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 PUTUMAYO**
**CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM**
**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** | **86** |
| **Código Centro** | **951810** |
| **Fecha Elaboración** | **Mayo de 2021** |
| **Versión** | **ENERO 2021 - 1,21** |
| **ID de Proceso** | **15491-446412** |
| **No. de documento** | **103943** |

## DATOS DEL CONTRATISTA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nombres y apellidos contratista:** | EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | **C.C.** | 1.075.229.678 | **IP/Nº de contacto** | 3115165683 |
| **Correo electrónico contratista:** | edlgonzalez@sena.edu.co | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Régimen del IVA:** | NO RESPONSABLE | **Pertenece al régimen simple de tributación?** | NO | **Es declarante de renta?** | SI | **Es Pensionado?** | NO |
| **Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000** | SI | **Inducción SST** | SI | **Presta Servicios Excluidos de IVA ?** | | SI | |
| **Banco al cual consignar:** | BANCO BBVA | **Tipo de cta** | AHORROS | **Nº Cuenta** | | 882029440 | |
| **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:** | 12247774/2021 | | | **Nº Compromiso SIIF** | | **37721** | |
| **Valor Total del Contrato** | $ 39.397.500 | **N ° Pago** | **Periodo objeto de pago** | | | | **Valor Bruto Pago** |
| **Saldo Anterior del Contrato** | $ 29.226.250 | **4** | **Del** | **01/05/2021** | **Al** | **31/05/2021** | **$ 3.862.500,00** |
| **Nuevo Saldo del Contrato** | $ 25.363.750 | | Comisiones | | | $ 0,00 | |

**OBJETO CONTRACTUAL:**
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, EN EL PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA ESPECIALIDAD RELACIONADA CON EL PERFIL DEL INSTRUCT

## RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ingresos por honorarios | $ 3.862.500 | Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383° | | 0,00% |
| Ingresos por comisiones | $ 0 | Retencion en la Fuente del Periodo | | $ 0 |
| Ingresos de otros meses cobrados en el mes | $ 0 | | | |
| **TOTAL INGRESOS DEL PERIODO** | **$ 3.862.500** | Menos, Retefuente Otros Ingresos | | $ 0 |
| **BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE** | **$ 2.053.260** | **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** | ---------- | **50484962** |
| **Ingreso Base de Cotización - IBC** | $ 1.545.000 | $ 1.545.000 |
| Aporte obligatorio a seguridad social salud | $ 193.200 | $ 193.200 |
| Aporte obligatorio a seguridad social Pensión | $ 247.200 | $ 247.200 |
| Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional | $ - | $ 0 |
| ARL II | $ 16.200 | $ 16.200 |
| Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias | $ - | |
| Aportes voluntarios a cuentas AFC | $ - | |
| Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064 | $ 247.200 | |
| Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800 | $ - | |
| Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes | $ - | |
| Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes | $ - | |
| Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes | $ - | |
| Dependientes hasta $ 1.161.856 | $ 386.250 | |
| Salud hasta $ 580.928 | $ 193.200 | |
| Renta Exenta 25% $ 8.713.920 | $ 648.863 | |
| Retención en la Fuente Contingente | $ - | |

| | | |
|---|---|---|
| Valor Base retención en la fuente | 2.053.260,00 | TARIFA |
| Valor Base retención en la fuente ICA | 3.422.100,00 | |
| 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 | 15% |
| Reteica - 74902 | 34.221,00 | 1,000% |
| - | 0,00 | |
| - | 0,00 | |
| - | 0,00 | |
| Otras Retenciones | 0,00 | 0,000% |
| Otras Retenciones | 0,00 | 0,000% |
| Otras Retenciones | 0,00 | 0,000% |
| Otras Retenciones | 0,00 | 0,000% |
| Descuentos de Libranza | 0,00 | |
| Descuentos de embargo (Si tiene) | 0,00 | |
| **VALOR A PAGAR** | **$ 3.828.279,00** | |

**SON: TRES MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIOCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE**

## ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio de Puerto Asís del 1 al 31 de Mayo del 2021, Formación Complementaria, Ambientes de Formación no Presencial.
1. Curso en Higiene y manipulación de alimentos , código 96151461, Ficha 2323807, Puerto Asís. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización. Resultados de Aprendizaje: Aplicar BPM en la empresa. 40 Horas
2. Curso en Higiene y manipulación de alimentos , código 96151461, Ficha 2323816, Puerto Asís. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización. Resultados de Aprendizaje: Aplicar BPM en la empresa. 40 Horas
3. Aplicación de BPM en la industria de alimentos y bebidas, código 96151452, Ficha 2332471, Villagarzon. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad. Resultados de Aprendizaje: Verificar el cumplimiento de programas de saneamiento. 48 Horas
4. Aplicación de BPM en la industria de alimentos y bebidas, código 96151452, Ficha 2332554, Villagarzon. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad. Resultados de Aprendizaje: Verificar el cumplimiento de programas de saneamiento. 48 Horas

**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.

**EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA**
**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,

**JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN**
**INSTRUCTOR G10**

**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**

**WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ**
**SUBDIRECTOR DE CENTRO G02**

compensar | miplanilla.com

# REPORTE RESUMEN DE PAGO

## Información básica de la planilla

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Empresa:** | EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | **NIT:** | 1075229678 |
| **Tipo Planilla:** | I | **Periodo liquidación Pensiones:** | abril 2021 |
| **Sucursal o Dependencia:** | PRINCIPAL | **Periodo liquidación Salud:** | abril 2021 |
| **Número de Radicación:** | 50484962 | **Total a pagar:** | $456,600 |
| **Fecha de vencimiento:** | 07/05/2021 | **Total de empleados:** | 1 |
| **Fecha de Pago:** | 07/05/2021 | **Número de Administradoras:** | 3 |

## Detalles del pago

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón social recaudo:** | Compensar OI | **Nit recaudo:** | 9998600669427 |
| **Descripción:** | MiPlanilla.com Pago Proteccion Social | **Medio de Pago:** | Pago Electronico por PSE |
| **Banco:** | BANCO BBVA COLOMBIA S.A. | **Número Autorización:** | 982377103 |
| **Estado de la transacción:** | Transacción aprobada | | |

| Código | NIT | Administradoras | Num. Afiliados | *Número de incapacidad por riesgos laborales | Valor descontado en incapacidad y/o licencia | Total Pagado |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14-23 | 860011153 | POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS | 1 | | $0 | $16,200 |
| 230301 | 800224808 | Porvenir | 1 | | $0 | $247,200 |
| EPS044 | 901097473 | MEDIMAS EPS SAS | 1 | | $0 | $193,200 |
| | | | | | | $456,600 |

***Si descontó incapacidades o notas crédito debe informar a la administradora correspondiente los descuentos.**

Usuario: CC1075229678
Clave:gemelas1

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

El servicio público es de todos

Función Pública

Verificado el aplicativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión

Hace constar que:

# edna lorena gonzalez medina

C.C 1.075.229.678

Participó y completó con éxito el Módulo de Fundamentos Generales del Curso virtual del **Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG**

Bogotá D.C., 26 de mayo 2021

María del Pilar García González
Directora de Gestión y Desempeño Institucional

Código: 761090490206

Módulos
Curso Virtual




mipg modelo integrado de planeación y gestión

El servicio público es de todos

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

# Función Pública hace constar que:

## edna lorena gonzalez medina

C.C 1.075.229.678

Participó y completó con éxito el curso virtual:

**Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.**

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 21 de mayo 2021

**Adriana Vargas Tamayo**

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano de la Función Pública

Código: 761066309000

**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Puerto Asís, Mayo del 2021

Señor
**JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **00178-2021 del año 2021**
Coordinador Académico
Coordinacion Academica
Ciudad

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes Mayo del año 2021

**Referencia:** No 00178/2021 del año 2021

Edna Lorena Gonzalez Medina, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.075.229.678 de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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**: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($39.397.500) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2021 por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($ 2.446.250) b) tres (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($39.397.500) cada uno incluido C) Ultimo pago correspondiente al mes de diciembre por valor de DOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (2.188.750) IVA incluido.

**Plazo:** Será hasta el 17 de Diciembre de 2021.

| **OBJETO:** |
| --- |
| Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional. | Cumplimiento íntegro, en la ejecución de los siguientes programas de formación Higiene y manipulación de alimentos, asignado mediante las siguientes fichas N° 2323807 y 2323816.<br><br>Aplicación de las buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas asignado mediante las siguientes fichas N° 2332471 y 2332554. | Plataforma Sofia plus<br>Correo electrónico<br>Aplicación meet<br>whatsApp |
| 2 | Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente. | Resultados de aprendizaje evaluados en plataforma de los 4 programas de formación en ejecución. | Plataforma Sofia Plus |
| 3 | Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del | Cumplimiento íntegro, en la ejecución de los programas de formación Higiene y manipulación de alimentos asignado mediante las siguientes fichas N° 2323807, 2323816.<br>Aplicación de las buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas asignado mediante las siguientes fichas N° 2332471 y 2332554. | Plataforma Sofia Plus<br>Aplicación WhatsApp |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago. | | |
| 4 | Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 5 | Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 6 | Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje. | Acompañamiento a los aprendices en procesos de formación de los cursos complementarios en Higiene y manipulación de alimentos y Aplicación de las buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas. | Plataforma Sofia plus Aplicación WhatsApp y meet |
| 7 | Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras. | Pendiente al llamado para conformar equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 8 | El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje | | |
| 9 | Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 10 | Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 11 | Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 12 | Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 13 | Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc. | Se llevan a cabo las siguientes acciones de los cursos complementarios:<br>-Higiene y manipulación de alimentos, asignados mediante fichas 2323807 y 2323816.<br>-Aplicación de la buenas practicas de manufacturas en la industria de alimentos y bebidas asignados mediante fichas 2332471 y 2332554.<br><br>a) Verificación de aprendices matriculados.<br>b) Creación y asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje. | Ficha de matricula y plataforma Sofia Plus |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | c) Registro de juicios evaluativos.<br>d) No se han presentado novedades o incosistencias de aprendices. | |
| 14 | Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados. | Elaboración de guía de aprendizaje e instrumento de evaluación y materia de apoyo para el desarrollo de las competencias de los programas de formación: Higiene y manipulación de alimentos asignado mediante fichas: 2323807 y 2323816.<br>Aplicación de la buenas practicas de manufacturas en la industria de alimentos y bebidas asignados mediante fichas 2332471 y 2332554. | Aplicación WhatsApp y meet |
| 15 | Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación. | Cumplimiento cabal, en la ejecución de los programas de formación Higiene y manipulación de alimentos y Aplicación de las buenas practicas de manufacturas en la industria de alimentos y bebidas mediante las siguientes fichas:<br><br>Fichas N° 2323807 y 2323816.<br>Programa de formación Higiene y manipulación de alimentos. Codigo: 96151461.<br>Competencia:<br>-Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.<br>-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según | Plataforma Sofia Plus<br>Aplicación meet<br>whatsApp |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | programa establecido y normatividad vigente.<br>Resultados de aprendizaje:<br>-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.<br>-Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.<br>-Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.<br>-Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.<br>-Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de Alimentos.<br>-Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.<br>-Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | de plagas según programas establecido.<br>-Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.<br><br>Duración: 40 horas por cada formación.<br><br>Fichas N° 2332471 y 2332554.<br>Programa de formación Aplicación de las buenas practicas de manufacturas en la industria de alimentos y bebidas. Codigo: 96151452.<br>Competencia:<br>-Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.<br>Resultados de aprendizaje:<br>-Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.<br>-Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.<br>- Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.<br>-Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Duración: 48 horas por cada formación. | |
| 16 | Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y asi lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales | Cumplimiento cabal. | Formatos y procedimientos institucionales |
| 17 | Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación. | Participación de la reunión Lineamientos de la cuenta de cobro para el mes de mayo, el dia 18 de Mayo 2021.<br><br>Participación en el encuentro de semilleros de investigación Redcolsi Nodo Huila, el dia 20 de Mayo 2021. | Asistencia al sala virtual Teams. |
| 18 | Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación. | Cumplimiento cabal. | Formatos, procedimientos y lineamientos institucionales.<br>Plataforma Sofia plus |
| 19 | Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 20 | Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados. | Utilización de herramientas virtuales para fortalecer la formación de los cursos complementarios:<br>Higiene y manipulación de alimentos asignados mediante fichas N° 2323807 y 2323816.<br>Aplicación de las buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas asignados mediante | Plataforma Sofia Plus.<br>Aplicación WhatsApp y meet |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | fichas N° 2332471 y 2332554. | |
| 21 | Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación. | Implementación de estrategias para la permanencia de los aprendices en formación. | Plataforma Sofia plus. Aplicación WhatsApp y meet |
| 22 | Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello. | Seguimiento a los aprendices en el desarrollo de las actividades de procesos de formación para los cursos: Higiene y manipulación de alimentos asignados mediante fichas N° 2323807 y 2323816. Aplicación de las buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas asignados mediante fichas N° 2332471 y 2332554. | Plataforma Sofia plus. Aplicación WhatsApp y meet |
| 23 | Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo. | Cumplimento cabal en el dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo. | Plataforma Sofia plus. Aplicación WhatsApp y meet, Correo electrónico. |
| 24 | Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos. | Aplicación de estrategias pedagógicas en los procesos de formación. | Aplicación WhatsApp y meet<br>Correo electrónico. |
| 25 | Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación. | Cumplimiento cabal en el manejo herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación. | Plataforma Sofia plus<br>Aplicación WhatsApp y meet<br>Correo electrónico |
| 26 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y | Presentacion de informe en los tiempos estipulados. | Correo electrónico y Google Drive. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato. | | |
| 27 | Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 28 | Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 29 | Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus). | Cumpliento cabal en el uso de las herramientas (plataforma Compromiso, Territorium y Sofia plus). | Plataforma Compromiso, Territorium y Sofia plus. |
| 30 | Entregar oportunamente los reportes mensuales. | Entrega oportuna de informe de actividades contracturales correspondiente al mes de Mayo 2021 | Correo electrónico , plataforma Sofia Plus y drive complementario 2021 |
| 31 | Participar de los procesos del sistema integrado de Gestion de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 32 | Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta | Cumplimiento cabal acorde a las directrices emitidas por el supervisor del contrato. | Plataforma Sofia plus. Correo electrónico Aplicaciones WhatsApp y meet |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | institucional y de la propuesta pedagógica. | | |
| 33 | Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales. | Pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) del mes de Abril. | Planilla No. 50484962 del mes de Abril. Usuario:CC1075229678 Clave: gemelas1 |
| 34 | Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente. | Cumplimiento cabal acorde los principios, normas y reglamentos del SENA. | Plataforma Sofia plus. Correo electrónico Aplicaciones WhatsApp y meet. |
| 35 | Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices. | Cumplimiento a la reserva de información. | Actuar según lo requerido. |
| 36 | Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 37 | Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA. | Cumplimiento cabal. | Actuar según lo requerido. |
| 38 | Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta. | -Particiapacion del Curso Virtual de Integridad, Transparencia y Lucha contra la Corrupción.<br><br>-Participacion del Curso virtual del Modelo Integrado de Planeación y Gestión MIPG, primer módulo llamado "Fundamentos generales". | Certificado 21 de Mayo 2021.<br><br>Certificado 23 de Mayo 2021. |
| 39 | Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, | Cumplimiento cabal con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de | Plataforma Sofia plus. Correo electrónico Aplicaciones WhatsApp y meet. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA. | Formación Profesional integral. | |
| 40 | No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA. | Cumplimiento a la reserva de información. | Actuar según lo requerido. |
| 41 | Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/ o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 42 | Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada. | Diligenciamiento de fichas de matricula, recepción de documentos de identidad y requisitos para ingreso a la formación complementaria. | Correo electrónico, aplicación WhatsApp y plataforma Sofia plus |
| 43 | En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación. | Desarrollo de estrategias de convocatoria mediante plantilla y utilizando herramientas virtuales | Redes sociales, Correo electrónico, aplicación WhatsApp y llamadas telefónicas. |
| 44 | Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato. | Pendiente a la realización del proceso. | No hay evidencia para el mes de Mayo. |
| 45 | Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato. | Pendiente a la realización del proceso. | No hay evidencia para el mes de Mayo. |
| 46 | Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 | Se reporta en el sistema de sofia plus las | Plataforma Sofia Plus. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas. | siguientes acciones de los cursos asignados mediante fichas N° fichas 2323807, 2323816, 2332471 y 2332554. Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas. | |
| 47 | En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" debera aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2021. | Pendiente a la convocatoria para realizar certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" | No hay evidencia para el mes de Mayo. |
| 48 | Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato. | Cumplimiento cabal. | No hay evidencia en el mes de Mayo. |
| 49 | El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de | Manfiesto no estar contratado de manera simultánea en otros centros de formación o | Contracto vigente Sena Regional Putumayo. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021. | Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021. | |
| 50 | 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 programe. | Pendiente a la realización del proceso. | No hay evidencia para el mes de Mayo. |
| 51 | Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de formación. | Pendiente a la realización del proceso. | No hay evidencia para el mes de Mayo. |
| 52 | Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. | Contrato N°00178-2021 de prestación de servicios. | Contrato N°00178-2021 de prestación de servicios. |
| 53 | El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje. | Atento a la realización del proceso. | No hay evidencia para el mes de Mayo. |
| 54 | Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato. | Cumplimiento cabal. | Plataforma sofia plus, redes sociales. |
| 55 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. | Informe de actividades contractuales correspondiente al mes de Mayo 2021. | Correo electrónico y Google Drive. |
| 56 | Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales. | Cumplimiento cabal en el manejo de las plataformas digitales institucionales del SENA. | Plataforma sofia, compromiso. |
| 57 | El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en | Pendiente a la realización del proceso. | No hay evidencia para el mes de Mayo. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia. | | |
| 58 | Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA | Contrato N°00178-2021 de prestación de servicios. | Contrato N°00178-2021 de prestación de servicios. |

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS | |
|---|---|---|---|---|
| | | | INICIO | FINALIZACIÓN |
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |

***Nota 1:*** *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 50484962 de la planilla, miplanilla.com del mes de Abril. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (16) folios

Cordialmente,

**Firma**

**Edna Lorena Gonzalez Medina**
**Contratista**
**C.C. No. 1.075.229.678**

Recibí a satisfacción:

**Firma**
**Jesus Leonardo Cabrera Guzman**
**Supervisor(a) Contrato 00178-2021 de 2021**
**Coordinador académico**

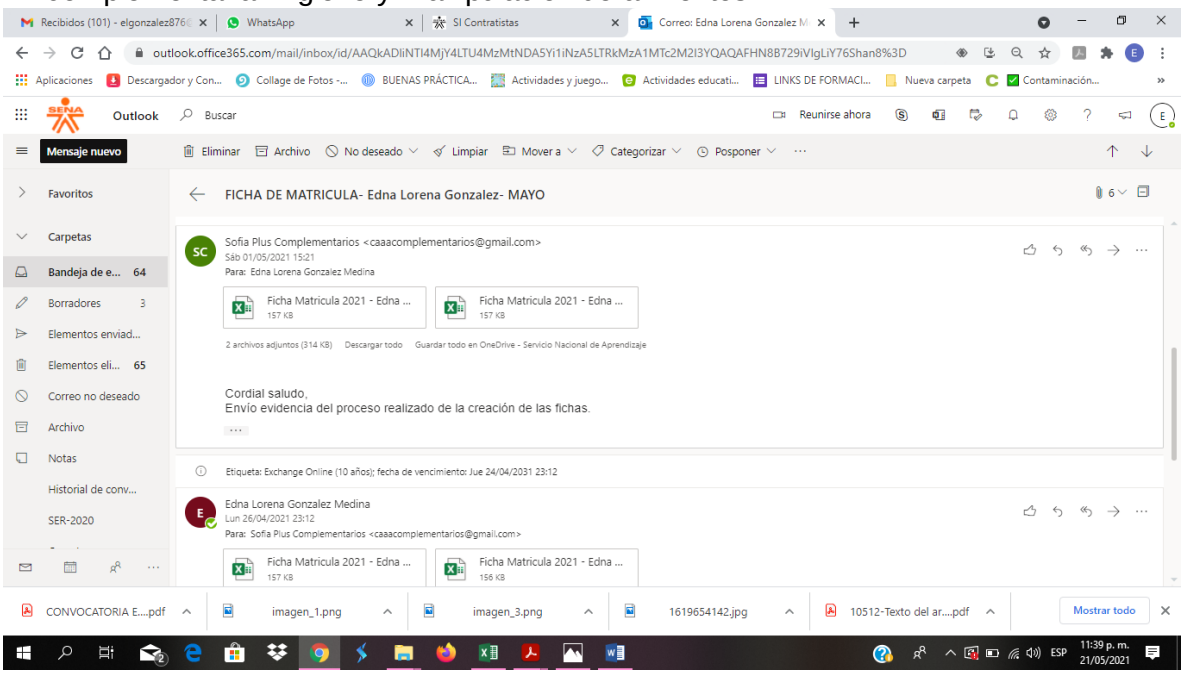
| INSTRUCTOR | FICHA | PROGRAMA DE FORMACION | COMPETENCIA | RESULTADO | LINK DE LA SESIÓN | ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente | https://meet.google.com/zes-ftht-dgq | https://drive.google.com/file/d/1S-p5MWgaLX-sZMf973sFS3COM2tF50A9/view?usp=sharing | 04/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. | https://meet.google.com/qpg-hrws-xyz | https://drive.google.com/file/d/1gthwZBqOsu9VmYL9msY61U_Thp26vnbc/view?usp=sharing | 05/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. | https://meet.google.com/ygs-ttrh-ebk | https://drive.google.com/file/d/18o3LeoeQZ6TzX4KntzS6Do31pyP-YjDU/view?usp=sharing | 06/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. | https://meet.google.com/jdr-eidj-jxp | https://drive.google.com/file/d/1ME7RhsipXFDdUmIkHRdSITJr_acri-AB/view?usp=sharing | 07/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. | https://meet.google.com/uuy-xmmr-rhy | https://drive.google.com/file/d/1qolNr7x8LLLGBDykQsMMTCC7sRSlJpZg/view?usp=sharing | 10/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de Alimentos | https://meet.google.com/ejx-kdki-yui | https://drive.google.com/file/d/1Zrbdi3hbh6RtJMXn65EsjZsRshu10Jkv/view?usp=sharing | 11/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. | https://meet.google.com/brc-bizd-hgr | https://drive.google.com/file/d/18TvXBoYHXtX7iMs1Q3mmAqltLvG3QPvs/view?usp=sharing | 12/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. | https://meet.google.com/vmh-uote-qyf | https://drive.google.com/file/d/1uE2iHdo75J6wb7meXhJkNeV9Vtz0Ej25/view?usp=sharing | 13/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. | https://meet.google.com/jhm-cjfi-hhq | https://drive.google.com/file/d/13RuQ9DyVxEgoTGE3OEr-q3EZR0VNVXUD/view?usp=sharing | 14/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323807 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas. | https://meet.google.com/ckg-jkeb-gny | https://drive.google.com/file/d/1S_OyQGYHPDo1Z8Db7vp0TyMiZotLgqne/view?usp=sharing | 17/04/2021 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| INSTRUCTOR | FICHA | PROGRAMA DE FORMACION | COMPETENCIA | RESULTADO | LINK DE LA SESIÓN | ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente | meet.google.com/bah-mmee-oee | https://drive.google.com/file/d/1Kuivn25qv4vJO6HyGF20fiCUxpSJJUsU/view?usp=sharing | 04/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. | meet.google.com/wif-eoei-dtt | https://drive.google.com/file/d/1zC6tkb7f_8iEic2oosNL7c6b2QgUhvAd/view?usp=sharing | 05/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. | meet.google.com/xuh-vejg-hsg | https://drive.google.com/file/d/1NctwbGa4s244HeV1buupt4tjF-Qq_x6A/view?usp=sharing | 06/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. | meet.google.com/mpy-senf-jmn | https://drive.google.com/file/d/1xhck5pjeHkLBUDRozXgAr0RQfrITT6fV/view?usp=sharing | 07/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. | meet.google.com/aqj-fnee-nzf | https://drive.google.com/file/d/1rUwhc1RLzG0CdnpPSuBV9hdkkOgsE1Oc/view?usp=sharing | 10/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de Alimentos | meet.google.com/zki-kiod-umy | https://drive.google.com/file/d/1cojSB8Vl4kWrdiAJ8lfFRx_yORq3uaIC/view?usp=sharing | 11/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. | meet.google.com/mkt-jmgh-mxe | https://drive.google.com/file/d/11fJyPgFj8hvAZIjizK9Z4ekziyFeV_2q/view?usp=sharing | 12/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. | meet.google.com/eaf-rfhj-oyf | https://drive.google.com/file/d/1OGRb_B8mQzEqKA-L4ZYkT3_6Hjc1iVwA/view?usp=sharing | 13/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. | meet.google.com/fei-mfrs-wyq | https://drive.google.com/file/d/1OGRb_B8mQzEqKA-L4ZYkT3_6Hjc1iVwA/view?usp=sharing | 14/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2323816 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente | Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas. | meet.google.com/iro-wjzr-cgc | https://drive.google.com/file/d/17Jdelga6iDoxfGR-K8redti5hnL4pSco/view?usp=sharing | 17/04/2021 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

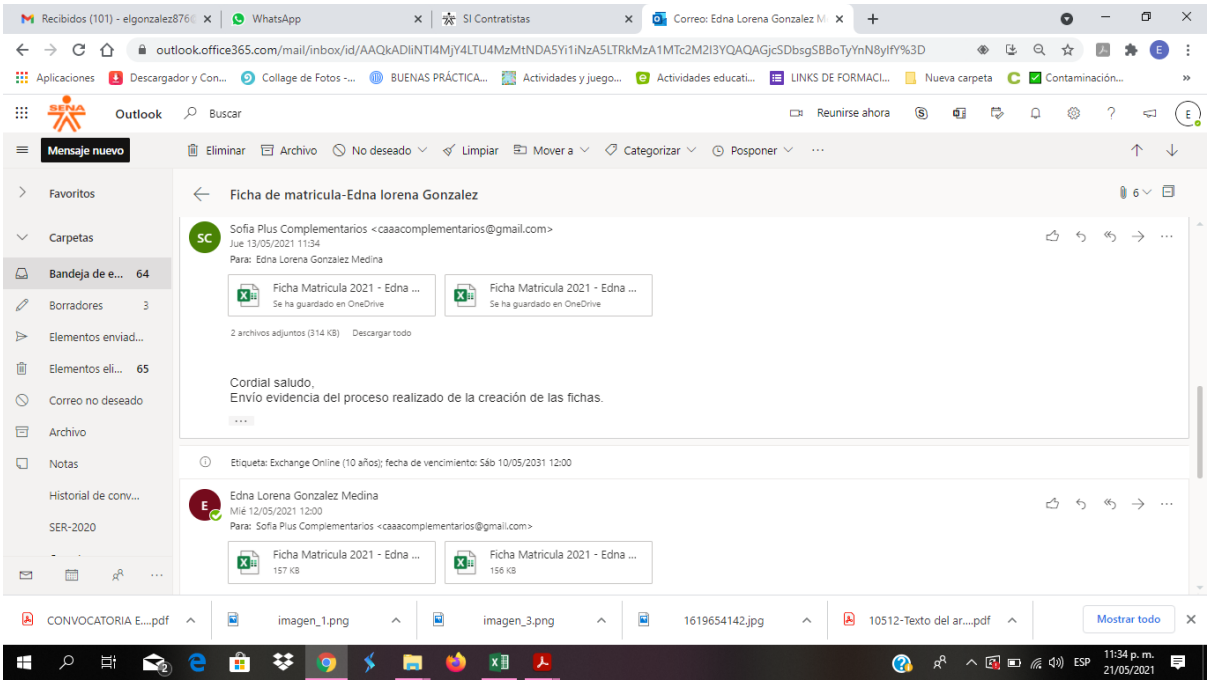
| INSTRUCTOR | FICHA | PROGRAMA DE FORMACION | COMPETENCIA | RESULTADO | LINK DE LA SESIÓN | ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332471 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario. | meet.google.com/qxx-zzri-efh | https://drive.google.com/file/d/1Z2oHmN0WMATR7vVnFYqDEMHB4GyqnaRj/view?usp=sharing | 19/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332471 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. | meet.google.com/epx-zapm-pbd | https://drive.google.com/file/d/1WDttSlvrSKFkFRloX1YrrTkW60yDfU-1/view?usp=sharing | 21/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332471 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. | | | 24/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332471 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria. | | | 26/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332471 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. | | | 28/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332471 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. | | | 31/05/2021 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| INSTRUCTOR | FICHA | PROGRAMA DE FORMACION | COMPETENCIA | RESULTADO | LINK DE LA SESIÓN | ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332554 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario. | meet.google.com/buo-jnaq-naw | https://drive.google.com/file/d/1PqBwqA_z5_lzKyYiZpLle2T4WmsHDVMg/view?usp=sharing | 18/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332554 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. | meet.google.com/xin-xobq-eat | https://drive.google.com/file/d/15BATiiaD5HOcBbegz0Ii2ryPe4gDIm0X/view?usp=sharing | 20/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332554 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. | meet.google.com/vcv-sxbx-nhy | https://drive.google.com/file/d/1h1R8mgxdlC_3SR3fEFu46U-0WD0Wze6N/view?usp=sharing | 22/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332554 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria. | | | 25/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332554 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. | | | 27/05/2021 |
| EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA | 2332554 | APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. | Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. | | | 29/05/2021 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

- Solicitud y asignación de ficha N° 2323807 y 2323816 , Programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos.




- Solicitud y asignación de ficha N° 2323471 y 2332554 , Programa de formación complementaria: Aplicacion de buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas



# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

**FECHA INICIAL:** 01/05/2021 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2021 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2323807 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,80

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2323816 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,80

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 79,60

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

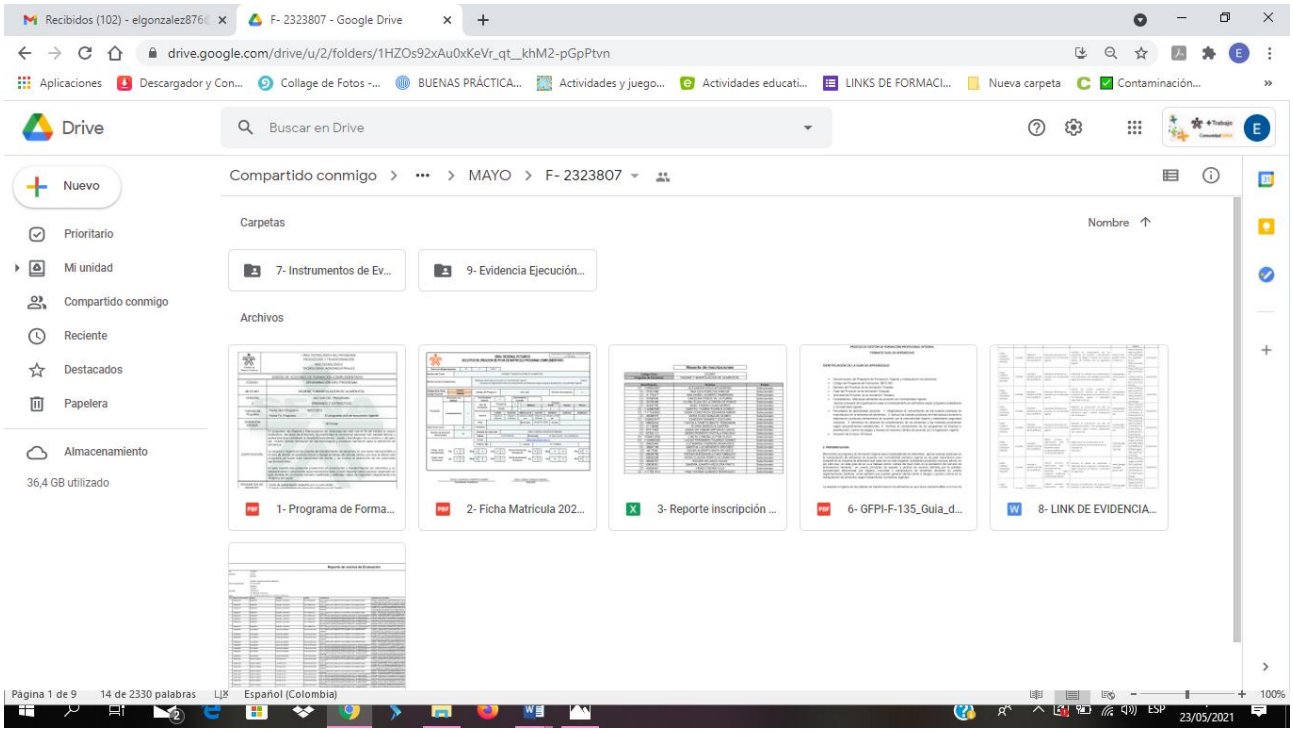
| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

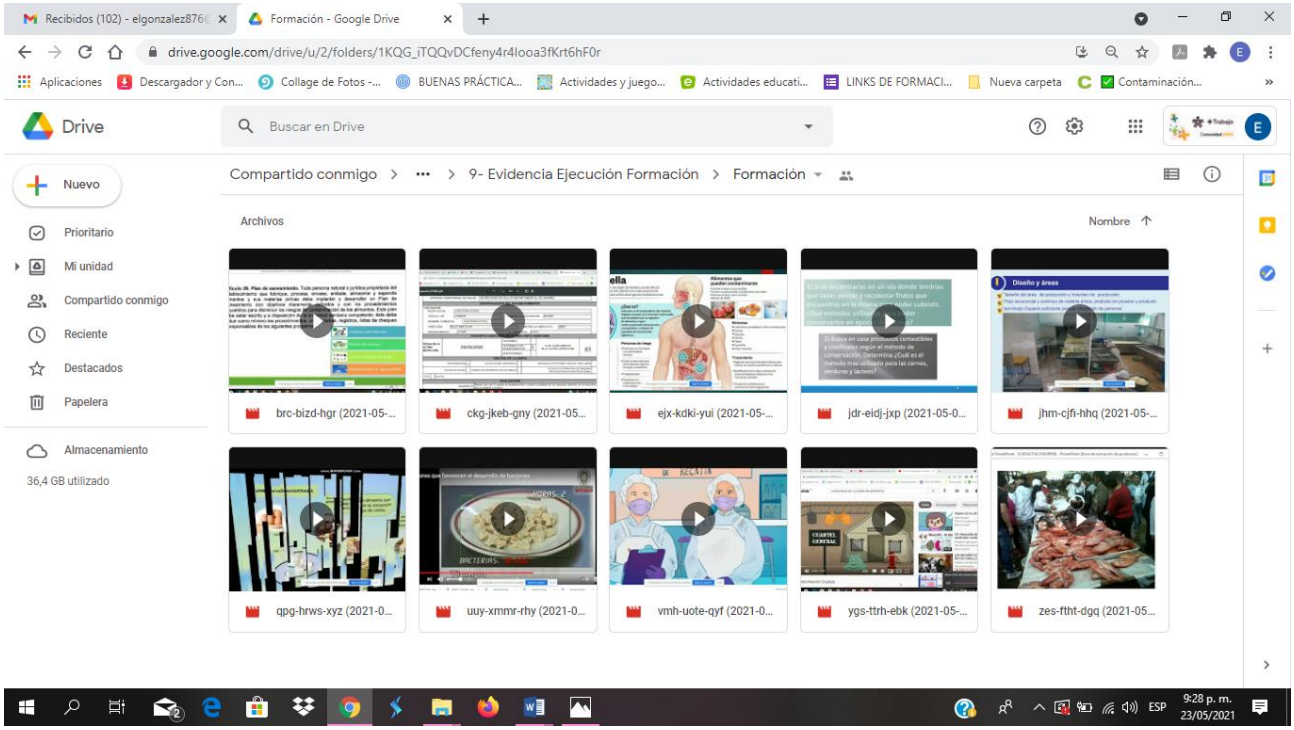
| | |
|---|---|
| **TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** | 0,00 |

**INSTRUCTOR:** EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA

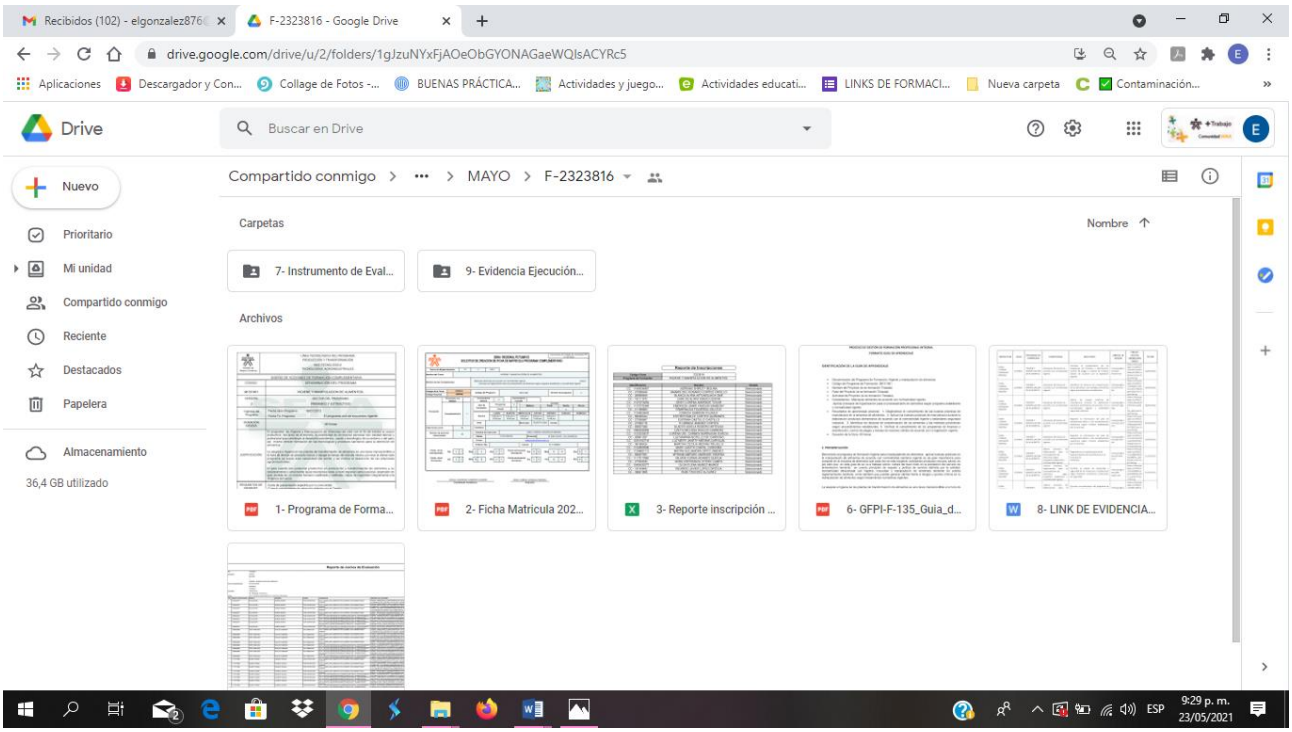
**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

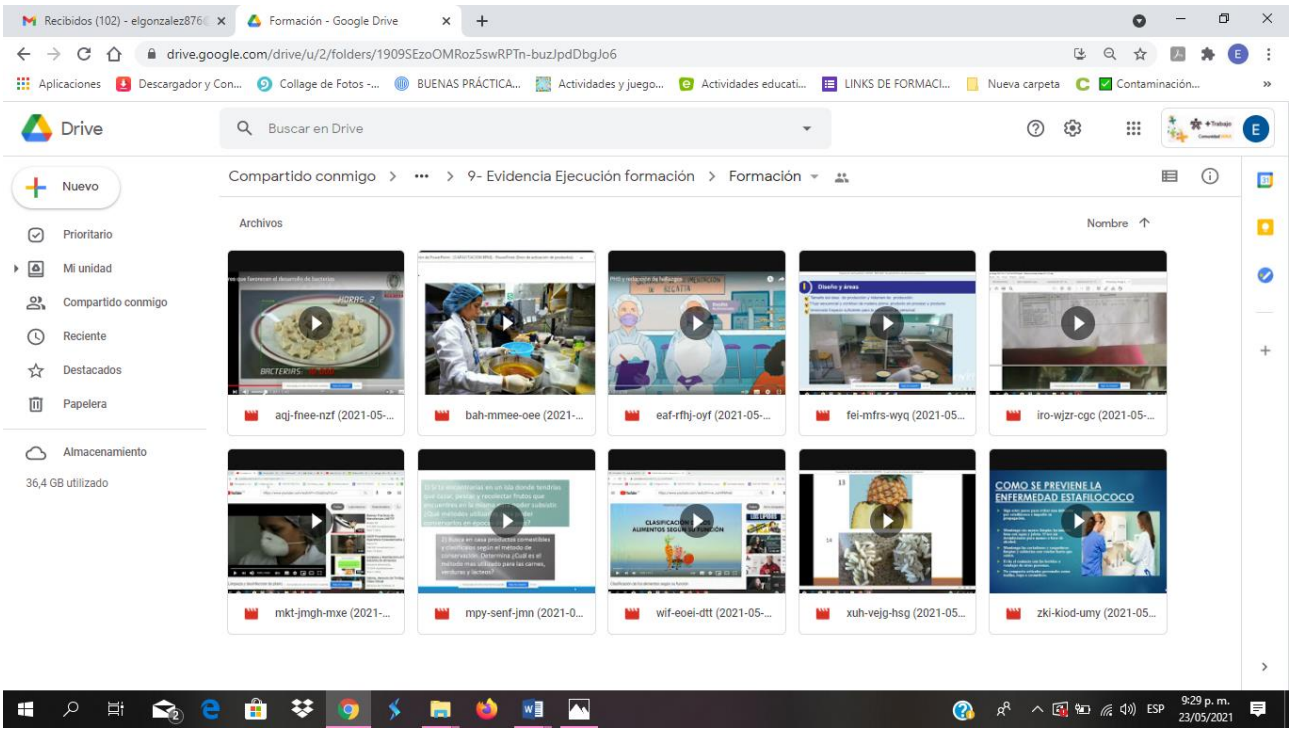
- Portafolio: ficha N°2323807



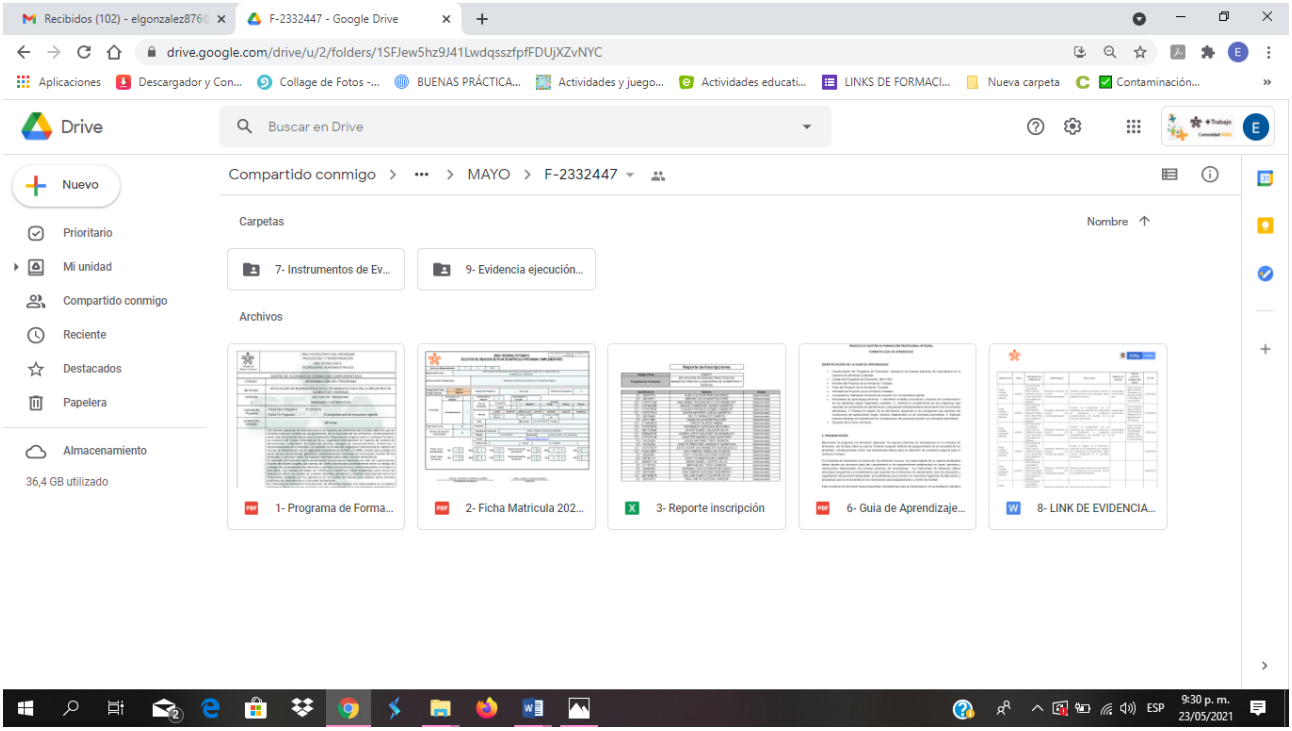



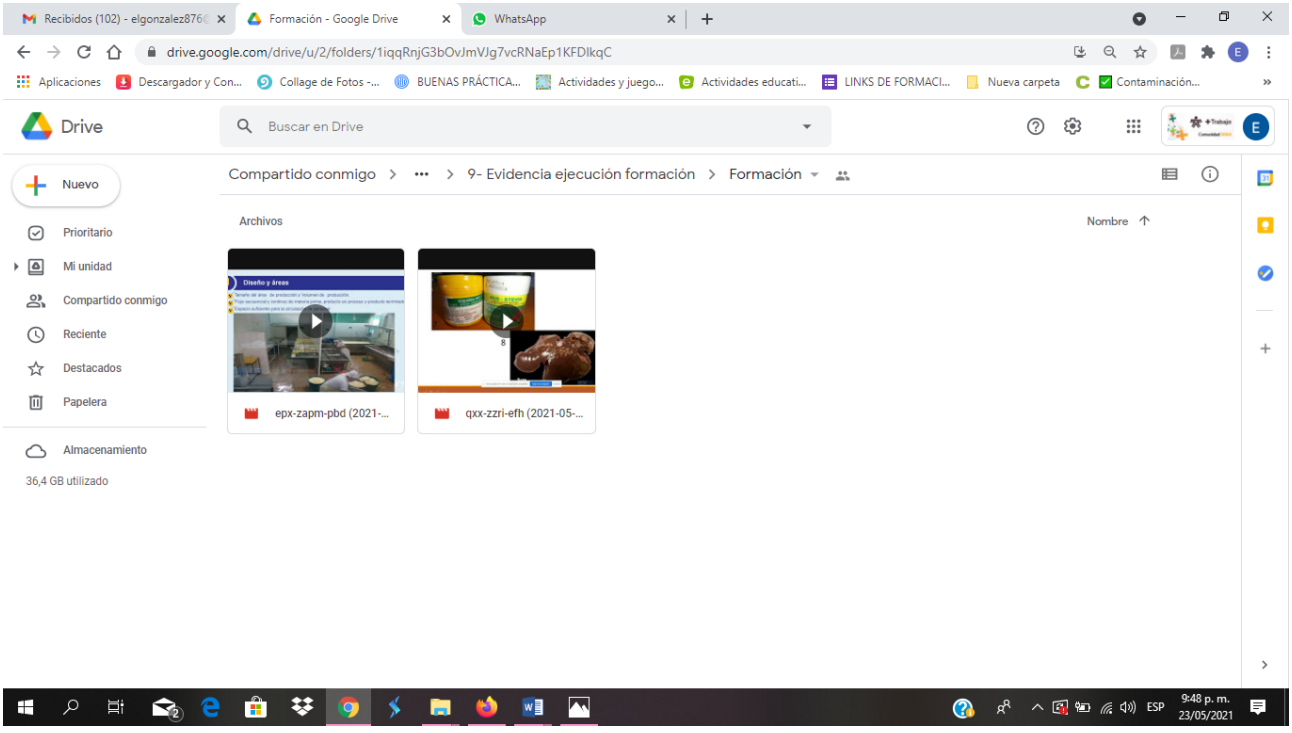
- Portafolio: Ficha N° 2323816



- Portafolio: Ficha N° 2332471



- Portafolio: Ficha N° 2332554

