CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**x**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica Cesar, Agosto del 2026

Señor(a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR (A) CONTRTO **No.CO1.PCC.NTR.8991369**
Coordinador Académico G.20
Centro Agroindustria
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual de Agosto 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.8981369 del 2026

YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1007968501 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 TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE. ($36.625.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2026 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($1953.333); b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($3.662.500) cada uno; y c) Un (1) último pago correspondiente a tres (03) días del mes de diciembre de 2026 por valor de TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($366.250).

Plazo: Será hasta 3 de diciembre del 2026

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación regular (titulada Y/o complementaria) del centro agroempresarial del SENA en el departamento del Cesar en modalidad presencial Y/O virtual como Instructor en el área de cocina y repostería.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se orientó formación en los curso complementarios cocina colombiana, Higiene y tortas y galletas tortas y batido esponjosos Fichas; 3559832-3567008-3567010-3590070	Registro fotográfico de las formaciones realizadas Oblig 1
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se realizó la planeación y ejecución del desarrollo curricular de los cursos complementarios cocina internacional y tortas y batidos esponjosos. Se ejecutó e impartió la formación según la planeación pedagógica, guías de aprendizaje y material de formación, se actualizó el plan de trabajo, los instrumentos de evaluación y los recursos didácticos.	Planeación pedagógica, cronograma de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo desarrolladas en las formaciones. Registro fotográfico de las formaciones. Ver evidencia obligación2 Instructor en el área de cocina y repostería.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo,	se realizó la identificación de aprendizajes previos de aprendices	Para el periodo del Registro fotográfico de las formaciones. Ver evidencia oblig.3

	de acuerdo con los lineamientos institucionales		
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento obligatorio	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento obligatorio
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando *le sean asignados.*	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz	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
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar a las rutas de cursos de cocina colombiana, higiene y manipulación de alimentos tortas y batidos esponjosos las fichas 3559832-3567008-3567010-3590070	Evidencias en el drive
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emití juicios evaluativos 3559832-3567008-3567010-3590070	Evidencias en el drive
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado *con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada*	Se utilizó la plataforma de Sena Sofía plus para verificar la información de Aprendices, descargar diseños curriculares de los programas complementarios a ofertar	Plataforma Sofia Plus Registro fotográfico Ver evidencia de la Oblig 9

	una de las acciones que integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA		Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se participo en la presentación de la caminata del sena	Evidencia en foto y drive
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizó desplazamiento al municipio de San Alberto y San Martin para impartir la formación.	Registro fotográfico de las formaciones. Ver evidencia oblig 12
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se presentó el reporte de eventos	Plataforma Sena Sofia Plus.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos Institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
17	*Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.*	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills*, Senasoft, Bootcamp, cocina* gourmet*, entre otras.*	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Se participó en la promoción y divulgación de la oferta educativa y demás actividades programadas por el centro	Registro fotográfico Registro fotográfico. Ver evidencia oblig 19
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Se entregó informe mensual de actividades	informe GC en secop 2
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	Para el periodo del informe no se

	desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	referentes al cumplimiento de esta obligación	ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de for*mación profesional.*	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	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	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo *máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.*	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se dio respuesta oportuna a las solicitudes realizadas por el supervisor de contrato y presentó informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Informe mensual ejecución contractual.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2026, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				
3				

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 15 Agosto 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 15 Agosto 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 18 Agosto 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas:** 15 Agosto 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. 86923962 y el operador enlace operativo referente al mes de AGOSTO del 2026

Cordialmente,

YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA

C. C. No. 1007968501 de Aguachica Cesar

JOSE ALEJANDRO OROZCO

Supervisor del contrato **CO1.PCCNTR. 8998017 del 2026**

ANEXOS-EVIDENCIAS

Obligación 1. Orientar la formación en las fichas asignadas
FICHAS: 3559832-3567008-3567010-3590070
Obligación 2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa
Obligación 12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato

FICHA 3567008 ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPNJOSOS



Agregar una leyenda

Martes, 4 de agosto de 2026, 10:54 a. m. Ajustar



Agregar una leyenda

Sábado, 4 de julio de 2026, 10:54 a. m. Ajustar

FICHA 3559832 COCINA COLOMBIANA



Agregar una leyenda

Sábado, 1 de agosto de 2026, 11:07 a. m. Ajustar

FICHA 3567010 ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS



Agregar una leyenda

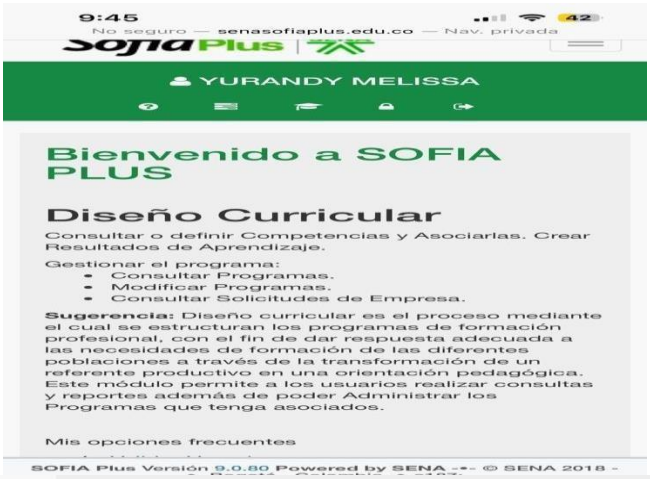
Jueves, 6 de agosto de 2026, 11:48 a. m. Ajustar

