Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3585554 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

Ruta de Aprendizaje*: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3585554 (ELABORACION DE QUESOS FRESCOS) Consultar

Competencias del Programa de Formación

- Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR QUESOS FRESCOS	
PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	
ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	
ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS-FICHA2973345	
ELABORAR QUESOS	
ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS_FICHA2901002	
ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS - YACOPI	
QUESOS 2953856	
RUTA FICHA 3128425	
LACTEOS	

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3600020 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3600020 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 50767	
MANIPULACION DE LAIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85549	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85550	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72117	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 78666	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 52342	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 83329	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 84283	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 124

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3600077 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 33 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3600077 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 50767	
MANIPULACION DE LAIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85549	
MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS 267372	
MANIPULACION	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85550	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72117	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 78666	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 74957	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar — Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

STEPHANIE VILARO

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3600160 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 31 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3600350 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 62767	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 66049	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 65650	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72117	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 70666	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 62342	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 63329	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 64283	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 67167	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar — Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3616753 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3816753 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 50767	
MANIPULACION DE LAIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85549	
MANIPULACION	
MANIPULACION 248026	
MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS 275971	
MANIPULACION DE ALIMENTOS	
MHSA 344101	
MHSA 349051	
MHSA 349053	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3616771 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 34 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS [Consultar]

Ficha de Caracterización*: FICHA 3616771 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) [Consultar]

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje [Consultar]

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION 83325	
MANIPALACION DE ALIMENTOS 85550	
MANIPULACION 83323	
MANIPULACION DE ALIMENOTS	
MANIPULACION	
MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS 249356	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 52192	
MHSA 351898	
MHSA 349053	
MANIPULACION DE ALIMENTOS	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

[Guardar] [Activar Ruta de Aprendizaje]

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

DATOS DE REGISTRO DE LA EMPRESA EN SOFIA PLUS

1. NÚMERO DE DOCUMENTO DE LA EMPRESA	899.999.037-9
2. SUCURSAL DE LA EMPRESA (SI LA HAY)	
3. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA	Servicio Nacional de Aprendizaje
4. SIGLA DE LA EMPRESA (SI LA HAY)	SENA
5. DIRECCIÓN PRINCIPAL	Calle 9 N.º 19 – 120 Sabanalarga
6. DIRECCIÓN SUCURSAL (SI LA HAY)	Calle 9 N.º 19 - 120
7. FECHA DE CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA	1957
8. NATURALEZA DE LA EMPRESA (PRIVADA, PÚBLICA, MIXTA)	Publica
9. NÚMERO DE EMPLEADOS	32
10. REPRESENTANTE LEGAL	Jorge Eduardo Londoño Ulloa
11. NOMBRE DEL CONTACTO DE LA EMPRESA	Teresa de Jesús Altamar Pérez
12. EMAIL DEL CONTACTO	taltamarp@sena.edu.co
13. TELEFONO FIJO- EXTENSIÓN- FAX	
14. TELEFONO CELULAR	300 4977972
15. SITIO WEB DE LA EMPRESA (SI LO HAY)	
16. PAÍS	Colombia
17. DEPARTAMENTO	Atlántico
18. MUNICIPIO	Sabanalarga
19. ZONA	Urbana
20. BARRIO	
21. APARTADO AEREO DE LA EMPRESA (SI LO HAY)	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena				
Nombre del programa	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS				
Código del programa	93650018	**Versión**	1	**Horas**	10
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia				
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje				
Convenio	No aplica				
Municipio	Sabanalarga				
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120				
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO				
N° Cedula Instructor - 1	1143161514				
Fecha de inicio - 1	9 de septiembre de 2026				
Fecha final - 1	9 de septiembre de 2026				
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☐ Lunes	☐ Martes	☑ Miércoles	☐ Jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación	MIÉRCOLES de 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	32					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que pueden generar contaminación y las medidas preventivas correspondientes. Se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de la contaminación cruzada y control de los peligros asociados a los alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad sanitaria vigente.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 9 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena					
Nombre del programa	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS					
Código del programa	93650018	**Versión**	1	**Horas**	10	
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia					
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje					
Convenio	No aplica					
Municipio	Sabanalarga					
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120					
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO					
N° Cedula Instructor - 1	1143161514					
Fecha de inicio - 1	10 de septiembre de 2026					
Fecha final - 1	10 de septiembre de 2026					
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☐ Lunes	☐ Martes	☐ Miércoles	☑ Jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación	JUEVES de 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	34					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que pueden generar contaminación y las medidas preventivas correspondientes. Se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de la contaminación cruzada y control de los peligros asociados a los alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad sanitaria vigente.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 10 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena				
Nombre del programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				
Código del programa	92130000	**Versión**	1	**Horas**	48
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia				
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje				
Convenio	No aplica				
Municipio	Sabanalarga				
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120				
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO				
N° Cedula Instructor - 1	1143161514				
Fecha de inicio - 1	19 de septiembre de 2026				
Fecha final - 1	24 de septiembre de 2026				
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☑ lunes	☑ martes	☑ miércoles	☑ jueves	☐ viernes	☑ sábado
Hora de la formación	SÁBADO DE 07:00 A 12:00 HORAS Y DE 13:00 A 16:00 DE LUNES A JUEVES de 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	34					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que generan contaminación en los alimentos y las medidas preventivas correspondientes. Asimismo, se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración de productos alimenticios y en el correcto diligenciamiento de los formatos asociados a cada actividad.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 19, 21, 22, 23 y 24 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena					
Nombre del programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
Código del programa	92130000	**Versión**	1	**Horas**	48	
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia					
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje					
Convenio	No aplica					
Municipio	Sabanalarga					
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120					
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO					
N° Cedula Instructor - 1	1143161514					
Fecha de inicio - 1	25 de septiembre de 2026					
Fecha final - 1	30 de septiembre de 2026					
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☑ Lunes	☑ Martes	☑ Miércoles	☐ Jueves	☑ viernes	☑ sábado
Hora de la formación	LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES Y VIERNES DE 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00, SÁBADO DE 07:00 A 12:00 HORAS Y DE 13:00 A 16:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	33					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que generan contaminación en los alimentos y las medidas preventivas correspondientes. Asimismo, se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración de productos alimenticios y en el correcto diligenciamiento de los formatos asociados a cada actividad.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 25, 26, 28, 29 y 30 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

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 1143161514		STEPHANIE VILARO CAMPO	INDEPENDIENTE	Principal	cra 67 76 38	BARRANQUILLA-ATLANTICO	3022511264	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-09	622535040	9509629085	I	2026/10/05	2026/09/03	NEQUI	0	$508,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: Principal (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
Ciudad: BARRANQUILLA Depto: ATLANTICO (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
1	CC	1143161514	VILARO STEPHANIE	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	$9,200	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0

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 1143161514		STEPHANIE VILARO CAMPO	INDEPENDIENTE	Principal	cra 67 76 38	BARRANQUILLA-ATLANTICO	3022511264	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-09	622535040	9509629085	I	2026/10/05	2026/09/03	NEQUI	0	$508,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VAL
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0					$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$9,200	$0					$0	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$9,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0					$0	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$218,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				**1**	**$508,300**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL ATLÁNTICO

CENTRO ATENCIÓN SECTOR AGROPECUARIO- ATLÁNTICO

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**8**
Código Centro	**910310**
Fecha Elaboración	**Setiembre de 2026**
Versión	**ENERO - 1,26**
ID de Proceso	**85956-838273**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	STEPHANIE VILARO CAMPO	**Banco a consignar:**	DAVIVIENDA
Cédula de Ciudadanía	1.143.161.514	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	stephanievilaroc@gmail.com	**Número de Cuenta:**	028400070026
IP/Nº de contacto:		**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	NO
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	SI
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2025**	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a $69.718.600	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a $209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	9083693/2026	**Nº Compromiso SIIF**	**36926**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	8

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	INSTRUCTOR: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LAS COMPETENCIAS DE ALIMENTOS DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE NIVEL TITULADA Y COMPLEMENTARIA

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/09/2026 Al 30/09/2026**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 6.040.309
Número de pago	**7**	**Valor Total del Contrato:**	$ 27.240.610
Valor Bruto Pago:	**$ 3.553.123,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 2.487.186

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.553.123	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.553.123**		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.283.823**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

		Setiembre	Agosto
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**9509629085**
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.750.905	$ 1.750.905
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 218.900	$ 218.900
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 280.200	$ 280.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL I		$ 9.200	$ 9.200
		$	
		$	
		$	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -	
Dependientes hasta		$ -	
Salud hasta	$ 837.984	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 27.583.640	$ 761.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 4.537.000		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.283.823,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	0,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	0%
Reteica - 8299	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$3.553.123,00**	

SON: TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTITRES PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Impartir formación profesional integral en CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS en las Fichas

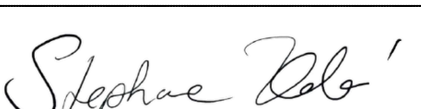
Entregar oportunamente la información requerida por el supervisor para la asignación de roles y la disponibilidad en las plataformas

Facilitar y respaldar el avance de actividades de formación profesional en los programas proporcionados por el centro de formación

Brindar apoyo en el monitoreo del proceso educativo de los estudiantes que recibirán formación profesional

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí



STEPHANIE VILARO CAMPO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
INSTRUCTOR G20

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

24/09/26 05:31:19 USUARIO: SIC - C.C. 1143161514