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	**Junio de 2021**
Versión	**JUNIO 2021 - 3,21**
ID de Proceso	**62823-454381**
No. de documento	**135955**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ROSALBA REINA DIAZ	**C.C.**	51.816.401	**IP/Nº de contacto**	3178863346
Correo electrónico contratista:	rreinad@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:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		79586233071	
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:	2223939/2021			**Nº Compromiso SIIF**		**9221**	
Valor Total del Contrato	$ 31.164.367	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 19.714.200	**5**	**Del**	**01/06/2021**	**Al**	**30/06/2021**	**$ 2.987.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 16.727.200		Legalización comisiones del periodo			$ 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	$ 2.987.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 2.987.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.984.800**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

	Junio	Mayo
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**51472797**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.194.800	$ 1.194.800
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 149.400	$ 149.400
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 191.200	$ 191.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.500	$ 12.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
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	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 661.600	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.984.800,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.646.400,00	
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 - 8299	26.464,00	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	**$ 2.960.536,00**	

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio: Puerto Asís Período de Ejecución: Del 1 al 30 de junio de 2021 FORMACION REGULAR Y COMPLEMENTARIA NO PRESENCIAL
1. Impartir formación profesional integral a la ficha 2280131 Horario: 12:00 - 18:00 Municipio Puerto Asís (84 horas)
C1:RAP 3: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento (30 Horas)
C2: RAP 1: Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización (54 Horas)
Curso Complementario Higiene para Manipuladores de Alimentos ID Ficha 2354149 (48 Horas)
Apoyo a la IV oferta educativa (28 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.

ROSALBA REINA DIAZ
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

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 10 # 20 - 06 BRR CENTRO	4287177	euaspisalud@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2021-05	2021-05	I	24/06/2021	51472797	$353.100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	149.400	0		0		0	0	0	0	149.400	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	191.200	0	0	0	0	0	0		191.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	12.500				12.500	0	0	12.500			125	12.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	149.400	149.400
Pensión	1	191.200	191.200
Riesgos Laborales	1	12.500	12.500
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	353.100	353.100

USUARIO: CC51816401
CLAVE: reina5181

PAGADA

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

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, Junio de 2021

Señor (a)
JESÚS LEONARDO CABRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO 100/2021
Coordinador Académico CAAA
Formación Profesional Integral
Puerto Asís (Putumayo)

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes JUNIO del año 2021

Referencia: **100** del año 2021

OBJETO:
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 instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formacion Regular, asi como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuicola 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	Se aplican las herramientas pedagógicas, los criterios de evaluación y la adjudicación de calificaciones que conduzcan a garantizar la asimilación de los conocimientos transmitidos a los aprendices.	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus

	aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.		
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Se realiza el proceso de evaluación de aprendices de acuerdo al Manual de Evaluación Vigente	Portafolio de Instructor Drive Sofía 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 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.	Verificar en el aplicativo asignado por la entidad que la totalidad de los aprendices estén matriculados, asociados a las rutas de aprendizaje Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. Comunicar al coordinador académico (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntario) Se diligencia oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del sistema de mejora continua institucional	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
4	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 la selección de aprendices, entre otras.	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica	Apoyo a la oferta académica cuando sea oportuno así como realización de formación complementaria cuando sea pertinente. Complementario ID Ficha 2354149 Apoyo IV oferta educativa Ficha 2339239	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Acta de Apoyo a la IV oferta educativa 2021
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Se realizan Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato, e Instrumentos de Evaluación	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
7	.Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes

	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.		
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempéño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromíSo —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Se siguen los lineamientos que se encuentran en el aplicativo Compromiso	Certificados Sofía Plus
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.	Se realiza requerimiento oportuno de los materiales de formación requeridos para la Ejecución de la Formación Profesional Integral	Archivo almacén
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.	Atenta a cualquier designación	se siguen los lineamientos del sena y se ejecuta el contrato
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Se apoya a los instructores que imparten transversales y se siguen los lineamientos del Sena	Se ejecuta el contrato según los lineamientos
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.	Se apoya a los aprendices en su proceso de la Etapa productiva y así mismo se realiza la divulgación del Reglamento del Aprendiz	Portafolio del Instructor Carpeta de novedades Drive
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,	Se sigue el procedimiento para la ejecución de la formación profesional integral, verificando la lista de matriculados, creando ruta y asociando aprendices, registrando juicios evaluativos, e informando al coordinador académico las novedades presentadas como retiros, deserciones, traslados, etc.	Portafolio del Instructor Carpeta de novedades Drive

	traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.		
14	. Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, 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.	Se realizan Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato y se diseñan Instrumentos de Evaluación para la Ficha ID2280131, para cumplir con el proceso de la Formación Profesional Integral correspondiente a la habilidad de cocina. Se realiza la Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato y se diseñan Instrumentos de Evaluación para las Fichas ID 2354149	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
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. 1	Impartir FPI, a los aprendices de la Ficha ID 2280131 desde casa de acuerdo a los lineamientos de Formación No presencial utilizando las herramientas digitales disponibles, como Redes sociales, email, videos, etc. C1: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE RAP 3: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento (30 H) C2: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS RAP 1: Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización (54 H) Higiene para manipuladores de alimentos Ficha 2354149 (48 H)	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Fichas Asignadas: 2280131 2354149
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación	Se realiza la actualización de los formatos de acuerdo a los	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus

	profesional integral y asi lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales	lineamientos de la plataforma Compromiso	
17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Se asistió a la reunión de para los lineamientos de la Cuenta de Junio de 2021 el día 15 de junio hora 2 pm liderada por el coordinador académico Jesus Leonardo Cabrera	Listados de Asistencia
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.	Se siguen los lineamientos impartidos por el Coordinador académico y lo establecido en el PEI del SENA	Portafolio de Instructor Drive Sofía 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.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia cuando se requiera
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.	Se usan las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, con el fin de fortalecer la formación y dar cumplimiento a la ejecución del contrato suscrito.	Aplicativo Territorium
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.	Se usan estrategias de persuasión y motivación a la formación, para evitar la deserción de los aprendices.	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
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.	Se realiza el seguimiento de cada aprendiz cumpliendo con los estándares de cumplimiento y los lineamientos del Sena, informando cualquier novedad de forma oportuna a Coordinación Académica	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
23	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Se utilizan las herramientas tecnológicas necesarias para complementar el proceso formativo	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Se utiliza un lenguaje de comunicación asertivo y puntual para transmitir la información y los conocimeintos	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus

25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Se utilizan las herramientas informáticas necesarias para impartir la formación en la habilidad de cocina	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
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 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.	Se realiza el informe mensual de actividades correspondientes al mes de cobro (Junio de 2021)	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de Junio de 2021
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.	Atenta a cualquier designación	Listas de asistencia en caso de ocurrir el evento
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Atenta para cuando se presente la ocasión	Listados de asistencia Portafolio del Instructor Drive Cuando se presente la ocasión
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).	Se utilizan las herramientas de la Entidad para el buen desempeño de la Formación bajo los nuevos lineamientos de Formación No presencial por ocasión de la Pandemia por el Covid 19	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Se entrega el reporte de actividades correspondiente al mes de Junio de 2021	Informe mensual de actividades del mes de Junio de 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.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia y Portafolio del Instructor en caso de ocurrir el evento
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y	Impartir FPI, a los aprendices de la Ficha ID 2280131 desde casa de acuerdo a los	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus

	reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	lineamientos de Formación No presencial utilizando las herramientas digitales disponibles, como Redes sociales, email, videos, etc. C1: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE RAP 3: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento (30 H) C2: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS RAP 1: Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización (54) Higiene para manipuladores de alimentos Ficha 2354149 (48 H)	
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.	Se realiza el pago de seguridad social para el periodo de cotización del mes de Mayo de 2021	Planilla de pago salud y pensión mes de Mayo de 2021, , No. 51472797 expedido por mi planilla Usuario: CC51816401 Clave: reina5181
34	Desarrollar su gestión como instructor con total aoutonomia, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Se imparte formación profesional integral de manera no presencial siguiendo los lineamientos del Covid 19, y los principios, normas y reglamentos del Sena, a los aprendices del Técnico en Cocina ID Ficha 2280131 y al Complementario Ficha 2354149	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su	Se es reservado en comunicar la información confidencial	Reserva de la información

	conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.		
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Se imparte Formación Profesional Integral y se está atento a cualquier designación	Portafolio del Instructor Drive
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Se obra bajo los principios morales y de ética profesional respetando la Entidad.	Seguimiento de la normatividad para cada una de las actividades de formación realizadas
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.	Se realizan capacitaciones permanentes para el mejoramiento y actualización de los conocimientos y se cuenta con la certificación de la norma 240201057, para optimizar el proceso de formación profesional integral.	Certificados Sena
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Se siguen los lineamientos del Sistema de Gestión de la Calidad del SENA	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
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.	Reservar la información que será utilizada sólo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada sólo para actividades de formación del Sena
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.	Se participa en los eventos de investigación de acuerdo a la estrategia del sistema de investigación cuando se presenta la ocasión	Listados de asistencia y pantallazos de la sesión cuando se presente la ocasión
42	.Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad,	Se realiza el proceso de legalización de las fichas de cada programa de formación asignado para su ejecución de acuerdo al procedimiento.	Evidencias Sofía Plus Drive

	y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.		
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.	Se utilizan las herramientas de divulgación de los cursos complementarios, como plantillas provistas por el Sena, Redes Sociales, Visitas de Campo, para cumplir con el número requerido para realizar los cursos.	Portafolio del Instructor Drive Sofía Plus
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia cuando se presente el evento
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.	Atenta a cualquier designación	Portafolio del Instructor Drive Sofía Plus
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 dias, 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 com: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas.	Realizar en el sistema el registro del proceso formativo de acuerdo a los lineamientos establecidos por la institución.	Aplicativo Sofia plus
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.	Se tiene certificación de la norma 240201056 y 240201057	Certificados Sena

