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	**Noviembre de 2021**
Versión	**JUNIO 2021 - 3,21**
ID de Proceso	**36823-665069**
No. de documento	**282751**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ROSALBA REINA DIAZ	**C.C.**	51.816.401	**IP/Nº de contacto**	3178863346
Correo electrónico contratista:	rreinad@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		SI	
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		79586233071	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**				NO	

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2223939/2021			**Nº Compromiso SIIF**		**9221**	
Valor Total del Contrato	$ 31.164.367	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 4.779.200	**10**	**Del**	**01/11/2021**	**Al**	**30/11/2021**	**$ 2.987.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 1.792.200		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

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

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.987.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 2.987.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.984.800**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

	Noviembre	**Octubre**
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**54748795**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.194.800	$ 1.194.800
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 149.400	$ 149.400
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 191.200	$ 191.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.500	$ 12.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 661.600	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.984.800,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.646.400,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	26.464,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 2.960.536,00**	

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio: Puerto Asís Período de Ejecución: Del 1 al 30 de Noviembre 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
C3R2: Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas
Impartir Formación Profesional Integral a la Ficha 2429843 Manipulación de alimentos (28 H)
Impartir Formación Profesional Integral a la Ficha 2456831 Manipulación de alimentos (40 H)
Apoyo al evento Semana Putumayo del 24 al 29 de noviembre de 2021 (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 aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2021-10	2021-10	I	17/11/2021	54748795	$353.100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

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

TOTALES PENSIÓN

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

TOTALES RIESGOS LABORALES

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

TOTALES CAJAS

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

TOTALES PARAFISCALES

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

TOTALES POR SUBSISTEMA

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

USUARIO: CC51816401
CLAVE: reina5181

PAGADA

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2021-10	2021-10	I	17/11/2021	54748795	$353.100	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario 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	EPS037	1.194.800	149.400	14-23	1.194.800	2	12.500		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

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

Hace constar:

Que el Sr(a) ROSALBA REINA DIAZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 51816401 el día 19/11/2021 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, Noviembre 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 NOVIEMBRE del año 2021

Referencia: **100** del año 2021

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los 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 e ID Ficha 2456831	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.	Pendiente para nueva designación	Listados de asistencia y correos de designación cuando se presente la ocasión
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempéño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromíSo —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Se siguen los lineamientos que se encuentran en el aplicativo Compromiso	Certificados Sofía Plus
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Se realiza requerimiento oportuno de los materiales de formación requeridos para la Ejecución de la Formación Profesional Integral	Archivo almacén
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Atenta a cualquier designación	se siguen los lineamientos del Sena y se ejecuta el contrato
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Se apoya a los instructores que imparten transversales y se siguen los lineamientos del Sena	Se ejecuta el contrato según los lineamientos

12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Se apoya a los aprendices en su proceso de la Etapa productiva y así mismo se realiza la divulgación del Reglamento del Aprendiz	Portafolio del Instructor Carpeta de novedades Drive
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, 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 Pasteleria. Se realiza la Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato y se diseñan Instrumentos de Evaluación para la Ficha ID 2429843 y 2456831	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 (30 H) C3R2: Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas (22 H) Ficha 2429843 Manipulación de Alimentos (28 H) Ficha 2456831 Manipulación de Alimentos (40 H) Apoyo evento Semana Putumayo Corferias (40 H)	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Acta Fichas Asignadas: 2339239 2429843 2456831

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	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.	Pendiente a una nueva designación	Listados de asistencia cuando se presente la ocasión
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se usan las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, con el fin de fortalecer la formación y dar cumplimiento a la ejecución del contrato suscrito.	Aplicativo Territorium
21	.Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Se usan estrategias de persuasión y motivación a la formación, para evitar la deserción de los aprendices.	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Se realiza el seguimiento de cada aprendiz cumpliendo con los estándares de cumplimiento y los lineamientos del Sena, informando cualquier novedad de forma oportuna a Coordinación Académica	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
23	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Se utilizan las herramientas tecnológicas necesarias para complementar el proceso formativo	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Se utiliza un lenguaje de comunicación asertivo y puntual para transmitir la información y los conocimeintos	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Se utilizan las herramientas informáticas necesarias para impartir la formación en la habilidad de cocina	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar,	Se realiza el informe mensual de actividades correspondientes al mes de cobro (Noviembre de 2021)	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de Noviembre de 2021

	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.		
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	Atenta a cualquier designación	Listas de asistencia en caso de ocurrir el evento
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Atenta para cuando se presente la ocasión	Listados de asistencia Portafolio del Instructor Drive Cuando se presente la ocasión
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).	Se utilizan las herramientas de la Entidad para el buen desempeño de la Formación bajo los nuevos lineamientos de Formación No presencial por ocasión de la Pandemia por el Covid 19	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Se entrega el reporte de actividades correspondiente al mes de Noviembre de 2021	Informe mensual de actividades del mes de Noviembre de 2021
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestion de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia y Portafolio del Instructor en caso de ocurrir el evento
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y 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 (30 H) C3R2: Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas (22 H) Ficha 2429843 Manipulación de Alimentos (28 H) Ficha 2456831 Manipulación de Alimentos (40 H)	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Acta Fichas Asignadas: 2339239 2429843 2456831

		Apoyo evento Semana Putumayo Corferias (40 H)	
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Se realiza el pago de seguridad social para el periodo de cotización del mes de Octubre de 2021 Planilla de Pago No. 54748795	Planilla de pago salud y pensión mes de Octubre de 2021, Planilla No. 54748795 , expedido por mi planilla Usuario: CC51816401 Clave: reina5181
34	Desarrollar su gestión como instructor con total aoutonomia, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Se imparte formación profesional integral de manera no presencial siguiendo los lineamientos del Covid 19, y los principios, normas y reglamentos del Sena, a los aprendices del Técnico en Pastelería ID Ficha 2339239, a los Complementario Ficha 2429843 y 2456831	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. Se realiza el curso de capacitación sobre Discapacidad	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	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

	innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.		
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.	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
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Se utilizan las herramientas de divulgación de los cursos complementarios, como plantillas provistas por el Sena, Redes Sociales, Visitas de Campo, para cumplir con el número requerido para realizar los cursos.	Portafolio del Instructor Drive Sofía Plus
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia cuando se presente el evento
45	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Atenta a cualquier designación	Portafolio del Instructor Drive Sofía Plus
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 dias, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales com: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas.	Realizar en el sistema el registro del proceso formativo de acuerdo a los lineamientos establecidos por la institución.	Aplicativo Sofia plus
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444” o la actualización “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056” debera aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2021.	Se tiene certificación de la norma 240201056 y 240201057	Certificados Sena
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de	Se vela por el cuidado de los equipos facilitados por el SENA, para la ejecución de los programas designados	Equipos en buen estado.

	bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.		
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	Contratada únicamente en la Regional Putumayo según contrato **100** de 4 de febrero de 2021	Contrato de prestación de servicios que reposa en Archivo
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	Estar atenta a los lineamientos SIGA	Pendiente de cualquier requerimiento como Protocolos de Bioseguridad con ocasión de la Pandemia por el Covid 19
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de formación.	Estar atenta al requerimientos del Equipo de Autoevaluación y Aseguramiento de la Calidad.	No se realizó este mes
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del contrato y se cumple con otras actividades designadas	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **100** de 4 de febrero de 2021
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Se 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 Noviembre de 2021	Informe mensual de Noviembre de 2021
56	.Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Se utilizan las plataformas digitales institucionales para el cumplimiento del objeto del contrato	Portafolio del instructor Drive Sofía Plus
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Atenta a cualquier designación Se realizó la capacitación de la Orientación de la Formación en Ambientes virtuales de Aprendizaje	Certificados Sofía Plus
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **100** de 4 de febrero de 2021

	desarrollo de la misión institucional del SENA.	contrato y se cumple con otras actividades designadas	