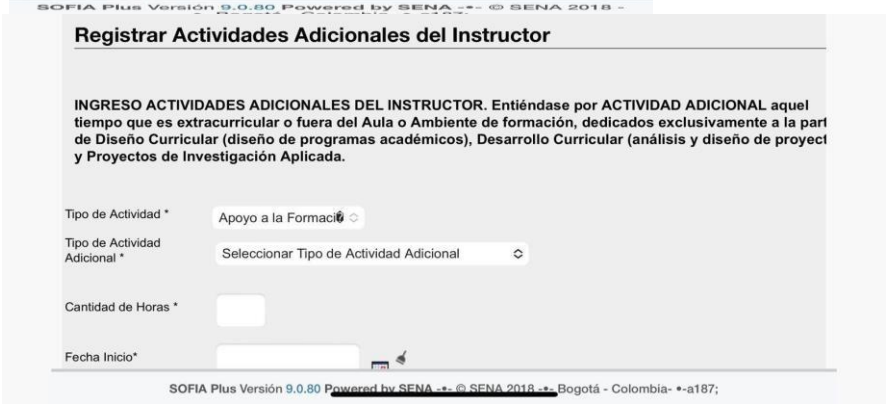


Agregar una leyenda

Jueves, 6 de agosto de 2026, 11:48 a. m. Ajustar

Obligación 9. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que ingresan el proceso formativo.



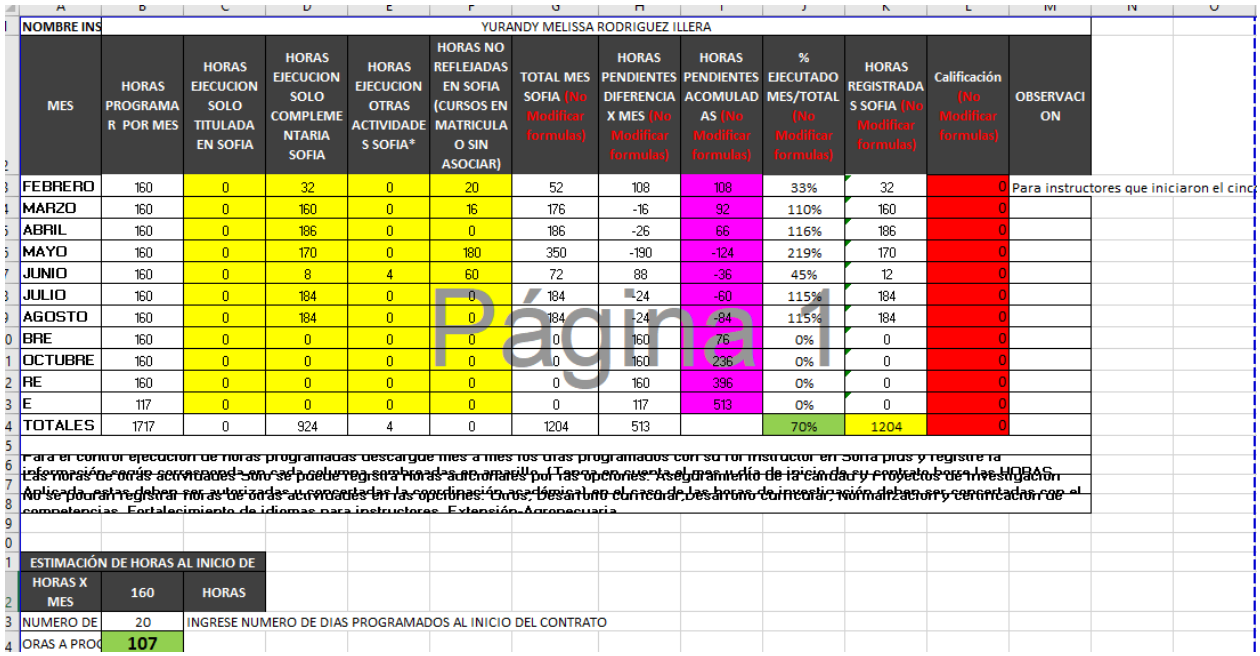


Obligación 11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.