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.	Se vela por el cuidado de los equipos facilitados por el SENA, para la ejecución de los programas designados	Equipos en buen estado.
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	Contratada únicamente en la Regional Putumayo según contrato **100** de 4 de febrero de 2021	Contrato de prestación de servicios que reposa en Archivo
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.	Estar atenta a los lineamientos SIGA	Pendiente de cualquier requerimiento como Protocolos de Bioseguridad con ocasión de la Pandemia por el Covid 19
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de formación.	Estar atenta al requerimientos del Equipo de Autoevaluación y Aseguramiento de la Calidad.	No se realizó este mes
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del contrato y se cumple con otras actividades designadas	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **100** de 4 de febrero de 2021
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.	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes
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.	Se apoya la IV oferta educativa mediante la divulgación de la oferta educativa cumpliendo con el número de tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato. (28 H)	Listados de asistencia cuando se presente el evento Acta de Apoyo a la IV Oferta educativa 2021
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor	Atenta a cualquier requerimiento y se realiza la	Informe mensual de junio de 2021

	del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	entrega del informe mensual de junio de 2021	
56	.Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Se utilizan las plataformas digitales institucionales para el cumplimiento del objeto del contrato	Portafolio del instructor Drive Sofía Plus
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en 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.	Atenta a cualquier designación Se realizó la capacitación de la Orientación de la Formación en Ambientes virtuales de Aprendizaje	Certificados Sofía Plus
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.	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del contrato y se cumple con otras actividades designadas	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **100** de 4 de febrero de 2021

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. 51472797 de Mi planilla, correspondiente al mes de Mayo de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,

Firma
ROSALBA REINA DIAZ
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 51816401

Recibí a satisfacción:

Firma
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato No. 100 de 2021
Coordinador Académico

Documento de Trabajo No con
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	11	6	2021

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre de las Competencias:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Código de la Ficha:	**2354149**	**Código del Programa**	96151529	**Versión del programa:**	
Código Empresa	**1613285**				

Formación	**Formación a la Medida**		**Convocatoria Abierta**	X	**Convocatoria Cerrada**				
	Complementaria	x	**Tipo de Formación**	**Presencial**	X	**Jornada**			
				Virtual		**Mañana**	**Tarde**	**Noche**	
						X			

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**D**
	6 a 12	**6 a 12**	**6 a 12**	**6 a 12**	**6 a 12**	**6 a 12**	

Aula:	SENA EN CASA	**Municipio:**	PUERTO ASIS	**Vereda:**	
Total horas curso:	48	**Convenio:**			
Numero de alumnos matriculados	25	**Nombre del Instructor:**	ROSALBA REINA DIAZ		
		Cédula:	51.816.401	**Dirección**	COLINA CAMPESTRE
		E-mail:	rreinad@sena.edu.co		
		Teléfono fijo:		**Celular:**	3178863346

Fecha inicio Inscripciones:	**Día**	1	6	**Mes**	0	6	**Año**	2	1	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	2	0	**Mes**	0	6	**Año**
Fecha inicio Formación:	**Día**	2	1	**Mes**	0	6	**Año**	2	1	**Fecha terminación formación:**	**Día**	2	8	Mes	0	6	**Año**

JESUS LEONARDO CABRERA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

ıtrolado FPl
2
Diurno
OMINGO
6 a 12

2	**1**

2	**1**

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2354149
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre
CC - 1043634911	ANA ISABEL PEREZ CORREA
CC - 69028935	ANA PATRICIA GONZALEZ
CC - 1094044497	ANGIE CAMILA DUARTE HERRERA
CC - 1120098235	ARGENYS LORENA HURTADO QUIÑONEZ
CC - 1087114329	CAROLINA PAEZ GONZALEZ
PEP - 901883204031982	DAVID ALEXIS BRUZUAL ANDARCIA
CC - 1075218978	FARID ARENAS ALVAREZ
CC - 1125408653	GLADYS JOSEFINA JACANAMEJOY TAPUE
CC - 94494067	HECTOR FABIAN BENAVIDES DIAZ
CC - 52308765	INGRID ROCIO PEÑUELA RODRIGUEZ
CC - 1126444184	JHONIER HERLINTON CHAPAL CUNDAR
CC - 1085947654	JUAN DAVID SAMANIEGO ORBES
CC - 1125411901	KARI YULIER GONZALEZ
CC - 39842307	LEIDY ROCIO URBANO RENGIFO
CC - 1125410997	LIZETH MARCELA VASQUEZ TRUJILLO
TI - 1029644742	LUISA FERNANDA PAEZ QUINTERO
CC - 66980509	MARIA ISABEL PENAGOS CHAVEZ
CC - 26597231	MARIA POLA PLAZA
CC - 1059062261	MARLENY ARIAS CALVACHE
CC - 1144173916	MARLON BRANDON TARAPUES CERON
CC - 39841444	MARTHA LILIANA JACANAMEJOY TAPUE
CC - 51981500	MARTHA YINETH PENAGOS CHAVEZ
CC - 66986346	MONICA ALEJANDRA MARIN PLAZA
CC - 1022363770	NELSON DAVID CABRERA CORAL
CC - 39840926	ROSA ELVIRA RENGIFO

Estado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado
Seleccionado

Formato Registro de Actividades de Formación en SOFIA PLUS

REGIONAL PUTUMAYO

Documento de Trabajo No Controlado

Fecha: 24-02-2020

Titulada (X)				**Complementaria ( )**	
Fecha Entrega:	3/06/2021	**Fecha Registro:**	3/06/2021		
Cód. Programa	**Nombre del Programa**				
635503 V 103	TECNICO EN COCINA				
Ficha No.	**AMBIENTE DE FORMACION**				**Municipio**
2280131	AULA NO PRESENCIAL				PUERTO ASIS
Cód. Proyecto	**Nombre del Proyecto**				
2261475	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA CUMPLIENDO LOS LINEAMIENTOS PARA EL COVID 19				
Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 1**				
51816401	ROSALBA REINA DIAZ				
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**				
1,2	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS				
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)**				**Duración (Horas)**
C3: 290801023 C2: 260201008	C1: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE C2: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS				C1: 96 C2: 192
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)					
C1: RAP 3: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento C2: RAP 1: Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización					C1: RAP 3: 30 C2: RAP 1: 54

REPORTE SEMANAL DE FORMACION

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
1/06/2021	4/06/2021	12m - 6 pm	24
8/06/2021	11/06/2021	12m - 6 pm	24
15/06/2021	17/06/2021	12m - 6 pm	18
18/06/2021	18/06/2021	12m - 2 pm	2
21/06/2021	25/06/2021	12m - 2 pm	10
28/06/2021	30/06/2021	12m - 2 pm	6
		TOTAL	84

Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 2**				
69029826	PAULA MARITZA BRAVO				
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**				
	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS				
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto),**				**Duración (Horas)**
220601501	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				48
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)					
1. Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social. 2. Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.					

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
18/06/2021	**18/06/2021**	**2:00PM-6:00PM**	**4**
21/06/2021	**24/06/2021**	**2:00PM-6:00PM**	**16**
		TOTAL	20

Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 3**				
1014201542	ALEJANDRA DELGADO				
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**				
	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS				
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto),**				**Duración (Horas)**
220601501	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				48
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)					
3. Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral. 4. Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social					

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
25/06/2021	**25/06/2021**	**2:00PM-6:00PM**	**4**
28/06/2021	**30/06/2021**	**2:00PM-6:00PM**	**12**
		TOTAL	16
	TOTAL HORAS FICHA		**120**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/06/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2354149 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2280131 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 83,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 131,70

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
01/06/2021	10/06/2021	OTROS	28,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	28,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	https://meet.google.com/oew-xgyw-rkk	https://drive.google.com/file/d/1iASIOAuXeew4orSnnAT5GnqBIrDxY579/view?usp=sharing	2-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	https://meet.google.com/ojt-qpoc-cya	https://drive.google.com/file/d/1NNeInt4hmHAjUxqyENqw-J-kfmUb-Fe6/view?usp=sharing	4-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	https://meet.google.com/yvm-rcpc-taf	https://drive.google.com/file/d/1RWeCMzhekx9oFDCom_c15hMopSoeltVC/view?usp=sharing	9-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	https://meet.google.com/otz-qthn-etk?	https://drive.google.com/file/d/1fznCZTvcB98xGIc4tcl33Kp6049exojJ/view?usp=sharing	11-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	https://meet.google.com/fji-aaee-sjz	https://drive.google.com/file/d/1tmTkrfZSPChCeEJ6W0FiRn04XrvsBM-o/view?usp=sharing	16-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	https://meet.google.com/zsf-hhth-jpq	https://drive.google.com/file/d/16edBVJlfsjnaJST-SPCWcw1jPrvVVb9U/view?usp=sharing	18-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	https://meet.google.com/mdw-nzdn-hik	https://drive.google.com/file/d/1C0xDOOs26yb5Dr-Lx1wdkEJBTYh79TFv/view?usp=sharing	21-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterizar materias primas teniendo fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	https://meet.google.com/kcw-awoz-qbw	https://drive.google.com/file/d/1pz3zMfW2X-ov2w-V2lompp0N0Lkig-qa/view?usp=sharing	23-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2354149	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y	https://youtu.be/QwGZ6k8KUCI	https://youtu.be/QwGZ6k8KUCI	21-06-2021

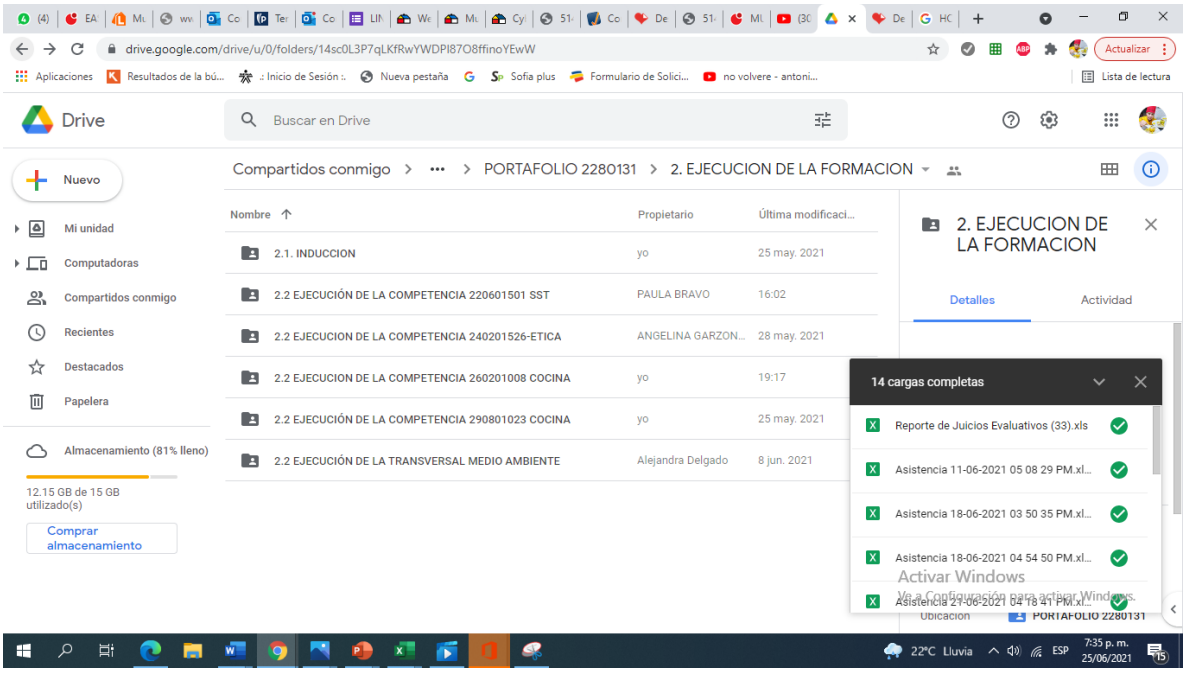
				aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional			
ROSALBA REINA DIAZ	2354149	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional	https://youtu.be/W2eIFGSP_0E	https://youtu.be/W2eIFGSP_0E	23-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2354149	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional	https://youtu.be/eiioKuhWVeU	https://youtu.be/eiioKuhWVeU	25-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2354149	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional	https://youtu.be/zqII9TIW4kU	https://youtu.be/zqII9TIW4kU	27-06-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2354149	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional	https://youtu.be/Gc56-rtMu9Y	https://youtu.be/Gc56-rtMu9Y	28-06-2021

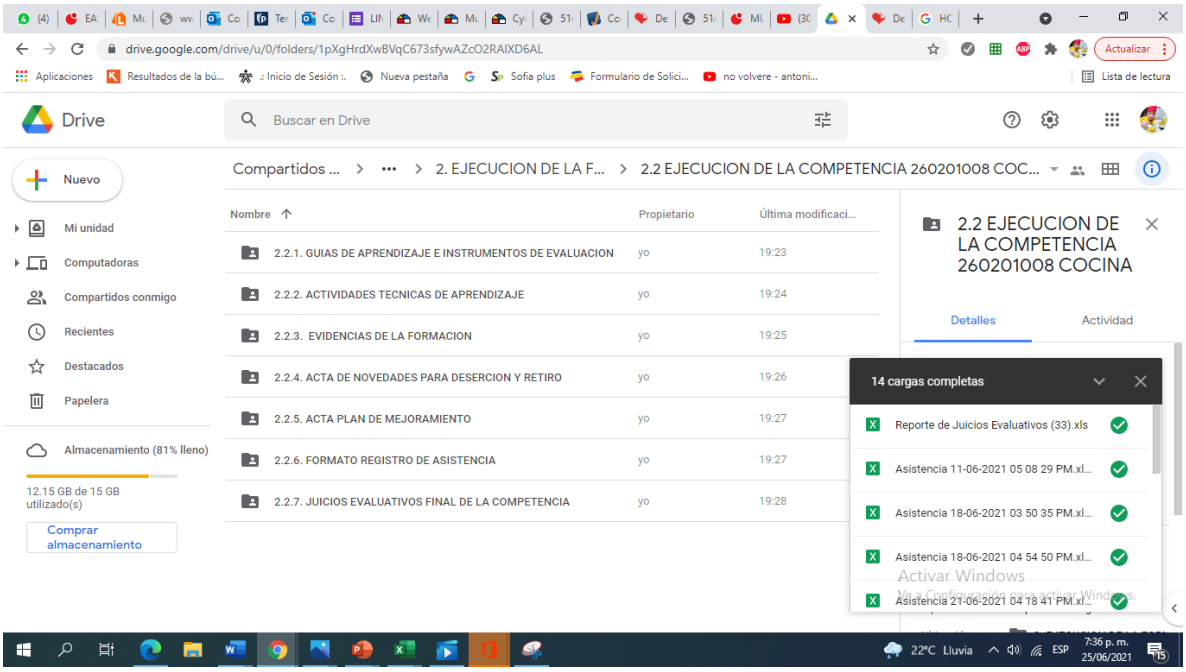
Marca temporal	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CELULAR	CORREO ELECTRONIC(	CORREO ELECTRONIC(	NIVEL DE FORMACION :	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACI(
6/4/2021 14:20:46	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITULADA	COCINA
6/9/2021 14:56:44	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITUALDA:	COCINA
6/11/2021 15:08:50	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	5,18164E+17	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITUALDA:	COCINA
6/16/2021 13:21:25	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITUALDA:	COCINA
6/18/2021 14:38:46	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITULADA	COCINA
6/21/2021 14:38:07	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITULADA	COCINA
6/23/2021 13:52:29	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.cc	rreinad@sena.edu.co	TITULADA	COCINA

