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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 20 de agosto de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR. **8956903** de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual agosto de 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR. **8956903** de 2026

Janeth Conta Calderón, identificado con la cédula de ciudadanía No.31.299.834, 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 CINCUENTA Y OCHO MILLONES CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($58.051.565). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($366.256), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($5.493.839) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE (2.746.919).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área Elaboración de derivados lácteos concentrados, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.	Ejecute las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA. Fichas que inician JULIO y terminan en AGOSTO 2026: Numero de Ficha:3570898 COCINA TIPICA COLOMBIANA Código del programa: 63550080 Fecha de inicio: 28 de julio del 2026 Fecha de terminación: 6 de agosto del 2026 Aprendices matriculados: 16 Aprendices en formación: 16 Aprendices Evaluados 16 Aprendices Aprobados 16 Aprendices no aprobados:0 Horas ejecutadas: 26 y las restantes 24 horas fueron ejecutadas en el mes de julio 2026 Fichas que inician y terminan en agosto 2026: Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	Gestión de tiempos agosto de 2026 112 horas FPI 40 Juntanza y 8 horas adicionales reunión de instructores PV 2026 Carpeta DRIVE Link 14_JANETH__CONTA_CALDERTON

		Código del programa: 63550096 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 18 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 24 de agosto del 2026 Aprendices matriculados: 21 Aprendices en formación: 21 Aprendices Evaluados x Aprendices Aprobados x Aprendices no aprobados: x Horas ejecutadas: 40 Los Juicios evaluativos los realizo el 24 de agosto de 2026. Fichas que inician AGOSTO y terminan en SEPTIEMBRE 2026: Número de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Código del programa: 66210161 Fecha de inicio: 22 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 4 de septiembre del 2026 Aprendices matriculados: x Aprendices en formación: x Aprendices Evaluados 0 Aprendices Aprobados 0 Aprendices no aprobados:0 Horas ejecutadas: 48 Y 12 PARA SEP.2026 Aprendices Preinscritos 22 Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de Concertación, planeación, se realizan a partir del 28 de agosto de 2026 y se evidencian en la carpeta DRIVE a 30 de agosto de 2026. . Nota: Los juicios evaluativos se realizan 4 de septiembre de 2026 al	

		igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 4 de septiembre de 2026 Total, horas FPI mes de Julio 112 40 Juntanza y 8 horas reunión de instructores.	
2	Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo	Elabore, ajuste y ejecute la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son mi responsabilidad como instructora, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo, en las siguientes Fichas: Fichas que inician y termina en agosto de 2026 Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES Código del programa: 63550096 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 18 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 24 de agosto del 2026 Numero de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Código del programa: 63550080 Duración: 60 horas Fecha de inicio: 25 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 4 de septiembre del 2026	Planeación pedagógica plan de trabajo de las formaciones: Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES Número de Ficha:3592396 COCINA CALIENTE Ubicados en la carpeta DRIVE Link: 14_JANETH__CONTA_CALDERTON

3	Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.	Elabore las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique, de las siguientes formaciones complementarias: Fichas que inician y termina en AGOSTO 2026: Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NQACIONALES Código del programa: 63550096 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 18 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 24 de agosto del 2026 Fichas que inician en AGOSTO y termina en SEPTIEMBRE 2026: Número de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Código del programa: 66210161 Fecha de inicio: 25 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 4 de septiembre del 2026 Duración: 60 horas	Guía de aprendizaje de las formaciones complementarias e instrumentos de evaluación (cuestionario, lista de chequeo y lista de verificación). Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES Número de Ficha:3592396 COCINA CALIENTE Ubicadas en la carpeta DRIVE Link: 14_JANETH__CONTA_CALDERTON
4	Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes	Oriente las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de	Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación y cierre de la formación de las fichas: Acta de cierre Numero de Ficha: 3570898

	de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o revictimización	cualquier forma de discriminación o revictimización Fichas que inician JULIO y terminan en AGOSTO 2026: Numero de Ficha:3570898 COCINA TIPICA COLOMBIANA Código del programa: 63550080 Fecha de inicio: 28 de julio del 2026 Fecha de terminación: 6 de agosto del 2026 Aprendices matriculados: 16 Aprendices en formación: 16 Aprendices Evaluados 16 Aprendices Aprobados 16 Aprendices no aprobados:0 Fichas que inician y terminan en agosto 2026: Numero de Ficha: 3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES Código del programa: 63550096 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 18 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 24 agosto de del 2026. Aprendices matriculados: 21 Aprendices en formación: 21 Aprendices Evaluados Aprendices Aprobados: Aprendices no aprobados: Fichas que inician en agosto y terminan en septiembre 2026: Numero de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Código del programa: 66210161 Duración: 60 horas Fecha de inicio: 25 de agosto del 2026	COCINA TIPICA COLOMBIANA Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación y cierre de la formación de la ficha: Numero de Ficha: 3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

		Fecha de terminación: 4 de septiembre del 2026. Aprendices matriculados: 0 Aprendices en formación: 0 Aprendices Evaluados: 0 Aprendices Aprobados: 0 Aprendices no aprobados: 0 Aprendices preinscritos Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de concertación, planeación, acta de recibo, entrega y uso de materiales de formación se realizan a partir del 27 de agosto de 2026 y se evidencia en la carpeta DRIVE a 27 de agosto de 2026. Los juicios evaluativos se realizan 4 de septiembre de 2026 fecha que termina la formación, al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 4 de septiembre de 2026. Nota: Los aprendices matriculados, aprendices asociados, el acta de concertación, planeación, recibo, entrega y uso de materiales de formación se realizan a partir del 28 de agosto de 2026 y se evidencia en la carpeta DRIVE a 30 de agosto 2026 de manera parcial. Los juicios evaluativos los emito en el mes de septiembre fecha que termina la formación.	
5	Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos	Registre de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de	Preinscritos Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje de las siguientes fichas: Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

	por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).	aprendices), de las siguientes formaciones complementarias: LISTADOS DE PREINSCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES: Ficha que inicia y termina en agosto 2026 Numero de Ficha: 3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES Código del programa: 63550096 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 18 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 24 agosto de del 2026. Duración 40 horas Fichas que inician agosto y terminan en septiembre 2026: Número de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Código del programa: 66210161 Fecha de inicio: 25 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 4 de septiembre del 2026 Duración: 60 horas Nota: Los juicios evaluativos se realizan 4 de septiembre de 2026 al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 4 de septiembre de 2026.	Número de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 14_JANETH__CONTA_CALDERTON
6	Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas	Evalúe los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5	|

	de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.	días, de las formaciones complementarias que termine en el mes de agosto de 2026, ellas son: REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS: Fichas que terminan en julio y termina en agosto 2026: Numero de Ficha:3570898 COCINA TIPICA COLOMBIANA Código del programa: 63550080 Fecha de inicio: 28 de julio del 2026 Fecha de terminación: 6 de agosto del 2026 Aprendices matriculados: 16 Aprendices en formación: 16 Aprendices Evaluados 16 Aprendices Aprobados 16 Aprendices no aprobados: Horas ejecutadas 26 el mes pasado ejecute 24 horas mes de julio 2026 Ficha que inicia y termina en agosto 2026 Numero de Ficha:3590350 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES Código del programa: 63550096 Duración: 40 horas Fecha de inicio: 18 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 24 de agosto del 2026 Aprendices matriculados: 21 Aprendices en formación: 21 Aprendices Evaluados 0 Aprendices Aprobados 0 Aprendices no aprobados:0 Horas ejecutadas: 40 Numero de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Código del programa: 66210161	

		Fecha de inicio: 25 de agosto del 2026 Fecha de terminación: 4 de septiembre del 2026 Aprendices matriculados: 0 Aprendices en formación: 0 Aprendices Evaluados 0 Aprendices Aprobados 0 Aprendices no aprobados 0 Duración: 60 horas Nota: Los juicios evaluativos se realizan 4 de septiembre de 2026 al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 4 de septiembre de 2026.	
7	Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros, traslados o inconsistencias en el registro de la información académica.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. No hubo novedad en las formaciones ejecutadas en agosto de 2026.	No hay evidencias
8	Programar, solicitar y justificar técnicamente, con la debida oportunidad, los materiales de formación, insumos, equipos y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades formativas, de acuerdo con la planeación pedagógica aprobada y los procedimientos institucionales vigentes, dejando los respectivos soportes de solicitud, uso y control cuando aplique	Para el periodo del informe se solicitaron materiales de formación para las siguientes formaciones: Preparación de postres nacionales ficha: 3590350 Cocina Caliente ficha: 3592396 Evidencia actas de recibo de materiales, entrega y uso de materiales de formación	Evidencia actas de recibo de materiales, entrega y uso de materiales de formación Preparación Postres Nacionales ficha: 3590350 Cocina Caliente ficha: 3592396 Link ubicación Portafolio de evidencias 14_JANETH__CONTA_CALDERTON

	(Actas de recibo, entrega y uso de materiales		
9	Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.	Cree y actualice el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo, de las siguientes formaciones complementarias: PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES FICHA: 3590350 COCINA CALIENTE FICHA: 3592396 Nota: la información completa en el portafolio se soporta el 4 de septiembre de 2026	Pantallazo Portafolio digital actualizado: Numero de Ficha:3590350 PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES Numero de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Link ubicación Portafolio de evidencias. 14_JANETH__CONTA_CALDERTON
10	Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral.	Desarrolle las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral, en las siguientes formaciones complementarias: PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES FICHA: 3590350 COCINA CALIENTE FICHA: 3592396	Estructura curricular por formación Numero de Ficha:3590350 PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES Numero de Ficha: 3592396 COCINA CALIENTE Link ubicación Portafolio de evidencias 14_JANETH__CONTA_CALDERTON
11	Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución	Aplique al proceso de certificación de las normas de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO) Certificado vigente. Esta obligación contractual la realice de febrero de 2026 y se anexo en el informe de ejecución, evidencias que	No hay evidencias

	contractual, cuando aplique (primer semestre 2026).	reposan en el portafolio del instructor Drive.	
12	Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.	Presente de manera oportuna el informe de ejecución contractual correspondiente al mes de agosto de 2026 y pago de SS del mes de julio de 2026	Informe de ejecución contractual de julio de 2026 y Planilla de pago de SS mes de julio de 2026 Planilla No. 4658782475 Link ubicación Portafolio de evidencias. 14_JANETH__CONTA_CALDERTON
13	Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.	Recibo la comunicación y participé en la reunión de instructores realizada el lunes 31 de agosto de 2026. En el mes de agosto de 2026, realice la consulta de los siguientes documentos: Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación: Certificación de antecedentes fiscales: 18 de agosto de 2026 Certificación de antecedentes penales: 18 de agosto de 2026 Certificación de antecedentes disciplinarios: 18 de agosto de 2026 Certificación de registro nacional de medidas correctivas: 18 de agosto de 2026 Se anexan en el informe de ejecución contractual mes de agosto de 2026.	Correo de invitación a la reunión de instructores PV Certificado de antecedentes fiscales, Certificado de antecedentes penales, Certificado de antecedentes disciplinarios y Certificado de registro nacional de medidas correctivas.
14	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al	Cumplida en el mes de enero de 2026 cancele el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia	La evidencia esta subida a SECOP II y en el informe de ejecución mes de enero de 2026, subido al DRIVE.