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.		Bogotá	24 de noviembre de 2021	29 de noviembre de 2021
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. 54748795 de Mi planilla, correspondiente al mes de Octubre 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

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

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

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	**Versión del programa:**	2
Código Empresa	**1661045**				

Formación	**Formación a la Medida**		
	Complementaria	x	

Convocatoria Abierta	X	**Convocatoria Cerrada**		
Tipo de Formación	**Presencial**	X	**Jornada**	
	Virtual		**Mañana**	
			Tarde	
			Noche	X
			Diurno	

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
	6 pm a 10 pm	**6 pm a 10 pm**	**6 pm a 10 pm**	**6 pm a 10 pm**	**6 pm a 10 pm**	**6 pm a 10 pm**	**6 pm a 10 pm**

Aula:	SENA EN CASA	**Municipio:**	PUERTO ASIS	**Vereda:**	
Convenio:					
Nombre del Instructor:	ROSALBA REINA DIAZ				
Cédula:	51.816.401	**Dirección**	COLINA CAMPESTRE		
E-mail:	rreinad@sena.edu.co				
Teléfono fijo:		**Celular:**	3178863346		

Total horas curso:	48	**Fecha inicio Inscripciones:**	**Día**	0	7	**Mes**	1	0	**Año**	2	1	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	2	6	**Mes**	1	0	**Año**	2	1
Numero de alumnos matriculados	25	**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

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2429843
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1007246413	ADRIANA CRISTINA RICO BASTIDAS	Seleccionado
CC - 69021857	BLANCA MIREYA RODRIGUEZ ZAMORA	Seleccionado
CC - 69028549	CLAUDIA CORDOBA HERMIDA	Seleccionado
CC - 1193036986	DANIEL ALFONSO JOTTA LARA	Seleccionado
CC - 1123201733	DIANA YINETH GONZALEZ OBANDO	Seleccionado
CC - 18495616	DIOMEDES LOPEZ GUERRA	Seleccionado
CC - 1130663388	EDWIN WILMER BRAVO ESCOBAR	Seleccionado
CC - 69020842	ERIKA YAMINA ENRIQUEZ ZAMBRANO	Seleccionado
CC - 69026734	FLORESMITD RODAS ARENAS	Seleccionado
CE - 387460	GIUSEPPE PRIGIGALLO	Seleccionado
CC - 1123205690	GLORIA ESPERANZA TREJOS RAMIREZ	Seleccionado
CC - 1006845339	LILIANA ANDREA PORTILLA GARCIA	Seleccionado
CC - 1000287188	LIZ EMILY TORRES PEREZ	Seleccionado
CC - 1123310432	LIZETH MAYERLY MUÑOZ VELASCO	Seleccionado
CC - 52337234	LUCENI ORTIZ LANDAZURI	Seleccionado
CC - 1122137210	LUZ XIMENA ARIAS ANDRADE	Seleccionado
CC - 1123207530	MAGDA MILENA ORTIZ ANGULO	Seleccionado
CC - 20866247	MARIA DEL CARMEN JIMENEZ RUIZ	Seleccionado
CC - 69005676	MARIA EUGENIA MELENDES CASTELLANOS	Seleccionado
CC - 1026552200	MARIA IMELDA JOJOA CHAVEZ	Seleccionado
CC - 41117787	MIRIAM ROSAURA CUASANCHIR PORTILLA	Seleccionado
CC - 1088273190	NANCY RUBIELA YELA BENAVIDES	Seleccionado
CC - 69023497	NOHORA YAMILETH PRADO ANGULO	Seleccionado
CC - 1125179130	RUBIELA SAMBONI RAMOS	Seleccionado
CC - 1123317844	YADIRA JIMENA ERAZO CANAMEJOY	Seleccionado

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

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

Fecha de diligenciamiento	10	11	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:	**2456831**	**Código del Programa**	96151529	**Versión del programa:**	2
Código Empresa	**1677878**				

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

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
	6 am a 2 pm	**6 am a 2 pm**	**6 am a 2 pm**		**6 am a 2 pm**	**6 am a 2 pm**	**6 am a 2 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**	1	2	**Mes**	1	1	**Año**	**2**	**1**	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	**2**	**5**	**Mes**	**1**	**1**	**Año**	**2**	**1**
Fecha inicio Formación:	**Día**	2	6	**Mes**	**1**	**1**	**Año**	**2**	**1**	**Fecha terminación formación:**	**Día**	**0**	**1**	Mes	**1**	**2**	**Año**	**2**	**1**

JESUS LEONARDO CABRERA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

Formato Registro de Actividades de Formación en SOFIA PLUS

REGIONAL PUTUMAYO

Documento de Trabajo No Controlado

Fecha: 24-02-2020

Titulada (X)			**Complementaria ( )**	
Fecha Entrega:	4/11/2021	**Fecha Registro:**	4/11/2021	
Cód. Programa	**Nombre del Programa**			
635201 V 1	TECNICO EN PASTELERIA			
Ficha No.	**AMBIENTE DE FORMACION**			**Municipio**
2339239	AULA NO PRESENCIAL			PUERTO ASIS
Cód. Proyecto	**Nombre del Proyecto**			
2324430	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA 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 PASTELERIA, 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 PASTELERÍA			384
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 C3:R2: Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas				C3:R1: 30 C3:R2: 22

REPORTE SEMANAL DE FORMACION

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
2/11/2021	5/11/2021	12m - 4 pm	16
8/11/2021	12/11/2021	12m - 4 pm	20
16/11/2021	19/11/2021	12m - 4 pm	16
		TOTAL	52

Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 1**			
	DAYANA CEBALLOS			
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**			
	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA, BAJO CRITERIOS TÉCNICOS CUMPLIENDO NORMATIVA LEGAL			
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)**			**Duración (Horas)**
				28
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)				

REPORTE SEMANAL DE FORMACION

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
22/11/2021	26/11/2021	12 PM - 4 PM	**20**
29/11/2021	30/11/2021	12 PM - 4 PM	**8**
		TOTAL	**28**

Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 1**			
16375616	**JUAN CARLOS OSORIO**			
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**			
GUIA 2 DO-DOES	EJECUTAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA BAJO PARAMETROS DE INOCUIDAD Y CALIDAD			
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)**			**Duración (Horas)**
240202501	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.			40
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)				
1. Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida 4. Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.				