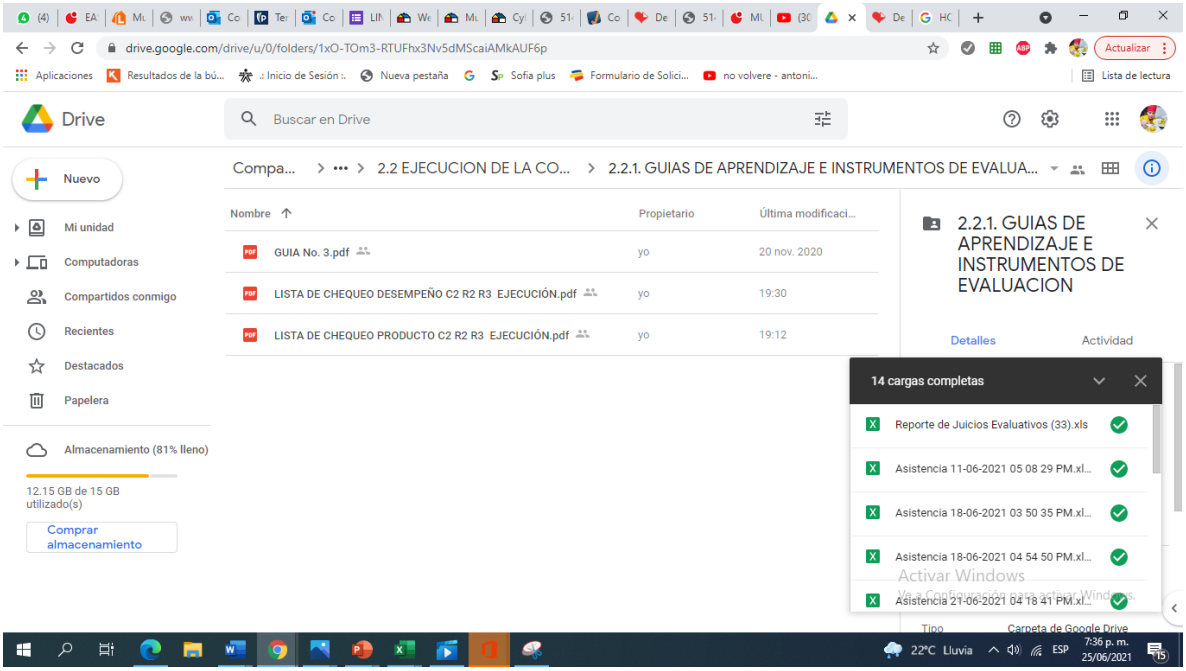
CÓDIGO DE FICHA DEL	LUGAR DE FORMACIÓN	PERIODO DE LA ASIGN/	HORA DE INICIO DE LA	HORA FINAL DE LA FOR	LINK DE FORMACIÓN	DIRECCION DE LA PAGINA WEB : https://drive.google.com/file/d/1o8ATF_CZ
2280131	PUERTO ASÍS	4/06/2021	3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/ojt-qpoc-cya	
2280131	PUERTO ASÍS	9/06/2021	3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/yvm-rcpc-taf	
2280131	PUERTO ASÍS	11/06/2021	3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/otz-qthn-etk	
2280131	PUERTO ASÍS	16/06/2021	2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/fji-aaee-sjz	
2280131	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/zsf-hhth-jpq	
2280131	PUERTO ASIS		3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/mdw-nzdn-hik	
2280131	PUERTO ASIS		3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/kcw-awoz-qbw	

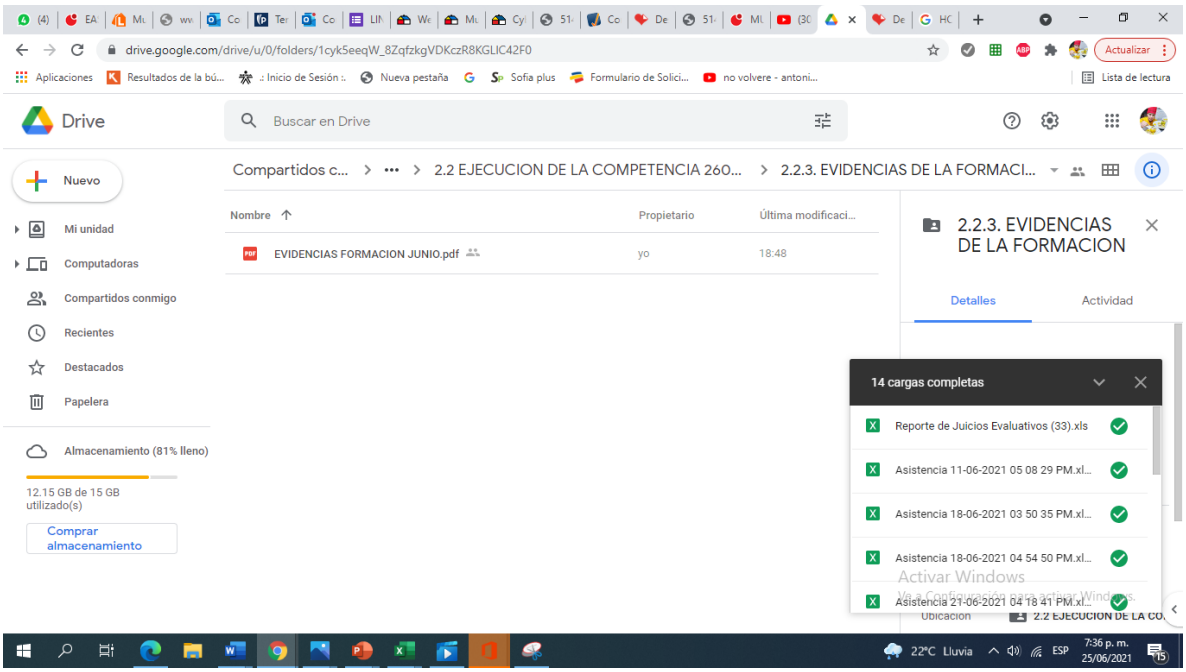
GrklK-dd_dYO2hN3FwvMlE2v/view?usp=sharing

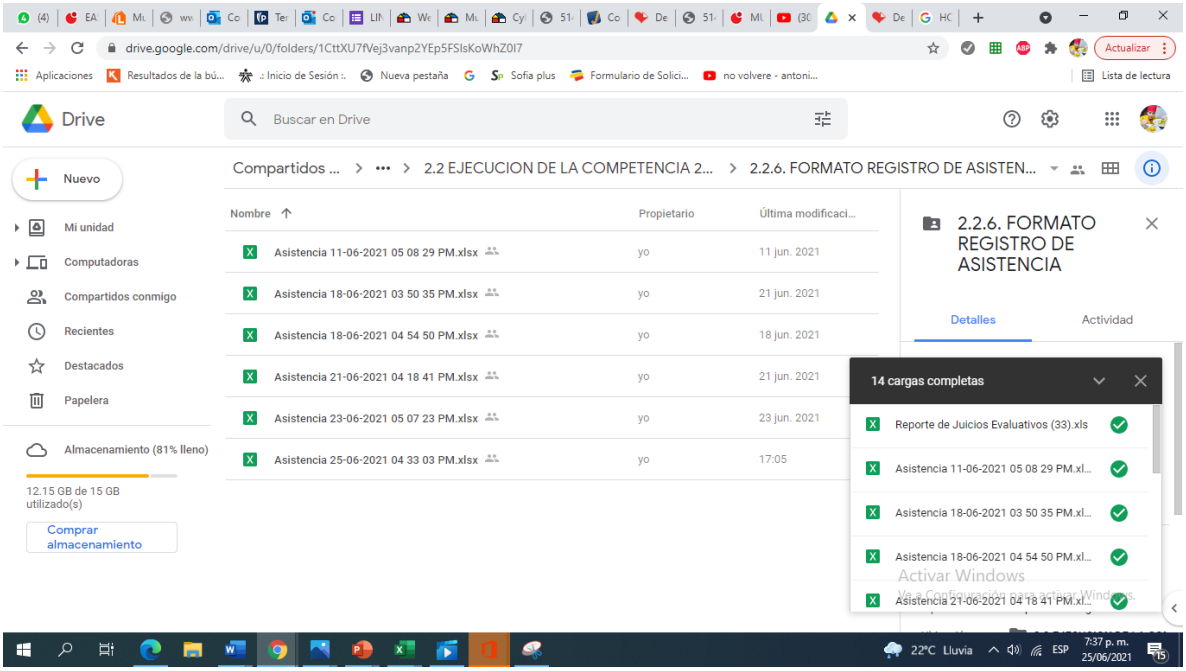
EVIDENCIAS DRIVE 2280131

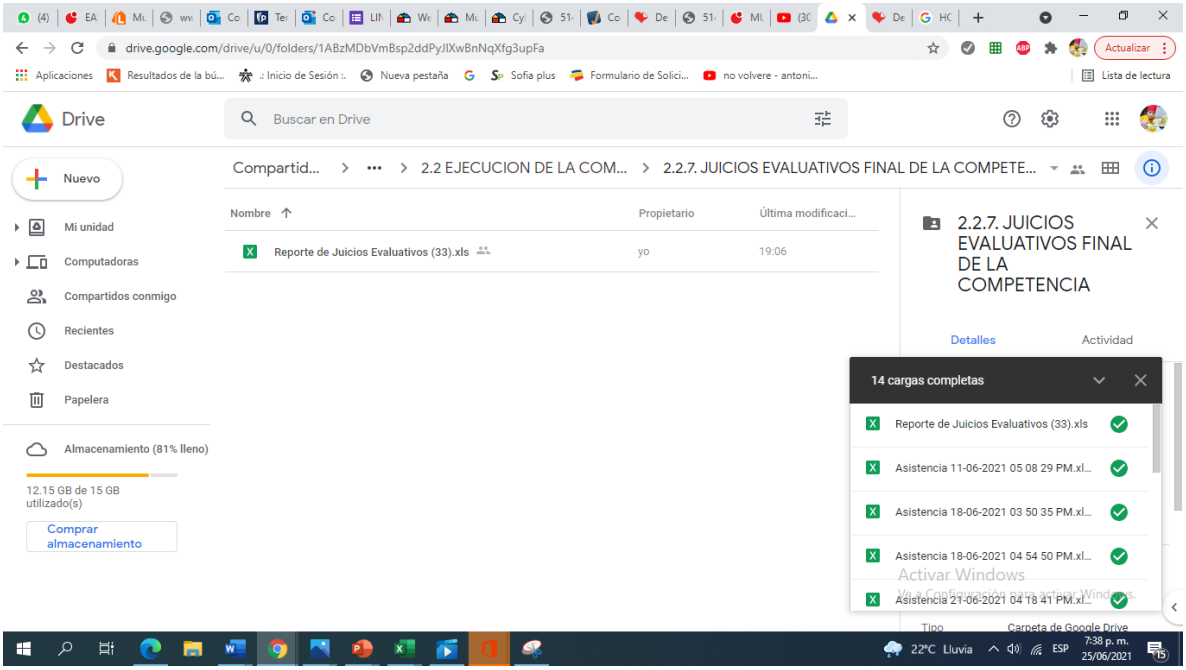


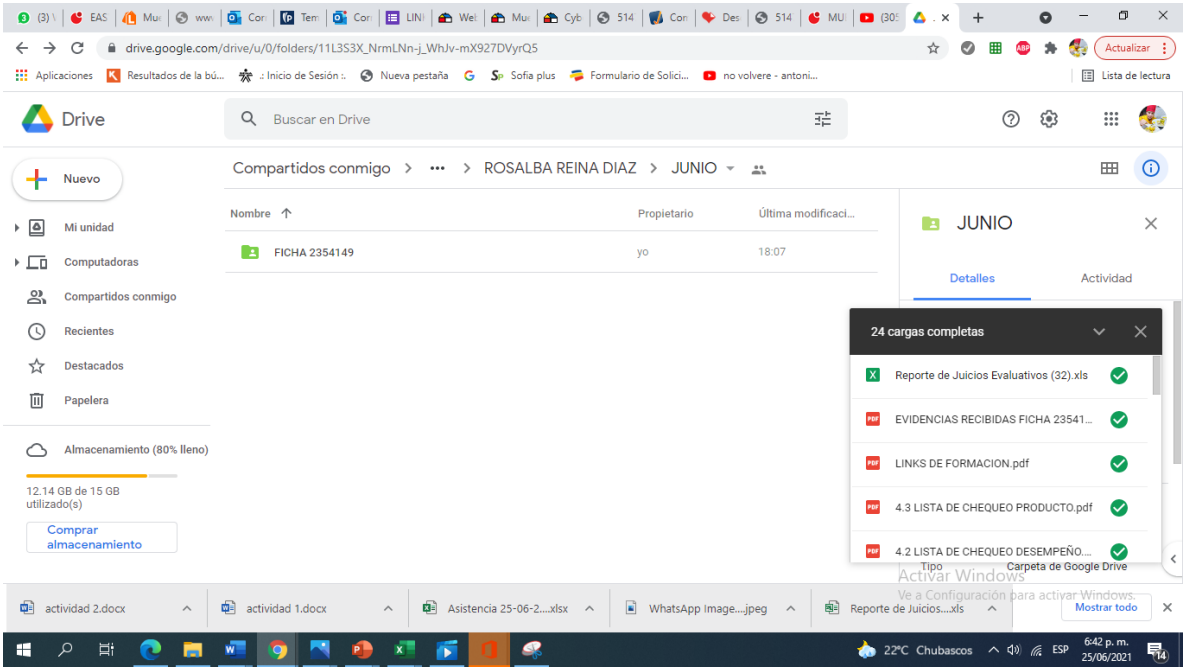


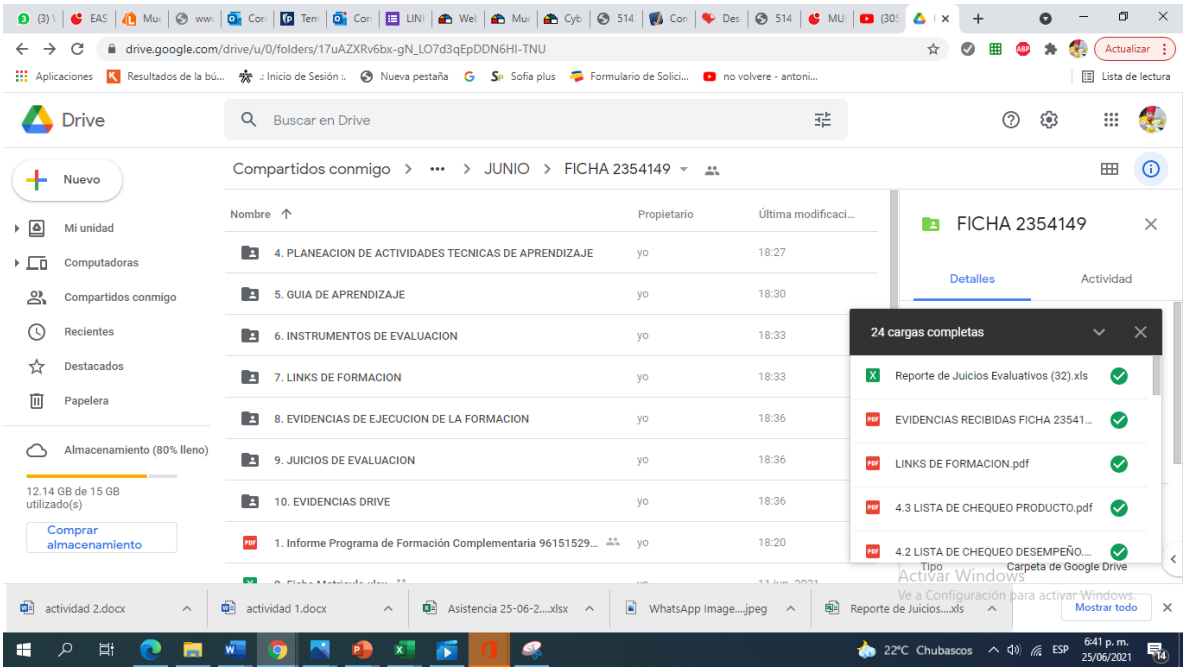

drive.google.com/drive/u/0/folders/1xO-TOm3-RTUFhx3Nv5dMScaiAMkAUF6p
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (81% lleno)
12.15 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compa... > ... > 2.2 EJECUCION DE LA CO... > 2.2.1. GUIAS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE EVALUA...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
GUIA No. 3.pdf yo 20 nov. 2020
LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO C2 R2 R3 EJECUCIÓN.pdf yo 19:30
LISTA DE CHEQUEO PRODUCTO C2 R2 R3 EJECUCIÓN.pdf yo 19:12
2.2.1. GUIAS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE EVALUACION
Detalles
Actividad
14 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (33).xls
Asistencia 11-06-2021 05 08 29 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 03 50 35 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 04 54 50 PM.xl...
Asistencia 21-06-2021 04 18 41 PM.xl...
Activar Windows
Tipo
Carpeta de Google Drive
22°C Lluvia
ESP
7:36 p. m.
25/06/2021

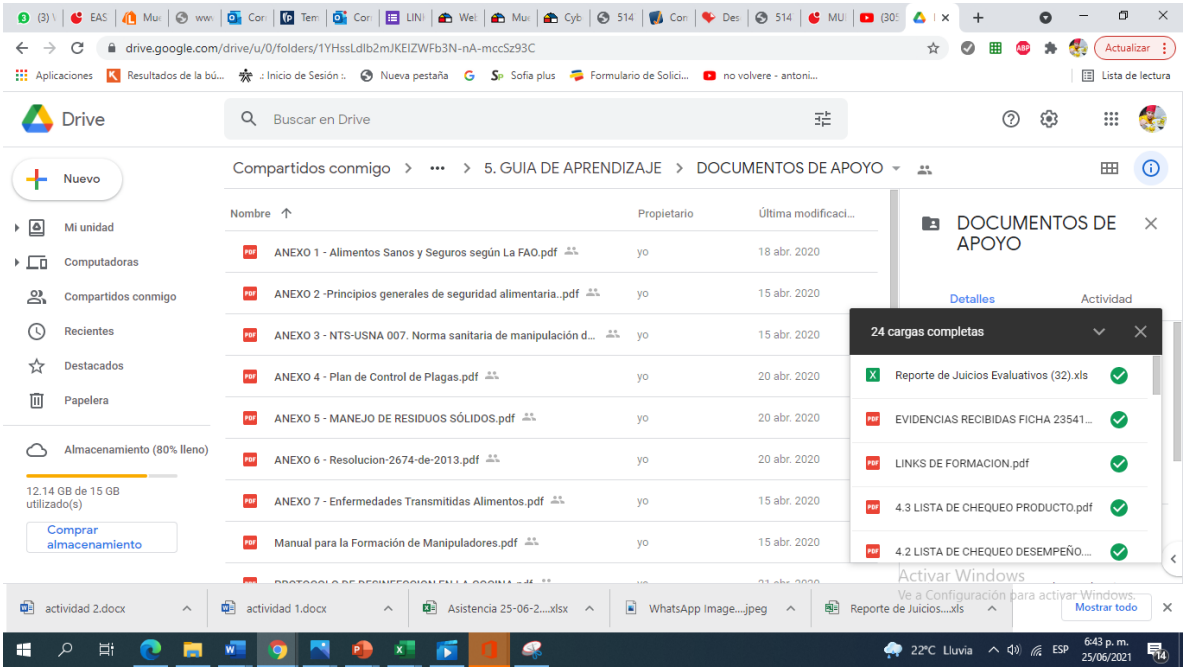

drive.google.com/drive/u/0/folders/1cyk5eeqW_8ZqfzkgVDKczR8KGLIC42F0
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (81% lleno)
12.15 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos c... > ... > 2.2 EJECUCION DE LA COMPETENCIA 260... > 2.2.3. EVIDENCIAS DE LA FORMACI...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
EVIDENCIAS FORMACION JUNIO.pdf yo 18:48
2.2.3. EVIDENCIAS DE LA FORMACION
Detalles
Actividad
14 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (33).xls
Asistencia 11-06-2021 05 08 29 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 03 50 35 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 04 54 50 PM.xl...
Asistencia 21-06-2021 04 18 41 PM.xl...
Activar Windows
Ubicación
22°C Lluvia
ESP
7:36 p. m.
25/06/2021

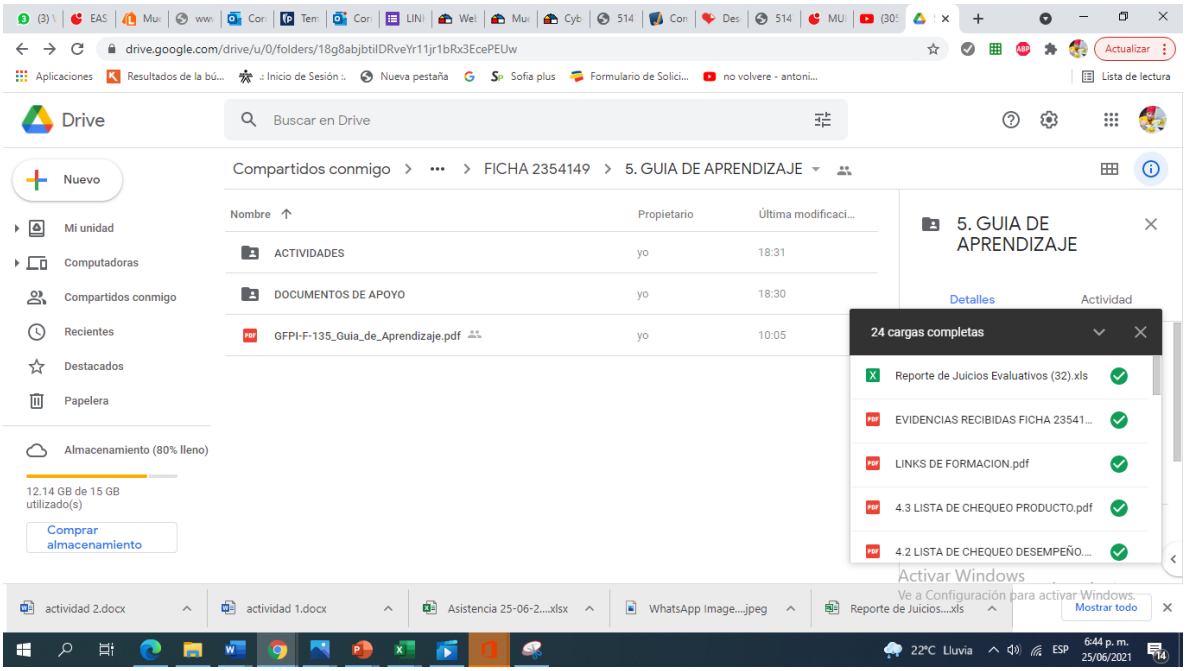

drive.google.com/drive/u/0/folders/1CttXU7fVej3vanp2YEp5FSIsKoWhZ0I7
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (81% lleno)
12.15 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos ... > 2.2 EJECUCION DE LA COMPETENCIA 2... > 2.2.6. FORMATO REGISTRO DE ASISTEN...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
Asistencia 11-06-2021 05 08 29 PM.xlsx yo 11 jun. 2021
Asistencia 18-06-2021 03 50 35 PM.xlsx yo 21 jun. 2021
Asistencia 18-06-2021 04 54 50 PM.xlsx yo 18 jun. 2021
Asistencia 21-06-2021 04 18 41 PM.xlsx yo 21 jun. 2021
Asistencia 23-06-2021 05 07 23 PM.xlsx yo 23 jun. 2021
Asistencia 25-06-2021 04 33 03 PM.xlsx yo 17:05
2.2.6. FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA
Detalles
Actividad
14 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (33).xls
Asistencia 11-06-2021 05 08 29 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 03 50 35 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 04 54 50 PM.xl...
Asistencia 21-06-2021 04 18 41 PM.xl...
Activar Windows
22°C Lluvia
ESP
7:37 p. m.
25/06/2021


drive.google.com/drive/u/0/folders/1ABzMDbVmBsp2ddPyJIXwBnNqXfg3upFa
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (81% lleno)
12.15 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartid... > 2.2 EJECUCION DE LA COM... > 2.2.7. JUICIOS EVALUATIVOS FINAL DE LA COMPETE...
Nombre
Propietario
Última modificaci...
Reporte de Juicios Evaluativos (33).xls yo 19:06
2.2.7. JUICIOS EVALUATIVOS FINAL DE LA COMPETENCIA
Detalles
Actividad
14 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (33).xls
Asistencia 11-06-2021 05 08 29 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 03 50 35 PM.xl...
Asistencia 18-06-2021 04 54 50 PM.xl...
Asistencia 21-06-2021 04 18 41 PM.xl...
Activar Windows
Tipo
Carpeta de Google Drive
22°C Lluvia
ESP
7:38 p. m.
25/06/2021


drive.google.com/drive/u/0/folders/11L3S3X_NrmLNn-j_WhJv-mX927DVyrQ5
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (80% lleno)
12.14 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > ROSALBA REINA DIAZ > JUNIO
Nombre
Propietario
Última modificaci...
FICHA 2354149
yo
18:07
JUNIO
Detalles
Actividad
24 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (32).xls
EVIDENCIAS RECIBIDAS FICHA 23541...
LINKS DE FORMACION.pdf
4.3 LISTA DE CHEQUEO PRODUCTO.pdf
4.2 LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO....
Tipo
Carpeta de Google Drive
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
actividad 2.docx
actividad 1.docx
Asistencia 25-06-2....xlsx
WhatsApp Image....jpeg
Reporte de Juicios....xls
Mostrar todo
22°C Chubascos
ESP
6:42 p. m.
25/06/2021


drive.google.com/drive/u/0/folders/17uAZXRv6bx-gN_LO7d3qEpDDN6HI-TNU
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (80% lleno)
12.14 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > JUNIO > FICHA 2354149
Nombre
Propietario
Última modificaci...
4. PLANEACION DE ACTIVIDADES TECNICAS DE APRENDIZAJE
yo
18:27
5. GUIA DE APRENDIZAJE
yo
18:30
6. INSTRUMENTOS DE EVALUACION
yo
18:33
7. LINKS DE FORMACION
yo
18:33
8. EVIDENCIAS DE EJECUCION DE LA FORMACION
yo
18:36
9. JUICIOS DE EVALUACION
yo
18:36
10. EVIDENCIAS DRIVE
yo
18:36
1. Informe Programa de Formación Complementaria 96151529...
yo
18:20
FICHA 2354149
Detalles
Actividad
24 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (32).xls
EVIDENCIAS RECIBIDAS FICHA 23541...
LINKS DE FORMACION.pdf
4.3 LISTA DE CHEQUEO PRODUCTO.pdf
4.2 LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO....
Tipo
Carpeta de Google Drive
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
actividad 2.docx
actividad 1.docx
Asistencia 25-06-2....xlsx
WhatsApp Image....jpeg
Reporte de Juicios....xls
Mostrar todo
22°C Chubascos
ESP
6:41 p. m.
25/06/2021