Obligación 19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa





NOMBRE INS	YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA												
MES	HORAS PROGRAMAR POR MES	HORAS EJECUCION SOLO TITULADA EN SOFIA	HORAS EJECUCION SOLO COMPLEMENTARIA SOFIA	HORAS EJECUCION OTRAS ACTIVIDADES SOFIA*	HORAS NO REFLEJADAS EN SOFIA (CURSOS EN MATRICULA O SIN ASOCIAR)	TOTAL MES SOFIA (No Modificar formulas)	HORAS PENDIENTES DIFERENCIA X MES (No Modificar formulas)	HORAS PENDIENTES ACOMULADAS (No Modificar formulas)	% EJECUTADO MES/TOTAL (No Modificar formulas)	HORAS REGISTRADAS SOFIA (No Modificar formulas)	Calificación (No Modificar formulas)	OBSERVACION	
FEBRERO	160	0	32	0	20	52	108	108	33%	32	0	Para instructores que iniciaron el cinc	
MARZO	160	0	160	0	16	176	-16	92	110%	160	0		
ABRIL	160	0	186	0	0	186	-26	66	116%	186	0		
MAYO	160	0	170	0	180	350	-190	-124	219%	170	0		
JUNIO	160	0	8	4	60	72	88	-36	45%	12	0		
JULIO	160	0	184	0	0	184	-24	-60	115%	184	0		
AGOSTO	160	0	184	0	0	184	-24	-84	115%	184	0		
BRE	160	0	0	0	0	0	160	76	0%	0	0		
OCTUBRE	160	0	0	0	0	0	160	236	0%	0	0		
RE	160	0	0	0	0	0	160	396	0%	0	0		
E	117	0	0	0	0	0	117	513	0%	0	0		
TOTALES	1717	0	924	4	0	1204	513		70%	1204	0		

Para el control ejecución de horas programadas descargue mes a mes los días programados con su rol instructor en Sofia plus y registre la información según corresponda en cada columna sombreadas en amarillo. (Tenga en cuenta el mes y día de inicio de su contrato para las HORAS

Las horas de otras actividades solo se puede registra horas autonomias por las opciones: Aseguramiento de la calidad y Proyectos de investigación

Aplicada, estas deben ser autorizadas y concertadas la coordinación académica) en el caso de las horas de investigación deben ser concertadas con el

No se podrán registrar horas de otras actividades en las opciones: Otros, Desarrollo curricular,Desarrollo curricular, Normalización y certificación de competencias, Fortalecimiento de idiomas para instructores, Extensión-Agropecuaria

ESTIMACIÓN DE HORAS AL INICIO DE		
HORAS X MES	160	HORAS
NUMERO DE	20	INGRESE NUMERO DE DIAS PROGRAMADOS AL INICIO DEL CONTRATO
ORAS A PROG	107	

Página 1

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3590070 - COCINA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.

-MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA).

-TRABAJO EN EQUIPO.

-UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3567010 - ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3561607 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3567008 - ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 138,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

INLCUIR ESTE CUADRO EN EL INFORME CONTRATUAL PARA LAS FORMACIONES QUE NO APARECEN EN EL INFORME MES A MES EN EL REPORTE DE HORAS SOFIA, NO INCLUIR ACTIVIADES QUE NO HAN SIDO AUTORIZADAS.

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	DIAS DE LA SEMANA	MUNICIPIO/ VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETENCIA IMPARTIDA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPARTIDOS	JUSTIFICACION (REGISTRE AQUÍ SI LAS HORAS NO APARECEN EN SOFIA)
1	3559832	COCINA COLOMBIANA	50	8/1/2026	22/08/2026	DOMINGO, LUNES Y SABADO	GAMARRA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Manejar adecuadamente las medidas y sus equivalentes. Trabajo e equipo. Manipular los alimentos higienicamente aplicando las BPM. Utilizar técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de la cocina colombiana	HORAS NO APARECEN
2	3567008	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	40	8/4/2026	26/08/2026	MARTES Y MIERCOLES	PELAYA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.	HORAS NO APARECEN
3	3567010	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	40	8/6/2026	28/08/2026	JUEVES Y VIERNES	SAN MARTIN	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.	HORAS NO APARECEN
3	3590070	COCINA COLOMBIANA	50	8/9/2026	8/30/2026	VIERNES, SABADO Y	SAN ALBERTO	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	PREPARAR ALIMENTOS DE	Manejar adecuadamente las medidas y sus	HORAS NO APARECEN
TOTAL HORAS EJECUTADAS (04 2026)			186							A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		

ACTIVIDADES ADICONALES

ITEM No.		HORAS EJECUTADAS	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	OBSERVACION
1	caminata dia del desfile	6	8/7/2026	8/7/2026	Se registro fotografico y asitencia, en portafolio de evidencias del instructor e informe de gestion contractual.
2					
3					
TOTAL HORAS OTRAS ACTIVIADES		6			

Total Horas Periodo	192

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy sábado 15 de agosto de 2026, a las 07:51:01, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1007968501
Código de Verificación	1007968501260815075101

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 07:54:28 AM horas del 15/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1007968501**
Apellidos y Nombres: **RODRIGUEZ ILLERA YURANDY MELISSA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301293831

PIB
09:51:09

Bogotá DC, 18 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1007968501:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 15/08/2026 08:02:42 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1007968501** y Nombre: **YURANDY MELISSA RODRIGUEZ ILLERA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **145785304** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir