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	**Julio de 2021**
Versión	**JUNIO 2021 - 3,21**
ID de Proceso	**98202-304257**
No. de documento	**163239**

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	$ 21.501.250	**6**	**Del**	**01/07/2021**	**Al**	**31/07/2021**	**$ 3.862.500,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 17.638.750		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	$ 3.862.500		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	**$ 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

	Julio	Junio
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**51810943**
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	$ -	

		TARIFA
Valor Base retención en la fuente	2.053.260,00	
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 Julio del 2021, Formación Complementaria, Ambientes de Formación no Presencial.
1. Curso en Higiene y manipulación de alimentos , código 96151529, Ficha 2364726, Valle del Guamuez. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: verificar el cumplimientos de las practicas higiénicas. 48 Horas
2. Curso en Higiene y manipulación de alimentos , código 96151529, Ficha 2364746, Puerto Asís. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: verificar el cumplimientos de las practicas higiénicas. 48 Horas
3. Curso en Higiene y manipulación de alimentos , código 96151529, Ficha 2377237, Puerto Asís. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: verificar el cumplimientos de las practicas higiénicas. 24 Horas
4. Apoyo a coordinación académica en la IV Oferta de formación del programa técnico Producción Agropecuaria, Ficha 2339270. 40 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:**	junio 2021
Sucursal o Dependencia:	PRINCIPAL	**Periodo liquidación Salud:**	junio 2021
Número de Radicación:	51810943	**Total a pagar:**	$456,600
Fecha de vencimiento:	23/07/2021	**Total de empleados:**	1
Fecha de Pago:	07/07/2021	**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:**	1051201344
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

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, Julio 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 Julio 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 del programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, asignado mediante las siguientes ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237	Plataforma Sofia plus Correo electrónico Aplicación meet 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 3 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 del programa de formación Higiene y manipulación de alimentos asignado mediante las siguientes ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237	Plataforma Sofia Plus 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 Julio.
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 Julio.
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 complementario Higiene y manipulación de alimentos.	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 Julio.
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de Julio.

	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 Julio.
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 Julio.
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 Julio.
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 Julio.
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 complementario, Higiene y manipulación de alimentos, asignados mediante ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237 a) Verificación de aprendices matriculados. b) Creación y asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje. c) Registro de juicios evaluativos. d) No se han presentado novedades o incosistencias de aprendices.	Ficha de matricula y plataforma Sofia Plus
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje e	Elaboración de guía de aprendizaje e instrumento de evaluación y materia de apoyo para el	Aplicación WhatsApp y meet

	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.	desarrollo de las competencias del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos asignado mediante ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237.	
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 del programa de formación Higiene y manipulación de alimentos mediante las siguientes fichas: Ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237 Programa de formación Higiene y manipulación de alimentos. Codigo: 96151529. Competencia: -Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de aprendizaje: -Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. -Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. - Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	Plataforma Sofia Plus Aplicación meet whatsApp

		-Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y 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.	-Participacion en la socilizacion de Elementos de Protección Personal para Sustancias Quimicas, el dia 07 de Julio 2021. -Participación en la reunión revisión Documentos de matricula de la IV oferta , el dia 09 de Julio 2021. -Participación en la sensibilización de conservacion Auditiva y Visual, el dia 15 de Julio 2021. -Participación en la reunión Instructores de apoyo a la IV oferta , el dia 19 de Julio 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. 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 Julio.
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 complementario Higiene y manipulación de alimentos asignados mediante ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237.	Plataforma Sofia Plus. Aplicación WhatsApp y meet
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 ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237.	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 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 Aplicación WhatsApp y meet 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 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.	Presentacion de informe en los tiempos estipulados.	Correo electrónico y Google Drive.
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 Julio.
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	Apoyo a coordinación académica en inducción IV oferta de formación del programa Técnico Producción Agropecuaria, con ficha N° 2339270, 40 horas, Julio 2021.	Plataforma meet , Correo electrónico, Google Drive y Grupo WhatsApp.
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 Julio 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	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de Julio.

	incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.		
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 institucional y de la propuesta pedagógica.	Cumplimiento cabal acorde a las directrices emitidas por el supervisor del contrato.	Plataforma Sofia plus. Correo electrónico Aplicaciones WhatsApp y meet
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 Junio.	Planilla No. 51810943 del mes de Junio. 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 Julio.
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	-Particiapacion del Curso Virtual de Integridad, Transparencia y Lucha contra la Corrupción. -Participacion del Curso virtual del Modelo Integrado de Planeación y Gestión MIPG, primer	Certificado 21 de Mayo 2021. Certificado 23 de Mayo 2021. Certificado 08 de Julio 2021.

	emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	módulo llamado "Fundamentos generales". -Participacion del Curso virtual Desarrollo de habilidades digitales para la gestion de la información.	
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.	Cumplimiento cabal con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral.	Plataforma Sofia plus. Correo electrónico Aplicaciones WhatsApp y meet.
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 Julio.
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	Desarrollo de estrategias de convocatoria mediante plantilla y utilizando herramientas virtuales	Redes sociales, Correo electrónico, aplicación WhatsApp y llamadas telefónicas.

	coordinación académica, para impartir dicha formación.		
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 Julio.
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 Julio.
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 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.	Se reporta en el sistema de sofia plus las siguientes acciones de los cursos asignados mediante ficha N° 2364726, 2364746 y 2377237. Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas	Plataforma 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.	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 Julio.

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 Julio.
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.	Manfiesto no estar contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	Contracto vigente Sena Regional Putumayo.
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 Julio.
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 Julio.
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 Julio.
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.	Apoyo a coordinación académica en la IV oferta de formación del programa técnico producción agropecuaria, ficha N°. 2339270, 40 horas, Junio 2021.	Publicacion redes sociales, carteleras. Llamadas telefónicas. Plataforma sofia plus.

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 Julio 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 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.	Pendiente a la realización del proceso.	No hay evidencia para el mes de Julio.
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. 51810943 de la planilla, miplanilla.com del mes de Junio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

Evidencias en (14) folios

Cordialmente,

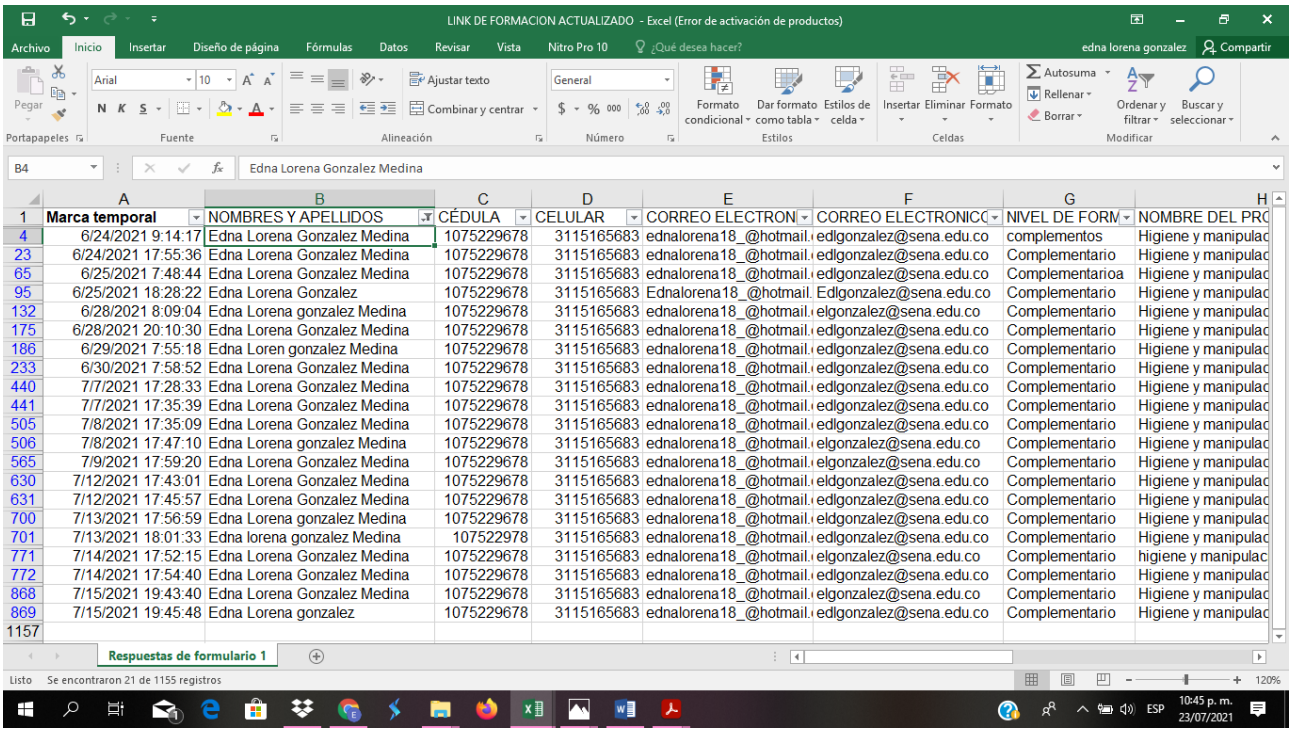
Firma
Edna Lorena Gonzalez Medina
Contratista
C.C. No. 1.075.229.678

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	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos	meet.google.com/ffj-qxao-smo	https://drive.google.com/file/d/1yFBaJPinj2KinzD2YgX2rjKNyznhrZur/view?usp=sharing	07/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos	meet.google.com/usw-ihzu-ozg	https://drive.google.com/file/d/1Dxq6ite-QR5egicSYoj_2tnIUji9x4kt/view?usp=sharing	08/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/swa-vbfj-hsv	https://drive.google.com/file/d/157-fQfCgGHpYGkOoOJglH_AeGv3TJFCW/view?usp=sharing	09/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/ctg-bsov-txb	https://drive.google.com/file/d/18JlfMysg3l-w9BUFaFLzsrrTkCvHohal/view?usp=sharing	12/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/wpo-daqc-foo	https://drive.google.com/file/d/1OSENLJcaIvzbRnp7gv3Sppfk2cFGnHtN/view?usp=sharing	13/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/umi-wwcn-kky	https://drive.google.com/file/d/1yj1pYOdoaTUYKRu69CW7h6kLqmuho9V8/view?usp=sharing	14/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	meet.google.com/pfi-wdbe-foi	https://drive.google.com/file/d/1xIpV5DGf5-X9rvjLUvscg_nxkF4Ew0Nk/view?usp=sharing	15/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364746	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	meet.google.com/nbj-sspa-ips	https://drive.google.com/file/d/1u_ILLCNzRg7lo8PWO7WVag7ODCduPCl/view?usp=sharing	16/07/2021

INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos	meet.google.com/vdw-obiv-pao	https://drive.google.com/file/d/144bj7yp-ifTzeBpXJvcLjbLkAMnqaCg_/view?usp=sharing	07/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos	meet.google.com/utk-bvmb-jek	https://drive.google.com/file/d/1GYQYrO-IVgIfm25ekeJ5TJOIfhDPWaS3/view?usp=sharing	08/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/hmx-tanx-stj	https://drive.google.com/file/d/13ladfigRALKLCh9zNUmVBm4vTn1VNGcU/view?usp=sharing	09/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/xbc-vvqr-wdg	https://drive.google.com/file/d/1YIsCHeKgctxc6dW5Qy9nl92Zo2Jqllxk/view?usp=sharing	12/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/fnm-raut-swk	https://drive.google.com/file/d/1Z2fpHfHyOQqbakgduKA5Qpg1XXpvLItA/view?usp=sharing	13/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	meet.google.com/jcp-byhn-knb	https://drive.google.com/file/d/1DLl5eKKRbFmN7J0aBOoLKfykF2WrMvxF/view?usp=sharing	14/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	meet.google.com/yjc-vqjg-udc	https://drive.google.com/file/d/15MknNd8C0AuMsIh34sIoG7ZUlXVLwsBG/view?usp=sharing	15/07/2021
EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA	2364726	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	meet.google.com/vkb-rpkq-ybz	https://drive.google.com/file/d/1Ugd7UBNuyxhvnOEF7VZ2e_40zdEwQGE9/view?usp=sharing	16/07/2021



LINK DE FORMACION ACTUALIZADO - Excel (Error de activación de productos)

Archivo | Inicio | Insertar | Diseño de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Nitro Pro 10 | ¿Qué desea hacer? | edna lorena gonzalez | Compartir

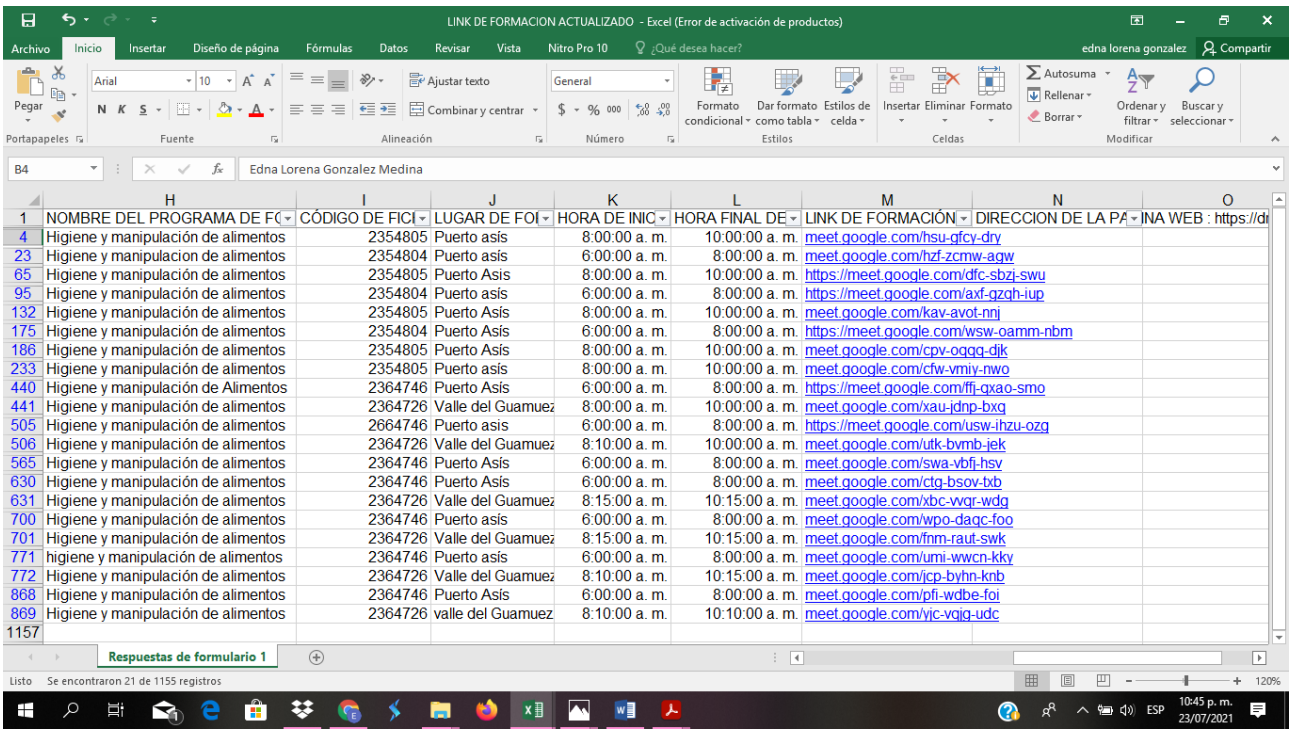
B4: Edna Lorena Gonzalez Medina

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Marca temporal	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CELULAR	CORREO ELECTRON	CORREO ELECTRONIC	NIVEL DE FORM	NOMBRE DEL PRO
4	6/24/2021 9:14:17	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	complementos	Higiene y manipulac
23	6/24/2021 17:55:36	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
65	6/25/2021 7:48:44	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementarioa	Higiene y manipulac
95	6/25/2021 18:28:22	Edna Lorena Gonzalez	1075229678	3115165683	Ednalorena18_@hotmail.	Edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
132	6/28/2021 8:09:04	Edna Lorena gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	elgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
175	6/28/2021 20:10:30	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
186	6/29/2021 7:55:18	Edna Loren gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
233	6/30/2021 7:58:52	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
440	7/7/2021 17:28:33	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
441	7/7/2021 17:35:39	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
505	7/8/2021 17:35:09	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
506	7/8/2021 17:47:10	Edna Lorena gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	elgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
565	7/9/2021 17:59:20	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	elgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
630	7/12/2021 17:43:01	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
631	7/12/2021 17:45:57	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
700	7/13/2021 17:56:59	Edna Lorena gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	eldgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
701	7/13/2021 18:01:33	Edna lorena gonzalez Medina	107522978	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
771	7/14/2021 17:52:15	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	elgonzalez@sena.edu.co	Complementario	higiene y manipulac
772	7/14/2021 17:54:40	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
868	7/15/2021 19:43:40	Edna Lorena Gonzalez Medina	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	elgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
869	7/15/2021 19:45:48	Edna Lorena gonzalez	1075229678	3115165683	ednalorena18_@hotmail.(	edlgonzalez@sena.edu.co	Complementario	Higiene y manipulac
1157								

Respuestas de formulario 1

Listo | Se encontraron 21 de 1155 registros | 120%

ESP 10:45 p. m. 23/07/2021



LINK DE FORMACION ACTUALIZADO - Excel (Error de activación de productos)

Archivo | Inicio | Insertar | Diseño de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Nitro Pro 10 | ¿Qué desea hacer? | edna lorena gonzalez | Compartir

B4: Edna Lorena Gonzalez Medina

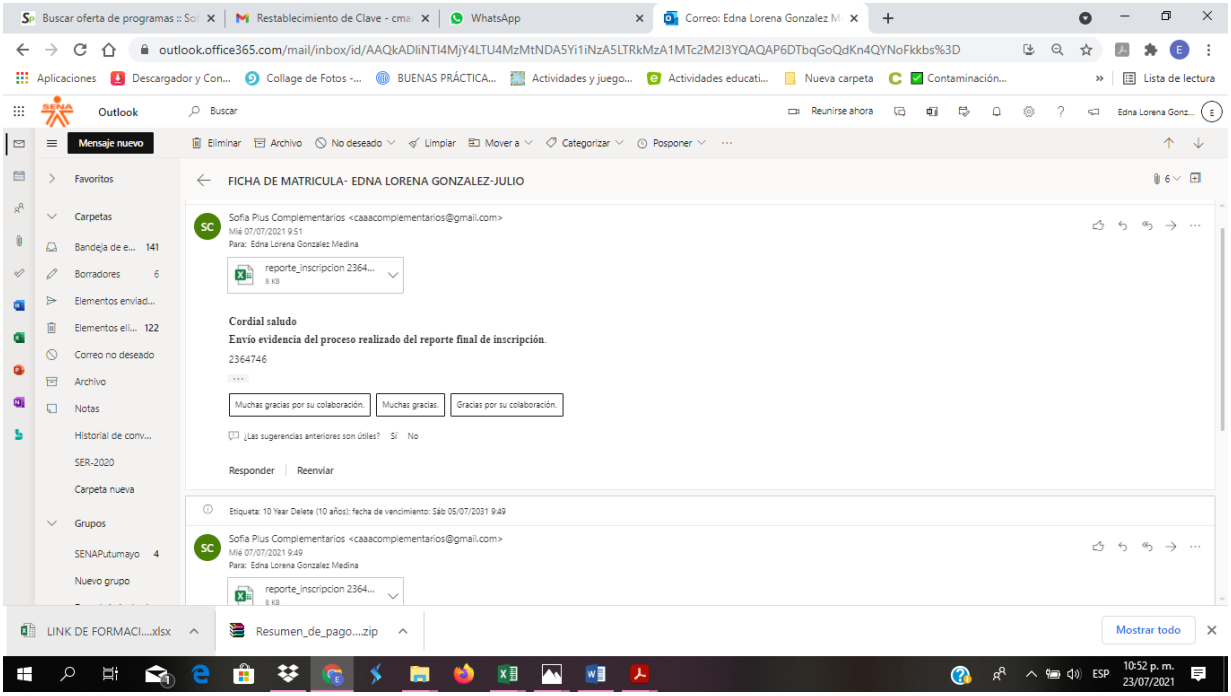
	H	I	J	K	L	M	N	O
1	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FO	CÓDIGO DE FICI	LUGAR DE FOI	HORA DE INIC	HORA FINAL DE	LINK DE FORMACIÓN	DIRECCION DE LA PA	INA WEB : https://d
4	Higiene y manipulación de alimentos	2354805	Puerto asís	8:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	meet.google.com/hsu-gfcy-dry		
23	Higiene y manipulacion de alimentos	2354804	Puerto asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	meet.google.com/hzf-zcmw-agw		
65	Higiene y manipulación de alimentos	2354805	Puerto Asis	8:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	https://meet.google.com/dfc-sbzj-swu		
95	Higiene y manipulación de alimentos	2354804	Puerto asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	https://meet.google.com/axf-gzqh-iup		
132	Higiene y manipulación de alimentos	2354805	Puerto Asís	8:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	meet.google.com/kav-avot-nnj		
175	Higiene y manipulación de alimentos	2354804	Puerto Asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	https://meet.google.com/wsw-oamm-nbm		
186	Higiene y manipulación de alimentos	2354805	Puerto Asís	8:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	meet.google.com/cpv-oqqq-djk		
233	Higiene y manipulación de alimentos	2354805	Puerto asís	8:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	meet.google.com/cfw-vmiy-nwo		
440	Higiene y manipulación de Alimentos	2364746	Puerto Asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	https://meet.google.com/ffj-qxao-smo		
441	Higiene y manipulación de alimentos	2364726	Valle del Guamuez	8:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	meet.google.com/xau-jdnp-bxq		
505	Higiene y manipulación de alimentos	2664746	Puerto asis	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	https://meet.google.com/usw-ihzu-ozg		
506	Higiene y manipulación de alimentos	2364726	Valle del Guamuez	8:10:00 a. m.	10:00:00 a. m.	meet.google.com/utk-bvmb-jek		
565	Higiene y manipulación de alimentos	2364746	Puerto Asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	meet.google.com/swa-vbfj-hsv		
630	Higiene y manipulación de alimentos	2364746	Puerto Asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	meet.google.com/ctg-bsov-txb		
631	Higiene y manipulación de alimentos	2364726	Valle del Guamuez	8:15:00 a. m.	10:15:00 a. m.	meet.google.com/xbc-vvqr-wdg		
700	Higiene y manipulación de alimentos	2364746	Puerto asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	meet.google.com/wpo-daqc-foo		
701	Higiene y manipulación de alimentos	2364726	Valle del Guamuez	8:15:00 a. m.	10:15:00 a. m.	meet.google.com/fnm-raut-swk		
771	higiene y manipulación de alimentos	2364746	Puerto asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	meet.google.com/umi-wwcn-kky		
772	Higiene y manipulación de alimentos	2364726	Valle del Guamuez	8:10:00 a. m.	10:15:00 a. m.	meet.google.com/jcp-byhn-knb		
868	Higiene y manipulación de alimentos	2364746	Puerto Asís	6:00:00 a. m.	8:00:00 a. m.	meet.google.com/pfi-wdbe-foi		
869	Higiene y manipulación de alimentos	2364726	valle del Guamuez	8:10:00 a. m.	10:10:00 a. m.	meet.google.com/yjc-vqjg-udc		
1157								

Respuestas de formulario 1

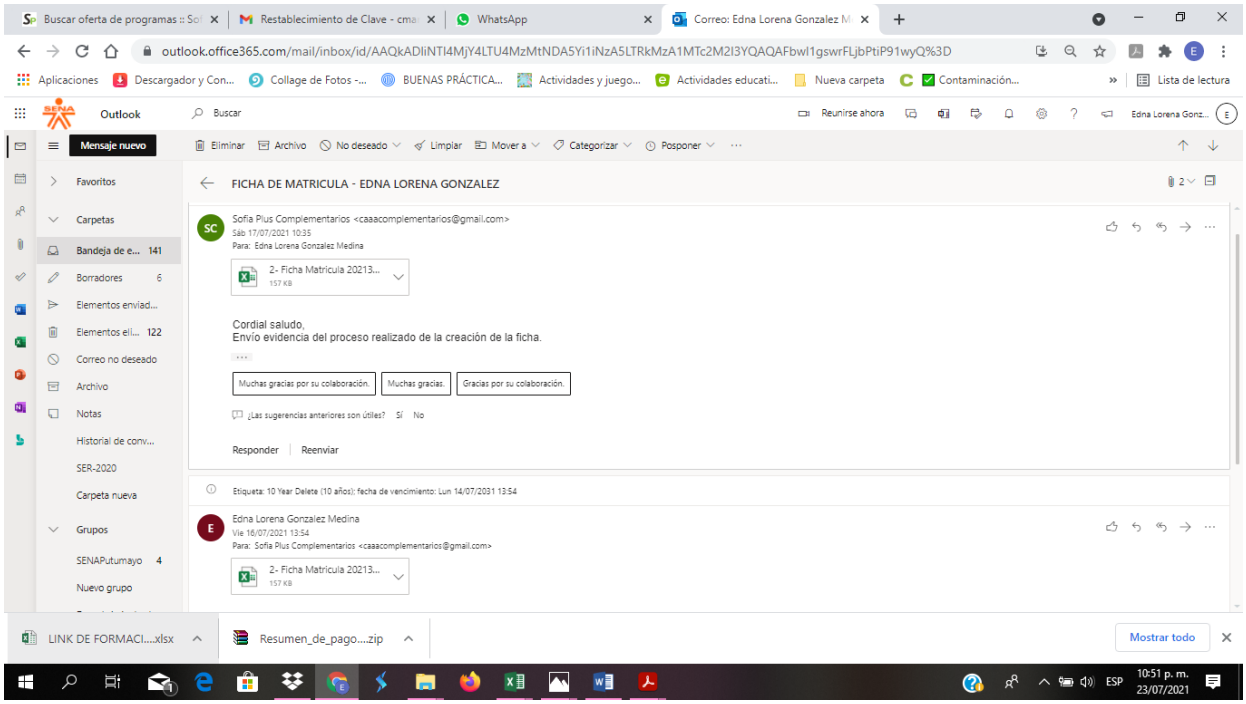
Listo | Se encontraron 21 de 1155 registros | 120%

ESP 10:45 p. m. 23/07/2021

- Solicitud y asignación de ficha N° 2364726 y 2364746, Programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos.



- Solicitud y asignación de ficha N° 2377237 , Programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/07/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2364726 - 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2364746 - 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 95,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

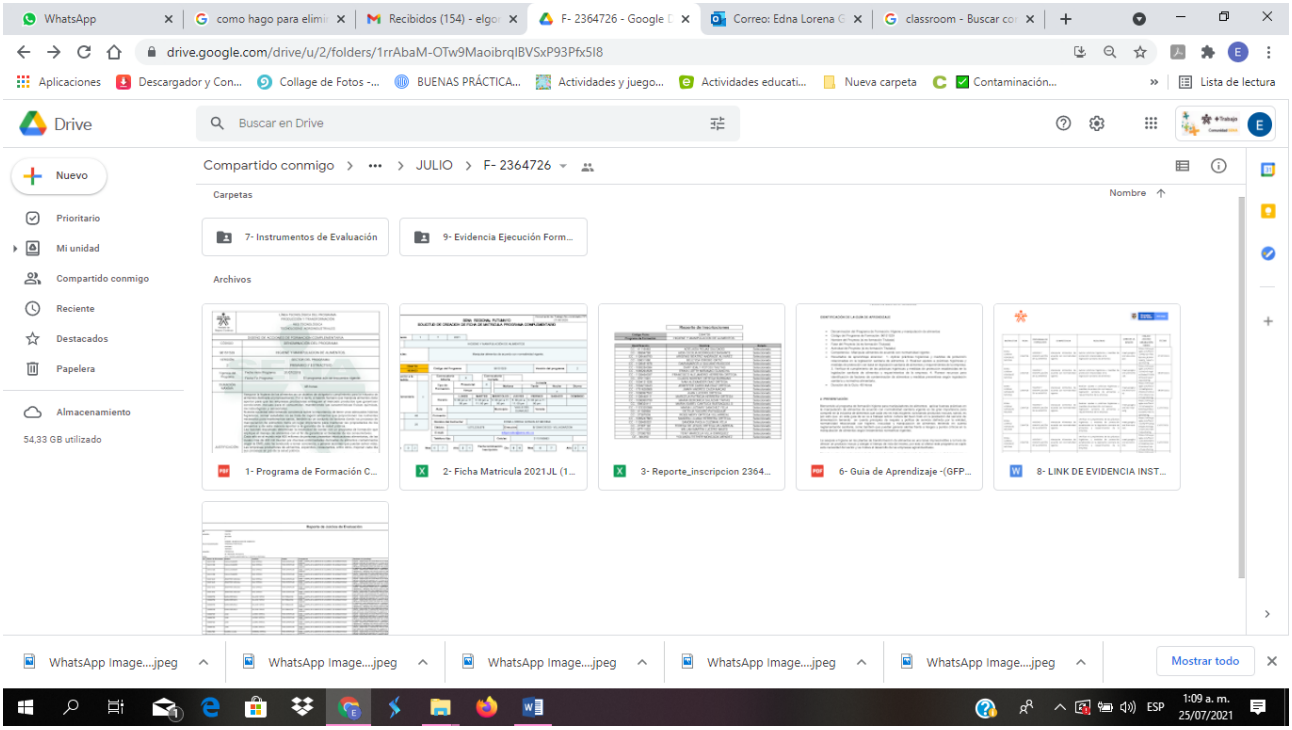
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
19/07/2021	24/07/2021	OTROS	40,00

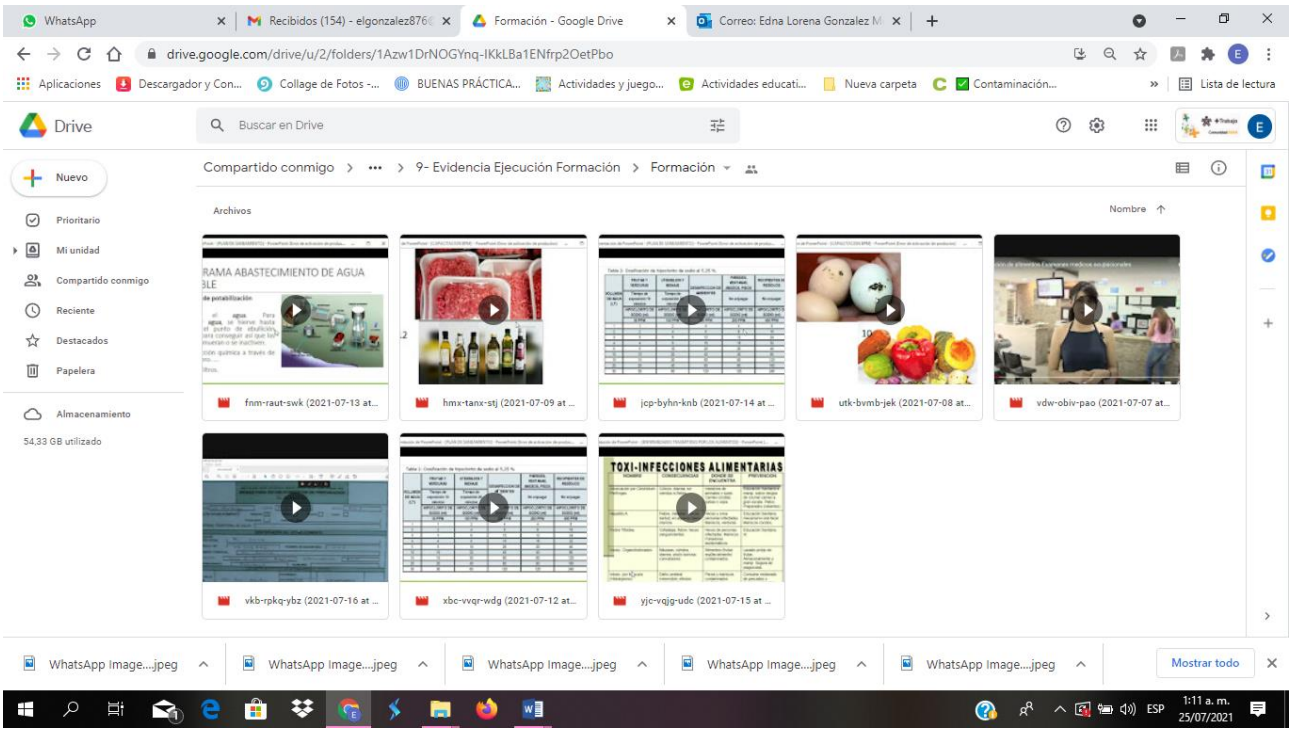
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: EDNA LORENA GONZALEZ MEDINA

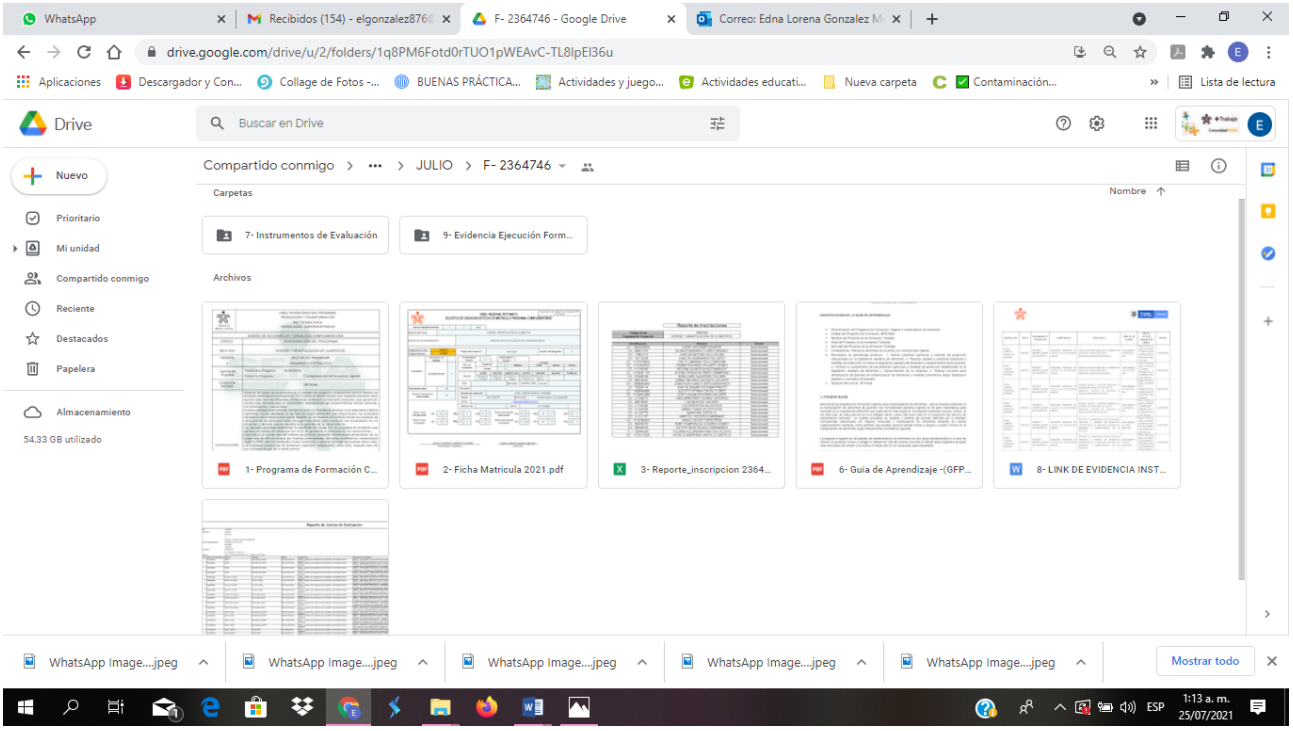
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

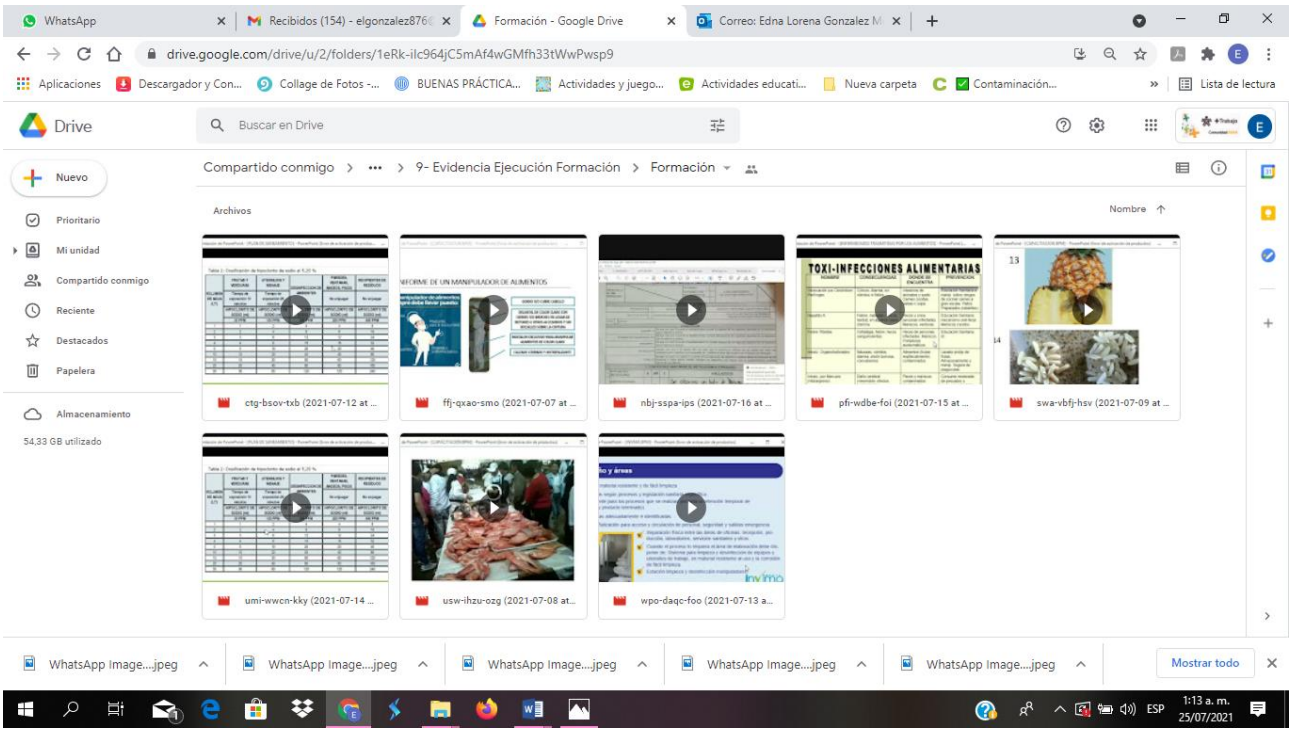
- Portafolio: ficha N°2364726





- Portafolio: Ficha N° 2364746





- Portafolio: Ficha N° 2377237