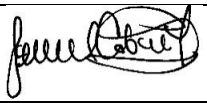

drive.google.com/drive/u/0/folders/1YHssLdIb2mJKEIZWFb3N-nA-mccSz93C
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (80% lleno)
12.14 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > 5. GUIA DE APRENDIZAJE > DOCUMENTOS DE APOYO
Nombre
Propietario
Última modificaci...
ANEXO 1 - Alimentos Sanos y Seguros según La FAO.pdf yo 18 abr. 2020
ANEXO 2 -Principios generales de seguridad alimentaria..pdf yo 15 abr. 2020
ANEXO 3 - NTS-USNA 007. Norma sanitaria de manipulación d... yo 15 abr. 2020
ANEXO 4 - Plan de Control de Plagas.pdf yo 20 abr. 2020
ANEXO 5 - MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.pdf yo 20 abr. 2020
ANEXO 6 - Resolucion-2674-de-2013.pdf yo 20 abr. 2020
ANEXO 7 - Enfermedades Transmitidas Alimentos.pdf yo 15 abr. 2020
Manual para la Formación de Manipuladores.pdf yo 15 abr. 2020
DOCUMENTOS DE APOYO
Detalles
Actividad
24 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (32).xls
EVIDENCIAS RECIBIDAS FICHA 23541...
LINKS DE FORMACION.pdf
4.3 LISTA DE CHEQUEO PRODUCTO.pdf
4.2 LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO....
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
actividad 2.docx
actividad 1.docx
Asistencia 25-06-2....xlsx
WhatsApp Image....jpeg
Reporte de Juicios....xls
Mostrar todo
22°C Lluvia
ESP
6:43 p. m.
25/06/2021


drive.google.com/drive/u/0/folders/18g8abjbtilDRveYr11jr1bRx3EcePEUw
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (80% lleno)
12.14 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > FICHA 2354149 > 5. GUIA DE APRENDIZAJE
Nombre
Propietario
Última modificaci...
ACTIVIDADES yo 18:31
DOCUMENTOS DE APOYO yo 18:30
GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje.pdf yo 10:05
5. GUIA DE APRENDIZAJE
Detalles
Actividad
24 cargas completas
Reporte de Juicios Evaluativos (32).xls
EVIDENCIAS RECIBIDAS FICHA 23541...
LINKS DE FORMACION.pdf
4.3 LISTA DE CHEQUEO PRODUCTO.pdf
4.2 LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO....
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
actividad 2.docx
actividad 1.docx
Asistencia 25-06-2....xlsx
WhatsApp Image....jpeg
Reporte de Juicios....xls
Mostrar todo
22°C Lluvia
ESP
6:44 p. m.
25/06/2021

ACTA No.02		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE APOYO A LA CUARTA OFERTA 2021 - DE LA ZONA DE PUERTO ASÍS, ORITO, VALLE DEL GUAMUEZ Y SAN MIGUEL, PUERTO LEGUIZAMO, PUERTO CAICEDO		
CIUDAD Y FECHA: Puerto Asís Putumayo, 24 junio 2021	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Virtual Teams– Por aislamiento preventivo COVID- 19	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA/CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA / REGIONAL PUTUMAYO	
TEMA (S): Acta de apoyo a la cuarta oferta 2021 - De la zona de puerto Asís, orito, Valle del Guamuez y San miguel, Puerto Leguizamo, Puerto Caicedo		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Se brindará apoyo a la cuarta oferta 2021, donde se notificará los instructores de la zona que estuvieron a cargo de este proceso.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se brindará apoyo a la tercera oferta 2021. De la Zona de puerto Asís, orito, Valle del Guamuez y San miguel, Puerto Leguizamo, Puerto Caicedo, donde notificare los instructores de la zona que estuvieron a cargo de los procesos, y así ustedes sepan que Instructor reportaran las horas por otras actividades.		

INSTRUCTOR	INSTRUCTOR	INSTRUCTOR
ANDRES CABRERA	DAYANA CEBALLOS	GABRIEL BURGOS
YOBANY MONTOYA	OSCAR PEÑA	LUIS GABRIEL CORAL
DIEGO MEZA	JANETH PANTOJA	DANIELA GAITAN
JUAN PABLO STERLING	PAULA BRAVO	CESAR RAMIREZ
MARIO RUANO	ALFREDO JOSE JURADO	ANGY ESTEFANIA ARAGON
WILSON VALLEJO	ELEAZAR BARON	DEMETRIO CONTRERAS
MISSEN ORDOÑEZ	DANY MORA	IVAN SARCHI
JAMES JARAMILLO	MARIA TERESA RUBIO	DANIEL TEJADA
ADRIANA URREA	JANETH CABRERA	IVAN CARVAJAL
FABIO MARIN	ROSA ORLADY MUÑOZ	HUGO PEÑA
EDNA LORENA GONZALES	CRISTIAN SOLARTE	MARCIAL PEJENDINO
ROSALBA REINA	DEBRAY PEREZ	EDGAR TEJADA
JORGE IVAN RIVAS	EILEEN SOAZA	RUBEN DARIO CASANOVA
BAYRON RUIZ	EDISON ERAZO	CRISTHIAN RUALES
ANGEL MAURICIO SILVA	ANDRES CASTRO	MILENA CHAVEZ
WALTER CRUZ	LICETH LEON	LUIS MONTAÑA
ROCIO NARVAEZ	ALEJANDRA GUERRERO	MARIA FERNANDA CABRERA

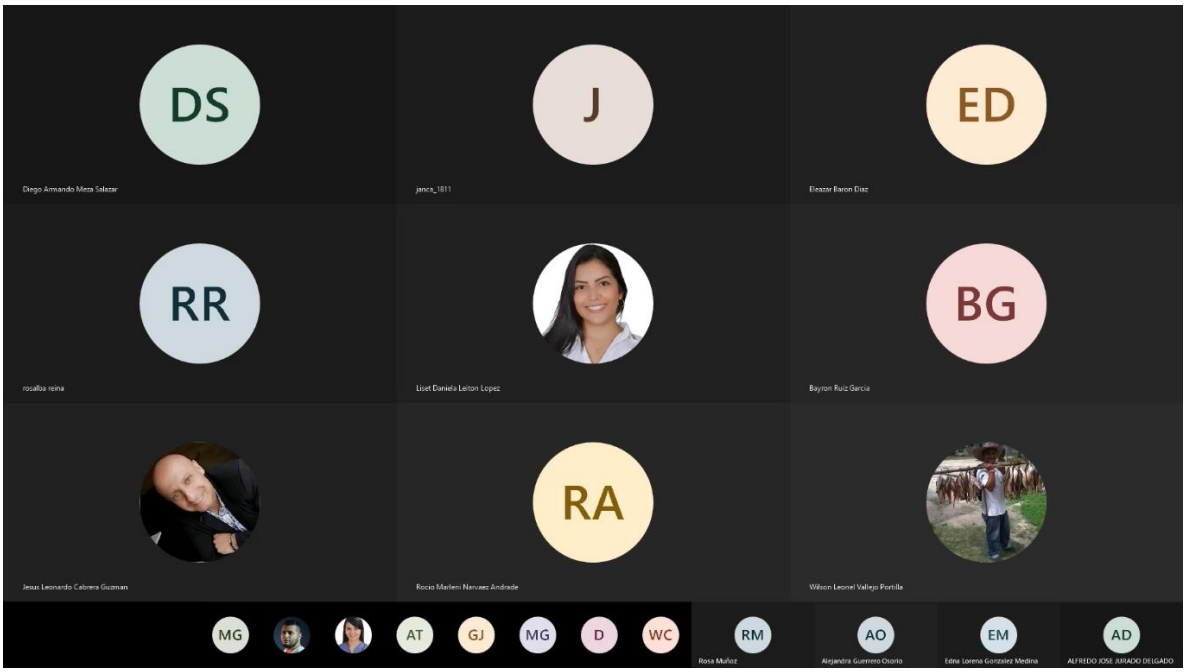
CARLOS EDUARDO LEYTON E	LAURIN GUERRERO	ADRIAN GUARIN
KELLY TORRES	ANGELINA GARZON	LEYDI MARIN
SAHIRA PORTILLA	CARLOS CASTILLO	MARTIN MONCADA
ALBENI MAGALY TAPIA	JORGE HUANILO	

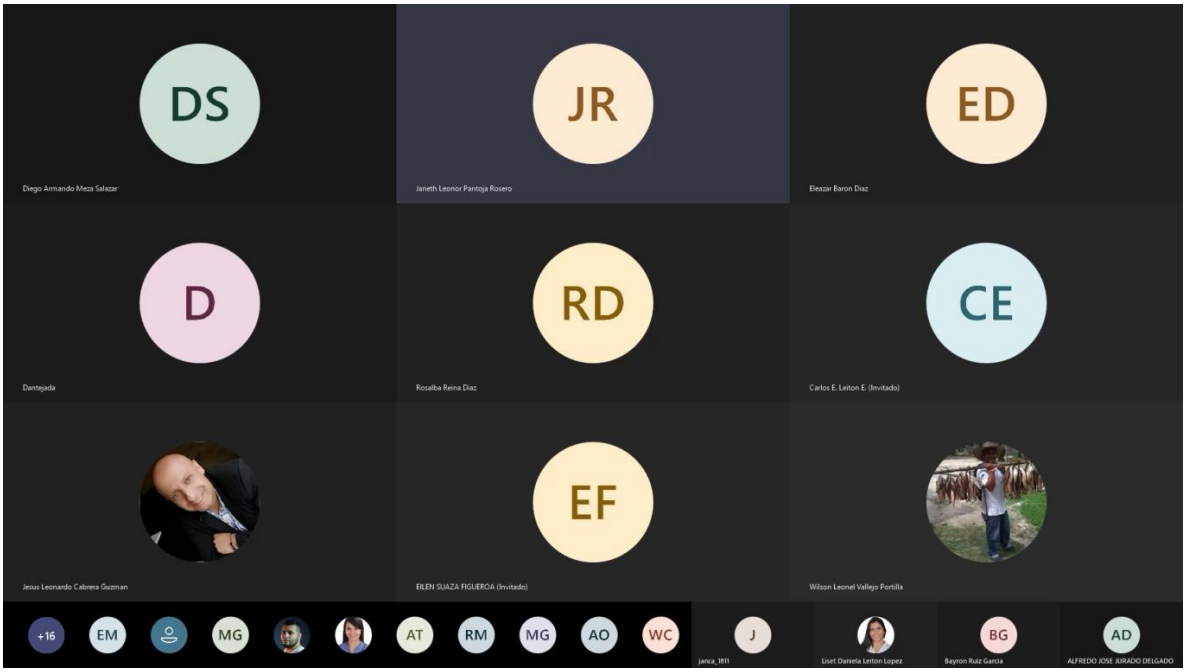
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. apoyo a la cuarta oferta 2021. De la Zona de puerto Asís, orito, Valle del Guamuez y San miguel, Puerto Leguizamo, Puerto Caicedo, donde se notificará los instructores de la zona que estuvieron a cargo de este proceso	**Instructores anteriormente nombrados**	24 de junio de 2021.
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
Jesús Leonardo Cabrera Guzmán	**Coordinador Académico**	

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Teniendo en cuenta la actual declaratoria de emergencia y aislamiento obligatorio nacional, se realiza reunión virtual, por lo anterior se adjunta como evidencia pantallazo de la video conferencia mediante plataforma virtual TEAMS.

PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN





VER	PROGRAMA	MUNICIPIO	NIVEL DE FORMACION	HORARIO	FIC	FICHA	INSTRUCTOR	CONTACTO	INSTRUCTOR2	CONTACTO2
100	GESTION ADMINISTRATIVA	PUERTO ASIS	TECNOLOGO	NOCHE		**2339658**	ANDRES CABRERA	3208397070	DAYANA CEBALLOS	3124580297
1	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	PUERTO ASIS	TECNOLOGO	TARDE		**2339681**	YOBANY MONTOYA	3104801923	OSCAR PEÑA	3209307009
100	GESTION DE RECURSOS NATURALES	PUERTO ASIS	TECNOLOGO	MAÑANA		**2339665**	DIEGO MEZA	3115575812	JANETH PANTOJA	3138496403
2	GESTION DE REDES DE DATOS	PUERTO ASIS	TECNOLOGO	NOCHE		**2339590**	JUAN PABLO STERLING	3185956648	PAULA BRAVO	3176175339
1	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA	PUERTO ASIS	TECNOLOGO	MAÑANA		**2339646**	MARIO RUANO	3124004488	ALFREDO JOSE JURADO	3137013822
1	ACUICULTURA	PUERTO ASIS	TECNOLOGO	MAÑANA		**2339582**	WILSON VALLEJO	3104865007	ELEAZAR BARON	3208544652
1	SISTEMAS	PUERTO ASIS	TECNICO	TARDE		**2339571**	MISSEN ORDOÑEZ	3115300144	DANY MORA	3204913450
103	COCINA	PUERTO ASIS	TECNICO	NOCHE		**2339562**	JAMES JARAMILLO	3102957616	MARIA TERESA RUBIO	3222374019
1	RECURSOS HUMANOS	PUERTO ASIS	TECNICO	TARDE		**2339625**	ADRIANA URREA	3128074409	JANETH CABRERA	3232041932
1	ASISTENCIA ADMINISTRATIVA	PUERTO ASIS	TECNICO	NOCHE		**2339621**	FABIO MARIN	3113376912	ROSA ORLADY MUÑOZ	3132672305
	PRODUCCION AGROPECUARIA	PUERTO ASIS	TECNICO	MAÑANA		**2339270**	EDNA LORENA GONZALES	3115165683	CRISTIAN SOLARTE	3203039605

1	PASTELERIA	PUERTO ASIS	TECNICO	TARDE		**2339239**	ROSALBA REINA	3178863346	DEBRAY PEREZ	3103413823
									EILEEN SOAZA	3218330593
1	EJECUCION DE PROGRAMAS DEPORTIVOS	PUERTO ASIS	TECNICO	TARDE		**2339594**	JORGE IVAN RIVAS	3166953491	EDISON ERAZO	3107508246
1	CONSTRUCCION DE EDIFICACIONES	PUERO ASIS	TECNICO	TARDE	**FIC**	**2339553**	ANGEL MAURICIO SILVA	3143894267	ANDRES CASTRO	3132241969
1	ASISTENCIA EN ORGANIZACION DE ARCHIVOS	PUERTO ASIS	TECNICO	MAÑANA		**2339549**	ROCIO NARVAEZ	3022458190	BAYRON RUIZ	3124328738
1	MANTENIMIENTO Y REPARACION DE EDIFICACIONES	PUERTO ASIS	TECNICO	MAÑANA		**2339475**	WALTER CRUZ	3166554036	LICETH LEON	3112004466
									ALEJANDRA GUERRERO	3157578563
1	SERVICIO DE ALOJAMIENTO	PUERTO ASIS	TECNICO	TARDE		**2339252**	MAGALY TAPIA	MAGALY TAPIA	JORGE HUANILO	
VER	**PROGRAMA**	**MUNICIPIO**	**NIVEL DE FORMACION**	**HORARIO**	**FIC**	**FICHA**	**INSTRUCTOR**	**CONTACTO**	**INSTRUCTOR2**	**CONTACTO2**
1	MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES AREAS DE DISTRIBUCION DE ENERGIA ELECTRICA	PUERTO ASIS	TECNICO	NOCHE		**2339738**	CARLOS EDUARDO LEYTON E	3115710243	LAURIN GUERRERO	3144602683
1	SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	CAICEDO	TECNICO	TARDE		**2339569**	FIDEL POMPILIO GARCIA	3124132424	ANGELINA GARZON	3187480570
1	MONITOREO AMBIENTAL	CAICEDO	TECNICO	NOCHE		**2339608**	GABRIEL BURGOS	3208337912	DANIEL TEJADA	3132139659

	DIBUJO ARQUITECTONICO	CAICEDO	TECNICO	MAÑANA	**FIC**	**2339275**	LUIS GABRIEL CORAL	3142936792	IVAN CARVAJAL	3123844622
1	PRODUCCION PECUARIA	CAICEDO	TECNICO	TARDE		**2339263**	DANIELA GAITAN	3102790386	HUGO PEÑA	3138990360
1	DIBUJO ARQUITECTÓNICO	SAN MIGUEL	TECNICO	TARDE	**FIC**	**2339273**	CESAR RAMIREZ	3118562184	MARCIAL PEJENDINO	3115384952
1	MONITOREO AMBIENTAL	SAN MIGUEL	TECNICO	NOCHE		**2339605**	ANGY ESTEFANIA ARAGON	3102493563	EDGAR TEJADA	3143889093
1	ASISTENCIA EN LA FUNCION PUBLICA	VALLE DEL GUAMUEZ	TECNICO	TARDE		**2339522**	DEMETRIO CONTRERAS	3163206457	RUBEN DARIO CASANOVA	3222473329
1	DIBUJO ARQUITECTÓNICO	VALLE DEL GUAMUEZ	TECNICO	NOCHE	**FIC**	**2339280**	IVAN SARCHI	3004076385		
1	EJECUCION DE EVENTOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS	VALLE DEL GUAMUEZ	TECNICO	TARDE		**2339461**	CRISTHIAN RUALES	3102054981	MARIA FERNANDA CABRERA	3106676851
1	INFORMACION Y SERVICIO AL CLIENTE	ORITO	TECNICO	NOCHE		**2340312**	MILENA CHAVEZ	3115180617	ADRIAN GUARIN	3112055236
1	INSTALACION Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS PARA INSTRUMENTACION INDUSTRIAL	ORITO	TECNICO	NOCHE		**2339282**	LUIS MONTAÑA	3208561097	LEYDI MARIN	
100	VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO Y DEL AMBIENTE. (SANEAMIENTO)	ORITO	TECNICO	NOCHE		**2339279**	CARLOS CASTILLO	3108876350		

	INSTALACION DE SISTEMAS ELECTRICOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES	ORITO	TECNICO	TARDE	**FIC**	**2339728**	SAHIRA PORTILLA	3226257521		
1	TRATAMIENTO DE AGUAS	PUERTO LEGUIZAMO	TECNICO	TARDE		**2339488**	KELLY TORRES	3208425632		
103	COCINA	PUERTO LEGUIZAMO	TECNICO	NOCHE		**2339560**	MARTIN MONCADA	3107669204		