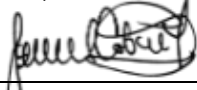


 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO) REGIONAL PUTUMAYO CENTRO AGORFORESTAL Y A-PUTUMAYO Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1		Código Regional	86
			Código Centro	951810
			Fecha Elaboración	Julio de 2026
			Versión	ENERO - 1,26
		ID de Proceso	11174-819882	
DATOS DEL CONTRATISTA				
Nombres y apellidos: ROSALBA REINA DIAZ		Banco a consignar: BANCOLOMBIA		
Cédula de Ciudadanía 51.816.401		Tipo de cuenta: AHORROS		
Correo electrónico: rreinad@sena.edu.co		Número de Cuenta: 79586233071		
IP/Nº de contacto: 3178863346		Presta Servicios Excluidos de IVA: SI		
Inducción SST: SI		Pertenece al régimen simple de tributación: NO		
Régimen del IVA: NO RESPONSABLE		Es declarante de renta por el año gravable 2025 SI		
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión? NO				
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600 NO				
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA) NO				
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente? NO				
Concepto del pago corresponde a: Ninguno				
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T. 0,00%				
DATOS DEL CONTRATO				
Nº del contrato: 9103648/2026		Nº Compromiso SIIF 29926		Número de pagos durante la vigencia del contrato 11
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)		PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y/O VIRTUAL EN LOS DIFERENTES PROGRAMAS DE FORMACIÓN, ASÍ COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA		
DATOS PERIODO DEL PAGO				
Del 01/07/2026 Al 31/07/2026		Saldo Anterior del Contrato: \$ 29.300.475		
Número de pago 6		Valor Total del Contrato: \$ 56.769.670		
Valor Bruto Pago: \$ 5.493.839,00		Nuevo Saldo del Contrato: \$ 23.806.636		
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO				
Ingresos por honorarios \$ 5.493.839		Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas 0,00%		
Ingresos por comisiones \$ 0		Retencion en la Fuente del Periodo \$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO \$ 5.493.839		\$ 0		
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE \$ 3.610.839		TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO \$ 0		
LIQUIDACION DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACION DEL NETO A PAGAR				
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		Julio	Junio	Base retención en la fuente a título de RENTA 3.610.839,00 TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC		\$ 2.197.536	\$ 2.197.536	Base retención en la fuente a título de ICA 4.867.439,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud		\$ 274.700	\$ 274.700	Valor base IVA 0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		\$ 351.700	\$ 351.700	IVA (Si es RESPONSABLE) 0,00 19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente 0,00 0,00%
ARL III		\$ 53.600	\$ 53.600	Menos Retencion IVA 0,00 15%
		\$		Reteica - 8299 - MOCO 48.674,00 1,000%
		\$		0,00 0%
		\$		0,00 0%
		\$		0,00 0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		\$ -		0,00 0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		\$ -		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		\$ -		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda		\$ -		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Dependientes hasta		\$ -		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Salud hasta \$ 837.984		\$ -		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Renta Exenta 25% \$37.927.505		\$ 1.203.000		0,00
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro. \$ 6.690.000				Descuentos de embargo (Si tiene) 0,00
Retención en la Fuente Contingente \$				VALOR A PAGAR \$5.445.165,00
SON: CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE				
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO				
F: 3494065, ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL RODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACE, R 1,2,3,4,5 CAAA 100 HORAS				
F: 3494065, ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE R 1 26 HORAS				
F: 3547752, 290801023 C MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE, R3,R4, AMBIENTE GASTRONOMIA 24 HORAS				
Apoyo Festival Gastronómico del Putumayo, 10 HORAS				
TOTAL HORAS DEL MES: 160				
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:				
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí		 ROSALBA REINA DIAZ EL CONTRATISTA		
CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO				
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:		Autorizo el presente pago. El Supervisor,		
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;		 JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN INSTRUCTOR G10		
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;				
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.				
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:				
EL ORDENADOR DEL PAGO FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)				

DATOS DEL APORTANTE									
TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCION	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD		
CC	51816401	ROSALBA	REINA DIAZ	CALLE 11 31-26 Barrio Calina Campestre	3178983346	rossydeperez@hotmail.com			
FORMA PRESENTACION		CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	CIUDAD / MUNICIPIO				
UNICA		I - Independiente			PUERTO ASIS		NO		

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMES/AÑO)	NUMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIAMES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC	
		92741791	24/07/2026	1	0	
PERIODO	SALUD	PERIODO PENSIÓN	TOTAL PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06		2026-06	I	\$0	\$691,100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD									
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor	
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	274.700	0		0	22	4.500	279.200
									1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	351.700	0	0	0	0	22	5.700	0	357.400	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	53.600	No. Autorización	Valor	Sistemas	53.600	22	900	54.500		536	54.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre				NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
------------	--------	--	--	--	-----	--------------	-----------	-------------------	---------------	---------------

TOTALES PARAFISCALES				No. Afiliados
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	
0	22	0	0	0
0	22	0	0	0

TOTALES POR SUBSISTEMA				Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas				
Salud	1			274.700	279.200
Pensión	1			351.700	357.400
Riesgos Laborales	1			53.600	54.500
CCF	0			0	0
ESAP	0			0	0
ICBF	0			0	0
MEN	0			0	0
SENA	0			0	0
TOTALES	3			680.000	691.100

CC 51816401
Reina 5181

DATOS DEL APORTANTE							EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ		CALLE 11 31-36 Barrio Collina Campestre	3178665346	rossydeperes@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		
							NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPFC
		92741791	24/07/2026	1	0
PERIODO SALUD 2026-06	PERIODO PENSIÓN 2026-06	TIPO PLANILLA I	TOTAL NÓMINA \$0	TOTAL A PAGAR \$691,100	

[illegible]



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, julio de 2026

Señor

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
SUPERVISOR CONTRATO No. 9103648
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Puerto Asís

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Julio de 2026

Referencia: N° 9103648 de 2026

ROSALBA REINA DIAZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 51816401, 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 CINCUENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE.

(\$56.769.670,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 pagos iguales por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$ 5.493.839), b) un último pago en el mes de diciembre 2026 por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y UN MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (\$1.831.280). Los honorarios serán pagados por el SENA a la contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 79586233071 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual en los diferentes programas de formación, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo con programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima



Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducent es y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN: Número de la Ficha 3494065 Nombre de Ficha: PASTELERIA Fecha de inicio: 1 de Julio Fecha final: 30 de Julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Resultado de aprendizaje: 29080101005 Proponer acciones de mejora en el almacenamiento de los productos alimenticios con base en las contingencias identificadas y la normativa 29080101002 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento 29080101003 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa 29080101004 Monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimientos de la empresa 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> <u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> Fichas 3494065 Enlace del portafolio: 3494065 TEC. Pastelería



		Total horas: 100 Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de aprendizaje: 29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa Tiempo ejecutado: 26 horas Número de Ficha: 3547752 Nombre de Ficha: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Fecha de inicio: 27 de junio Fecha final: 4 de julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía Competencia: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de Aprendizaje: RAP3 generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad Tiempo ejecutado: 24 horas Apoyo Festival Gastronómico del Putumayo 18, 19 y 20 de julio de 2026 Tiempo ejecutado: 10 horas TOTAL HORAS DEL MES: 160	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> FICHA: 3547752 Enlace del portafolio: https://sena4-my.sharepoint.co m/:f:/g/personal/j cabrerag_sena_ed u_co/IgCVJQFDT8 EUQZh5VR2YY pq Ab-PX635tSadb-SzUQAYBsY?e=bJ4 beV Acta No. 6
--	--	---	--



2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificado del curso: BIENVENIDA A INSTRUCTORES "SENA" 11/12/2016 FORMACION TECNOLOGICA EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE BLACKBOARD 9.1 2/08/2019 ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN 19/10/2019 DISEÑO DE ESTRATEGIAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL 1/11/2019 DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA 30/04/2020 CONTEXTUALIZACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE PARA INSTRUCTORES SENA 22/05/2020 GESTION DE LA ESTRATEGIA DE COMPETICIONES EN LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL 7/10/2020
---	--	--	--



3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofía Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, LMS, SICONTRATISTAS, COMPROMISO y demás aplicativos utilizados en la ejecución del contrato.	<u>Reporte de Juicios Evaluativos Ficha</u> <u>3494065</u> <u>3547752</u>
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades:	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN: Número de la Ficha 3494065 Nombre de Ficha: PASTELERIA Fecha de inicio: 1 de Julio Fecha final: 30 de Julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> <u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> Fichas 3494065

a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Resultado de aprendizaje: 29080101005 Proponer acciones de mejora en el almacenamiento de los productos alimenticios con base en las contingencias identificadas y la normativa 29080101002 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento 29080101003 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa 29080101004 Monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimientos de la empresa 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Total horas: 100 Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de aprendizaje: 29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa Tiempo ejecutado: 26 horas Número de Ficha: 3547752 Nombre de Ficha: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Enlace del portafolio: 3494065 TEC. Pastelería PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR FICHA: 3547752 Enlace del portafolio:
---	---	---



		Fecha de inicio: 27 de junio Fecha final: 4 de julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía Competencia: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de Aprendizaje: RAP3 generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad Tiempo ejecutado: 24 horas Apoyo Festival Gastronómico del Putumayo 18, 19 y 20 de julio de 2026 Tiempo ejecutado: 10 horas TOTAL HORAS DEL MES: 160	https://sena4-my.sharepoint.com/:f/g/personal/jcabrerag_sena.edu.co/IgCVJQFDT8EUQZh5VR2YY_pqAb-PX635tSadb-SzUQAYBsY?e=bJ4beV
5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Contrato 9103648 SenaRegional Putumayo	Contrato 9103648-2026 SenaRegionalPutumayo
6	Organizar y responder por el archivopropio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.	Organizar los folios de archivos que se generen en la ejecución contractual de acuerdo a los lineamientos del área de ARCHIVO de la entidad.	Entrega de Informe del mes objeto de cobro de acuerdo a los lineamientos de CUENTA DE COBRO y de cargue a SECOP II.



7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro. (los instructores que no apoyan revisión de cuentas, deberán estar atentos a si son requeridos por CA)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que el SENA reciba dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



	los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.		
10	Acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN: Número de la Ficha 3494065 Nombre de Ficha: PASTELERIA Fecha de inicio: 1 de Julio Fecha final: 30 de Julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Resultado de aprendizaje: 29080101005 Proponer acciones de mejora en el almacenamiento de los productos alimenticios con base en las contingencias identificadas y la normativa 29080101002 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento 29080101003 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa 29080101004 Monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimientos de la empresa	PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Fichas 3494065 Enlace del portafolio: 3494065 TEC. Pastelería



		29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Total horas: 100 Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de aprendizaje: 29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa Tiempo ejecutado: 26 horas Número de Ficha: 3547752 Nombre de Ficha: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Fecha de inicio: 27 de junio Fecha final: 4 de julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía Competencia: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de Aprendizaje: RAP3 generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad Tiempo ejecutado: 24 horas Apoyo Festival Gastronómico del Putumayo 18, 19 y 20 de julio de 2026 Tiempo ejecutado: 10 horas	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> FICHA: 3547752 Enlace del portafolio: https://sena4-my.sharepoint.com/:f/g/personal/jcabrerag_sena.edu.co/IgCVJQFDT8EUQZh5VR2YY_pqAb-PX635tSadb-SzUQAYBsY?e=bJ4beV
--	--	--	--



		TOTAL HORAS DEL MES: 160	Acta No. 6
11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromISO —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN: Número de la Ficha 3494065 Nombre de Ficha: PASTELERIA Fecha de inicio: 1 de Julio Fecha final: 30 de Julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Resultado de aprendizaje: 29080101005 Proponer acciones de mejora en el almacenamiento de los productos alimenticios con base en las contingencias identificadas y la normativa 29080101002 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento 29080101003 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa 29080101004 Monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimientos de la empresa 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Total horas: 100 Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de aprendizaje:	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> <u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> Fichas 3494065 Enlace del portafolio: 3494065 TEC. Pastelería
----	--	---	---



		29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa Tiempo ejecutado: 26 horas Número de Ficha: 3547752 Nombre de Ficha: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Fecha de inicio: 27 de junio Fecha final: 4 de julio Municipio: Puerto Asís ambiente Gastronomía Competencia: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Resultado de Aprendizaje: RAP3 generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes RAP 4 Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad Tiempo ejecutado: 24 horas Apoyo Festival Gastronómico del Putumayo 18, 19 y 20 de julio de 2026 Tiempo ejecutado: 10 horas TOTAL HORAS DEL MES: 160	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> FICHA: 3547752 Enlace del portafolio: https://sena4-my.sharepoint.com/:f/g/personal/jcabrerag_sena.edu.co/IgCVJQFDt8EUQZh5VR2YYpqAb-PX635tSadb-SzUQAYBsY?e=bJ4beV Acta No. 6
14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



	conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiziz.		
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	<u>PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR</u> <u>Ficha No. 3494065</u> <u>Ficha No. 3547752</u>
16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio de 2026, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio de 2026.



	acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.		
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
18	Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa lleguen a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.



20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta.	Participación de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	certificación de la norma 240201056 240201057 Proceso de certificación actual 240201056 certificado avanzado
21	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del SENA	La información será utilizada solo para actividades de formación del SENA



23	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
25	En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON	Realización del proceso CCL de la norma 240201056	certificación de la norma 240201056 Certificado Avanzado



	PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual.		
26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en buen estado.
27	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



28	Radical la cuenta de cobro mensualmente de conformidad a los lineamientos establecidos por el supervisor y dentro del término solicitado	Entregar archivos GC y GF del informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio 2026, de acuerdo con los lineamientos establecidos por Coordinación académica y el Supervisor del contrato	Cargue de archivos GC y GF del informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio 2026 en plataforma SECOP II
29	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
30	El contratista brindará apoyo a la supervisión del contrato cuando así le sea requerido por el Coordinador Académico de su zona o por el Supervisor del contrato, en el marco de las funciones asignadas y de conformidad con las directrices institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



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

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

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

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 Número 92741791 del operador Mi Planilla referente al mes de junio.

Cordialmente,

ROSALBA REINA DIAZ

Contratista

C.C. No. 51816401 de Bogotá

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN

Supervisor del Contrato N° 9103648 del año 2026



Control de Cambios

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3547752 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3494065 - PASTERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 125,60

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 149,50

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
18/07/2026	20/07/2026	OTROS	10,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			10,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 6 DEL DÍA __21__ DEL MES DE JULIO__ DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S)		Asignación de horas participación Festival gastronómico de Putumayo						
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN	87716006	X		Coordinador Académico	jcabrerag@sena.edu.co	3204832228	
2	DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ	91013181	X		Líder Area Gastronomía	deperezs@sena.edu.co	3103413823	



ACTA No. 6				
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Asignación de horas por participación y apoyo en el festival Gastronómico de Puerto Asís versión 2026				
CIUDAD Y FECHA: Puerto Asís, 21 de julio de 2024		HORA INICIO: 2 pm	HORA FIN: 4 pm	
LUGAR Y/O ENLACE: Taller de Cocina Sena Puerto Asís		DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO		
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Asignación de horas por participación y apoyo en el festival Gastronómico de Puerto Asís versión 2026				
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Asignación de horas por participación y apoyo en el festival Gastronómico de Puerto Asís versión 2026				
DESARROLLO DE LA REUNIÓN				
Siendo las 2:00 pm se reúnen en el CAAA el Coordinador Académico JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN y DEBRAY PEREZ, Líder del área de Gastronomía, para realizar la asignación y aprobación de 30 horas por participación y apoyo en el festival Gastronómico de Puerto Asís versión 2026				
CONCLUSIONES				
Las horas asignadas podrán ser utilizadas en el mes de julio y/o agosto según el requerimiento del instructor				
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACION DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD/DECISION	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL	
Autorización asignación de horas	21 de julio de 2026	JESUS LEONARDO CABRERA G		
DE ASISTENTES Y APROBACION DE DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/EMPRESA	APRUEBA SI/NO	OBSERVACIONES	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
DEBRAY PEREZ	Líder Area de Gastronomía	SI		
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.				





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

Usuario que Genera Reporte:MHrnarvaezFREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-086-951810CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO

Fecha y Hora Generación Reporte:viernes, 19 de junio de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	52326	Fecha Solicitud	2026-06-19	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-086-951810 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-06-19	Genera Viáticos	Si	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CONTRATISTA INSTRUCTORA			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	6526	Dependencia Solicitante				951845 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocata Último día Comisión	Porcentaje Pernocata	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ROSALBA REINA DIAZ	CC: 51816401	CONTRATISTA INSTRUCTORA	Autorizada	2026-06-24	2026-06-26	PUTUMAYO / PUERTO ASIS	PUTUMAYO / MOCOA	2,5	No	50	2,5	5.493.839,00	385.283,00	963.208,00	126.813,00	1.090.021,00	COM 52326 Socialización académica tema ahumados en la cocina ancestral
Totales Solicitud de Comisión														963.208,00	126.813,00	1.090.021,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN	
COM 52326 Socialización académica tema ahumados en la cocina ancestral	

ORDENADOR DEL GASTO			
Identificacion:	12749651	Nombre:	FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
		Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""



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

Usuario que Genera Reporte:	MHrnarvaez	FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-086-951810	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 19 de junio de 2026	

Firma Responsable			
Verificado Por:	AMANDA BELEN LENIS BENAVIDES	Fecha Verificación:	19/06/2026 17:16:33

										Versión: 01	
Código: GCCON-F-095											
PROCESO											
GESTIÓN CONTRACTUAL											
NOMBRE DEL FORMATO											
FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA											
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN											
Pública ☐				Pública Clasificada ☐				Pública Reservada ☐			
DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA											
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA						11/06/2026					
NOMBRES Y APELLIDOS						IDENTIFICACIÓN:					
ROSALBA REINA DIAZ						Tipo:		C.C.		No. 51816401	
CONTRATO		No.		CO1.SLCNTR . 9103648		AÑO		2026		FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	
								10		12 2026	
OBJETO CONTRACTUAL:		Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo con programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima.									
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL		Putumayo				DEPENDENCIA/ CENTRO		Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima			
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)		FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA				CARGO		SUBDIRECTOR DE CENTRO CON FUNCIONES DE DIRECTOR REGIONAL			
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO		JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN				CARGO		COORDINADOR ACADEMICO			
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO											
RUTA		PUERTO ASIS - MOCOA - PUERTO ASIS									
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL		Putumayo				DEPENDENCIA/ CENTRO		Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS		Putumayo		ENTIDAD O EMPRESA:		SENA		CONTACTO		Regional Putumayo (Sede Maguaré)	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO		24		06		2026		FECHA FIN DESPLAZAMIENTO		26 06 2026	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO		Entrenamiento de la competencia Sena Cocina La Guajira 2026 con la ficha 3411513.									
OBLIGACIONES DEL CONTRATO											
1		Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento.									
2		Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario.									
3		Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.									
AGENDA											
ACTIVIDADES (Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)											
Día Inicio		24		06		2026					
Desplazamiento ruta de ida:						Puerto Asís - Mocoa					
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:						Terrestre					
Actividades a ejecutar:											
24		HORA: 6 am - 8 am		Desplazamiento de ida Puerto Asís - Mocoa							
		HORA: 8:30 am a 12 m		Socialización académica tema: ahumados en la cocina ancestral							
		HORA: 2 pm a 6 pm		Socialización académica tema: parrilla en la cocina ancestral							
Día 2		25		06		2026					
Actividades a ejecutar:											

25	HORA: 8 am - 12 m	Taller práctico entrenamiento productos ahumados		
	HORA: 2 pm - 6 pm	Taller práctico entrenamiento parrilla, platos y técnicas ancestrales		
Día 3	26	06	2026	
Actividades a ejecutar:				
26	HORA: 8:00 am - 12 m	Conclusiones, definición de la estrategia y plato para el concurso		
Día Fin	26	06	2026	
Actividades a ejecutar:				
26	HORA: 1 pm - 3 pm	Desplazamiento de regreso Mocoa - Puerto Asís		
Desplazamiento ruta de regreso:			Mocoa - Puerto Asís	
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:			Terrestre	
Observaciones:				
Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de \$0				
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de \$0				
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de \$70.000				
FIRMA ORDENADOR DE GASTO:		FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :		FIRMA DEL CONTRATISTA:
Nombres y Apellidos: FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA		Nombres y Apellidos: JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN		
Cargo: SUBDIRECTOR DE CENTRO CON FUNCIONES DE DIRECTOR REGIONAL		Cargo: COORDINADOR ACADEMICO		Nombres y Apellidos: ROSALBA REINA DIAZ



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHalenis AMANDA BELEN LENIS BENAVIDES
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-086-951810 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO
Fecha y Hora Sistema: 20/06/2026 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 6526 de fecha 2026-01-29. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	360626	Fecha Registro:	2026-06-20	Unidad / Subunidad Ejecutora:		36-02-00-086-951810 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00				
Valor Inicial:	1.090.021,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	1.090.021,00	Saldo x Obligar:	1.090.021,00				
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: Cédula de Ciudadanía	51816401	Razón Social:	ROSALBA REINA DIAZ					Medio de Pago:	Abono en cuenta				
CUENTA BANCARIA													
Número:	79586233071	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.				Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa			
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	12749651	Nombre:	FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA			Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO						
CAJA MENOR			VIÁTICOS			DOCUMENTO SOPORTE							
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	52326	Número:	COM52326	Tipo:	OTROS	Fecha:	2026-06-20
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO													
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR				
951845 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF									
					Total:	1.090.021,00	0,00	1.090.021,00	1.090.021,00				

Objeto: COM 52326 GASTOS DE VIAJE A MOCOYA DEL 24 AL 26 DE JUNIO 2026. Socialización académica tema ahumados en la cocina ancestral

PLAN DE PAGOS							
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-086-951810	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2026-06-20	1.090.021,00	1.090.021,00	NINGUNO

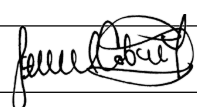
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: Puerto Asís, 2 de julio de 2026		
PRESENTADO A: FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ - Subdirector de Centro		
ORDEN DE VIAJE	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
52326	24 de junio de 2026	26 de junio de 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: Mocoa
Mocoa	REGIONAL PUTUMAYO/Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Socialización académica tema ahumados en la cocina ancestral		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
Día 1: 24 de junio: 6:00 - 8:00 am Desplazamiento Puerto Asís - Mocoa 9:00 -12:00 m Socialización tema ahumados. Exposición sobre las técnicas de ahumado 2:00 - 6:00 pm Preparación del guión y exposición de presentación del plato por parte de las aprendices Isabela y Nathalia Día 2: 25 de junio: 8:00 - 12:00 m Entrenamiento preparaciones. 2:00 - 6:00 pm Preparación muestras y espirales de casabe para el plato y muestra gastronómica Día 3: 26 de junio: 8:00 - 12:00 m Alistamiento de los materiales. Preparación del asador, alistamiento de insumos y utensilios del concurso. 1.00 - 3:00 PM Desplazamiento Mocoa - Puerto Asís		
RESULTADOS:		
- Entrenamiento Concurso El Sena Cocina La Guajira - Puesta a punto de la propuesta del plato a presentar		
EVIDENCIAS O SOPORTES:		
- Tiquetes. - Registro fotográfico. - Listados de asistencia.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Socialización del proyecto a presentar en el concurso El Sena Cocina La Guajira	Equipo de Gastronomía Regional Putumayo Instructores y aprendices	24 de junio de 2026
2. Alistamiento y preparaciones preliminares, alistamiento de insumos, materiales y utensilios para el concurso	Equipo de Gastronomía Regional Putumayo Instructores y aprendices	24, 25 y 26 de junio de 2026
CONCLUSIONES:		
- Alistamiento y logística para la ejecución del proyecto - Elaboración de preparaciones preliminares, alistamiento de materiales, insumos y utensilios para el concurso.		



DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
ROSALBA REINA DIAZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR ACADEMICO	JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN	

Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V.01	Junio 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-087, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

TRANSPIALES S.A. NIT 891200645-1

REGIMEN COMUN

ARTICULO 6 DECRETO 1165 DE 1996 CIU4921 TRANSPORTE DE PASAJEROS

TIQUETE NO. 846271 F- PAGO: DEBITO

VEHICULO 10955 - SAVERRE

ORI/DEST: PUERTO ASIS-MOCCA

F.VTA2028-24 - 06 05:55/F.VIAJE: 2028-24-06 8:00

PASJ: ROSALBA REINA DIAZ ID: 51818401

VAL UNIT: \$35.000 CANTIDAD: 1

PUESTO (s): (4)

VALOR TOTAL: \$35.000

-----ORIGINAL PASAJERO-----

VERIFIQUE QUE SU NOMBRE APAREZCA IMPRESO.

