SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL META
CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resoluciòn DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	**50**
Código Centro	**911710**
Fecha Elaboración	**Mayo de 2021**
Versión	**ENERO 2021 - 1,21**
ID de Proceso	**16125-535049**
No. de documento	**94550**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ADRIANA USECHE ROJAS	**C.C.**	40.393.942	**IP/Nº de contacto**	84176
Correo electrónico contratista:	auseche@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		SI	
Banco al cual consignar:	BANCO COLPATRIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		7192010636	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**		NO			

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2270720/2021			**Nº Compromiso SIIF**		**17721**	
Valor Total del Contrato	$ 37.467.640	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 28.570.642	**4**	**Del**	**01/05/2021**	**Al**	**31/05/2021**	**$ 3.759.295,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 24.811.347		Comisiones			$ 882.192,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral presencial y/o virtual, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa Atención a Población Desplazada por la Violencia en la Especialidad Requerida y/o de su Perfil Profesional.

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.759.295	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
Ingresos por comisiones	$ 882.192	Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 4.641.487**	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.811.554**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**		**$ 0**

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

	Mayo	**Abril**			
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**8350448091**	Valor Base retención en la fuente	2.811.554,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.503.718	$ 1.503.718	Valor Base retención en la fuente ICA	4.212.887,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 188.000	$ 188.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 240.600	$ 240.600	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	$ 15.700	$ 15.700	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		Reteica - 8299	16.852,00	0,400%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -		-	0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -		-	0,00	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ 464.149		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 580.928	$ -				
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 937.185		Descuentos de Libranza	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
			VALOR A PAGAR	**$ 3.742.443,00**	

SON: TRES MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

1.Ejecución de programa de formación correspondientes: A)Ficha n°2322315 El Dorado-Meta; Fecha inicio: 03/05/2021 y termina 07/05/2021 Duración 40 Horas. Ejecución 40 horas. N°aprendices 21, Desertores 9, Porcentaje cumplimiento: 100%. Evaluado: Si. Estado Certificado B)Ficha n°2327992 Vista Hermosa-Meta; Fecha inicio:10/05/2021 y termina 14/05/2021 Duración 40 Horas. Ejecución 40 horas. N°aprendices 19. Desertores 10, Porcentaje cumplimiento: 100%. Evaluado: Si. Estado Certificado.
C)Ficha n°2332665 Mesetas-Meta;Fecha inicio: 18/05/2021 y termina 22/05/2021 Duración 40 Horas. Ejecución 0 horas. N°aprendices 30. Desertores 0, Porcentaje cumplimiento: 0%. Evaluado: Se proyecta a evaluar 23/05/2021. Estado proceso de Matrícula. D)Ficha n°2335678 Castilla La Nueva - Meta; fecha inicio:24/05/2021 y termina 28/05/2021 Duración 40 Horas. Ejecución 0 Horas, N°aprendices 48 Desertores 0, Porcentaje de cumplimiento 0%. Evaluado se proyecta a evaluar en la fecha 29/05/21. Estado proceso de matrícula
El reporte de horas total de las fichas 2332665 y 2335678 se reflejan en la fecha 31/05/2021 cumpliendo con mi obligación contractual.

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 diligenciados.

ADRIANA USECHE ROJAS
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,

EDNA SAMARA HERNANDEZ BEJARANO
INSTRUCTOR G13

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

BELISARIO GOMEZ PERDOMO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

Señor(es): ADRIANA USECHE ROJAS
Nit: CC 40393942
Dirección: Calle18 Sur 14-21 Este Cavivir
Teléfono: 3213975288 **Fax:**
Ciudad: VILLAVICENCIO

Respetado(s) señor(es)

Con atento saludo, informamos que Compensar Operador de Información procesó el siguiente pago realizado por medio de:

compensar | miplanilla.com

Nombre	ADRIANA USECHE ROJAS
Tipo y número de identificación	40393942
Número de radicación planilla	8350448091
Fecha de pago	5/6/2021
Número de autorización de pago	36188345
Banco	1023
Valor Comisión	$0

Número de empleados	1
Periodo cotización salud	Abril 2021
Periodo cotización pensión	Abril 2021
Periodo cotización caja	Abril 2021
Número de administradoras	4
Total Pagado	$474.400
Total interes mora	$0

CÓDIGO ADMINISTRADORA	NOMBRE	TOTAL PAGADO	NÚMERO DE AFILIADOS
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	$15.700	1
25-14	Administradora Colombiana de Pensiones - Colpensiones	$240.600	1
CCF34	Cofrem Caja de Compensacion Fliar	$30.100	1
EPS002	Salud Total EPS	$188.000	1

PAGADO 36188345

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

DATOS DEL AFILIADO							NOVEDADES																		VALOR IBC							LIQUIDACION DE APORTES				
Nº	TIPO	NUMERO	APELLIDOS Y NOMBRES	COD EPS	COD AFP	COD CAJA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	NUEVA EPS	NUEVA AFP	IBC SALUD	IBC PENSION	IBC CAJAS	IBC RIESGOS	SUBTIPO COTIZANTE	EXTRANJERO	COLOMBIANO EN EXTERIOR	COTIZ PENSION	FONDO SOLIDAR PENSION	APORTE VOLUNT PENSION	COTIZ SALUD	UPC ADICIONAL
1	CC	40393942	USECHE ROJAS ADRIANA	EPS002	25-14	CCF34									X										1.503.718	1.503.718	1.503.718	1.503.718	0			240.600	0	0	188.000	0

PAGADO 3011834

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información



PAGO DE FACTURAS

PILA BP

NUM APROBACION:36128345
NUM REFERENCIA:0000000835044809 1
NUM IDENTIFICACION:40393942
PERIODO: 2021-04
FECHA EFECTIVA:2021-05-06
VALOR: 474.400
JUE 6 MAY 21 11:34:40
126-01358919-153
781739-062025-744627-841260-34
CONSERVE ESTE TIQUETE. ES EL UNICO RECIBO OFICIAL DE PAGO.EN CASO DE RECLAMO LLAMAR A: A SU OPERADOR.
AGT 10357 CLR 40411152
021390 07-538082

Escaneado con CamScanner

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villavicencio, 20 de mayo del 2021

PRESENTADO A: BELISARIO GOMÉZ PERDOMO, cargo subdirector Centro Agroindustrial del Meta G02

ORDEN DE VIAJE No: 11521	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	21/04/2021	**23/04/2021**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO **Vista Hermosa – Meta**	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META –SEDE HACHÓN	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral del programa PVD a la población objeto en el municipio de Vista Hermosa ficha n° 2314430 en la especialidad requerida agrícola - procesamiento de alimentos - lácteos y derivados: Cód. Programa n°41311433 V. 1 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Implementar el procesamiento de productos alimenticios a base de cacao teniendo en cuenta los protocolos de bioseguridad covid-19 y normatividad sanitaría vigente durante la manipulación de alimentos.**
2. **Inspeccionar productos alimenticios de chocolate artesanal según procedimiento de la empresa y norma de calidad de Productos de Chocolatería según legislación vigente Código alimentario 087/1981.**
3. **Realizar procedimiento de atemperado, moldeado y empacado de los productos de chocolatería según especificaciones técnicas.**
4. **Registrar el cumplimiento de reportes de ordenes de producción para determinar las cantidades de insumos requeridos para los procesos estandarizados y costos de producción de chocolate según procedimiento de la empresa.**

RESULTADOS:

1. **Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa.**
2. **Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.**
3. **Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa y corregir las novedades detectadas en los procesos.**

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

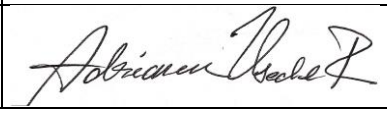
1. **Evidencia Fotográfica del encuentro con los grupos de aprendices de las ficha n° 2314430 en el marco de acción de formación complementaria y reposan en el informe de actividades del instructor del mes.**
2. **Listas de Asistencias y Sistematización de formación ficha 2314430 evidencia implementado por los aprendices que participan en las acciones de formación; reposan en la carpeta del Instructor de la correspondiente ficha en el Drive.**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. **Realizar plan de producción de productos a base de cacao aplicando la normatividad vigente de calidad Codex alimentario para Chocolates 087/1981, criterios técnicos. Realizar ajustes en los procesos de elaboración del producto de innovación.**
2. **Evaluar el desempeño por observación a los aprendices matriculados en mostrar sus habilidades y destreza en el procesamiento de elaboración artesanal de productos de chocolatería fina aplicando los procedimientos técnicos establecidos y las Buenas prácticas de manufactura BPM.**
3. **Interpretar la formulación estándar a través de ordenes de producción como parte de los procesos productivos de chocolatería, aprender a definir grandes cantidades para pesar y los costos de producción.**

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Adriana Useche Rojas Instructor Programa Complementaria PVD	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Supervisora del Programa PVD y Coordinadora Académica de Programas Especiales	Edna Samara Hernández Bejarano	

Evidencia fotográfica de la sesión 5:

Fecha: 23/04/2021

Ficha: 2314430 “Elaboración de productos artesanales de chocolatería fina”

Resultados de aprendizaje: Evaluar las características reológicas con base en parámetros técnicos.

Los aprendices usan los ambientes, materiales, equipos para la elaboración de productos de chocolatería de acuerdo con los protocolos establecidos y normativa. Y sigue la instrucción para la obtención del producto según orden de la empresa. Almendras crocantes cubiertas con cobertura con leche



Los aprendices aprenden los calculos para determinar las cantidades de ingredientes para los diferentes procesos de chocolates. “Bombones rellenos de almendras crocantes y Chocolate Granulado para Bebidas caliente o frias”.



El aprendiz realiza los bombones rellenos de crocante con maní como actividad de evaluación establecido por el instructor.





Los aprendices aprenden con destreza le moldeo y desmoldeo de los chocolates de con leche





El aprendiz conoce el medodo de baño de chocolate para cubrimiento y decorado al gusto





Los aprendices realizan el alistamiento y peso de los ingredientes para el proceso del chocolate Granulado.



Se acondiciona los ingredientes del Chocolate Granulado utilizando la maquina Molino donde mezcla y le da la apariencia de Granulado al chocolate.



Porceso final del producto Chocolate Granulado listo para ser empacado en presentación en bolsas de ½ libra y libra







Alistamiento delos herramientas empleadas para realizar el metodo de atemperado a las cobertura de chocla con leche.



Se explica a los aprendices la ultima fase de elaboración que se le hace a los chocolates como procesos del metodos del atemperado cuya función es uniformar los cristales de manteca de cacao y darle paso del estado liquido a solido dandole una condiciones determinadas a cada cobertura.



Se les enseña el procesos de moldeo y desmoldeo para darle forma y presentación a los chocolates y bombones.









Evidencia Fotográfica de la sesión 4.

Fecha: 22/04/2021

Ficha: 2314430 “Elaboración de productos artesanales de chocolatería fina”

Resultado de aprendizaje: Realizar a temperado, moderado y empacado de los productos de chocolatería según especificaciones.

Los aprendices usan los ambientes, materiales y equipos y formatos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa:

El aprendiz realiza los protocolos de bioseguridad covid-19 y alistamiento de los elementos de protección como alistamiento para el ingreso al establecimiento en la planta de producción de alimentos.





Los aprendices aprenden a determinar el método calidad de los granos de cacao para los procesos de alimentos de chocolate; análisis físico y determinación de humedad artesanalmente con el uso del tacto con apariencia de granos de cacao compactos y se determina la necesidad a utilizar la maquina secadora artificial de granos.


Samsung Triple Camera
Tomada con mi
Galaxy A7 (2018)


Samsung Triple Camera
Tomada con mi
Galaxy A7 (2018)


Samsung Triple Camera
Tomada con mi
Galaxy A7 (2018)


Samsung Triple Camera
Tomada con mi
Galaxy A7 (2018)



El aprendiz relaciona el destino final de los granos de cacao con las condiciones de calidad según los parámetros técnicos Proceso de Cobertura de Chocolate con leche y Un Chocolate granulado como bebida.



Y controlar la temperatura de tostón de granos de cacao artesanalmente



Los aprendices alistan la materia prima y los materiales acorde al orden de producción y protocolos establecidos. Se realiza el proceso de descascarillado de granos de cacao para alistar el material que va a ser molido y extraer la pasta o el licor de cacao que se emplear para las cobertura Chocolate con Leche y Chocolate Granulado.





En grupos de aprendices se les socializa la maquina Refinadora Conchadora sus partes y funciones de mezclar los insumos, retirar los aromas volatiles y reducir las particulas del licor de chocolate según normativa.



Los aprendices aprenden los calculos para determinar las cantidades de ingredientes para los diferentes procesos de chocolates. “Cobertura de chocolate con leche, Bombones rellenos de almendras crocantes y Chocolate Granulado para Bebidas caliente o frias”.



Los aprendices alistan los insumos requeridos para el procesamiento de la Cobertura de Chocolate con leche al 37% de licor de cacao. Molienda de los granos de cacao, y los pesos de las cantidad ee ingredientes deternidados previamente ..







Acondicionamiento del ingrediente según procesos de elaboración de cobertura de chocolate con leche al 37%.



El aprendiz conoce el proceso de refinado del licor de chocolate los estados de Conchado Seco, semi- liquido o plástico y líquido final del proceso con un tamaño de partícula de 24 micras.



El aprendiz utiliza la herramienta para aprender determinar el tamaño de las partículas del licor de chocolate con leche.



Procesos de Empaque del licor de Chocolate con leche en bolsa de polietileno





Se les realiza el proceso de elaboración del relleno Crocante para que el aprendiz conozca el punto del caramelo y el acondicionamiento de los ingredientes según lo establecido.









Se les explica el método de fundido de chocolate artesanal a través del baño maría en caliente y determinación de parámetro de control de temperatura de la Cobertura Negra o Amarga.





Se les explica a los aprendices el método de baño de chocolate con frutos secos con el Sachainchí y el rayado con la cobertura Negra al 60% de licor de cacao y Chocolate con leche al 37% de licor de cacao para decorar.







sga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Vista Hermosa - Meta, 22-04-2021, ficha 2314430

OBJETIVO/TEMA: Realizar el atemperado, moldeado y empacado de los productos de Chocolatería según especificaciones.

No	APELLIDOS	NOMBRES	TIP DOC	NUMERO	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Molina Muñoz	Tania Yurani	T.I	1117816619	Aprendiz	SENA-CAM	molina.yaro8@gmail.com	3117040686	Tania Molina Muñoz
2	Muñoz Valencia	Luz Deny	C.C	55.178.127	Aprendiz	sena-cam	Molinayaro@gmail.com	3185710944	LUZ DENY MUÑOZ
3	Thorneyvic Gomez	Thonatan Stiven	T.I	1123561032	APRENDIZ	SENA-CAM	Thomtantora@live.7	3214874841	Thorneyvic Gomez G.
4	Sandra patarroyo farfan	Sandra Yulieth	CC	1.124.103.718	aprendiz	sena-cam	Sandrayulieth patarroyofarfan@gmail.com	3113447042	Sandra patarroyo
5	Hernandez Sanchez	Sneider Jose	CC	1.119.940.783	aprendiz	sena-cam	lock-9495@outlook	3115447042	
6	Perez Celis	lilian piedad	CC	40428866	Aprendiz	Sena. Cam	caminito2314@mail.com	3212078610	
7	Gomez Ayola	Matilde	CC	40277760	aprendiz	Sena cam		3142016090	Matilde Gomez Ayola
8	Gomez Ayola	Lucila	CC	52413273	Aprendiz	sena	lgomezayola@gmail.com	3132244905	Lucila Gomez Ayola
9	Salgado	maria Lucila	CC	40	Aprendiz	SENA		3209366815	maria Salgado
10	Rincon soto	Leidy Stella	CC	40	Aprendiz	SENA	stellatincansoto@gmail.com	3105962448	
11	Guerra	Yesid	CC	1720173	APRENDIZ	SENA-CAM		3133431048	Yesid Guerra
12	HERRERA MARTINEZ	Sdmy Anbelica	CC	40.384.135	APRENDIZ	SENA	angelicaherrera.mi@gmail.com	3168928938	
13	Munoz martinez	guerrero	CC	40278330	campesina	sena	documentos@gmail.com	3120543682	Munoz G
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									

Escaneado con CamScanner

sena

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Vista Hermosa - Meta, 23-04-2021, ficha 2314430

OBJETIVO/TEMA: Evaluar las Caracteristicas reologicas y organolepticas en los Productos de chocolateria con base en parametros Tecnicos.

No	APELLIDOS	NOMBRES	TIP DOC	NUMERO	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Hernandez Sanchez	Jose Snaider	CC	1119947[illegible]	aprendiz	sena - cam	beck-9495@outlook	3115447042	
2	Patarroyo Farfan	Sandra Yuneth	CC	1.124[illegible]	aprendiz	sena - cam	sandrajudithpatarroyofarfan@gmail.com	3115447042	
3	Guevara	Yesid	CC	17291365	aprendiz	sena-cam		3133431099	
4	Perez Celis	Liliana Piedad	CC	40428[illegible]	Aprendiz	Sena	canim7o2014@gmail.c.	3212078510	
5	Gomez Ayala	Matilde	CC	40277[illegible]	aprendiz	sena		3142016090	
6	Gonzalez Gomez	Jhonatan Stiven	TI	1123[illegible]	APRENDIZ	SENA-CAM	Jhonatanstivengo	3214827148	
7	Molina Muñoz	Tania Yurani	TI	1117816619	Aprendiz	sena-cam	Molinajairo@gmail.com	3112090686	
8	Muñoz Valencia	Luz Deny	C.C	55.1181[illegible]	Aprendiz	sena-cam	Molinajairo@gmail.com	3185710949	
9	Salgado	maria Lucila	CC	1108[illegible]	aprendiz	sena-cam		3202366813	
10	Rincon Isaza	Luz Stella	CC	40304[illegible]	Aprendiz	SENA	stellarincon1[illegible]@gmail.com	3505962448	
11	Angelica Herrera M.	Solanyi Angelica	CC	40.334135	APRENDIZ	SENA.	angelicaherrera@[illegible]	3168728838	
12	Fuentes Martinez	Guerrero -	CC	4023[illegible]	Aprendiz	sena	[illegible]@[illegible]	3134543682	

Escaneado con CamScanner

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villavicencio, 20 de mayo del 2021

PRESENTADO A: BELISARIO GOMÉZ PERDOMO, cargo subdirector Centro Agroindustrial del Meta G02

ORDEN DE VIAJE No: 11521	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	28/04/2021	**30/04/2021**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO **Vista Hermosa – Meta**	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META –SEDE HACHÓN	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral del programa PVD a la población objeto en la vereda Piñalito del municipio de Vista Hermosa ficha n° 2317915 en la especialidad requerida agrícola - procesamiento de alimentos - lácteos y derivados: Cód. Programa n°41311433 V. 1 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Implementar el procesamiento de productos alimenticios a base de cacao teniendo en cuenta los protocolos de bioseguridad covid-19 y normatividad sanitaría vigente durante la manipulación de alimentos.**
2. **Inspeccionar productos alimenticios de chocolate artesanal según procedimiento de la empresa y norma de calidad de Productos de Chocolatería según legislación vigente Código alimentario 087/1981.**
3. **Realizar procedimiento de atemperado, moldeado y empacado de los productos de chocolatería según especificaciones técnicas.**
4. **Registrar el cumplimiento de reportes de ordenes de producción para determinar las cantidades de insumos requeridos para los procesos estandarizados y costos de producción de chocolate según procedimiento de la empresa.**

RESULTADOS:

1. **Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa.**
2. **Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.**
3. **Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa y corregir las novedades detectadas en los procesos.**

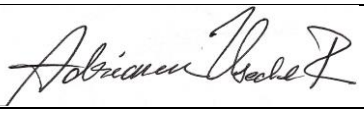
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. **Evidencia Fotográfica del encuentro con los grupos de aprendices de las ficha n° 2317915 en el marco de acción de formación complementaria y reposan en el informe de actividades del instructor del mes.**
2. **Listas de Asistencias y Sistematización de formación ficha 2317915 evidencia implementado por los aprendices que participan en las acciones de formación; reposan en la carpeta del Instructor de la correspondiente ficha en el Drive.**

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. **Realizar plan de producción de productos a base de cacao aplicando la normatividad vigente de calidad Codex alimentario para Chocolates 087/1981, criterios técnicos. Realizar ajustes en los procesos de elaboración del producto de innovación.**
2. **Evaluar el desempeño por observación a los aprendices matriculados en mostrar sus habilidades y destreza en el procesamiento de elaboración artesanal de productos de chocolatería fina aplicando los procedimientos técnicos establecidos y las Buenas prácticas de manufactura BPM.**
3. **Interpretar la formulación estándar a través de ordenes de producción como parte de los procesos productivos de chocolatería, aprender a definir grandes cantidades para pesar y los costos de producción.**

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Adriana Useche Rojas Instructor Programa Complementaria PVD	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Supervisora del Programa PVD y Coordinadora Académica de Programas Especiales	Edna Samara Hernández Bejarano	