

 <p>DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES) REGIONAL PUTUMAYO</p> <p>SERVICIO NACIONAL CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM</p> <p>Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1 Resolución DIAN N° 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)</p>	Código Regional	86
	Código Centro	951810
	Fecha Elaboración	Octubre de 2021
	Versión	JUNIO 2021 - 3,21
	ID de Proceso	88166-893473
	No. de documento	238341

DATOS DEL CONTRATISTA			
Nombres y apellidos contratista:	ROSALBA REINA DIAZ	C.C.	51.816.401
Correo electrónico contratista:	rreinad@sena.edu.co	IP/N° de contacto	3178863346
Régimen del IVA:	☐ NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	☐ NO
	☐ Es declarante de renta?	☐ NO	☐ Es Pensionado?
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
	N° 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			
N° del contrato:	2223939/2021	N° Compromiso SIIF	9221
Valor Total del Contrato	\$ 31.164.367	N ° Pago	9
Saldo Anterior del Contrato	\$ 7.766.200	Periodo objeto de pago	Del 01/10/2021 Al 31/10/2021
Nuevo Saldo del Contrato	\$ 4.779.200	Legalización comisiones del periodo	\$ 0,00
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción 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 Retención en la Fuente ART 383°	0,00%
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ 0	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 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					
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS	Octubre	Setiembre	Valor Base retención en la fuente	1.984.800,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.194.800	\$ 1.194.800	Valor Base retención en la fuente ICA	2.646.400,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 149.400	\$ 149.400	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 191.200	\$ 191.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	\$ 12.500	\$ 12.500	Menos Retención IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -		Reteica - 8299	26.464,00	1,000%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	\$ -			0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias \$7.522.064	\$ -			0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda \$ 3.630.800	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta \$ 1.161.856	\$ -		Descuentos de Libranza	0,00	
Salud hasta \$ 580.928	\$ -		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Renta Exenta 25% \$ 8.713.920	\$ 661.600		VALOR A PAGAR	\$ 2.960.536,00	
Retención en la Fuente Contingente	\$ -				

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO	
Municipio: Puerto Asis Período de Ejecución: Del 1 al 31 de Octubre de 2021 FORMACION REGULAR Y COMPLEMENTARIA NO PRESENCIAL	
Impartir Formación Profesional Integral a la Ficha 2339239 en el horario de 12 a 6 pm (52 H)	
C3R1: Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa	
Impartir Formación Profesional Integral a la Ficha 2413510 Cocina Básica (48 H)	
Impartir Formación Profesional Integral a la Ficha 2429843 Manipulación de alimentos (20 H)	
Apoyo al grupo de Desarrollo Curricular Reestructuración del Diseño Curricular Programa de Cocina del 27 de septiembre al 1 de octubre de 2021 en horario de 8 am a 5 pm (40 H)	

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 aquí 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

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

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS UPC
					1 0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR
2021-09	2021-09	I	13/10/2021	54011393	\$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

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

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2021-09	2021-09	I	13/10/2021	54011393	TOTAL A PAGAR
					\$353.100

DETALLE POR COTIZANTE																																																
INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES							PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES																		
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subjeto	Exonerado	Cotiz. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	YBP	YBT	SUN	IDE	UMA	UAC	UAC	UAC	UAC	UAC	CONSEJO	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntari o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN	
1	CC	51816401	REINA DIAZ ROSALBA	59	0			N																	230301	1.194.800	191.200	0	0	0	0	0	EPS037	1.194.800	149.400	14-23	1.194.800	2	12.500		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, Octubre 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
OCTUBRE 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 Formación Regular, así 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 Específicas:

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.	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
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	Verificar en el aplicativo asignado por la entidad que la totalidad de los aprendices estén matriculados, asociados a las rutas de aprendizaje	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus



	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.	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	
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	Formación Ficha 2339239 Complementario ID Ficha 2429843	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
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 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.	Se apoya el proceso de Reestructuración del Desarrollo curricular del Programa de Cocina con enfoque étnico diferencial con énfasis en las comunidades afrodescendientes del 27 de septiembre al 1 de octubre de 2021	Listados de asistencia y correos de designación recibidos Acta
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 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, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	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
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 ID2339239, para cumplir con el proceso de la Formación Profesional Integral correspondiente a la habilidad de Pastelería. Se realiza la Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato y se diseñan Instrumentos de Evaluación para la Ficha ID 2413510 y 2429843	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 2339239 desde casa de acuerdo a los lineamientos de Formación No presencial utilizando las herramientas digitales disponibles, como Redes sociales, email, videos, etc. Ficha 2339239: C3R1 : Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa (52H) Ficha 2413510 Cocina Básica (48 H) Ficha 2429843 Manipulación de Alimentos (20 H) Apoyo a Equipo Desarrollo Curricular (40 H)	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Fichas Asignadas: 2339239 2413510 2429843
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Se realiza la actualización de los formatos de acuerdo a los lineamientos de la plataforma Compromiso	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus



17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Se está atento a participar en las reuniones, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Listados de Asistencia cuando se presente el caso
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.	Se participó en las sesiones del grupo de trabajo de Desarrollo Curricular para la reestructuración del Desarrollo Curricular del Programa de cocina del 27 de septiembre al 1 de octubre de 8 am a 5 pm	Listados de asistencia
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 conocimientos	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	Se realiza el informe mensual de actividades correspondientes al mes de cobro (Octubre de 2021)	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de Octubre de 2021



	respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.		
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	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 Sofía 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 Octubre de 2021	Informe mensual de actividades del mes de Octubre de 2021
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión 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 reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	Impartir FPI, a los aprendices de la Ficha ID 2339239 desde casa de acuerdo a los lineamientos de Formación No presencial utilizando las herramientas digitales disponibles, como Redes sociales, email, videos, etc. Ficha 2339239: C3R1 : Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa (52H) Ficha 2413510 Cocina Básica (48 H) Ficha 2429843 Manipulación de Alimentos (20 H) Apoyo a Equipo Desarrollo Curricular (40 H)	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Fichas asignadas: 2339239 2413510 2429843
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 Septiembre de 2021 Planilla de Pago No. 54011393	Planilla de pago salud y pensión mes de Septiembre de 2021, Planilla No. 54011393 , expedido por mi planilla Usuario: CC51816401



			Clave: reina5181
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.	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 Pastelería ID Ficha 2339239, a los Complementario Ficha 2413510 y 2429843	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
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.	Se es reservado en comunicar la información confidencial	Reserva de la información
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 las normas 240201056 y 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, y/o requisitos definidos en el diseño curricular,	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



	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 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.	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" deberá 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 explícita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros	Contratada únicamente en la Regional Putumayo según contrato 100 de 4 de febrero de 2021	Contrato de prestación de servicios que reposa en Archivo



	centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.		
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	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 tecnológico 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 realiza la divulgación de las ofertas educativas a través de redes sociales	Listados de asistencia cuando se presente el evento
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Atenta a cualquier requerimiento y se realiza la entrega del informe mensual de Octubre de 2021	Informe mensual de Octubre 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 complementa 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. 54011393 de Mi planilla, correspondiente al mes de Septiembre de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (10) 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



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

Documento de Trabajo No controlado
FPI 27-05-2020

Fecha de diligenciamiento	8	9	2021					
Nombre del Curso:	COCINA BÁSICA							
Nombre de las Competencias:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.							
Código de la Ficha:	2413510	Código del Programa	63550048					
Código Empresa	1650408	Versión del programa:	1					
Formación	Formación a la Medida	Convocatoria Abierta	X					
	Complementaria	Convocatoria Cerrada						
		Tipo de Formación	Presencial					
			Virtual					
		Jornada	Mañana	Tarde	Noche	Diurno		
		X						
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
		6 am - 12 m	6 am - 12 m	6 am - 12 m	6 am - 12 m	6 am - 12 m	6 am - 12 m	6 am - 12 m
	Aula:	SENA EN CASA		Municipio:	PUERTO ASIS	Vereda:		
Total horas curso:	60	Convenio:						
Numero de alumnos matriculados	25	Nombre del Instructor:	ROSALBA REINA DIAZ					
		Cédula:	51.816.401	Dirección:	BARRIO COLINA CAMPESTRE			
		E-mail:	rreinad@sena.edu.co					
		Teléfono fijo:		Celular:	3178863346			
Fecha inicio Inscripciones:	Día 1 0	Mes 0 9	Año 2 1	Fecha terminación Inscripción:	Día 2 8	Mes 0 9	Año 2 1	
Fecha inicio Formación:	Día 2 9	Mes 0 9	Año 2 1	Fecha terminación formación:	Día 0 8	Mes 1 0	Año 2 1	

JESUS LEONARDO CABRERA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2413510
Programa de Formación	COCINA BÁSICA

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1124863130	ALEIDA JAKELINE CERON MUÑOZ	Seleccionado
CC - 37861366	ALINA ELENA RODRIGUEZ LEVETTE	Seleccionado
CC - 1032439883	ANDREA CAROLINA BELEÑO HERNANDEZ	Seleccionado
CC - 1124314315	ARIEL FERNANDO ERAZO LOPEZ	Seleccionado
CC - 66871896	CLAUDIA GERARDINA LLANOS OSORIO	Seleccionado
CC - 1123306027	DAYANA MARCELA CEBALLOS GUZMAN	Seleccionado
CC - 49758508	DIANA PATRICIA DAVID CASADIEGO	Seleccionado
CC - 1143235649	ERIKA PATRICIA LUNA GUERRERO	Seleccionado
CC - 94494067	HECTOR FABIAN BENAVIDES DIAZ	Seleccionado
CC - 52308765	INGRID ROCIO PEÑUELA RODRIGUEZ	Seleccionado
CC - 16928063	JOSE MANUEL CATANO SANCHEZ	Seleccionado
CC - 1085947654	JUAN DAVID SAMANIEGO ORBES	Seleccionado
CC - 97472269	JULIO CESAR MARTINEZ JACANAMEJOY	Seleccionado
CC - 1000287188	LIZ EMILY TORRES PEREZ	Seleccionado
CC - 1124316489	MANUEL SEBASTIAN TORO ERAZO	Seleccionado
CC - 27895730	MARIBEL LOZANO RODRIGUEZ	Seleccionado
CC - 1059062261	MARLENY ARIAS CALVACHE	Seleccionado
CC - 45531142	MARLY DEL ROSARIO BELEÑO PUERTA	Seleccionado
CC - 28551024	MILENA PATRICIA PARRA VERGARA	Seleccionado
CC - 69010400	ROSA HELENA ARIZA PAEZ	Seleccionado
CC - 66678943	VICTORIA EUGENIA GOMEZ ROJAS	Seleccionado
CC - 27895731	YADIRA LOZANO RODRIGUEZ	Seleccionado
CC - 39492090	YALITH PAOLA BRITO DUARTE	Seleccionado
CC - 37843052	YAMILE CASTELLANOS MARTINEZ	Seleccionado
CC - 1123302966	YEINER POLANIAS MUÑOZ	Seleccionado
CC - 91521169	ZABDIEL QUINTERO MARTINEZ	Seleccionado



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

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

Fecha de diligenciamiento	6	10	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:	2429843	Código del Programa	96151529				
Código Empresa	1661045	Versión del programa:	2				
Formación	Formación a la Medida	Convocatoria Abierta	X				
	Complementaria	Tipo de Formación	Presencial	X			
			Virtual				
		Horario	Jornada				
			LUNES 6 pm a 10 pm	MARTES 6 pm a 10 pm	MIERCOLES 6 pm a 10 pm	JUEVES 6 pm a 10 pm	VIERNES 6 pm a 10 pm
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 0 7	Mes 1 0	Año 2 1	Fecha terminación Inscripción:	Día 2 6	Mes 1 0	Año 2 1
Fecha inicio Formación:	Día 2 7	Mes 1 0	Año 2 1	Fecha terminación formación:	Día 0 7	Mes 1 1	Año 2 1

JESUS LEONARDO CABRERA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

GESTION DE TIEMPOS

Formato Registro de Actividades de Formación en SOFIA PLUS REGIONAL PUTUMAYO Trabajo No Controlado				Documento de
				Fecha: 24-02-2020
Titulado (☒)		Complementaria (☐)		
Fecha Entrega:	4/10/2021	Fecha Registro:	4/10/2021	
Cód. Programa	Nombre del Programa			
635201 V 1	TECNICO EN PASTERIA			
Ficha No.	AMBIENTE DE FORMACION			Municipio
2339239	AULA NO PRESENCIAL			PUERTO ASIS
Cód. Proyecto	Nombre del Proyecto			
2334430	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PUERTO ASIS			
Cédula No.	Nombres y Apellidos Instructor 1			
51816401	ROSALBA REINA DIAZ			
Guía de Aprendizaje No.	Actividad del Proyecto (Evento)			
1	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERIA, BAJO CRITERIOS TÉCNICOS CUMPLIENDO NORMATIVA LEGAL			
Cód. Competencia	Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)			Duración (Horas)
C3: 290801063	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERIA			96
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)				
C3R1: Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa				C3R1: 52
REPORTE SEMANAL DE FORMACION				
Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas	
1/10/2021	1/10/2021	12m - 4 pm	4	
4/10/2021	8/10/2021	12m - 4 pm	20	
11/10/2021	15/10/2021	12m - 4 pm	20	
19/10/2021	20/10/2021	12m - 4 pm	8	
TOTAL			52	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2339239 - PASTERIA
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
- 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: 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: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

- 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

- 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: 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
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 52,00

FICHA 2413510 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 99,90

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
01/10/2021	07/10/2021	OTROS	40,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			40,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA



El empleo
es de todos

Mintrabajo

INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERÍA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/dzz-isdf-jpf	https://drive.google.com/file/d/1daYYiP1dT16YF-q8bKNp-liahfdzKnu8/view?usp=sharing	22-09-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/sif-mytn-ifb	https://drive.google.com/file/d/16lqN31QeOqh260HhFhVfvo6pSevlw0En/view?usp=sharing	5-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/xwj-zsfn-cyu	https://drive.google.com/file/d/1W4m-L8JvJOyUForao3V9lUrgbaglrYJr/view?usp=sharing	6-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/pii-oxai-yhv	https://drive.google.com/file/d/1xsvic2CJlaz2fdlrOgcFNl1nck_v4he/view?usp=sharing	7-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/wdg-cimk-gun	https://drive.google.com/file/d/13O4vH6hU1B8qw9qnSqU5yOzLCfCu_jL/view?usp=sharing	8-10-2021

ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/gib-gmbj-kcr	https://drive.google.com/file/d/1xbvWYCda_k9yWG-qCdOrRTqxAeV2cPeo/view?usp=sharing	11-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/cmx-bxgs-nhs	https://drive.google.com/file/d/1yVdZBNxmd2r78pL6WTWG382i-5Wllwio/view?usp=sharing	12-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/inx-nfxn-afs	https://drive.google.com/file/d/1eHjDQfbIRwLM961KflvDhOy41TNN0H5a/view?usp=sharing	14-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2339239	PASTELERIA	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	https://meet.google.com/xvj-wjua-rzk	https://drive.google.com/file/d/1v0UCb8LQkufuXEnd2Kw31xGFPbfHlJKX/view?usp=sharing	15-10-2021

Regional Putumayo / Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima
Carrera 19 A # 23-57 Barrio 20 de Julio - PBX (098) 4227177

www.sena.edu.co


 SENAComunica



Certificado No.
SC-CER339681-1



Certificado No.
CO-SO-CER339681-1

INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Elaboración de preparaciones de base	https://youtu.be/BaDbS9NwRd8	https://youtu.be/BaDbS9NwRd8	29-09-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Elaboración de preparaciones de base	https://youtu.be/BaDbS9NwRd8	https://youtu.be/BaDbS9NwRd8	30-09-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Aplicación de normas	https://youtu.be/eJrIBfqs7M	https://youtu.be/eJrIBfqs7M	1-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Aplicación de normas	https://youtu.be/PtiOCHgblGQ	https://youtu.be/PtiOCHgblGQ	2-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Elaboración de platos calientes	https://youtu.be/VY5dbO5ozMU	https://youtu.be/VY5dbO5ozMU	3-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Elaboración de platos calientes	https://youtu.be/yuEFiFmSQtk	https://youtu.be/yuEFiFmSQtk	4-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Manejo de materia prima.	https://youtu.be/iSQ9oMEwHxA	https://youtu.be/iSQ9oMEwHxA	5-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2413510	COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Manejo de materia prima.	https://youtu.be/uQ1IEyLXSEE	https://youtu.be/uQ1IEyLXSEE	6-10-2021

Regional Putumayo / Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima
Carrera 19 A # 23-57 Barrio 20 de Julio - PBX (098) 4227177

www.sena.edu.co
 **SENAComunica**

LINKS DE FORMACIÓN ACTUALIZADO

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE CE	NÚMERO DE I	CORREO PERSONA	CORREO INSTITUCIÓN	NIVEL ACADÉMICO	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
10/4/2021 14:34:21	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
10/5/2021 13:35:02	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TECNICO	PASTELERÍA
10/6/2021 13:17:48	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TECNICO	PASTELERÍA
10/7/2021 13:44:15	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
10/8/2021 14:19:08	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TECNICO	PASTELERÍA
10/11/2021 14:06:52	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
10/12/2021 13:45:09	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
10/14/2021 13:22:04	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
10/15/2021 13:33:09	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.c	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	CÓDIGO DE FICHA DE	NOMBRE DEL MUNICIPIO	PERIODO DE LA ASIGNATURA	HORA DE INICIO DE FORMACIÓN	HORA FIN DE FORMACIÓN	LINK DE LA FORMACIÓN	DIRECCIÓN DE LA FORMACIÓN
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		3:00:00 a. m.	6:00:00 a. m.	https://meet.google.com/xyj-rwek-uph	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/sif-mytn-ifb	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/xwj-zsfm-cyu	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/pi-oxai-yhw	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/wdg-cimk-gun	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/gib-gmbj-kcr	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/cmx-bxgs-nhs	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/inx-nfxn-afs	
PASTELERÍA	2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/xvj-wjua-rzk	

EVIDENCIAS DRIVE 2339239

The screenshot displays the Google Drive web interface. The main view shows a folder named "2. EJECUCION DE LA FORMACION" containing a table of files. The table has columns for "Nombre", "Propietario", and "Última modificaci...". The files listed are:

Nombre	Propietario	Última modificaci...
2.1. INDUCCION	yo	27 jul. 2021
2.2. COMPETENCIA 290801092	yo	24 ago. 2021
2.3. COMPETENCIA 290801010	yo	23 sep. 2021
2.4 EJECUCION DE LA COMPETENCIA 220601501 SEGURIDAD Y S...	PAULA BRAVO	26 sep. 2021

The sidebar on the left shows navigation options: "Nuevo", "Mi unidad", "Computadoras", "Compartidos conmigo", "Recientes", "Destacados", and "Papelera". The "Almacenamiento" section indicates 12.43 GB de 15 GB utilizado(s).

The right sidebar shows the "2. EJECUCION DE LA FORMACION" folder details, including a "Hoy" section with a list of files: "EVIDENCIAS DRIVE PASTELERÍA FICHA ...", "EVIDENCIAS DRIVE 2413510.pdf", "Ficha Matricula.pdf", and "Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls".

The bottom of the screen shows the Windows taskbar with the date and time: 11:14 p. m., 26/10/2021.

drive.google.com/drive/u/0/folders/1Hn1jjlVQY2zGqUqZEP2dbiVU6bhtwmx

Aplicaciones Resultados de la bú... (3) WhatsApp Inicio de Sesión Nueva pestaña Sofa plus Formulario de Solici... no volver - antoni... Lista de lectura

Drive Buscar en Drive

Nuevo

Mi unidad Computadoras Compartidos conmigo Recientes Destacados Papelera

Almacenamiento (82% lleno)
12.43 GB de 15 GB utilizado(s)
[Comprar almacenamiento](#)

Compartidos conmigo > ... > 2.3. COMPETENCIA 290801010 > 2.3.3 EVIDENCIAS DE FORMACIÓN

Nombre	Propietario	Última modificaci...
OCTUBRE	yo	22:07
SEPTIEMBRE	yo	22:07

2.3.3 EVIDENCIAS DE FORMACIÓN

Detalles Actividad

Hoy

4 cargas completas

- EVIDENCIAS DRIVE PASTELERÍA FICHA ...
- EVIDENCIAS DRIVE 2413510.pdf
- Ficha Matricula.pdf
- Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls

Reporte de Juicios...xls Reporte de Juicios...xls LINK DE FORMACI...xlsx LINK DE FORMACI...xlsx PAGO OCTUBRE 2...pdf

Escritorio 19°C Lluvia ligera 11:16 p. m. 26/10/2021

drive.google.com/drive/u/0/folders/1OEuqghvU1HE-ZBdYyG7Q-fFri_DYoUYH

Aplicaciones Resultados de la bú... (3) WhatsApp Inicio de Sesión Nueva pestaña Sofa plus Formulario de Solici... no volver - antoni... Lista de lectura

Drive Buscar en Drive

Nuevo

Mi unidad Computadoras Compartidos conmigo Recientes Destacados Papelera

Almacenamiento (82% lleno)
12.43 GB de 15 GB utilizado(s)
[Comprar almacenamiento](#)

Compartidos conmigo > ... > 2.3.3 EVIDENCIAS DE FORMACIÓN > OCTUBRE

Nombre	Propietario	Última modificaci...
2.3.3.1. EVIDENCIAS DE FORMACIÓN	yo	22:08
2.3.3.2. SESIONES EN LINEA	yo	22:08

OCTUBRE

Detalles Actividad

Hoy

22:14

4 cargas completas

- EVIDENCIAS DRIVE PASTELERÍA FICHA ...
- EVIDENCIAS DRIVE 2413510.pdf
- Ficha Matricula.pdf
- Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls

Reporte de Juicios...xls Reporte de Juicios...xls LINK DE FORMACI...xlsx LINK DE FORMACI...xlsx PAGO OCTUBRE 2...pdf

Escritorio 19°C Lluvia ligera 11:17 p. m. 26/10/2021

drive.google.com/drive/u/0/folders/16lvK-br3-GXdShlav5xX_LSHf440PHS

Aplicaciones Resultados de la bú... (3) WhatsApp Inicio de Sesión Nueva pestaña Sofa plus Formulario de Solici... no volver - antoni... Lista de lectura

Drive Buscar en Drive

Nuevo

Mi unidad Computadoras Compartidos conmigo Recientes Destacados Papelera

Almacenamiento (82% lleno)
12.43 GB de 15 GB utilizado(s)
[Comprar almacenamiento](#)

Compartidos conmigo > ... > 2.3.6 FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA > ASISTENCIAS

Nombre	Propietario	Última modificaci...
AGOSTO	yo	22:17
OCTUBRE	yo	22:15
SEPTIEMBRE	yo	22:15

ASISTENCIAS

Detalles Actividad

Hoy

22:17

4 cargas completas

- EVIDENCIAS DRIVE PASTELERÍA FICHA ...
- EVIDENCIAS DRIVE 2413510.pdf
- Ficha Matricula.pdf
- Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls

Reporte de Juicios...xls Reporte de Juicios...xls LINK DE FORMACI...xlsx LINK DE FORMACI...xlsx PAGO OCTUBRE 2...pdf

Escritorio 19°C Lluvia ligera 11:18 p. m. 26/10/2021

drive.google.com/drive/u/0/folders/1LgErP79-5bvZXaH2Ny2i2u-T-OzSY9TB

Aplicaciones Resultados de la bú... (3) WhatsApp Inicio de Sesión Nueva pestaña Sofa plus Formulario de Solici... no volver - antoni... Lista de lectura

Drive Buscar en Drive

Nuevo

Mi unidad Computadoras Compartidos conmigo Recientes Destacados Papelera

Almacenamiento (82% lleno)
12.43 GB de 15 GB utilizado(s)
[Comprar almacenamiento](#)

Compartidos conmigo > ... > 2.3. COMPETENCIA 290801010 > 2.3.7 JUICIOS DE EVALUACIÓN

Nombre	Propietario	Última modificaci...
Reporte de Juicios Evaluativos (42).xls	yo	22:20

2.3.7 JUICIOS DE EVALUACIÓN

Detalles Actividad

Hoy

4 cargas completas

- EVIDENCIAS DRIVE PASTELERÍA FICHA ...
- EVIDENCIAS DRIVE 2413510.pdf
- Ficha Matricula.pdf
- Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls

Reporte de Juicios...xls Reporte de Juicios...xls LINK DE FORMACI...xlsx LINK DE FORMACI...xlsx PAGO OCTUBRE 2...pdf

Escritorio 19°C Lluvia ligera 11:18 p. m. 26/10/2021

EVIDENCIAS DRIVE 2413510

The screenshot displays the Google Drive web interface. The main content area shows a folder named 'OCTUBRE' containing a table of files. The table has columns for 'Nombre', 'Propietario', and 'Última modificaci...'. The files listed are 'Ficha 2413510' and 'Ficha 2429843', both owned by 'yo' and last modified on '13 oct. 2021'. A sidebar on the left shows navigation options like 'Mi unidad', 'Computadoras', and 'Compartidos conmigo'. A storage bar indicates 'Almacenamiento (82% lleno)' with '12.43 GB de 15 GB utilizado(s)'. A taskbar at the bottom shows various open applications, including 'Reporte de Juicios...', 'LINK DE FORMACI...', and 'PAGO OCTUBRE 2...pdf'. The system clock shows '11:08 p. m. 26/10/2021'.

Nombre	Propietario	Última modificaci...
Ficha 2413510	yo	13 oct. 2021
Ficha 2429843	yo	13 oct. 2021

Taskbar applications: Reporte de Juicios..., Reporte de Juicios..., LINK DE FORMACI..., LINK DE FORMACI..., PAGO OCTUBRE 2...pdf, Acta Apoyo Grupo..., Acta Apoyo Grupo..., EVIDENCIAS DE F..., ilovepdf_merged ..., un viaje de 10 met..., 19°C Lluvia ligera, 11:08 p. m. 26/10/2021.

drive.google.com/drive/u/0/folders/1gtfioTLWgscrrH-Ean5glrV1kLC6Kul10

Aplicaciones Resultados de la bú... (3) WhatsApp Inicio de Sesión Nueva pestaña Sofa plus Formulario de Solici... no volver - antoni...

Drive

Buscar en Drive

?

Nuevo

Mi unidad

Computadoras

Compartidos conmigo

Recientes

Destacados

Papelera

Almacenamiento (82% lleno)

12.43 GB de 15 GB utilizado(s)

Comprar almacenamiento

Compartidos conmigo > ... > Ficha 2413510 > 8. Evidencias de Formación

Nombre	Propietario	Última modificaci...
EVIDENCIAS DE FORMACIÓN 2413510.pdf	yo	14 oct. 2021
EVIDENCIAS DE FORMACIÓN 2413510.pdf	yo	14 oct. 2021
Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls	yo	23:04

8. Evidencias de Formación

Detalles Actividad

Hoy

23:08

Subiste un elemento

Reporte de Juicios Evaluativos

2 cargas completas

Ficha Matricula.pdf

Reporte de Juicios Evaluativos (43).xls

Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows.

Mostrar todo

Reporte de Juicios...xls

Reporte de Juicios...xls

LINK DE FORMACI...xlsx

LINK DE FORMACI...xlsx

PAGO OCTUBRE 2...pdf

Escritorio

19°C Lluvia ligera

11:09 p. m. 26/10/2021



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de apoyo al equipo de desarrollo curricular para la estructuración de diseño curricular del programa de cocina 635503 versión 103 del 27 de septiembre al 1 de octubre de 2021			
CIUDAD Y FECHA: Puerto Asís 1 de octubre de 2021		HORA INICIO:	HORA FIN:
LUGAR Y/O ENLACE: Virtual Teams– Por aislamiento preventivo COVID- 19		DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Apoyo al equipo de desarrollo curricular para la estructuración de diseño curricular del programa de cocina 635503 versión 103 del 27 de septiembre al 1 de octubre de 2021			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Reestructuración del Diseño Curricular del Programa de Cocina Código 635503 Versión 103, con enfoque étnico diferencial con énfasis en las comunidades afrodescendientes. Se trabaja en el Proyecto Formativo			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Se trabaja en la reestructuración del Diseño Curricular del Programa de Cocina Código 635503 Versión 103, con enfoque étnico diferencial con énfasis en las comunidades afrodescendientes.			
Inst. Técnico	Rosalba Reina	rreinad@sena.edu.co	Putumayo
Inst. Técnico	Clara Inés Yotengo Rivera	ciyotengo@sena.edu.co	Putumayo
Inst. Técnico	Camilo De Ávila	chef.deavila@gmail.com	San Andrés
Inst. Técnico	Fredy Javier Vargas	fjvargasm@sena.edu.co	Choco
Asesor metodológico	Juan Simbaqueba	jsimbaqueba@sena.edu.co	CNHTYA
Asesor metodológico	Martha Rincon	mirincon@sena.edu.co	CNHTYA
Profesional Diseño y Producción Curricular	Ana Arias	anarias@sena.edu.co	Valle
Profesional Diseño y Producción Curricular	Luis Enrique Murillo López	llmurillo@sena.edu.co	Choco
Profesional Diseño y Producción Curricular	Ana Milena Sierra Ríos	sierram@sena.edu.co	Occidente Antioqueño
Profesional Diseño y Producción Curricular	Blyderson Arboleda Montañez	barboledam@sena.edu.co	Choco
CONCLUSIONES			
Se apoya al equipo de desarrollo curricular en la estructuración de diseño curricular del programa de cocina 635503 versión 103 del 6 al 10 de septiembre de 2021. Se trabaja en el Proyecto Formativo			
COMPROMISOS			
ACTIVIDAD	RESPONSABLE		FECHA
Por este mes se autorizan 40 horas	Jesús Leonardo Cabrera Guzmán Coordinador Académico		Octubre 1 de 2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)			



PANTALLAZOS CONVOCATORIA A PARTICIPACIÓN

Jornada de desarrollo curricular programa cocina con enfoque diferencial



Jesús David Iguarán Pinedo

Vie 10/09/2021 17:46

Para: Freider Alejandro Narvaez Herrera; Carlos Javier Gonzalez Navarrete

CC: Jairo Javier Espindola Nino; Juan Simbaqueba Vargas; Martha Isabel Rincon Baez; Rosalba Reina Diaz y 7 más

Estimados subdirectores,

Cordial saludo,

Continuando con las jornadas de trabajo para el fortalecimiento del programa de cocina con enfoque diferencial, se ha propuesto desde la red de Hotelería y Turismo avanzar en la construcción del desarrollo curricular del programa en mención. Por lo anterior, solicitamos de los profesionales e instructores técnicos relacionados seguidamente para participar activamente de manera virtual a través de la plataforma Teams del 27 de septiembre de 2021 al 1 de octubre del presente año en la jornada de 8:00 de la mañana a 5:00 de la tarde.

Inst. Técnico	Rosalba Reina	rreinad@sena.edu.co	Putumayo
Inst. Técnico	Clara Inés Yotengo Rivera	ciyotengo@sena.edu.co	Putumayo
Inst. Técnico	Camilo De Ávila	chef.deavila@gmail.com	San Andrés
Inst. Técnico	Fredy Javier Vargas	fjvargas@sena.edu.co	Choco
Asesor metodológico	Juan Simbaqueba	jsimbaqueba@sena.edu.co	CNHTYA
Asesor metodológico	Martha Rincon	mirincon@sena.edu.co	CNHTYA
Profesional Diseño y Producción Curricular	Ana Arias	anarias@sena.edu.co	Valle
Profesional Diseño y Producción Curricular	Luis Enrique Murillo López	llmurillo@sena.edu.co	Choco
Profesional Diseño y Producción Curricular	Ana Milena Sierra Rios	sierram@sena.edu.co	Occidente
Profesional Diseño y Producción Curricular	Blyderson Arboleda Montañez	barboledam@sena.edu.co	Choco

Agradecemos su gentil atención y quedamos atentos a la confirmación.

Compartimos el enlace de la jornada programada en Teams.

https://teams.microsoft.com/join/19%3ameeting_YzQxMDkxODMtNDg4ZC00YT5LTThiMDEtYzc5MWFiNzhjNjlk%40thread.v2%0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22472a342e-a768-4c33-a914-6d07b2776281%22%7d



Jesús David Iguarán Pinedo

Gestor Red Hotelería y Turismo

jdiguaranp@sena.edu.co

Centro de Logística y Promoción Ecoturística del

Magdalena

Avenida del Ferrocarril 27-97, Santa Marta, Colombia

Tel. 421 59 08 IP: 53886



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

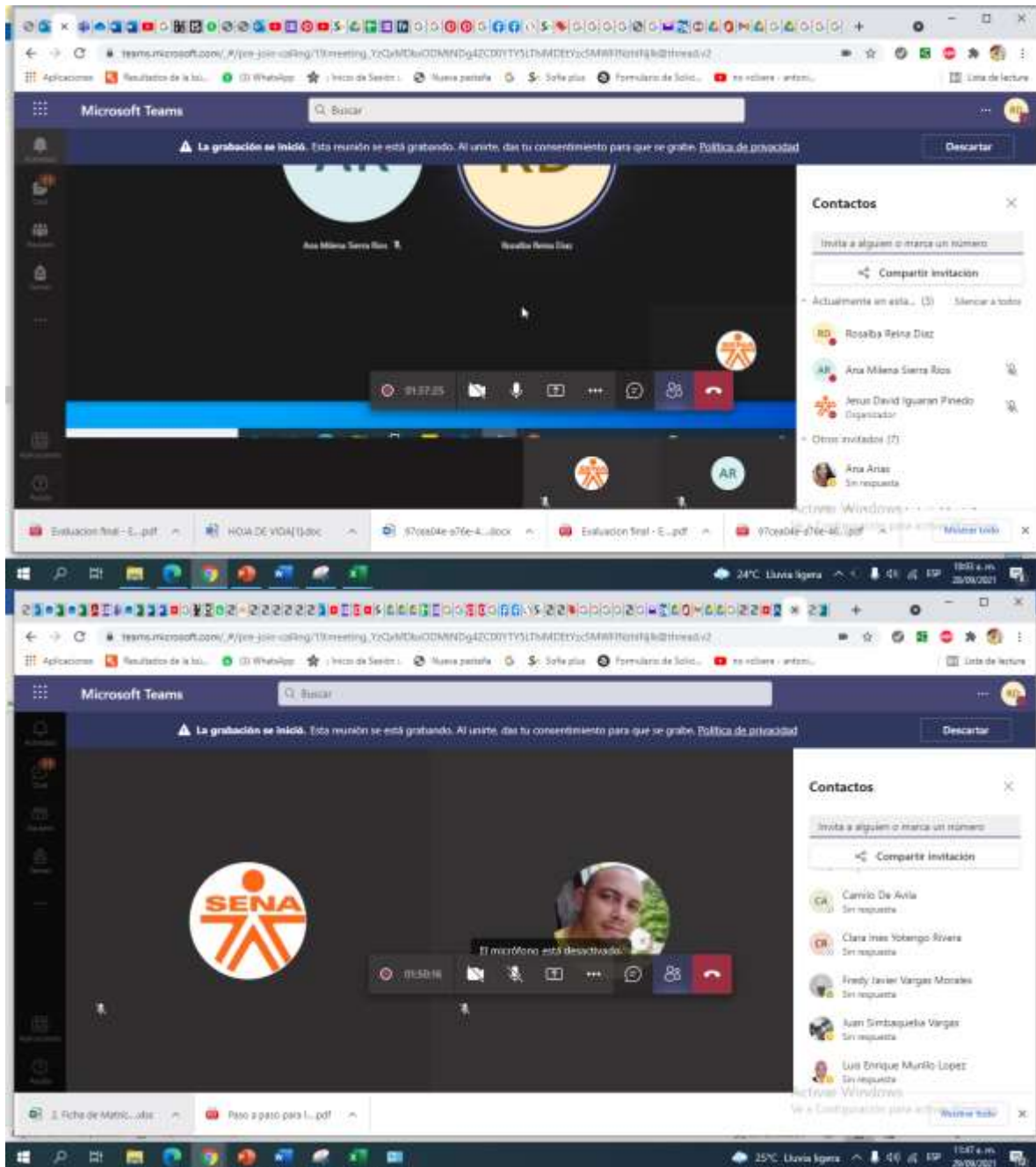
Responder

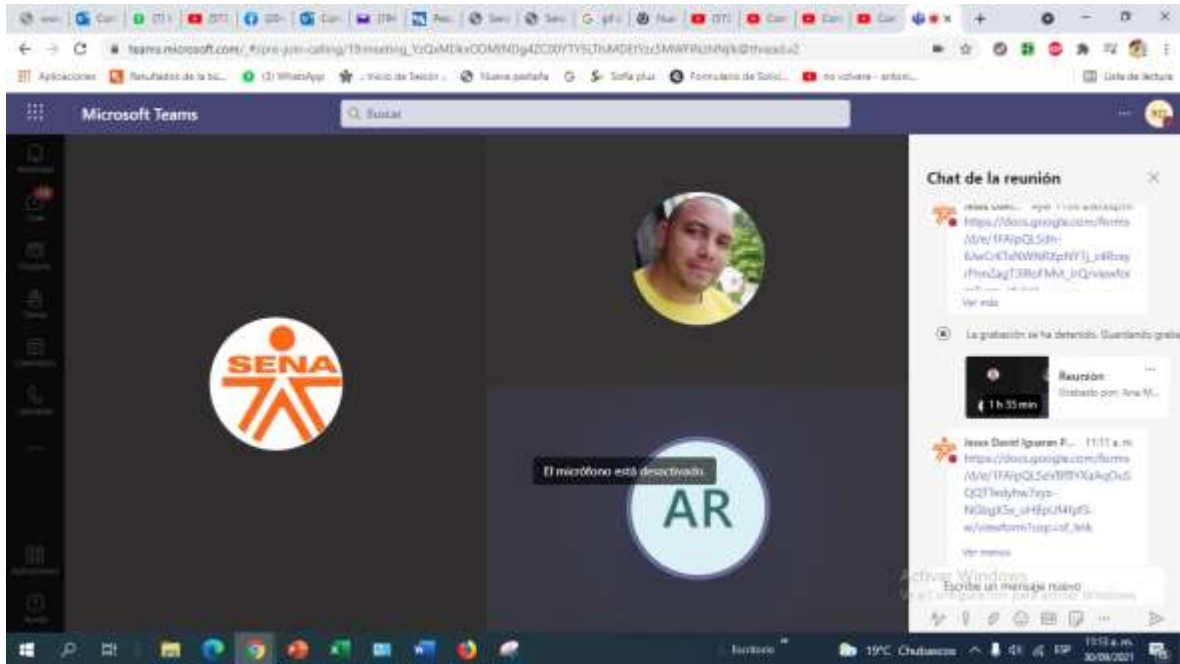
Responder a todos

Reenviar



PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN







REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 24 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)

Acta de apoyo al equipo de desarrollo curricular para la estructuración de diseño curricular del programa de cocina 635503 versión 103 del 6 al 10 de septiembre de 2021

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X		SENA/FPI	rreinad@sena.edu.co	3178863346	SI	
2	JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN		X			SENA/ COORDINACIÓN ACADEMICA	jcabrerag@sena.edu.co	3204832228	SI	