TENGA A MANO SU DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Tratamiento de datos personales CP /91, Art. 15, Ley 158

1/2012, Dec 1377/2013 y DNMS

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

Compra los tiquetes online fácil, rápido y seguro en:

www.transpialesvirtual.com

-----Impreso por SITRANS S.A. - www.sitrans.com.co-----

TRANSPIALES S.A. NIT 891200645-1

REGIMEN COMUN

ARTICULO 6 DECRETO 1165 DE 1996 CIU4921 TRANSPORTE DE PASAJEROS

TIQUETE NO. 850320 F- PAGO: DEBITO

VEHICULO 11380 - REV319

ORI/DEST: MOCCA - PUERTO ASIS

F.VTA2026- 26 - 06 12:33/F.VIAJE: 2026-26-06 1:00 pm

PASJ: ROSALBA REINA DIAZ ID: 51818401

VAL UNIT: \$35.000 CANTIDAD: 1

PUESTO (s): (7)

VALOR TOTAL: \$35.000

-----ORIGINAL PASAJERO-----

VERIFIQUE QUE SU NOMBRE APAREZCA IMPRESO.

TENGA A MANO SU DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Tratamiento de datos personales CP /91, Art. 15, Ley 158

1/2012, Dec 1377/2013 y DNMS

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

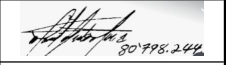
Compra los tiquetes online fácil, rápido y seguro en:

www.transpialesvirtual.com

-----Impreso por SITRANS S.A. - www.sitrans.com.co-----



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 24 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)		Listados de asistencia entrenamiento Mocoa Concurso Sena Cocina La Guajira						
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X	FORMACIÓN	rreinad@sena.edu.co	3178863346	
2	DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ	91013181	X		FORMACION	dperezs@sena.edu.co	3103413823	
3	YON JAIRO BOTINA JOSA	1124314677		X	FORMACION	ybotinaj@sena.edu.co	3203828900	
4	MARTIN FERNANDO MONCADA GONZALEZ	80798244		X	FORMACION	mmoncadag@sena.edu.co	3107669204	
5	JERCY NATHALIA RODRIGUEZ VELASQUEZ	1081273433			APRENDIZ	Nathika2020@gmail.com	3216314797	
6	LAURA ISABELA MUÑOZ MARIN	1061684455			APRENDIZ	limunozm22@itp.edu.co	3178368041	

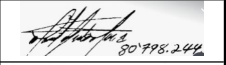


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 25 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)		Listados de asistencia entrenamiento Mocoa Concurso Sena Cocina La Guajira						
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X	FORMACIÓN	rreinad@sena.edu.co	3178863346	
2	DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ	91013181	X		FORMACION	dperezs@sena.edu.co	3103413823	
3	YON JAIRO BOTINA JOSA	1124314677		X	FORMACION	ybotinaj@sena.edu.co	3203828900	
4	MARTIN FERNANDO MONCADA GONZALEZ	80798244		X	FORMACION	mmoncadag@sena.edu.co	3107669204	
5	JERCY NATHALIA RODRIGUEZ VELASQUEZ	1081273433			APRENDIZ	Nathika2020@gmail.com	3216314797	
6	LAURA ISABELA MUÑOZ MARIN	1061684455			APRENDIZ	limunozm22@itp.edu.co	3178368041	



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 26 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Listados de asistencia entrenamiento Mocoa Concurso Sena Cocina La Guajira								
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X	FORMACIÓN	rreinad@sena.edu.co	3178863346	
2	DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ	91013181	X		FORMACION	dperezs@sena.edu.co	3103413823	
3	YON JAIRO BOTINA JOSA	1124314677		X	FORMACION	ybotinaj@sena.edu.co	3203828900	
4	MARTIN FERNANDO MONCADA GONZALEZ	80798244		X	FORMACION	mmoncadag@sena.edu.co	3107669204	
5	JERCY NATHALIA RODRIGUEZ VELASQUEZ	1081273433			APRENDIZ	Nathika2020@gmail.com	3216314797	
6	LAURA ISABELA MUÑOZ MARIN	1061684455			APRENDIZ	limunozm22@itp.edu.co	3178368041	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga*

Certificado de Competencia Laboral a

ROSALBA REINA DIAZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 51816401

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
AVANZADO**

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en PUERTO ASÍS. A los uno (1) días del mes de Marzo de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por

1819401 - 01/03/2024
No Y FECHA REGISTRO

ADRIAN ROLANDO RIASCOS VALLEJOS
Subdirector (E) CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA
REGIONAL PUTUMAYO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 951800240201056232CC51816401C.