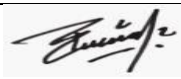


PROCESO			
GESTIÓN CONTRACTUAL			
NOMBRE DEL FORMATO			
FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA.			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	X	Pública Clasificada	Pública Reservada
CIUDAD Y FECHA Puerto Berrio 06 DE julio del 2026			
PRESENTADO A: FERNANDO CANO GOMEZ			
ORDEN DE VIAJE No: 91826	FECHA DE INICIO: 01/06/2026	FECHA DE FINALIZACION: 05/06/2026	
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PUERTO TRIUNFO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION ANTIOQUIA- CTMAE	OTRA: (Ciudad) PUERTO TRIUNFO Antioquia.	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Formación Complementaria en ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS Y MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS F# 3542449 en ECO LODGE CAMPIN, VEREDA LA DANTA, CORREGUIMIENTO JERUSALEM, población, VULNERABLE CAMPESINA del municipio de PUERTO TRIUNFO – Antioquia.			
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Durante la semana de capacitación se abordaron los siguientes temas: Día 1. Aplica las normas sanitarias y manejo de alimentos. Matricula Día 2. Realiza alistamiento y disposición y vencimiento de los alimentos según la receta estándar y su respectiva Mise And Place. Día 3. Aplica y define técnicas de almacenamiento según producto, frutas, pulpas conservantes, colorantes, comestibles y artificiales. Día 4. Reconoce y aplica técnicas de estética gourmet con respecto al montaje de las recetas. Día 5. Reconocimiento de los ejemplos muestras y recetas realizadas para poner en práctica la innovación y la emulación de recetas internacionales con respecto a nuestra cocina dulce colombiana. Firma de planilla último día de encuentro.			



La comunidad atendida en ECOLOGE CAMPIN, VEREDA LA DANTA, CORREGUIMIENTO JERUSALEM, manifestó la satisfacción por el programa de formación brindado, con el compromiso que la Regional SENA les brinde el catálogo de servicios para seguir en el proceso de formación en pro de mejorar los servicios prestados en el ECOLOGE CAMPIN, VEREDA LA DANTA, CORREGUIMIENTO JERUSALEM municipio de PUERTO TRIUNFO. Antioquia.

Durante las actividades programadas en la formación las personas inscritas estuvieron muy atentos y con buena disposición a realizar las actividades propuestas como charlas, dinámicas, conversatorios entre otros. Se agradece a Alcaldía municipal y secretaria salud por tener en cuenta al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial para brindar dichas formaciones.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe		
1. Planillas de asistencia 2. Registro asistencia 3. Registro fotográfico 4. Orden de desplazamiento		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Diligenciar formatos de inscripción participantes	Instructor Erwin Daniel Ayala Rey	30/07/2026
Certificación de asistentes a la formación ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS & MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	Instructor Erwin Daniel Ayala Rey	30/07/2026
CONCLUSIONES:		
A partir de lo expuesto anteriormente podemos concluir que los programas de formación son muy bien acogidos por las comunidades, las cuales se interesan por mejorar sus competencias laborales, dando un valor agregado a que es el municipio quien propicia los espacios para su formación. En vista de esto dejamos la carpeta de servicio a disposición del SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, DIRECCIÓN SALUD, Alcaldía y dirección Vulnerable municipal para fortalecer las competencias de sus comunidades a fin de mejorar el servicio que presta a la región.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
Erwin Daniel Ayala Rey		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador programas especiales	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO	



PUERTO TRIUNFO LA
DANTA - ANTIOQUIA JULIO 2026

1:46 ...

← [Icono de carpeta] [Icono de basura] [Icono de correo] [Icono de menú]

Por medio de la presente se notifica
AUTORIZACIÓN de Comisión y/o de
Desplazamiento para:

ERWIN DANIEL AYALA REY
Solicitud de Comisión No. 91826

Fecha Inicial Comisión: 1/06/2026
Fecha Final Comisión: 5/06/2026
Ciudad o Municipio Origen: YONDO
Ciudad o Municipio Destino: PUERTO TRIUNFO
N°. de Días: 4,5
Pernocta Último día Comisión: NO

Fecha Inicial Comisión: 5/06/2026
Fecha Final Comisión: 5/06/2026
Ciudad o Municipio Origen: PUERTO TRIUNFO
Ciudad o Municipio Destino: YONDO
N°. de Días: 0
Pernocta Último día Comisión: NO

Total días: 4,5
Valor Total Viáticos: \$ 0
Valor Gastos de Viaje: \$ 750.000
Valor total a pagar: \$ 750.000
Objeto de la Comisión: COM 91826 PUERTO
TRIUNFO 1-5 JUNIO DESARROLLAR ACCIONES
DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA -
ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS EN
EL MUNICIPIO EN EL PARQUE PRINCIPAL
CABECERA MUNICIPAL CON EL APOYO DEL
AULA MOVIL.