REPORTE SEMANAL DE FORMACION

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
2/11/2021	5/11/2021	4 PM - 6 PM	**8**
8/11/2021	12/11/2021	4 PM - 6 PM	**10**
16/11/2021	19/11/2021	4 PM - 6 PM	**8**
22/11/2021	26/11/2021	4 PM - 6 PM	**10**
29/11/2021	30/11/2021	4 PM - 6 PM	**4**
		TOTAL	**40**
		TOTAL HORAS FICHA	120

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/11/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2339239 - PASTELERIA

• 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.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

• 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 DE APRENDIZAJE: 2429843 - 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 : 27,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,90

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
12/11/2021	19/11/2021	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
ROSALBA REINA DIAZ	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/ogp-jefa-ccc	https://drive.google.com/file/d/15tU5bHrGSyX7_5ExQiTo9EUQIFVvYS9o/view?usp=sharing	05-11-2021
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/jzx-jzeq-jkn	https://drive.google.com/file/d/18cHxUvbf1Xe_xON5kOcqLYHTRbf0RVul/view?usp=sharing	8-11-2021
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/xmx-tdur-uua	https://drive.google.com/file/d/13QVP-GALGBREkN0Iy8vCYgW4gq611VXH/view?usp=sharing	9-11-2021
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/yai-fece-kcf	https://drive.google.com/file/d/1iwGixohLFrBAn93z5itsbv5BmePm0b6_/view?usp=sharing	11-11-2021
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	https://meet.google.com/jhv-ntue-uhf	https://drive.google.com/file/d/1DZOX-VoDTQKPRN	12-11-2021

				producto y técnicas de almacenamiento.		q1PqfZc2M_mo-0_O7K/view?usp=sharing	
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/mdz-trbz-mwz	https://drive.google.com/file/d/11zdrBEAZHfClxoPMKBMdAiKYsEBNl4PN/view?usp=sharing	16-11-2021
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/gbu-hfnm-ryd	https://drive.google.com/file/d/1lx5-pslPV2nlOn2t0NyCjaCQkwEtlGdf/view?usp=sharing	17-11-2021
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/duz-tcfr-iag	https://drive.google.com/file/d/1y9ZBGXhwO58Y5Tw7C8a2dvTk5B21RjuK/view?usp=sharing	18-11-2021
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/pff-tfzf-gjx	https://drive.google.com/file/d/1EpHAsVvFn4iXBECpi4okUZU9YF-x4Y_Y/view?usp=sharing	19-11-2021

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

www.sena.edu.co
SENAComunica

Great Place To Work. Certificado DIC 2019 - DIC 2020 COL

icontec ISO 9001 Certificado No. SC-CER339681-1

IQNet Certificado No. CO-SC-CER339681-1

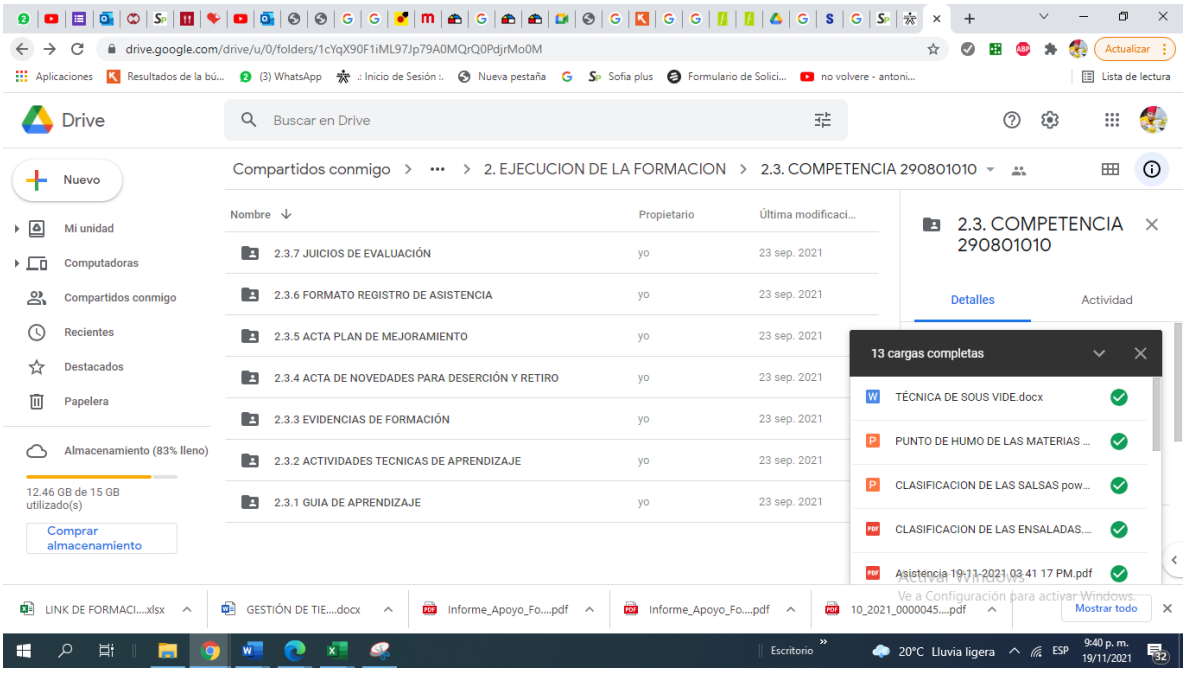
INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
ROSALBA REINA DIAZ	2429843	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria	https://youtu.be/QwGZ6k8KUCI	https://youtu.be/QwGZ6k8KUCI	27-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2429843	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y	https://youtu.be/W2eIFGSP_0E	https://youtu.be/W2eIFGSP_0E	29-10-2021

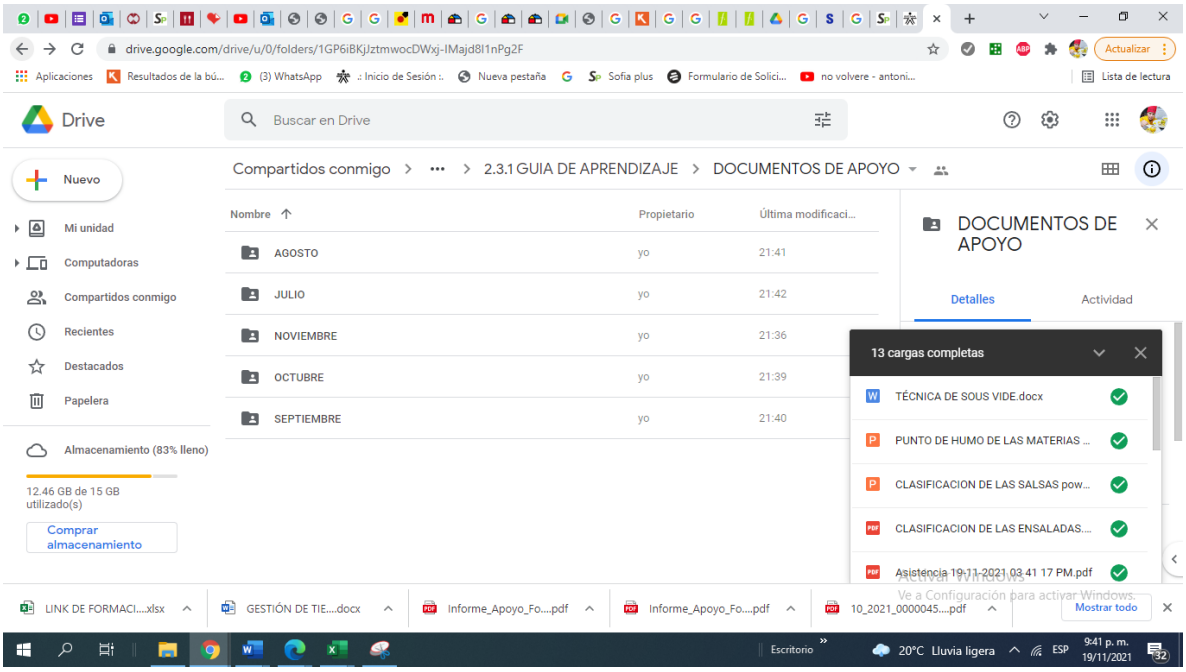
				reglamentación sanitaria			
ROSALBA REINA DIAZ	2429843	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente	https://youtu.be/eiioKuhWVeU	https://youtu.be/eiioKuhWVeU	31-10-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2429843	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes	https://youtu.be/zqII9TIW4kU	https://youtu.be/zqII9TIW4kU	2-11-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2429843	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad	https://youtu.be/Gc56-rtMu9Y	https://youtu.be/Gc56-rtMu9Y	3-11-2021
ROSALBA REINA DIAZ	2429843	COMPLEMENTARIO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	EVAUACIÓN	https://forms.gle/GzCTGaws67pm12mDA	https://forms.gle/GzCTGaws67pm12mDA	7-11-2021

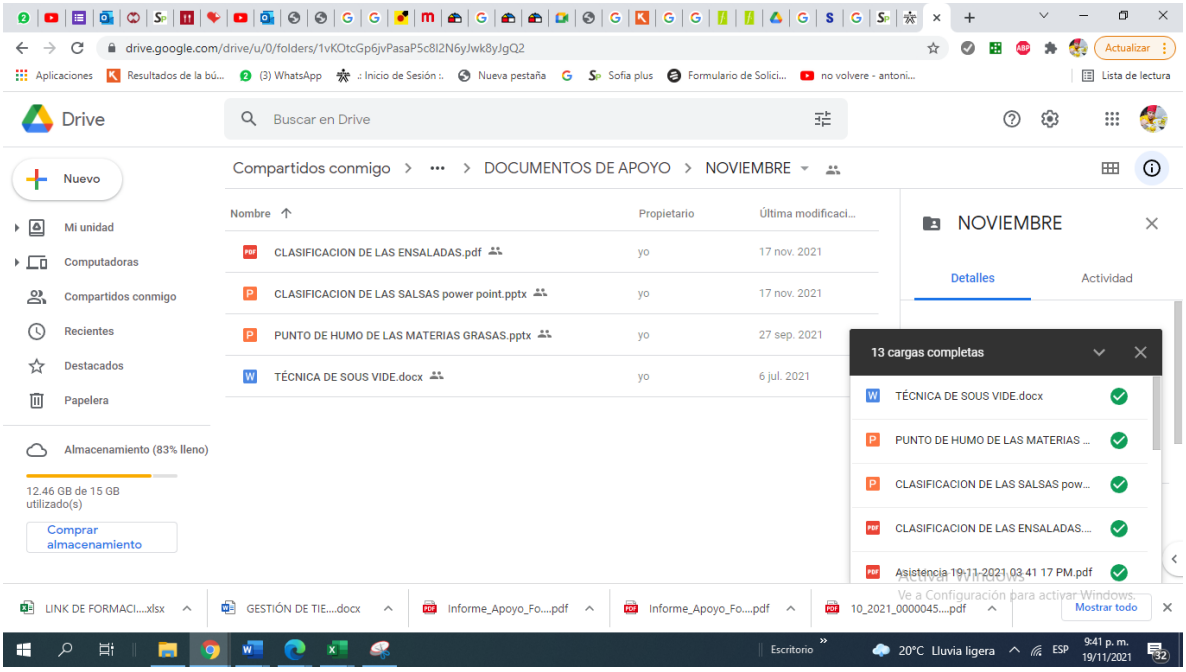
Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE CE	NÚMERO DE CELULA	CORREO PERSONAL	CORREO INSTITUCIO	NIVEL ACADÉMICO (	NOMBRE DEL
11/5/2021 13:15:00	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/8/2021 13:15:25	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/9/2021 13:42:58	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/11/2021 13:43:56	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	51816401	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/12/2021 13:36:16	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TITULADA	PASTELERÍA
11/16/2021 13:45:29	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/17/2021 13:22:57	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/18/2021 13:28:15	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA
11/19/2021 13:44:29	ROSALBA REINA DIAZ	51816401	3178863346	rossydeperez@hotmail.co	rreinad@sena.edu.co	TÉCNICO	PASTELERÍA

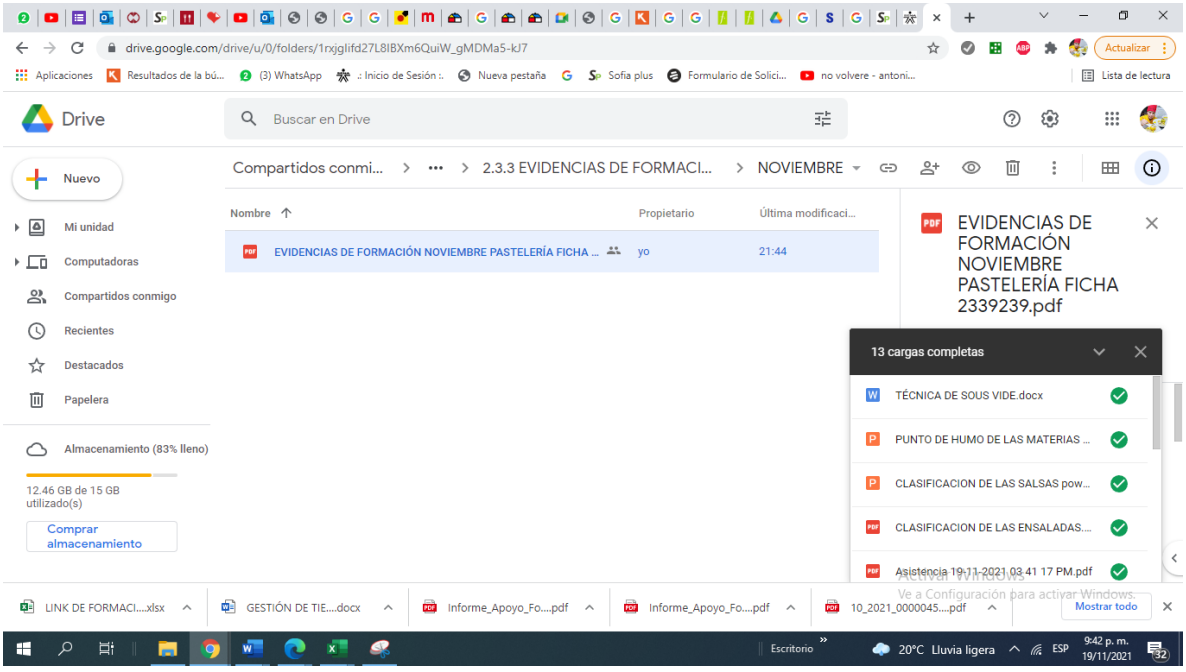
CÓDIGO DE FICHA DE	NOMBRE DEL MUNIC	PERIODO DE LA ASIC	HORA DE INICIO DE F	HORA FIN DE FORMA	LINK DE LA FORMAC	DIRECCION DE LA
2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/ogp-jefa-ccc	
2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/jzx-jzeq-jkn	
2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/xmx-tdur-uua	
2339234	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/yai-fece-kcf	
2339239	PUERTO ASÍS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/jhv-ntue-uhf	
2339239	PUERTO ASÍS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	https://meet.google.com/mdz-trbz-mwz	
2339239	PUERTO ASÍS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	meet.google.com/gbu-hfnm-ryd	
2339239	PUERTO ASIS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	meet.google.com/duz-tcfr-iag	
2339239	PUERTO ASÍS - SENA EN CASA		2:00:00 a. m.	4:00:00 a. m.	meet.google.com/pff-tfzf-gjx	

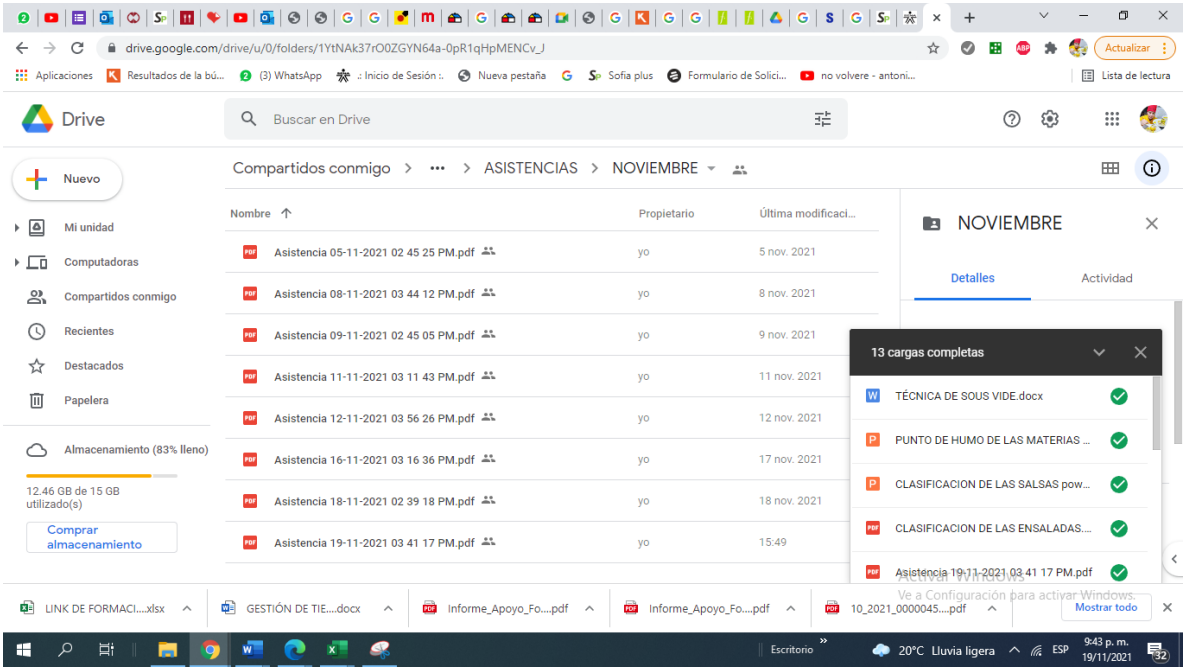
EVIDENCIAS DRIVE PASTELERÍA FICHA 2339239

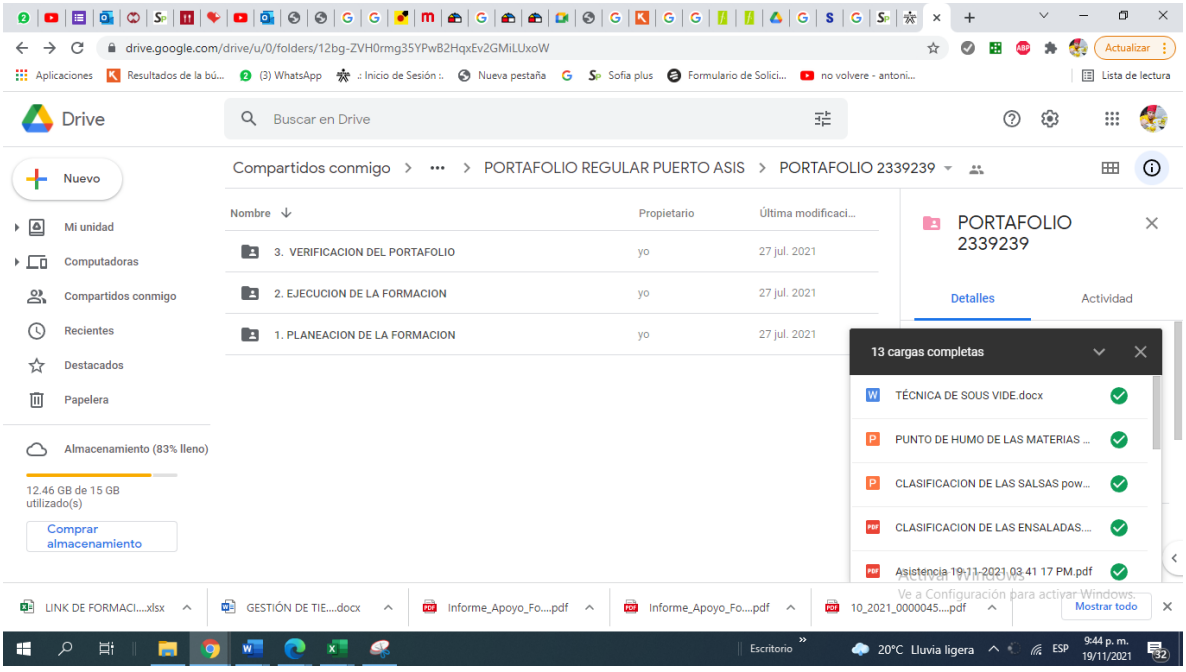


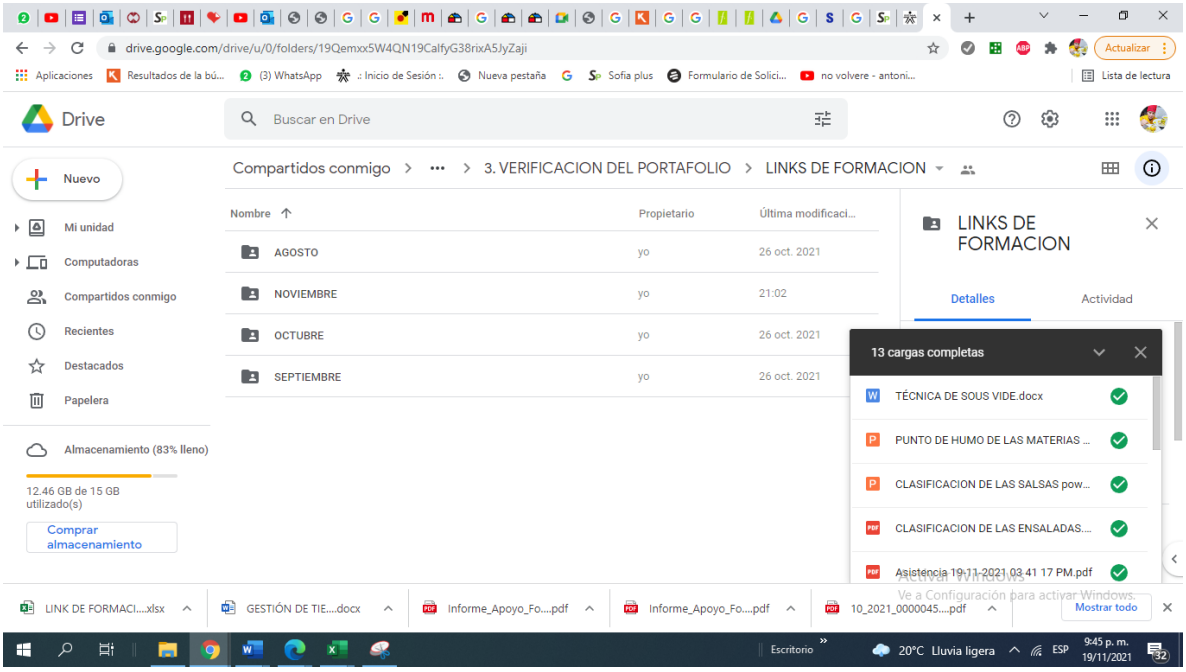


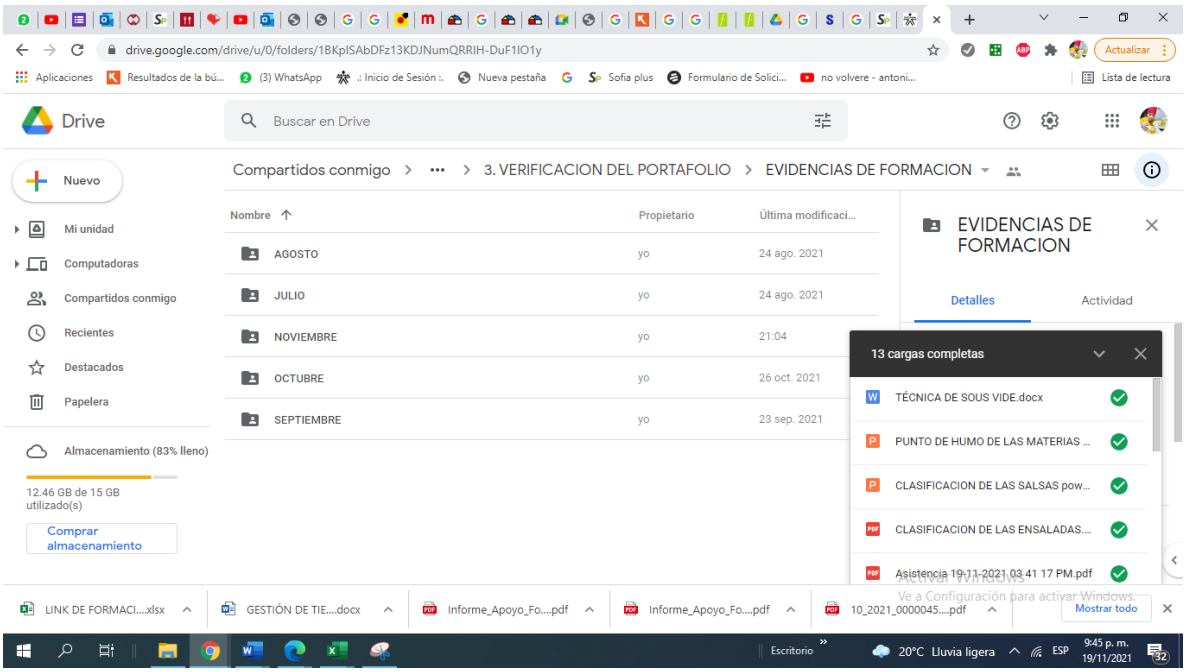

drive.google.com/drive/u/0/folders/1vKOtcGp6jvPasaP5c8l2N6yJwk8yJgQ2
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > DOCUMENTOS DE APOYO > NOVIEMBRE
Nombre
Propietario
Última modificaci...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS.pdf yo 17 nov. 2021
CLASIFICACION DE LAS SALSAS power point.pptx yo 17 nov. 2021
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS GRASAS.pptx yo 27 sep. 2021
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx yo 6 jul. 2021
NOVIEMBRE
Detalles
Actividad
13 cargas completas
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS ...
CLASIFICACION DE LAS SALSAS pow...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS....
Asistencia 19-11-2021 03 41 17 PM.pdf
LINK DE FORMACI....xlsx
GESTIÓN DE TIE....docx
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
10_2021_0000045....pdf
Mostrar todo
Escritorio
20°C Lluvia ligera
ESP
9:41 p. m.
19/11/2021


drive.google.com/drive/u/0/folders/1rxjglifd27L8IBXm6QuiW_gMDMa5-kJ7
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmi... > 2.3.3 EVIDENCIAS DE FORMACI... > NOVIEMBRE
Nombre
Propietario
Última modificaci...
EVIDENCIAS DE FORMACIÓN NOVIEMBRE PASTELERÍA FICHA ... yo 21:44
EVIDENCIAS DE FORMACIÓN NOVIEMBRE PASTELERÍA FICHA 2339239.pdf
13 cargas completas
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS ...
CLASIFICACION DE LAS SALSAS pow...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS....
Asistencia 19-11-2021 03 41 17 PM.pdf
LINK DE FORMACI....xlsx
GESTIÓN DE TIE....docx
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
10_2021_0000045....pdf
Mostrar todo
Escritorio
20°C Lluvia ligera
ESP
9:42 p. m.
19/11/2021

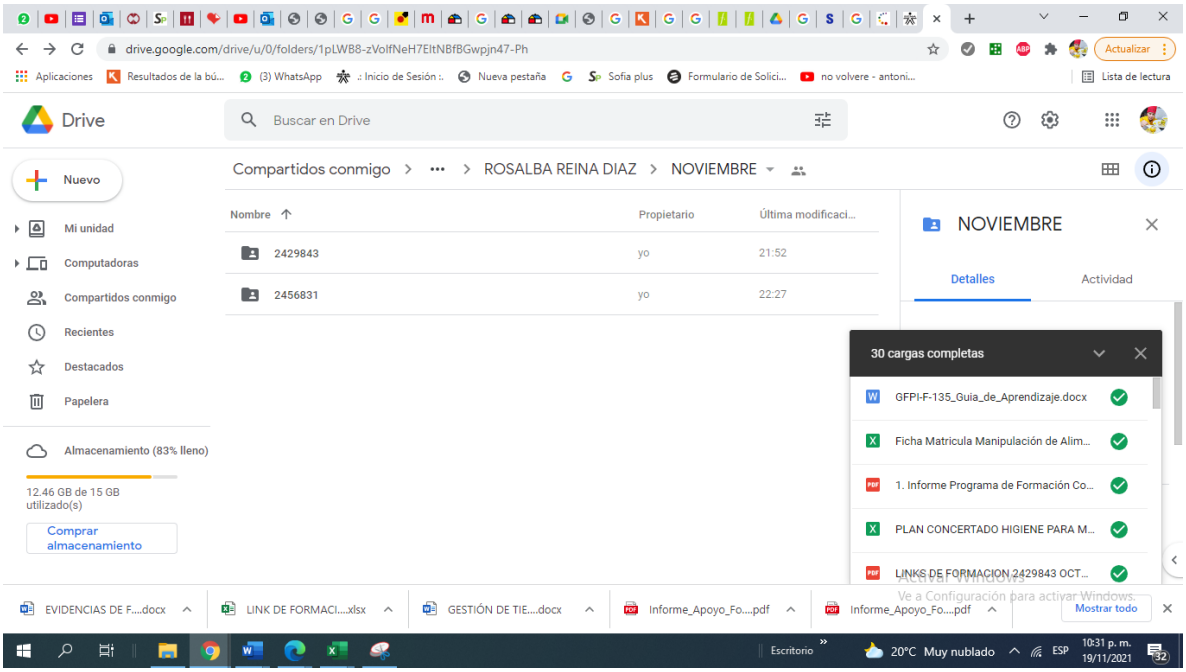

drive.google.com/drive/u/0/folders/1YtNAk37rO0ZGYN64a-0pR1qHpMENCv_J
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > ASISTENCIAS > NOVIEMBRE
Nombre
Propietario
Última modificaci...
Asistencia 05-11-2021 02 45 25 PM.pdf yo 5 nov. 2021
Asistencia 08-11-2021 03 44 12 PM.pdf yo 8 nov. 2021
Asistencia 09-11-2021 02 45 05 PM.pdf yo 9 nov. 2021
Asistencia 11-11-2021 03 11 43 PM.pdf yo 11 nov. 2021
Asistencia 12-11-2021 03 56 26 PM.pdf yo 12 nov. 2021
Asistencia 16-11-2021 03 16 36 PM.pdf yo 17 nov. 2021
Asistencia 18-11-2021 02 39 18 PM.pdf yo 18 nov. 2021
Asistencia 19-11-2021 03 41 17 PM.pdf yo 15:49
NOVIEMBRE
Detalles
Actividad
13 cargas completas
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS ...
CLASIFICACION DE LAS SALSAS pow...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS....
Asistencia 19-11-2021 03 41 17 PM.pdf
LINK DE FORMACI....xlsx
GESTIÓN DE TIE....docx
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
10_2021_0000045....pdf
Mostrar todo
Escritorio
20°C Lluvia ligera
ESP
9:43 p. m.
19/11/2021

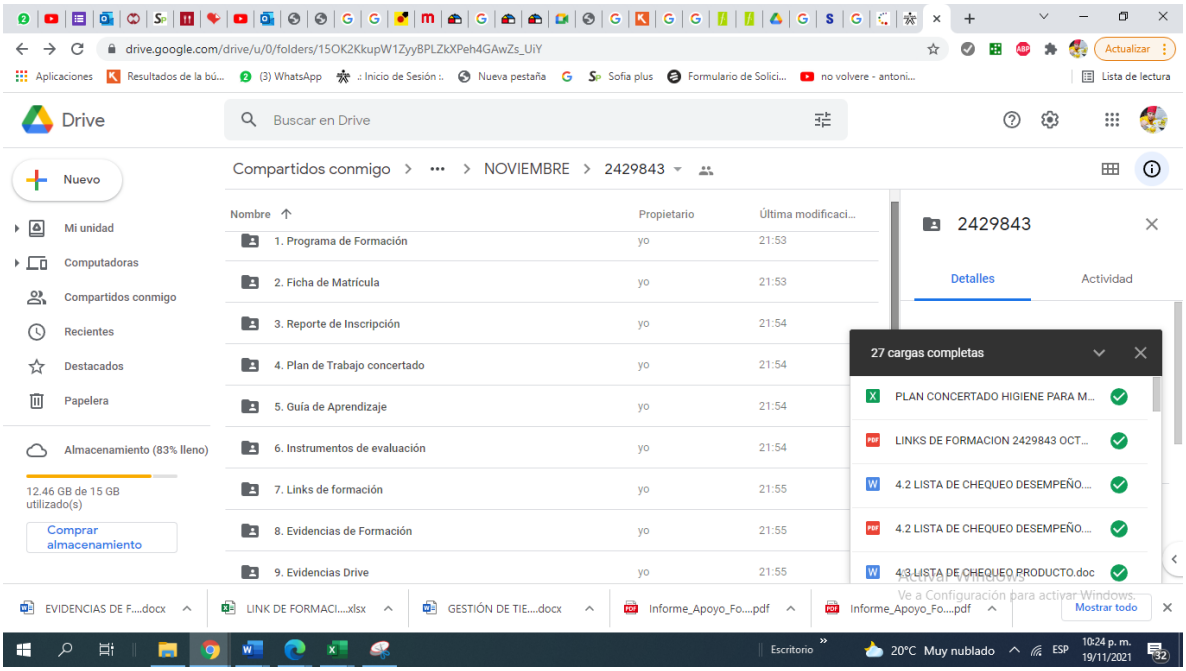

drive.google.com/drive/u/0/folders/12bg-ZVH0rmg35YPwB2HqxEv2GMiLUxoW
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > PORTAFOLIO REGULAR PUERTO ASIS > PORTAFOLIO 2339239
Nombre
Propietario
Última modificaci...
3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO yo 27 jul. 2021
2. EJECUCION DE LA FORMACION yo 27 jul. 2021
1. PLANEACION DE LA FORMACION yo 27 jul. 2021
PORTAFOLIO 2339239
Detalles
Actividad
13 cargas completas
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS ...
CLASIFICACION DE LAS SALSAS pow...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS....
Asistencia 19-11-2021 03 41 17 PM.pdf
LINK DE FORMACI....xlsx
GESTIÓN DE TIE....docx
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
10_2021_0000045....pdf
Mostrar todo
Escritorio
20°C Lluvia ligera
ESP
9:44 p. m.
19/11/2021

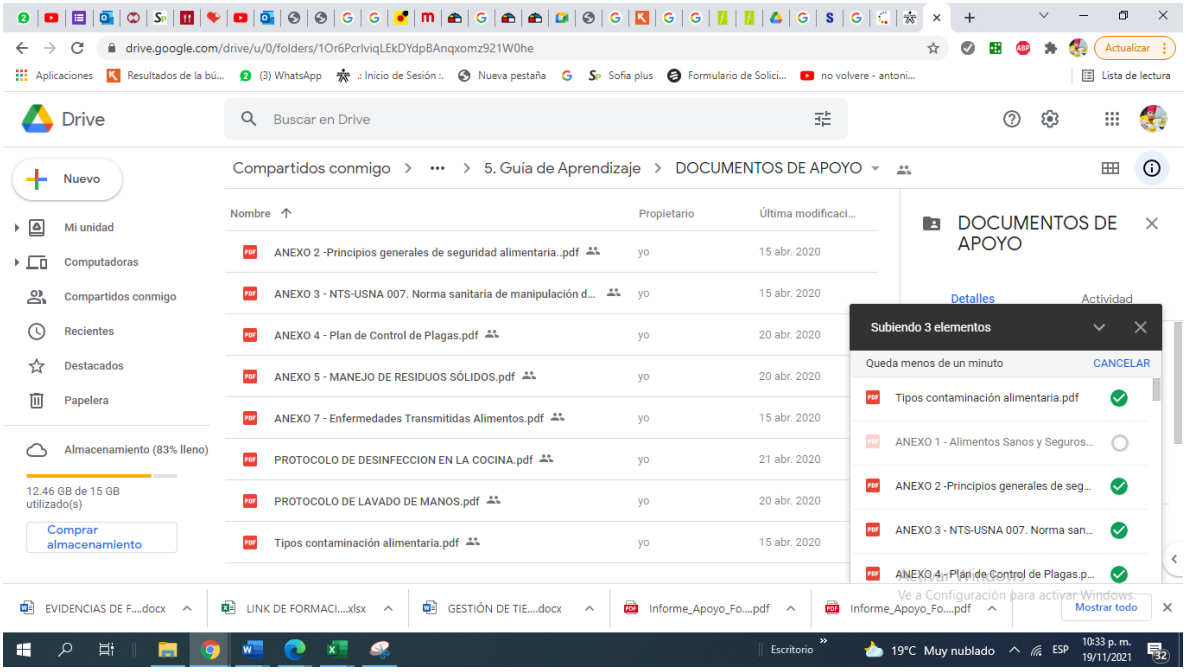

drive.google.com/drive/u/0/folders/19Qemxx5W4QN19CalfyG38rixA5JyZaji
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > 3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO > LINKS DE FORMACION
Nombre
Propietario
Última modificaci...
AGOSTO yo 26 oct. 2021
NOVIEMBRE yo 21:02
OCTUBRE yo 26 oct. 2021
SEPTIEMBRE yo 26 oct. 2021
LINKS DE FORMACION
Detalles
Actividad
13 cargas completas
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS ...
CLASIFICACION DE LAS SALSAS pow...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS....
Asistencia 19-11-2021 03.41 17 PM.pdf
Ve a Configuración para activar Windows.
Mostrar todo
20°C Lluvia ligera
ESP
9:45 p. m.
19/11/2021

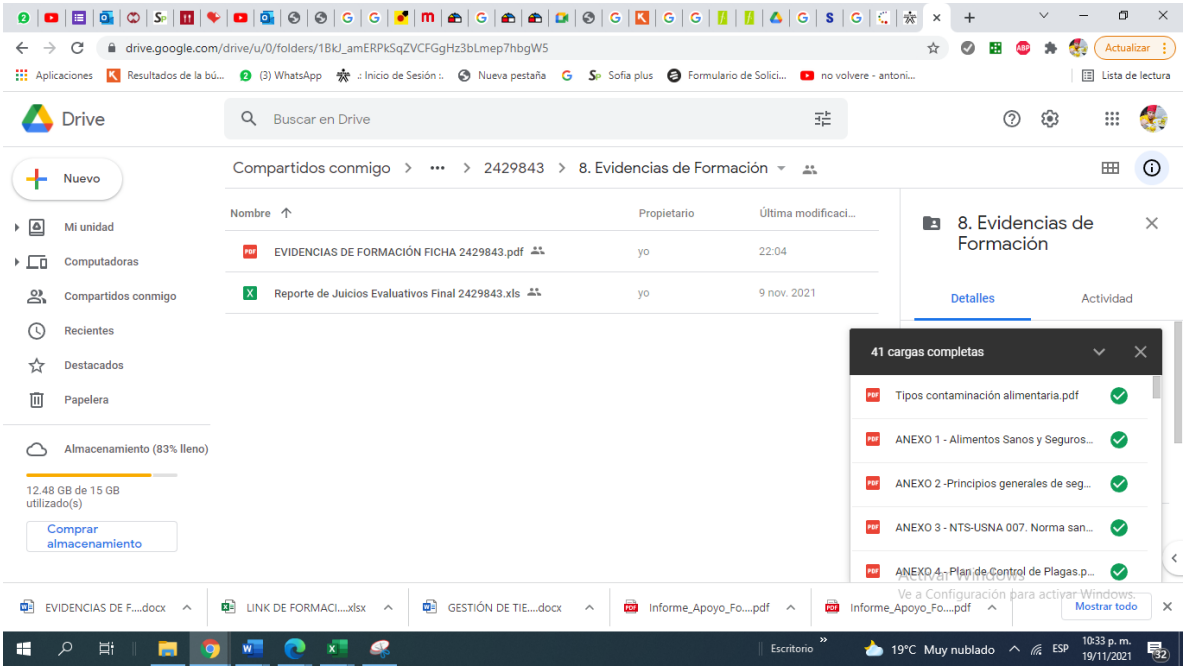

drive.google.com/drive/u/0/folders/1BKpISAbDFz13KDJNumQRRIH-DuF1IO1y
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > 3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO > EVIDENCIAS DE FORMACION
Nombre
Propietario
Última modificaci...
AGOSTO yo 24 ago. 2021
JULIO yo 24 ago. 2021
NOVIEMBRE yo 21:04
OCTUBRE yo 26 oct. 2021
SEPTIEMBRE yo 23 sep. 2021
EVIDENCIAS DE FORMACION
Detalles
Actividad
13 cargas completas
TÉCNICA DE SOUS VIDE.docx
PUNTO DE HUMO DE LAS MATERIAS ...
CLASIFICACION DE LAS SALSAS pow...
CLASIFICACION DE LAS ENSALADAS....
Asistencia 19-11-2021 03.41 17 PM.pdf
Ve a Configuración para activar Windows.
Mostrar todo
20°C Lluvia ligera
ESP
9:45 p. m.
19/11/2021

EVIDENCIAS DRIVE 2429843






drive.google.com/drive/u/0/folders/1Or6PcrlviqLEkDYdpBAnqxomz921W0he
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.46 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > 5. Guía de Aprendizaje > DOCUMENTOS DE APOYO
Nombre
Propietario
Última modificaci...
ANEXO 2 -Principios generales de seguridad alimentaria..pdf yo 15 abr. 2020
ANEXO 3 - NTS-USNA 007. Norma sanitaria de manipulación d... yo 15 abr. 2020
ANEXO 4 - Plan de Control de Plagas.pdf yo 20 abr. 2020
ANEXO 5 - MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.pdf yo 20 abr. 2020
ANEXO 7 - Enfermedades Transmitidas Alimentos.pdf yo 15 abr. 2020
PROTOCOLO DE DESINFECCION EN LA COCINA.pdf yo 21 abr. 2020
PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS.pdf yo 20 abr. 2020
Tipos contaminación alimentaria.pdf yo 15 abr. 2020
DOCUMENTOS DE APOYO
Detalles
Actividad
Subiendo 3 elementos
Queda menos de un minuto
CANCELAR
Tipos contaminación alimentaria.pdf
ANEXO 1 - Alimentos Sanos y Seguros...
ANEXO 2 -Principios generales de seg...
ANEXO 3 - NTS-USNA 007. Norma san...
ANEXO 4 - Plan de Control de Plagas.p...
EVIDENCIAS DE F....docx
LINK DE FORMACI....xlsx
GESTIÓN DE TIE....docx
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Mostrar todo
Escritorio
19°C Muy nublado
ESP
10:33 p. m.
19/11/2021


drive.google.com/drive/u/0/folders/1BkJ_amERPkSqZVCFGgHz3bLmep7hbgW5
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (83% lleno)
12.48 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > 2429843 > 8. Evidencias de Formación
Nombre
Propietario
Última modificaci...
EVIDENCIAS DE FORMACIÓN FICHA 2429843.pdf yo 22:04
Reporte de Juicios Evaluativos Final 2429843.xls yo 9 nov. 2021
8. Evidencias de Formación
Detalles
Actividad
41 cargas completas
Tipos contaminación alimentaria.pdf
ANEXO 1 - Alimentos Sanos y Seguros...
ANEXO 2 -Principios generales de seg...
ANEXO 3 - NTS-USNA 007. Norma san...
ANEXO 4 - Plan de Control de Plagas.p...
EVIDENCIAS DE F....docx
LINK DE FORMACI....xlsx
GESTIÓN DE TIE....docx
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Mostrar todo
Escritorio
19°C Muy nublado
ESP
10:33 p. m.
19/11/2021

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
ROSALBA REINA DIAZ					Tipo:	C.C.	No.	51816401
CONTRATO	No.	100	AÑO	2021	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	18	12	2021
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestación de servicios personales de caracter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formacion Regular, asi como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Putumayo				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ				CARGO	SUBDIRECTOR DE CENTRO CON FUNCIONES DE DIRECTOR REGIONAL		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	JESUS LEONARDO CABRERA GUZMÁN				CARGO	COORDINADOR ACADEMICO FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	Puerto Asís - Bogota - Puero Asís							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Putumayo			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Bogotá			ENTIDAD O EMPRESA:	CNHTA-CORFERIAS		CONTACTO	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	24	11	2021	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	29	11	2021	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Atención del evento SEMANA PUTUMAYO en lo referente a alimentos y bebidas con muestras gastronómicas típicas de la Región.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO		PRODUCTO (S):	
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	1	Lista de asistencia

AGENDA

ACTIVIDADES	FECHA		
1. Desplazamiento a Bogotá Llegada a Bogotá , instalación en Hotel. Visita al CHNTA al acompañamiento de la revisión y la logística de la organización del evento.	24	11	2021
2. Inicio de las preparaciones con los Chefs participantes de el evento y los aprendices del CNHTA. Todo el día para presentar la muestra gastronómica de apertura de la SEMANA PUTUMAYO.	24	11	2021
3. Todo el día alistamiento de la materia prima (mise en place) para los 3 días siguientes de la presentación de los diferentes Shows gastronómicos.	25	11	2021
4. Se realizarán 3 shows gastronómicos en vivo de las diferentes propuestas de preparaciones típicas de nuestro Departamento en las 3 cocinas de exposición, durante los 3 días en horarios distintos por cada uno de los chefs participantes. Coctel de clausura del evento 20:00 pm.	26	11	2021
	27	11	2021
	28	11	2021
5. Entrega de utensilios de apoyo del CNHTA y de Corpocampo. Toda la mañana. En la tarde vuelo de regreso de Bogotá a Puerto Asís	29	11	2021

FIRMAS					
FIRMA DEL CONTRATISTA:		FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	16	11	2021
FIRMA Vo/Bo. ORDENADOR DEL GASTO		FIRMA Vo/Bo. SUPERVISOR DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS			