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

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, **septiembre** del 2026

Señor(a)
JORGE ANDRES GIRALDO POSADA
Supervisor(a) contrato nro. CC01.PCCNTR.9187482
Coordinador Académico
Formación Profesional Integral, Gestión Educativa, Promoción y Relaciones Corporativas
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **septiembre** del año 2026

Referencia: CC01.PCCNTR.9187482 del año 2026

Fabiola Vasquez Portes, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.026.586.467, 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 QUINIENTOS OCHENTA y SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA y DOS PESOS M/CTE.**

($56.586.542). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2026 por valor de **CUATRO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA y CINCO PESOS M/CTE. ($4.944.455).** B) Nueve (9) pagos iguales por lo meses de Marzo a Noviembre de 2026 por un valor de cada uno. CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA y NUEVE PESOS M/CTE. ($5.493.839) cada uno. C) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre de 2026 por valor de **DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($ 2.197.536).**

Plazo: Sera hasta el 12 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor en el área de COCINA del conocimiento del Centro Tecnológico de la Amazonia, impartiendo Formación Profesional Integral en las modalidades de formación titulada presencial, titulada virtual, complementaria presencial, complementaria virtual y a distancia, así como las orientadas al desarrollo de habilidades y competencias técnicas contribuyendo al fortalecimiento de la economía popular, campesina y regular, y el seguimiento del Centro Tecnológico de la Amazonia.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica.	Ejecuté la formación profesional integral de conformidad con el programa definido y el cronograma establecido así: **1.a) Ficha:** 3492362 **b)** **Técnico en Cocina** **C) Fecha inicio:** 28 de mayo 2026 **d) Programa de Formación:** 2859421 **e)** A la formación se matricularon 24 aprendices. **Competencia:** 290801023 Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente. **g) Resultado aprendizaje:**	**1.1** Portafolio de evidencias compartido en el drive. **1.2** Registro de tiempos mes de septiembre de 2026 -Ficha: **3492362** Técnico en Cocina Ficha: **3619441** Complementaria en Preparación Comidas Rápidas- Amasijos https://drive.google.com/drive/folders/1RWh7arcAdhI95fK4YjQzjGEmqiW5X2IQ?usp=drive_link

		543638 Detectar Los Riesgos De Contaminación que afectan la Producción De Alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos). **h) Horario asignado**: lunes a viernes 18:00 pm – 23:59 pm **2. a) Ficha: 3619441** **b) Complementaria en Preparación Comidas Rápidas – Amasijos** **c) Fecha de inicio:** 14 septiembre 2026 **Fecha fin:** 03 octubre de 2026 **d) Horario asignado:** 12:00pm a 18:00pm	

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje. c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc).	Registre, verifique e hice seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad definió para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades. 1. **a)** Ficha: 3492362 **b)** Técnico en Cocina **C)** Fecha inicio: 28 de mayo 2026 **d)** Programa de Formación 2859421 **e)** A la formación se matricularon 24 aprendices **f)** Competencia: 35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **Resultado aprendizaje:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 2. **a) Complementaria Preparación Comidas Rápidas- Amasijos** **b) Ficha: 3619441** **c) Fecha de inicio:** 14 septiembre 2026 **Fecha fin:** 03 octubre de 2026 **d) Competencia:** 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	2.1 Reporte de matriculados ficha 3619441 2.2 evidencia creación de ruta de aprendizaje ficha 3619441 2.3 Reporte de juicios evaluativos desarrollados ficha 3619441- 3492362 https://drive.google.com/drive/folders/14GRM5GF2G9xg5qHLu3Eyq9oT-jHIKBVV

		INDUSTRIA Y TURISMO) **e) Resultados de aprendizaje:** 120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 120945 - REALIZAR EL "MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. **g)** 120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.	
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha	Se realizo entrega de los soportes para el proceso de matrícula de los aprendices.	3.1 Evidencia de envió para matricula de la complementaria con ficha 3619441. https://drive.google.com/drive/folders/1RWOHtU7rVyeKJBLNWCQ_aSKlZlWp5Cyt

	de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecuté complementaria.		
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
7	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia

8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.	Asistí y participé en la reunión – Parche Pedagógico de instructores Convocada el día lunes 07 de septiembre de 2026, en las instalaciones del CTA.	8.1 Anexo asistencia a reunión. https://drive.google.com/drive/folders/1KtDNgkhbfPKZwc4MFKdQJrtDO6O1344F
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación.) una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Se realizó el uso, cuidado y devolución de los bienes, elementos y materiales de formación asignados, dejando los recursos entregados en las condiciones correspondientes.	9.1 Evidencias de actas de entrega y devolución de bienes y materiales. https://drive.google.com/drive/folders/1wPyUmGShXw40SNYekg16wkp9X1so0Sqj
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Presente informe mensual Formato “GCCON-F-087 V3- para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.	10.1 Cuenta de cobro: (planilla si contratista, seguridad social, informe de ejecución contractual. https://drive.google.com/drive/folders/1tLHCGDz_SDKwQ1Jyb26T5saXOSvHRGb7?usp=drive_link
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA" y aportar el respectivo certificad de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia

12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
14	Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en jornadas de alistamiento trimestral según resolución y calendario académico vigente; programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades Nacionales y a los lineamientos Institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
15	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo al área de su competencia.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
16	Realizar el pago de estampilla PRO UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	Realicé el pago de estampilla Pro Universidad el 26 de enero de 2026.	Se adjunto evidencia de pago liquidación de estampilla en el mes de enero de 2026
17	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia

18	Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, de conformidad con la programación establecida por el Centro de Formación y en coherencia con el desarrollo de la Formación Profesional Integral.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
19	Apoyar las actividades de alistamiento, acompañamiento pedagógico y fortalecimiento del proceso formativo, conforme a los lineamientos del programa y del Centro de Formación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia
20	Registrar en el aplicativo SOFIA Plus la información académica correspondiente al proceso de formación, incluyendo juicios evaluativos, inasistencia de aprendices, proyectos formativos, creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices y demás registros exigidos por la normativa institucional.	Registre y actualice los juicios evaluativos de los aprendices del Técnico en Cocina de la ficha 3492362 y Complementaria Preparación Comidas Rápidas- Amasijos ficha 3619441 en el aplicativo SOFIA Plus, de acuerdo con los resultados obtenidos en el proceso de formación y los lineamientos institucionales establecidos.	20.1 Anexo reporte juicios evaluativos de la ficha 3492362-3619441
21	Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, de conformidad con la programación establecida por el Centro de Formación y en coherencia con el desarrollo de la Formación Profesional	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No reposa evidencia

	Integral. 13 GTH-F-075 V09 22.		
22	Ejecutar las actividades directas e indirectas propias del proceso formativo, tales como planeación pedagógica, preparación de sesiones, seguimiento académico, acompañamiento a los aprendices y cierre de procesos formativos, apoyo en identificación de materiales de formación y fichas técnicas conforme a los lineamientos institucionales vigentes.	Se desarrollaron actividades directas e indirectas inherentes al proceso formativo como: planeación pedagógica, preparación de sesiones, toma de asistencia, registro y cargue de inasistencias, evaluación y de juicios evaluativos conforme a los RAP asignados, seguimiento académico a los aprendices y apoyo en la organización de materiales de formación. Las evidencias correspondientes reposan en el portafolio del instructor de las fichas atendidas durante el mes, en cumplimiento de los lineamientos institucionales vigentes.	22.1 Portafolio de evidencias compartido en el drive. https://drive.google.com/drive/folders/1b1iaXmaIvfT9-8P2Z9gjcdfy0458Msir?usp=drive_li nk

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.

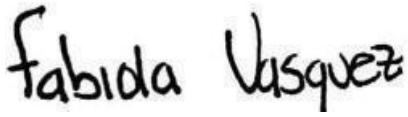
ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	XXX	XXX	XXX	XXX
2	XXX	XXX	XXX	XXX

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

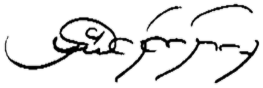
- **Certificación de antecedentes fiscales:** 22 de septiembre de 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 2 de septiembre de 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 22 de septiembre de 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** 22 de septiembre de 2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9510236522** de Aportes en línea correspondiente al mes de **septiembre** de 2026.

Cordialmente,



FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1.026.586.467

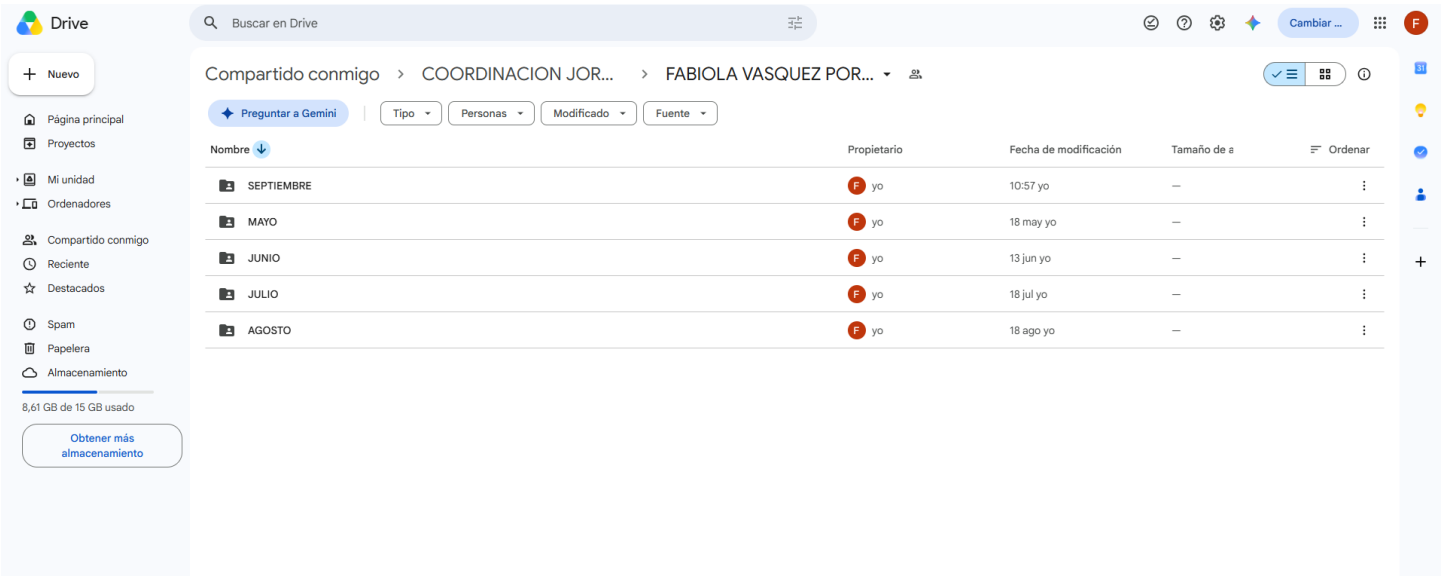


JORGE ANDRES GIRALDO POSADA
Supervisor del contrato No. CC01.PCCNTR.9187482 del año 2026
Coordinador Académico

EVIDENCIAS INFORME CONTRACTUAL agosto 2026

Obligación 1.

1.1 Pantallazo portafolio del instructor drive.



1.2 Registro de tiempos

2.1 Evidencia reporte de matriculados ficha 3619441.

A	B	C
	Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3619441	
Programa de Formación	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS - AMASIJOS	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 1117496024	ANDRES FELIPE CICERY JARA	Matriculado
CC - 17653313	CARLOS ALVAREZ BUITRAGO	Matriculado
CC - 1117515501	DIEGO FERNANDO FIGUEROA MOPAN	Matriculado
CC - 17635087	ELSIARIO BUITRAGO	Matriculado
CC - 40757989	FANNY GUTIERREZ LOPEZ	Anulado Matr�cula
CC - 52308900	GRACIELA FUQUENE GERENA	Matriculado
CC - 1006500827	GRISELDA ALMARIO NUÑEZ	Matriculado
CC - 1120068056	ISABELA PENAGOS GAITAN	Matriculado
CC - 1006513941	JOHAN SMITH NOSCUE GALINDO	Matriculado
CC - 40776181	JULIA EDITH AGUILAR GONZALEZ	Matriculado
CC - 1006504713	KAREN DANIELA ALVAREZ LEON	Matriculado
CC - 1006504686	LAURA ALEJANDRA MOMPOTES BECERRA	Matriculado
CC - 1118366250	LAURA MARCELA MUÑOZ SUAREZ	Matriculado
CC - 40784221	LIBIA JINETH BAUTISTA OSORIO	Matriculado
CC - 1061775041	LISBETH TATIANA PEREZ CARDENAS	Matriculado
CC - 40783662	MARISOL LEON RAMIREZ	Matriculado
CC - 69027591	NANCY GONZALEZ RAMIREZ	Matriculado
CC - 1019064928	NATALIA STEFANIA GIL COLLAZOS	Matriculado
CC - 40777838	NEYLA RAMIREZ LUGO	Matriculado
CC - 40782906	OLIDA CARDONA IBARRA	Matriculado
TI - 1117951556	VALERIE SANCHEZ REYES	Matriculado
TI - 1117931977	YENIFER CEDEÑO NARVAEZ	Matriculado
TI - 1118369335	YOAN SEBASTIAN IBAÑEZ YARA	Matriculado
CC - 1117487236	YULY VALENTINA ARRIGUI CASTRO	Matriculado
CC - 1117493076	YURANY PEREZ VITOPIA	Matriculado

2.2 Evidencia creación ruta de aprendizaje ficha 3619441.

Pantallazo de creación de ruta de aprendizaje de la ficha 3619441



Pantallazo de asociación de aprendiz a la ruta Ficha 3619441



2.3 Evidencia reporte juicios evaluativos ficha 3492362-3619441

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/09/2026
Ficha de Caracterización:	3492362
Cógigo:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	28/05/2026
Fecha Fin:	27/08/2027
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	486368 - 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	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMUN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532783 - 3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE.	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532784 - 1 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532785 - 4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1 IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA	APROBADO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/09/2026
Ficha de Caracterización:	3619441
Cógigo:	66210004
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS - AMASIJOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/09/2026
Fecha Fin:	03/10/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120945 - REALIZAR EL □MISE EN PLACE□ (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120947 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO	POR EVALUAR
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120945 - REALIZAR EL □MISE EN PLACE□ (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120947 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO	POR EVALUAR
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120945 - REALIZAR EL □MISE EN PLACE□ (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120947 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON	POR EVALUAR

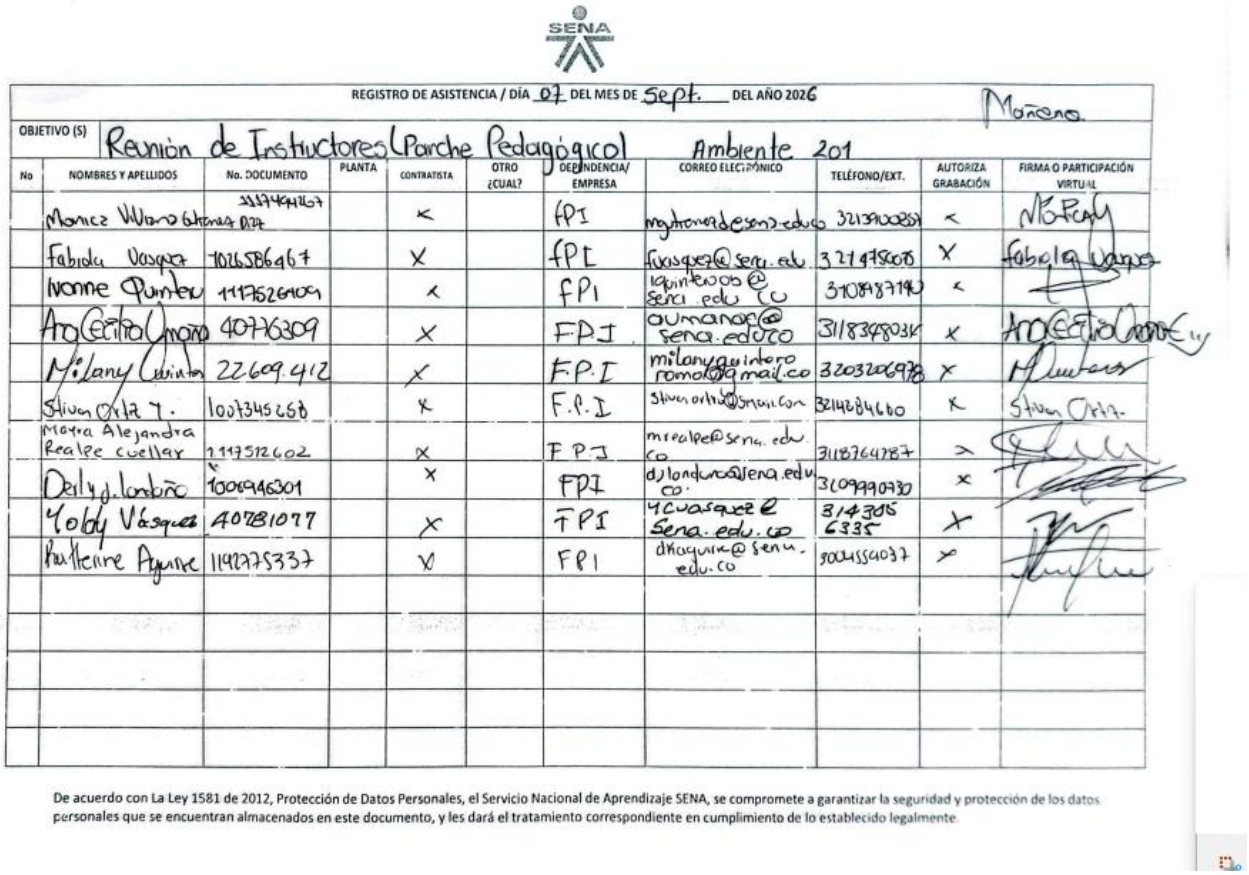
Obligación 3.

3.1 Evidencia envío de soportes para matricula de la ficha 3619441.


Inscripción aprendices complementaria 3619441
Pública
Resumir este correo electrónico
FP
Fabiola Vasquez Portes
Para: Diana Milena Martinez Ramirez
Jue 10/09/2026 15:54
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 07/09/2036 15:54
FormatoInscripcionAspirantes3...
419 KB
PAQUETE COMPLETO DE CEDU...
7 MB
2 archivos adjuntos (7 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Buenas tardes estimada Diana amablemente me permito enviar el paquete de cedulas y el formato de preinscripción de la complementaria de comida rápida con numero de ficha: 3619441.
Amablemente me permito informar que no tiene código de empresa debido a que la oferta fue abierta.
Responder
Reenviar

Obligación 8.

8.1 Asistencia reunión Parche Pedagógico.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Sept. DEL AÑO 2026 — Mañana

OBJETIVO (S): Reunión de Instructores (Parche Pedagógico) — Ambiente 201

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Monica Munoz Gutierrez	1117494267		X		FPI	mgutierrezd@sena.edu.co	3213900881	X	
	Fabiola Vasquez	1026586467		X		FPI	fvasquez@sena.edu.co	3214750075	X	
	Ivonne Quintero	1117526409		X		FPI	iquinteroos@sena.edu.co	3108487140	X	
	Angelica Quiroga	40776309		X		F.P.I	aquiroga@sena.edu.co	3118348034	X	
	Milany Quintero	22609.412		X		F.P.I	milanyquintero romolo@gmail.co	3203206978	X	
	Stiven Ortiz Y.	1007345268		X		F.P.I	stivenortiz@sena.com	3214684660	X	
	Mayra Alejandra Realpe Cuellar	1117512602		X		F P I	mrealpe@sena.edu.co	3118764787	X	
	Derly g. londoño	1006946301		X		FPI	dglondono@sena.edu.co	3109990730	X	
	Yoby Vásquez	40781077		X		FPI	yevasquez@sena.edu.co	314 305 6335	X	
	Paulteare Aguirre	1192775337		X		FPI	draguirre@sena.edu.co	3004554037	X	

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.

Obligación 10.

10.1 Evidencia planilla de seguridad mes de septiembre de 2026

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1026586467		VASQUEZ PORTES FABIOLA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CL 16a # 6 08	FLORENCIA-CAQUETA	3214750075	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-08	633976316	9510236522	I	2026/09/15	2026/09/07	BANCOLOMBIA	0	$680,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$2,197,535	$351,700				$2,197,535	$274,700			$0	$0			$2,197,535	$53,600		$0	$0	
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$2,197,535	$351,700				$2,197,535	$274,700			$0	$0			$2,197,535	$53,600		$0	$0	
Ciudad: FLORENCIA Depto: CAQUETA (1 Afiliados)					$2,197,535	$351,700				$2,197,535	$274,700			$0	$0			$2,197,535	$53,600		$0	$0	
1	CC 1026586467	VASQUEZ FABIOLA	230301	30	$2,197,535	$351,700		EPS037	30	$2,197,535	$274,700		0	$0	$0	14-23	30	$2,197,535	$53,600	0	$0	$0	
Total Afiliados(1)					$2,197,535	$351,700				$2,197,535	$274,700			$0	$0			$2,197,535	$53,600		$0	$0	

Obligación 20.

20. Evidencia reporte de juicios evaluativos ficha 3492362-3619441.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/09/2026
Ficha de Caracterización:	3492362
Código:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	28/05/2026
Fecha Fin:	27/08/2027
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	486368 - 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	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532782 - 2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532783 - 3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532784 - 1 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532785 - 4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR
CC	1005856823	SANDRA VIVIANA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA	APROBADO

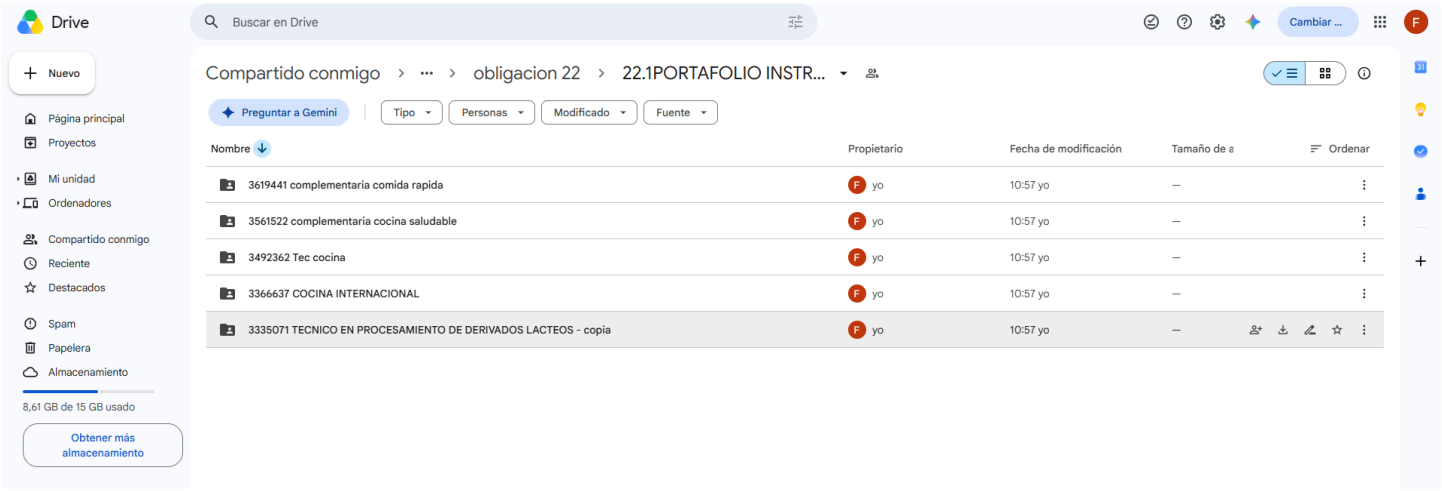
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/09/2026
Ficha de Caracterización:	3619441
Código:	66210004
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS - AMASIJOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/09/2026
Fecha Fin:	03/10/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120945 - REALIZAR EL □MISE EN PLACE□ (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS.	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.	APROBADO
CC	1006500827	GRISELDA	ALMARIO NUNEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120947 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO	POR EVALUAR
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120945 - REALIZAR EL □MISE EN PLACE□ (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS.	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.	APROBADO
CC	1006504686	LAURA ALEJANDRA	MOMPOTES BECERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120947 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO	POR EVALUAR
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120943 - DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120944 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120945 - REALIZAR EL □MISE EN PLACE□ (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS.	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120946 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.	APROBADO
CC	1006504713	KAREN DANIELA	ALVAREZ LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120947 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON	POR EVALUAR

Obligación 22.

22.1 Evidencia portafolio del instructor.



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 martes 22 de septiembre de 2026, a las 16:23:22, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1026586467
Código de Verificación	1026586467260922162322

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 04:24:10 PM horas del 22/09/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1026586467**
Apellidos y Nombres: **VASQUEZ PORTES FABIOLA**

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.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 303395513

PIB
16:25:04

Bogotá DC, 22 de septiembre 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) FABIOLA VASQUEZ PORTES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1026586467:

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, 22/09/2026 04:28:47 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1026586467** y Nombre: **FABIOLA VASQUEZ PORTES.**

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. **148207638** . 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