← Responder → Reenviar [Icono de sonrisa]

[Botón de inicio] [Botón de búsqueda] [Botón de retroceso]







siqa *46+47*

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 07-05/06/2026 VERSION: 3
REGIONAL: 5 Antioquia CENTRO DE FORMACIÓN: 9502 Complejo Tecnológico Minero y Petroquímico CIUDAD/MUNICIPIO: Unión Santa Eufemia
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de Postres y Helados NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3542449

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TÍTULO DE LA ACTIVIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
X	CC	103701867	Jennifer Lorente	Carmen Quintana	La Hinojosa	Jennifer Lorente Quintana	313761009 Jennifer
X	CC	22011984	Dioselina Quintana	Marín	La Hinojosa	22011984 Dioselina	22011984 Dioselina
X	CC	43161128	Teresa de J. Hinojosa	La Hinojosa	La Hinojosa	318677767 Teresa	318677767 Teresa
X	CC	22007689	Rosalba Corderos	Quintana	La Hinojosa	3135966133 Rosalba	3135966133 Rosalba
X	CC	64588970	Pablo Rodríguez	Rodríguez Arango	La Hinojosa	peroxi14@hotmail.com	323292447 Pablo Rodríguez 3215188049
X	CC	25140881	Mario Benilde	Quintana	La Hinojosa	3207284211	Benilde
X	CC	70479664	Marta Carolina	Cerro Oiro	La Hinojosa	Carolina10479664@gmail.com	3199378847 Carolina
X	CC	64588970	Pablo Rodríguez	Rodríguez Arango	La Hinojosa	peroxi14@hotmail.com	323292447 Pablo Rodríguez 3215188049
X	CC	303997035	Alexis Salazar	Salazar	La Hinojosa	am3a199615@gmail.com	3163443476 Alexis Salazar
X	CC	103433909	Yenny Quintana	Salazar	La Hinojosa	Yenny991@gmail.com	3206799017 Yenny Quintana
X	CC	413448164	Betsabe Quintana	Quintana	La Hinojosa	Prinda1992@gmail.com	3192872225 Betsabe Quintana
X	CC	103797378	Daniela Amas	Salazar	La Hinojosa	3131240395	Daniela Amas
X	CC	103613400	Darly Yinne	Carolina Barrera	La Hinojosa		Darly Yinne
X	CC	103613400	JOHN FERNANDO	MARILANDA SERNA			NO FIRMA
X	CC	42930285	Maria Magdalena	Serna Marín			
X	CC	71481703	Luis Alfonso	Corderos E.			Luis Alfonso Corderos
X	CC	2209659	Martha Rosalba	Corderos Quintana	La Hinojosa		Rosalba Corderos Q.
X	CC	1046903356	Nasly Yuliet	Torres Madrid			Nasly Torres
X	CC	5903624	SOLMIRA	MARQUEZ MIRANDA			Solmira
X	CC	1046908816	Dora Nelly	ARREDONDO TABARES			Dora Nelly

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GTH-PL-001



				Versión: 02	
				Código: GRF-F-076	
GASTOS DE DESPLAZAMIENTO					
COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS					
CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:		YONDO 06 DE JULIO del 2026		Código Regional:	
NOMBRE DEL CONTRATISTA:		ERWIN DANIEL AYALA REY		Código Centro: 9502	
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:		91.181.722		Fecha de elaboración: 06/07/2026	
En desarrollo de la comisión No. 91826 durante los días 1 al 5 del mes de junio de 2026 se informa que, en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:					
FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO		MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO		VALOR PAGADO
1/06/2026	YONDO – PUERTO TRIUNFO, LA DANTA		carro (CHIVERO)		375000
5/06/2026	PUERTO TRIUNFO, LA DANTA - YONDO		carro (CHIVERO)		375000
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:					750000
Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.					
Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.					
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.					
COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	ERWIN DANIEL AYALA REY	Nombre completo:	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO	Nombre completo:	FERNANDO CANO GOMEZ
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.9087098	Cargo:	COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	Cargo:	SUBDIRECTOR
Firma:		Firma:		Firma:	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA Puerto Berrio 19 DE junio del 2026		
PRESENTADO A: FERNANDO CANO GOMEZ		
ORDEN DE VIAJE No: 96726	FECHA DE INICIO: 08/06/2026	FECHA DE FINALIZACION: 12/06/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PUERTO NARE	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (Ciudad)
	ANTIOQUIA- CTMAE	PUERTO NARE Antioquia.
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Formación Complementaria en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS F# 3541925 y F# 3541954 en CASA DE LA CULTURA NARE, UNIAANTIOQUIA LA SIERRA, LA PEZCA Y PLATANERA población, DISCAPACIDAD del municipio de PUERTO NARE – Antioquia.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
Durante la semana de capacitación se abordaron los siguientes temas: Dia 1. Aplica las normas sanitarias y manejo de alimentos. Matricula . Dia 2. Realiza alistamiento y disposición y vencimiento de los alimentos según la receta estándar y su respectiva Mise And Place. Dia 3. Aplica y define técnicas de almacenamiento según producto y proteína, comestibles y artificiales. Dia 4. Reconoce y aplica técnicas de estética gourmet con respecto al montaje de las recetas. Dia 5. Reconocimiento de los ejemplos muestras y recetas realizadas para poner en práctica la innovación y la emulación de recetas internacionales con respecto a nuestra cocina colombiana. Firma de planilla último día de encuentro.		
La comunidad atendida en CASA DE LA CULTURA NARE, UNIAANTIOQUIA LA SIERRA, LA PEZCA Y PLATANERA, manifestó la satisfacción por el programa de formación brindado, con el compromiso que la Regional SENA les brinde el catálogo de servicios para seguir en el proceso de formación en pro de mejorar los servicios prestados en el CASA DE LA CULTURA NARE, UNIAANTIOQUIA LA SIERRA, LA PEZCA Y PLATANERA municipio de PUERTO NARE. Durante las actividades programadas en la formación las personas inscritas estuvieron muy atentos y con buena disposición a realizar las actividades propuestas como charlas, dinámicas, conversatorios entre otros. Se agradece a Alcaldía municipal y secretaria de Salud por tener en cuenta al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial para brindar dichas formaciones.		

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

1. Planillas de asistencia
2. Registro asistencia
3. Registro fotográfico
4. Orden de desplazamiento

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Diligenciar formatos de inscripción participantes	Instructor Erwin Daniel Ayala Rey	30/06/2026
Certificación de asistentes a la formación MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	Instructor Erwin Daniel Ayala Rey	30/06/2026

CONCLUSIONES:

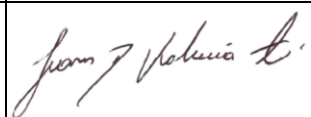
A partir de lo expuesto anteriormente podemos concluir que los programas de formación son muy bien acogidos por las comunidades, las cuales se interesan por mejorar sus competencias laborales, dando un valor agregado a que es el municipio quien propicia los espacios para su formación.

En vista de esto dejamos la carpeta de servicio a disposición del SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, DIRECCIÓN DISCAPACIDAD, Alcaldía y dirección Vulnerable municipal para fortalecer las competencias de sus comunidades a fin de mejorar el servicio que presta a la región.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
Erwin Daniel Ayala Rey	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador programas especiales	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO	



PUERTO NARE - ANTIOQUIA
JUNIO – 2026

ERWIN DANIEL AYALA REY
Solicitud de Comisión No. 96726

Fecha Inicial Comisión: 8/06/2026
Fecha Final Comisión: 12/06/2026
Ciudad o Municipio Origen: YONDO
Ciudad o Municipio Destino: PUERTO NARE
N°. de Días: 4,5
Pernocta Último día Comisión: NO