	1.5% del valor del contrato. 9 GTH-F-075 V09	equivalente al 1.5% del valor del contrato. VALOR CONTRATO: $ 58.051.565 1,5% PAGO ESTAMPILLA: $ 871.000	
15	Las demás que requiera el supervisor de acuerdo con el objeto contractual	Realice las diferentes actividades de la ejecución de la FPI de acuerdo con el procedimiento y presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de agosto de 2026 Participe de la JUJNTANZA, campesena en el CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA, regional CAQUETA,	Evidencias en las obligaciones contractuales 1,2,3,5,6,9,10;12; Evidencia fotografia de Juntanza, 2026-} Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 14_JANETH__CONTA_CALDERTON

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

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

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

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:
Certificación de antecedentes fiscales: 20 de agosto de 2026
Certificación de antecedentes penales: 20 de agosto de 2026
Certificación de antecedentes disciplinarios: 20 de agosto de 2026
Certificación de registro nacional de medidas correctivas:20 de agosto de 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. 4658782475 y el operador SOI referente al mes de julio 2026.

.

Cordialmente,



JANETH CONTA CALDERON
Contratista
C.C. No. 31.299.834



Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR. 8956903 de 2026

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRACTUAL MES DE JULIO DE 2026

OBLIGACION CONTRACTUAL No.1

Gestión de tiempos agosto de 2026 112 horas FPI 40 Juntanza y 8 horas adicionales reunión de instructores

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANETH CONTA CALDERON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3590350 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3570898 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	64,00

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
10/08/2026	14/08/2026	OTROS	40,00

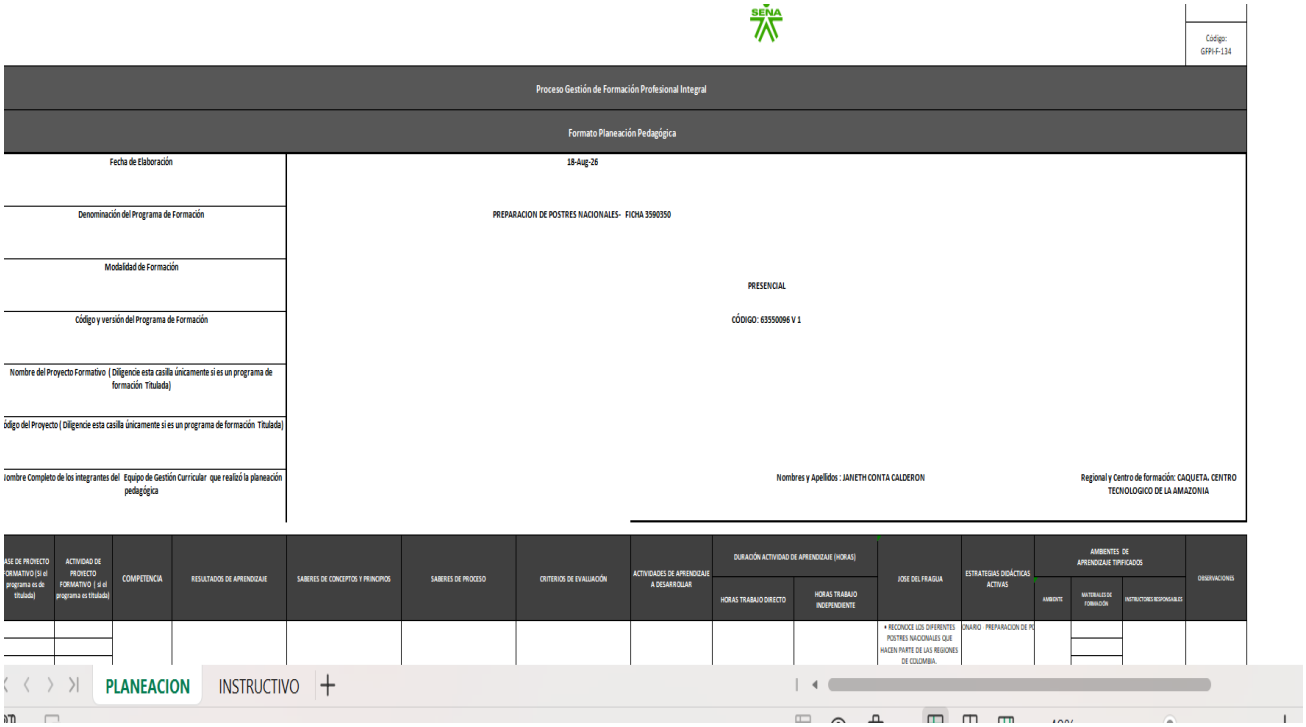
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	40,00

INSTRUCTOR: JANETH CONTA CALDERON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

OBLIGACION CONTRACTUAL No.2

Planeación pedagógica plan de trabajo de las formaciones:
Numero de Ficha:3590350
PREPARACION DE POSTRES NACIONALES



		Código: GFPI-F-134
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral		
Formato Planeación Pedagógica		
Fecha de Elaboración	18-Aug-26	
Denominación del Programa de Formación	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES- FICHA 3590350	
Modalidad de Formación	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa de Formación	CÓDIGO: 63550096 V 1	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
ódigo del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
lombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos : JANETH CONTA CALDERON	Regional y Centro de formación: CAQUETA. CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

ASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		JOSE DEL FRAGUA	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
										• RECONOCE LOS DIFERENTES POSTRES NACIONALES QUE HACEN PARTE DE LAS REGIONES DE COLOMBIA.	CUARO - PREPARACION DE PO				

PLANEACION INSTRUCTIVO +

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
PLAN DE TRABAJO

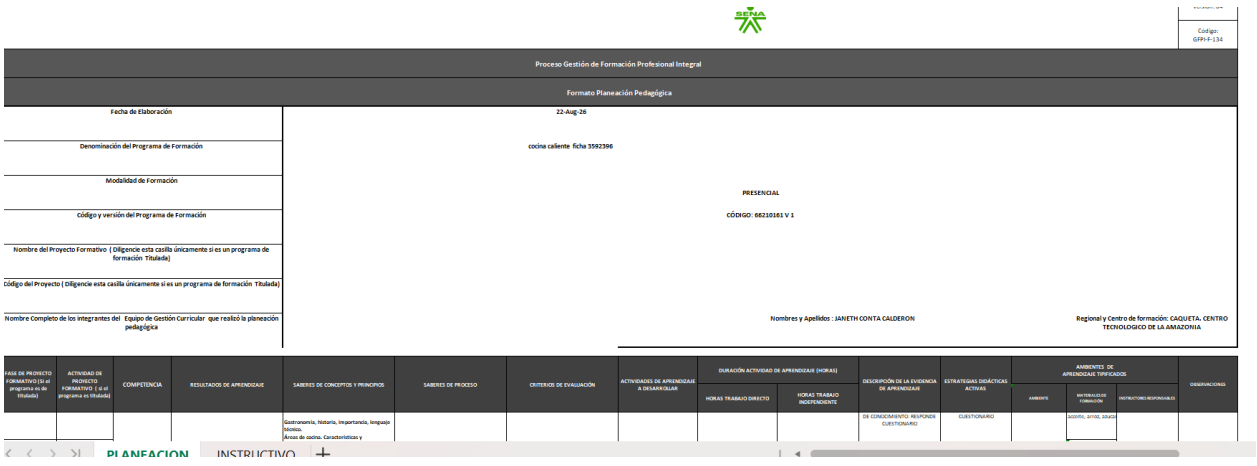
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.

NOMBRE PROGR	ARACIÓN DE POSTRES NACION	FICHA:	3590350
COMPETENCIA:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.		
PROYECTO	NA	CODIGO:	NA
FASE:	NA	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	FORMA ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	
			FISICO	GITA		SI	NO
		De conocimiento: responde cuestionario,			18-Aug-26		

PLAN DE TRABAJO

Número de Ficha:3592396 COCINA CALIENTE



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	22-Aug-26
Denominación del Programa de Formación	cocina caliente ficha 3592396
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	CÓDIGO: 66210161 V 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos : JANETH CONTA CALDERON — Regional y Centro de formación: CAQUETA, CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de Titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
				Gastronomía, historia, importancia, lenguaje técnico. Áreas de cocina. Características y						DE CONOCIMIENTO: RESPONDE CUESTIONARIO	CUESTIONARIO		(sólido, aireo, sólido)		

PLANEACION INSTRUCTIVO

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA PLAN DE TRABAJO						
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.							
NOMBRE PROGRAMA:	COCINA CALIENTE		***FICHA:***	***3592396***			
COMPETENCIA:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		**GUIA DE APRENDIZAJE No:**	1			
RESULTADOS DE APRENDIZAJ	• 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. • 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES • 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES						
PROYECTO FORMATIVO:	NA		***CODIGO:***	NA			
FASE:	NA	**ACTIVIDAD DE PROYECTO:**	NA				
NOMBRE DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**	**EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR**	**FORMA ENTREGA EVIDENCIA**		**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	
			FISICO	**DIGITAL**		**SI**	**NO**
		DE CONOCIMIENTO: CUESTIONARIO	X		**8/22/2026**		

OBLIGACION CONTRACTUAL No.3

Guía de aprendizaje de las formaciones complementarias e instrumentos de evaluación (cuestionario, lista de chequeo y lista de verificación).

Numero de Ficha:3590350
PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
- Código del Programa de Formación: 63550096
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Fase del Proyecto (si aplica):N.A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):N.A
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (wquivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Indusria y Turismo).
- Resultados de Aprendizaje:
- PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES EESTABLECIDOS

SENA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO	Página 1 de 2

1. DATOS GENERALES

Nombre del aprendiz:_____ **Número de Identificación:**_____ **Nombre Instructora:** Janeth Conta Calderon **Ciudad y fecha:** _____		**JUICIO DE VALOR**	***Respuestas correctas*** ***%*** / ***A O D***
PROGRAMA DE FORMACION	COMPLEMENTARIO		**No. Ficha:**
COMPETENCIA A DESARROLLAR	• : PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	: PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.		
GUIA DE APRENDIZAJE	✓ No.1 "		
NOMBRE PROYECTO	N.A.		**Código:**

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

SENA	INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO	Página 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

PROGRAMA DE FORMACION • : PREPARACION DE POSTRES NACIONALES • Código del Programa de Formación: 63550096
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 ✔ PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES EESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
PROYECTO N.A.
FASE Y ACTIVIDAD DEL PROYECTO N.A

Nombre Equipo: _____ **Fecha:** _____

SENA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN LISTA DE VERIFICACION	Página 1 de 2

1. IDENTIFICACION GENERAL

PROGRAMA DE FORMACION PREPARACION DE POSTRES NACIONALES, COD: 63550096
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 ✓ : PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES EESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
PROYECTO N.A
FASE Y ACTIVIDAD DEL PROYECTO N.A

Aprendiz: Evaluado **Fecha:**

Número de Ficha:3592396
COCINA CALIENTE





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: COCINA CALIENTE

Código del Programa de Formación: 66210161

Nombre del Proyecto: N/A

Fase del Proyecto: N/A

Actividad de Proyecto: N/

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NT USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo).

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar

	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO**	Página 1 de 2

1. DATOS GENERALES

Nombre del aprendiz:_____ **Número de Identificación:**_____ **Nombre Instructora: Janeth Conta Calderon** **Ciudad y fecha:** _____		**JUICIO DE VALOR**	***Respuestas correctas***	
			%	***A O D***
PROGRAMA DE FORMACION	COCINA CALIENTE		**No. Ficha: 3592396**	
COMPETENCIA A DESARROLLAR	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (wquivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Indusria y Turismo)			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	• 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. • 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES • 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES			
GUIA DE	✓ No.1 “			

SENA	INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO	Página 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

PROGRAMA DE FORMACION COCINA CALIENTE
COMPETENCIA Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del Min comercio, Industria y Turismo)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ✔ 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ✔ 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES ✔ 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES
PROYECTO N/A
FASE Y ACTIVIDAD DEL PROYECTO N/A

Nombre Equipo:	Fecha:

ortográfico de IA · Revisión con IA · Falta la fuente

SENA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN LISTA DE VERIFICACION	Página 1 de 2

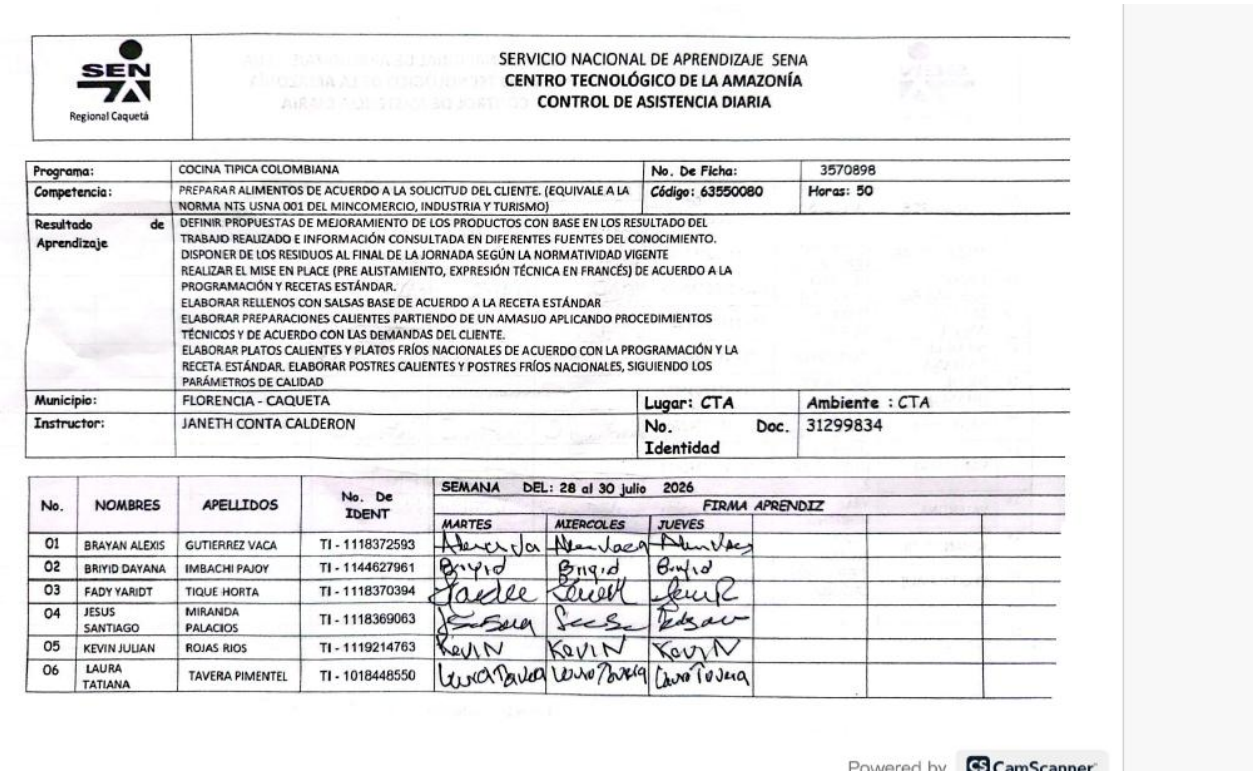
1. IDENTIFICACION GENERAL

PROGRAMA DE FORMACION COCINA CALIENTE
COMPETENCIA Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del Min comercio, Industria y Turismo).
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ✓ 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ✓ 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES ✓ 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES
PROYECTO N/A
FASE Y ACTIVIDAD DEL PROYECTO N/A

OBLIGACION CONTRACTUAL No.4

Listados de asistencia. Registro fotográfico., concertación y cierre de la formación de las fichas:

Acta de cierre
Numero de Ficha: 3570898
COCINA TIPICA COLOMBIANA



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	COCINA TIPICA COLOMBIANA	**No. De Ficha:**	3570898
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código: 63550080**	**Horas: 50**
Resultado de Aprendizaje	DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD		
Municipio:	FLORENCIA - CAQUETA	**Lugar: CTA**	**Ambiente : CTA**
Instructor:	JANETH CONTA CALDERON	**No. Doc. Identidad**	31299834

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 28 al 30 julio 2026 FIRMA APRENDIZ					
				MARTES	MIERCOLES	JUEVES			
01	BRAYAN ALEXIS	GUTIERREZ VACA	TI - 1118372593						
02	BRIYID DAYANA	IMBACHI PAJOY	TI - 1144627961						
03	FADY YARIDT	TIQUE HORTA	TI - 1118370394						
04	JESUS SANTIAGO	MIRANDA PALACIOS	TI - 1118369063						
05	KEVIN JULIAN	ROJAS RIOS	TI - 1119214763						
06	LAURA TATIANA	TAVERA PIMENTEL	TI - 1018448550						

Powered by CamScanner

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA: 3570898			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, Caquetá 6 de Agosto de 2026	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Florencia , Caqueta. CTA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). **2.** Verificación de las competencias desarrolladas. **3.** Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. **4.** Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación. **5.** Valoración de aspectos generales del grupo. **6.** Actualización de la información en SOFIA PLUS **7.** Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Cocina Típica Colombiana ficha:3570898			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Registro fotográfico. concertación y cierre de la formación de la ficha:
Numero de Ficha: 3590350
PREPARACION DE POSTRES NACIONALES











ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION DE POSTRES NACIONALES: Ficha: 3590350			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, AGOSTO 18 2026**	**HORA INICIO:** 13 pm	**HORA FIN:** 21 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Florencia, Asociación sueños de mujer**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación Preparación de Postres Nacionales de forma presencial. 4. Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Preparación de Postres Nacionales con ficha: 3590350			

OBLIGACION CONTRACTUAL No.5

Preinscritos Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje

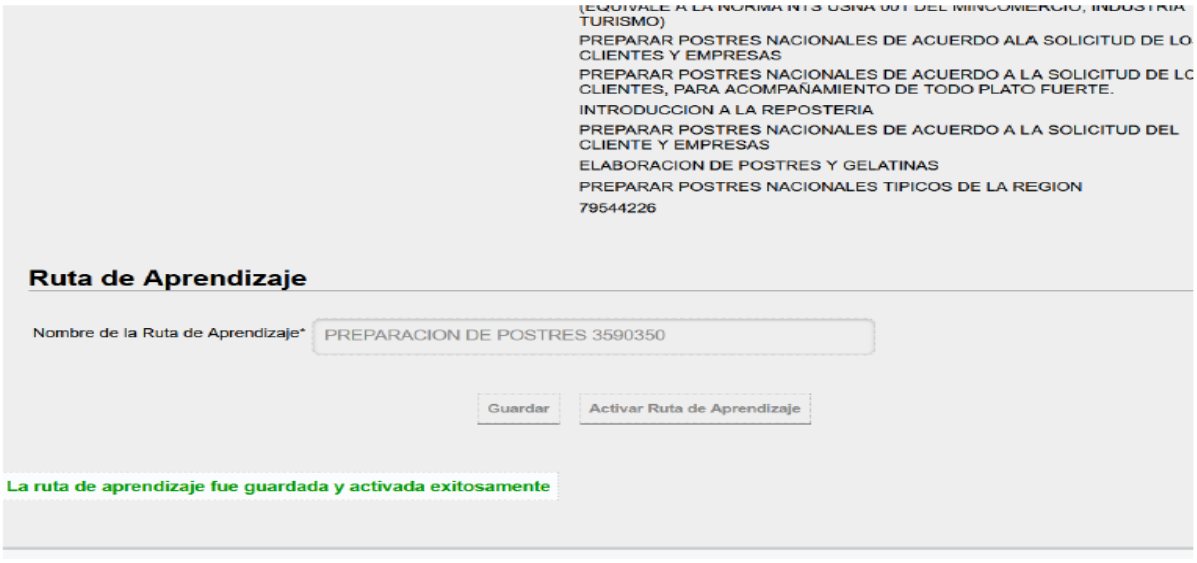
de las siguientes fichas:
Numero de Ficha:3590350
PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

Reporte de Inscripciones

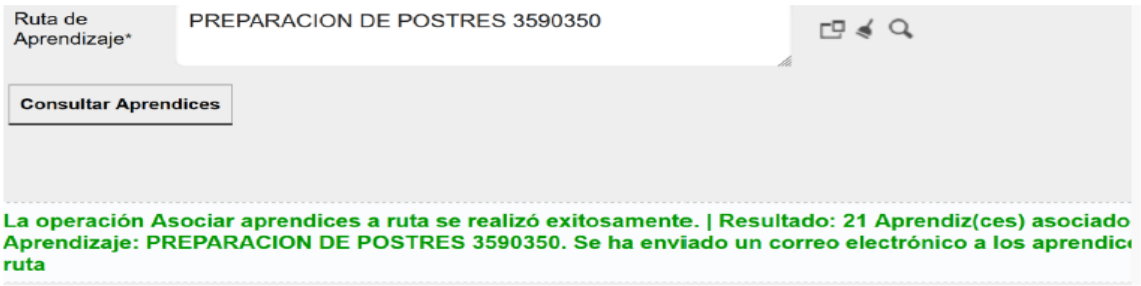
Código Ficha	3590350
Programa de Formación	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1117508768	BLANCA FLOR COCOMA	Preinscrito
CC - 1069752026	CLAUDIA LORENA BOLIVAR	Preinscrito
TI - 1123307057	DANIELA ALEJANDRA BILALO	Preinscrito
CC - 1115944359	DERLY LORENA MENDEZ	Preinscrito
CC - 1118122852	DOLY NASYIBE ALFONSO DAZA	Preinscrito
CC - 39795771	ELISABETH ROBAYO PIÑEROS	Preinscrito
TI - 1119215169	JEIDY DANIELA YANGUMA MEJIA	Preinscrito
TI - 1029560563	JHON ALEXANDER ALARCON	Preinscrito
CC - 1133150017	JOHANNA GALEON CUELLAR	Preinscrito
CC - 96350303	JULIO HERMID RAMIREZ	Preinscrito
CC - 1115942520	LUZ ARGENIS GARIBELLO DIAZ	Preinscrito
TI - 1029560818	MARIA DECIRED ZABALETA	Preinscrito
CC - 1117498160	MARLY HERNANDEZ CUCHIMBA	Preinscrito

.. CREACION RUTA DE APRENDIZAJE



7. ASOCIACION DE APRENDICES A RUTA DE APRENDIZA3590350



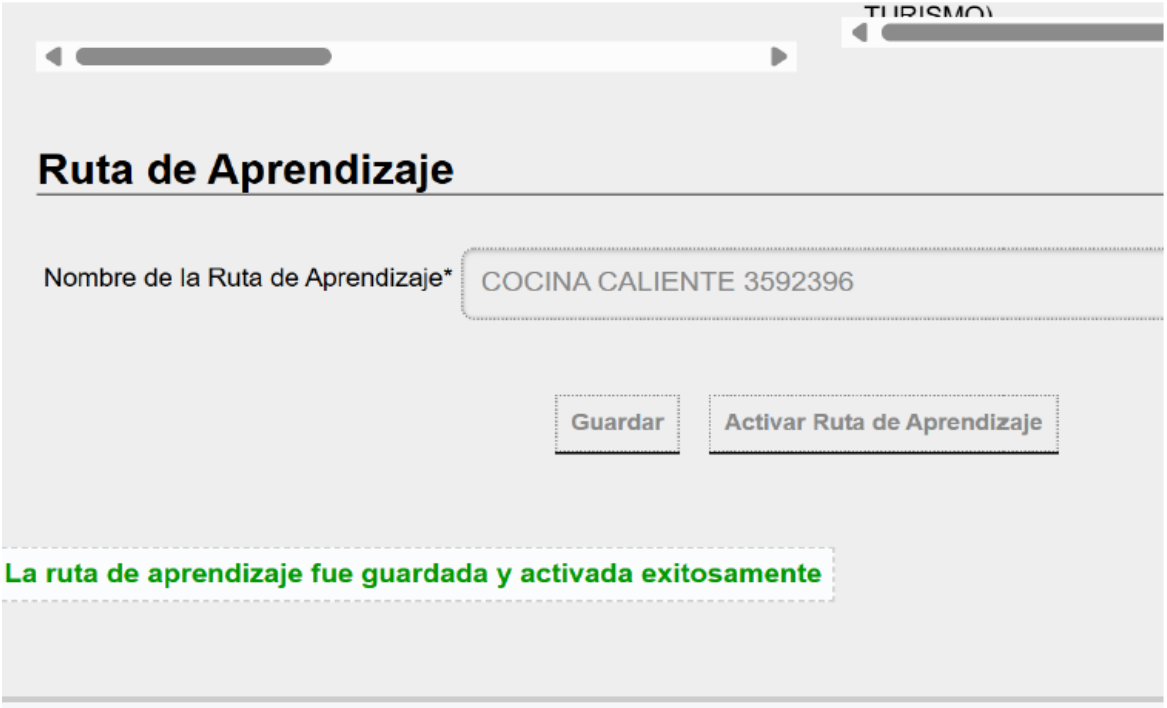
Número de Ficha: 3592396
COCINA CALIENTE

Reporte de inscripciones

Código Ficha	3592396
Programa de Formación	COCINA CALIENTE

Identificación	Nombre	Estado
- 40093583	BENILDA TAPIERO SOGAMOSO	Preinscrito
1118372804	DAILIN YULIETH REINA PUENTES	Preinscrito
- 1006513867	DANIELA PERDOMO CARVAJAL	Preinscrito
- 1006508927	DEICY YULIETH CUMBE BERMUDEZ	Preinscrito
- 1117515051	DIDIER REINA NUÑEZ	Preinscrito
- 1117524178	DIOSA KATHERINE REINA NUÑEZ	Preinscrito
- 40772422	DIRLEY NUÑEZ GUZMAN	Preinscrito
- 1117531422	ERIKA PAOLA REINA NUÑEZ	Preinscrito
- 26620637	GLADIS GUTIERREZ	Preinscrito
1117524220	JHONATAN ARDEISON MUÑOZ HURTADO	Preinscrito

CREACION RUTA DE APRENDIZAJE



OBLIGACION CONTRACTUAL No.8

Evidencia actas de recibo de materiales, entrega y uso de materiales de formación

Preparación Postres Nacionales ficha: 3590350

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA RECIBO DE MATERIALES PROGRAMA DE FORMACION PREPARACION DE POSTRES NACIONALES 3590350**			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 14 agosto 2026**	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 10:00am
LUGAR Y/O ENLACE:	Almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Km 3 Vía Aeropuerto / Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonía	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Recibo de Materiales de formación para la ficha No: **3590350 Preparación de postres nacionales**			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Solarte Soria, para el desarrollo del programa de formación complementaria en Preparación de Postres Nacionales con la ficha de caracterización No: **3590350**			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

AGUARDIENTE NACIONAL X BOTELLA DE 375 CC	UNIDAD	1
AZUCAR BLANCA DE ALTA PUREZA	KILO	1
CEREZA EN ALMIBAR CON TALLO X 250 GR	UNIDAD	1
CHIP DE CHOCOLATE X 250 GRAMOS	UNIDAD	1



t

ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACION PREPARACION DE POSTRES NACIONALES FICHA 3590350			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 18 agosto 2026**	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00Pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Florencia, Caquetá Asociacion de Mujeres**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Tecnológico de la amazonia**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. 1. Verificación y entrega materiales de formación
2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación.
3. Descripción de los Productos (materiales de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva.

Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar registro de entregar materiales de formación para el desarrollo del programa de formación complementaria en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES con ficha de

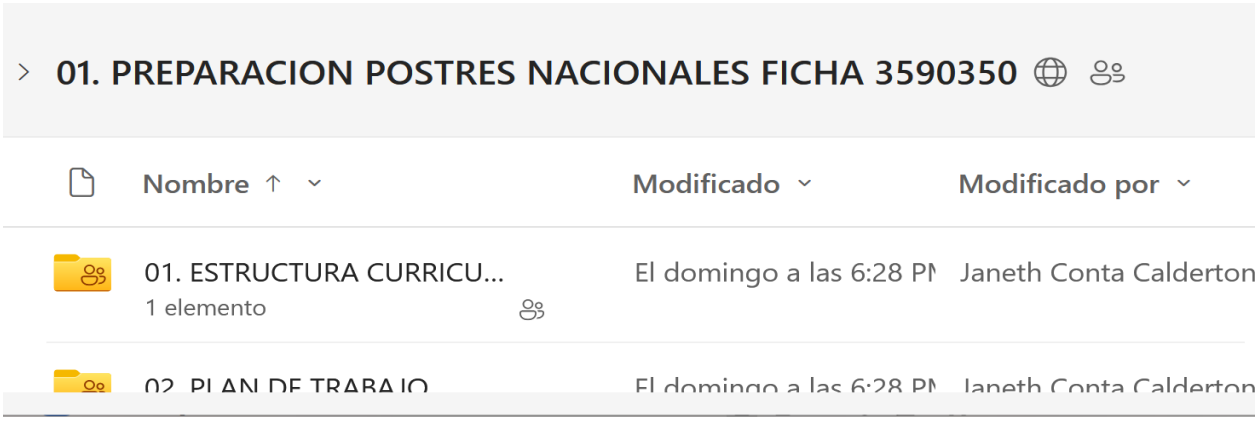
Cocina Caliente ficha: 3592396

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA RECIBO DE MATERIALES PROGRAMA DE FORMACION COCINA CALIENTE: 3592396**			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 14 agosto 2026**	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 10:00am
LUGAR Y/O ENLACE:	Almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Km 3 Vía Aeropuerto / Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonía	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Recibo de Materiales de formación para la ficha No**: 3592396 cocina caliente**			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Wilmer Mauricio Garzón Muñoz, para el desarrollo del programa de formación complementaria en Cocina Caliente con la ficha de caracterización No: **3592396**			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
siendo las 9:00 am nos reunimos en las instalaciones de la bodega del almacén del centro tecnológico de la amazonia con el señor Wilmer Mauricio Garzón Muñoz y mi persona (Janeth Conta Calderón), para recibir los materiales de formación según requerimientos del programa atención a población			

OBLIGACION CONTRACTUAL No.9

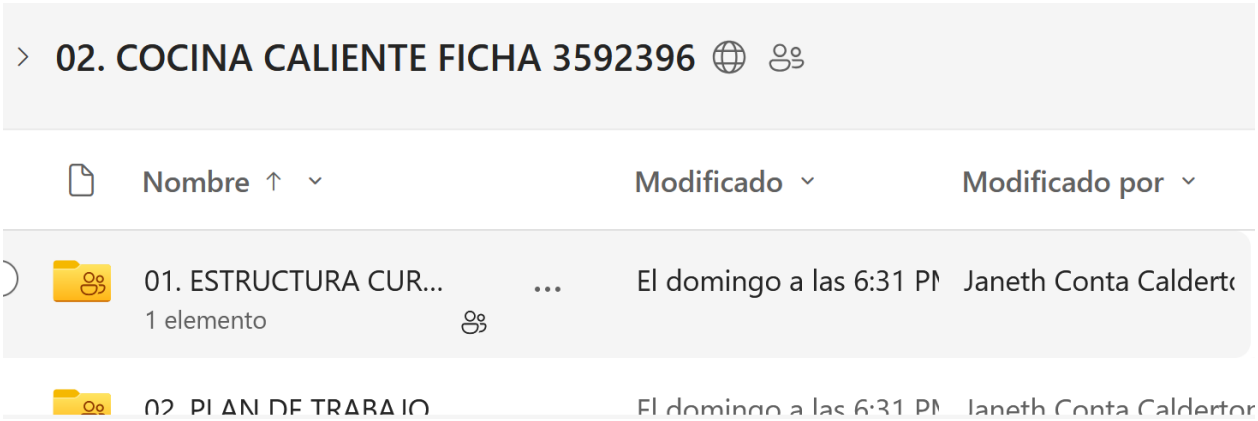
Pantallazo Portafolio digital actualizado:

Numero de Ficha:3590350
PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES



Numero de Ficha: 3592396

COCINA CALIENTE



OBLIGACION CONTRACTUAL No.10

Estructura curricular por formación

Numero de Ficha:3590350
PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Desde siempre los postres tienen un sentido maravilloso para los niños y adultos tienen un complemento ideal en la gastronomía y siempre hacen parte de toda clase de menús que pertenecen a un plato fuerte. Los aprendices al conocer estos procesos, estarán en condiciones de elaborar diferentes postres utilizando siempre la creatividad para generar mano de obra calificada e ir a competir en diferentes empresas donde trabajan con alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas

Numero de Ficha: 3592396
COCINA CALIENTE

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210161	COCINA CALIENTE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/06/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	o El SENA entidad encargada de la formación para el trabajo presenta este programa basado en competencias laborales y las actualizaciones tecnológicas correspondientes al vector cliente, en la que se hace énfasis en la formación combinada desde las TICs . o Durante el desarrollo del programa se hace el refuerzo practico necesario con talleres especiales en el área de producción de alimentos . La formación va enfocada a un personal afín que necesita una mayor actualización en el área gastronomita para poder desempeñar su rol en empresas afines o un mejorar la calidad nutricional en su propia unidad familiar

OBLIGACION CONTRACTUAL No.12

nforme de ejecución contractual de julio de 2026 y Planilla de pago de SS mes de julio de 2026 Planilla No. 4658782475

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 18 de agosto de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR. **8956903** de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual agosto de 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR. **8956903** de 2026

Janeth Conta Calderón, identificado con la cédula de ciudadanía No.31.299.834, 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.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACION APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	31299834
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JANETH CONTA CALDERON
CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CARRERA 15 N 20-32	TELÉFONO:	4357875
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**4658782475**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	julio	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	julio
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/08/10	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9997694263

NOVEDADES															
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 274.800
		SUBTOTAL:	1	$ 274.800

Planilla Pagada

OBLIGACION CONTRACTUAL No.13

correo de invitación a la reunión de instructores PV
nstructores programada en el mes de agosto de 2026

Fecha: Lunes 31 de agosto de 2026
Hora: 830 de la mañana
Lugar Sala de Talleres APE
Objetivo Ejecución de la FPI, Seguimiento a indicadores PV a 31 de julio de 2026 y retroalimentación de JUNTANZA como enseñanza e intercambio de saberes - por áreas.

Certificado de antecedentes fiscales, Certificado de antecedentes penales, Certificado de antecedentes disciplinarios y Certificado de registro nacional de medidas correctivas.

OBLIGACION CONTRACTUAL No.15

Evidencia fotografia de Juntanza, 2026-}





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 jueves 20 de agosto de 2026, a las 21:41:18, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	31299834
Código de Verificación	31299834260820214118

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

- Inicio
- Contáctenos
- Preguntas Frecuentes
- Ley 2455 / 2025 "Ley Ángel"

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 09:50:43 PM horas del 20/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **31299834**
Apellidos y Nombres: **CONTA CALDERON JANETH**

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.

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301530949

PIB
21:54:04

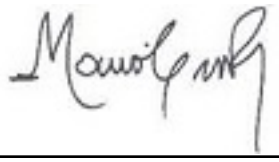
Bogotá DC, 20 de agosto del 2026

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) JANETH CONTA CALDERON identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 31299834:

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.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

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, 20/08/2026 10:34:42 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **31299834** y Nombre: **JANETH CONTA CALDERON.**

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. **146103051** . 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

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

GOV.CO