Fecha Inicial Comisión: 12/06/2026
Fecha Final Comisión: 12/06/2026
Ciudad o Municipio Origen: PUERTO NARE
Ciudad o Municipio Destino: YONDO
N°. de Días: 0
Pernocta Último día Comisión: NO

Total días: 4,5
Valor Total Viáticos: \$ 0
Valor Gastos de Viaje: \$ 850.000
Valor total a pagar: \$ 850.000
Objeto de la Comisión: COM 96726 Puerto
Nare-la sierra 8-12 JUNIO DESARROLAR
ACCIONES DE FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA - HIGIENE Y
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL
MUNICIPIO DE PUERTO NARE Y EL
CORREGIMIENTO DE LA SIERRA



PUERTO NARE - ANTIOQUIA
JUNIO - 2026

SEN A		riqa					
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL							
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA							
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA)							
09-10/06/2026							
REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	9502 Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial				
CIUDAD/MUNICIPIO:		NARE - LA SIERRA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		NOMBRE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN		3541925					
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐				
MATRICULA							
☒							
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
No.	TUO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC 10303045	Hector Andol	Gomez Garcia	La Sierra	h2dnagap33@gmail.com	32071642	
2	CC 6688972	Sandra	Milita Riva	La Sierra	cechavaz2001@gmail.com	32216972	
3	CC 21934921	Betty	Mohuere Londono	La Sierra		32070021	
4	CC 2194825	Alicia Justa	Camacho Castro	La Sierra		32743945	
5	CC 21938284	Esmeralda	Dalla de los	La Sierra		31122053	
6	CC 7193957	Beatriz Elena	Castro Riva	La Sierra		31488164	
7	CC 1365873	Donatela	Sanabria	La Sierra		32073202	
8	CC 9850436	Luisa Ciro	Petro PO	La Sierra	wilburcote32@hotmail.com	31594405	
9	CC 10039423	Homerson Ariel	Marin Lozada	La Sierra		31142193	
10	CC 7440031	Maria Margot	Tzapatá Sosa	La Sierra	smargosa@gmail.com	31187493	
11	CC 21851441	Adriana Margaret	Gutierrez Valencia	La Sierra	agutierrezvalencia@gmail.com	31170576	
12	CC 10039485	KAROL DAYANA	Gutierrez	La Sierra		31152204	
13	CC 21849733	Pilar ENID	Castano	La Sierra		32060825	
14	CC 222857	Shirley	Quintero	La Sierra		31428267	
15	CC 13440518	Nirvana Serna	Castro	La Sierra		31383831	
16	CC 10344630	Diana Andica	Pardo Valencia	La Sierra	dianagarcia1037@gmail.com	31186616	
17	CC 10361193	Judi Omar	Anias	La Sierra	algunaproposito@hotmail.com	31130644	
18	CC 2194028	Alexandro	Garcia	La Sierra	alexandrogarcia@hotmail.com	32078688	
19	CC 31081943	Bernardo	Quintero	La Sierra		31556942	
20	CC 10165633	Harold R	Quintero	La Sierra		31556942	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

SEN A		riqa					
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL							
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA							
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA)							
09-10/06/2026							
REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	9502 Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial				
CIUDAD/MUNICIPIO:		NARE - LA SIERRA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		NOMBRE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN		3541925					
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐				
MATRICULA							
☒							
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
No.	TUO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC 7521563	Servando	Mosquera	La Sierra		31362579	
2	CC 5297661	Nazario	Mosquera	La Sierra		32263030	
3	CC 2197880	Luz Edith	Ortiz	La Sierra		32092404	
4	CC 21938820	Olga Margarita	Agudelo Jimenez	La Sierra		31122053	
5	CC 10143804	Yennifer Valera	Rangel Correa	La Sierra	11304601@gmail.com	31702510	
6	CC 2192066	Susana Colato	La Sierra			31462454	
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



PUERTO NARE - ANTIOQUIA
JUNIO – 2026

Timemark
Foto 100% Real

© GLN4LHD31NBLYP Timemark Verified

15:05

09 de jun 2026
Mar

Puerto Nare, La Sierra, Puerto Nare,
Antioquia

✓ Código de Foto: GLN4LHD31NBLYP



PUERTO NARE - ANTIOQUIA

JUNIO – 2026

SENA		siqa					
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL							
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA							
VERSION: 3							
CÓDIGO: GFL-PL-001							
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA)							
11-12/06/2026							
REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	9502 Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial				
CIUDAD/MUNICIPIO:		NARE - PESCA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN		3541954					
A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS ☐							
PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐							
MATRICULA ☒							
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC 10363205	Hector Anibal	Gomez Garcia	La Pesca	servicio@hotmail.com	310798427	[Firma]
2	CC 2194339	German Tique S.	La Pesca	La Pesca	servicio@hotmail.com	310818609	[Firma]
3	CC 7040306	Juan Gabriel	OSORIO MORA	La Pesca		310638035	[Firma]
4	CC 43610873	Maria Serrano	Quirones Jara	La Pesca	María Serrano Quirones Jara	312420249	[Firma]
5	CC 21938029	Fany del Socorro	Francisco Garcia	La Pesca		313813520	[Firma]
6	CC 3552610	amitcar	moreno	La Pesca		312794610	[Firma]
7	CC 1426598	Isela Pineda	torres	La Pesca		31373087	[Firma]
8	CC 15361175	Angel Alvarado	LA PESCA	LA PESCA			[Firma]
9	CC 10454948	Yoenis Gonzalez	Cano	La Pesca		310382832	[Firma]
10	CC 2193757	Elia M. Pineda	La Pesca	La Pesca		310806827	[Firma]
11	CC 8039391	Edison	mora card	La Pesca		310724524	[Firma]
12	CC 21849960	Francisca	Perez Villano	La Pesca		310800818	[Firma]
13	CC 21938200	Haisela Garcia	Garcia	La Pesca		313347248	[Firma]
14	CC 1015977	OMAR GARCIA	Garcia	La Pesca		310225695	[Firma]
15	CC 10060680	Juan Fernando	Yara	La Pesca		311533179	[Firma]
16	CC 697387	Yara	La Pesca	La Pesca			[Firma]
17	CC 697387	Yara	La Pesca	La Pesca			[Firma]
18	CC 10361329	WILMAR TAYLOR	TAYLOR SILVA	La Pesca		312696581	[Firma]
19	CC 10361329	WILMAR TAYLOR	TAYLOR SILVA	La Pesca		312696581	[Firma]
20	CC 9600771	Jose Pedro	Suarez	La Pesca	jp.suarez2026@gmail.com	302206016	[Firma]

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFL-PL-001

SENA		siqa					
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL							
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA							
VERSION: 3							
CÓDIGO: GFL-PL-001							
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA)							
11-12/06/2026							
REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	9502 Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial				
CIUDAD/MUNICIPIO:		NARE - LA PESCA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN		3541954					
A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS ☐							
PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐							
MATRICULA ☒							
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC 697387	Yara	La Pesca	La Pesca		312696581	[Firma]
2	CC 10060680	Juan Fernando	Yara	La Pesca		311533179	[Firma]
3	CC 3552610	amitcar	Silva	La Pesca		312794610	[Firma]
4	CC 1015977	OMAR GARCIA	Garcia	La Pesca		310225695	[Firma]
5	CC 9342087	NOROSI OSPINO	La Pesca	La Pesca		311337697	[Firma]
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFL



PUERTO NARE - ANTIOQUIA
JUNIO – 2026





PUERTO NARE - ANTIOQUIA
JUNIO – 2026

			Versión: 02
			Código: GRF-F-076
GASTOS DE DESPLAZAMIENTO			
COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS			
CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	YONDO 19 DE JUNIO del 2026	Código Regional:	
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	ERWIN DANIEL AYALA REY	Código Centro:	9502
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	91.181.722	Fecha de elaboración:	19/06/2026
En desarrollo de la comisión No. 96726 durante los días 8 al 12 del mes de junio de 2026 se informa que, en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:			
FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
8/06/2026	YONDO – NARE	carro (CHIVERO)	425000
12/06/2026	NARE - YONDO	carro (CHIVERO)	425000
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:			850000
Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.			
Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.			
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.			
COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO	
Nombre completo:	ERWIN DANIEL AYALA REY	Nombre completo:	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.9087098	Cargo:	COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES
Firma:		Firma:	
		ORDENADOR DEL GASTO	
		Nombre completo:	FERNANDO CANO GOMEZ
		Cargo:	SUBDIRECTOR
		Firma:	