PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil, 30 de Noviembre 2021

Señor (a)
JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2875828
Coordinador Académico de Formación Presencial
Instructor grado 13
Centro Agroturisco
San Gil

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

Referencia: No 2875828 del año 2021

GLADYS ROCIO VILLAMIZAR CACERES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 37748112 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinacion adémico de Formación Presencial , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de once millones ciento ochenta mil pesos m/cte (11.050.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, teniendo como referente la suma de tres millones novecientos mil pesos m/cte ($3.900.000) que corresponde a un periodo de un mes contable.

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales como instructor para impartir formación titulada y/o complementaria en el área de alimentos, en los diferentes programas que atiende el centro agroturistico regional santander

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro.	Se apoyo con las formaciones programadas por la coordiancion academica y se realizaron cursos completarios	En el drive formación a las fichas las guias, instrumentos, juicios evaluativos

		Ficha2438626-2462330 Manipulacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846	https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ Ficha 2438626- 2462330 Manipulacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846
2	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	**COMPLEMENTARIA** FICHA 2462330 Manipulacion de alimentos Actividad de Aprendizaje: identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Horas: 24 Fecha evento: 27 -29-30 noviembre horario(8-16:00horas) Ficha 2438626 manipulación de alimentos horas 24 horas Actividad de aprendizaje: identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Fechas evento 1-2-3-4-5-6 noviembre horario (14:00-18:00)	La evidencia reposa en el drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ FICHA 2438626 -2462330 Manipulacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica h Ficha cocina 2394846

		TITULADA Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Horas 20 horario (18.30-23:30) Resultado de aprendizaje: Aplicar practicas higienicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitari y plan de saneamiento. Evento 18-19-22-23 noviembre Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica horas 24 horario (6:30-12:30) Resultado de aprendizaje: Acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente dia evento : 5 noviembre Alistar producto terminado según requerimientos técnicos necesidades del mercado y normatividad vigente días evento :12 - 19 noviembre Elaborar alimentos balanceados según necesidades del mercado y procedimiento de la empresa días eventos :26 noviembre	

		Ficha 2394846 tecnico cocina horas 72 Resultado aprendizaje: • detectar los riesgos de contaminancion que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contamianntes (físicos, químicos y biológicos) Eventos 2-3-4-9 noviembre • efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimeintos y reporte de novedades eventos: 10-11-16-17 noviembre Aplicar practicas higienicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria y plan de saneamiento Eventos:18-23-24-25 noviembre	
3	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu	Se asistió a una capacitación sobre innovación,	Material de apoyo

	investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Se fomenta el espíritu investigativo en la formación con video y charlas	https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ
4	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	**COMPLEMENTARIA** Ficha 2462330 Manipulacion de alimentos Actividad de Aprendizaje: identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Ficha 2438626 manipulación de alimentos Actividad de aprendizaje identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos **TITULADA** Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Actividad de aprendizaje: higienicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitari y plan de saneamiento Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica	En el aplicativo de sofia, La evidencia reposa en el drive de carpeta de informes https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ

		Actividad de aprendizaje: Elaborar alimentos balanceados según necesidades del mercado y procedimiento de la empresa Ficha 2394846 tecnico cocina Resultado aprendizaje detectar los riesgos de contaminancion que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contamianntes (físicos, químicos y biológicos)	
5	Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.	Fichas 2462330– 2438626 Manipulacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846 Se aplican por medio de videos se muestra las tecnologías que se están utilizando para implementación BPM-procesos de transformación en las empresas de alimentos,	se apoya en las formaciones en las guía mostrando tecnologías innovadoras implementadas en empresas de alimentos https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ
6	Entregar al coordinador académico la información que le sea solicitada en	Entrega de Informe mensual, evaluaciones y alimentar el drive.	La evidencia reposa en el drive de carpeta de informes

	relación al procedimiento de la gestión de la formación profesional integral.		
7	Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación	En los grupos de whatsapp de la formación se promoción de los programa	En la evidencias se coloco las imagines de los grupos de promocionando los programas
8	Dar cumplimiento a los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	Alistamiento de guias, impartir formación trabajo en casa. Ficha 2462330– 2438626 Manipuacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica h Ficha cocina 2394846	En el drive reposan las guía de las fichas https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ Ficha 2462330 -24388626 Manipulacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846
9	Participar en los grupos y semilleros de Investigación liderados por SENNOVA	No aplica para este periodo.	No Aplica.
10	10. Apropiar y fomentar en los aprendices la política SENNOVA, para la investigación aplicada de la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico	No aplica para este periodo.	No Aplica.
11	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación profesional integral.	No aplica para este periodo.	No Aplica.

12	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	No aplica para este periodo.	No Aplica.
13	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional.	Subir eventos de las fichas: **COMPLEMENTARIA** FICHA 2462330 Manipulacion de alimentos Actividad de Aprendizaje: identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Horas: 24 Fecha evento: 27 -29-30 noviembre horario (8- 16 horas) Ficha 2438626 manipulación de alimentos horas 24 horas Actividad de aprendizaje identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Fechas evento 1-2-3-4-5-6 noviembre horario (14:00-18:00) **TITULADA** Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Horas 20 horario (18.30-23:30) Resultado de aprendizaje:	Soportes en el aplicativo sofia y el drive de cada ficha https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ

		Aplicar practicas higienicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitari y plan de saneamiento. Evento 18-19-22-23 noviembre Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica horas 24 horario (6:30-12:30) Resultado de aprendizaje: Acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente dia evento : 5 noviembre Alistar producto terminado según requerimientos técnicos necesidades del mercado y normatividad vigente días evento :12 - 19 noviembre Elaborar alimentos balanceados según necesidades del mercado y procedimiento de la empresa días eventos 26 noviembre Ficha 2394846 tecnico cocina horas 72 Resultado aprendizaje: • detectar los riesgos de contaminancion que afectan la producción de	

		alimentos teniendo en cuenta los tipos de contamianntes (físicos, químicos y biológicos) Eventos 2-3-4-9 noviembre • efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimeintos y reporte de novedades eventos: 10-11-16-17 noviembre Aplicar practicas higienicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria y plan de saneamiento Eventos:18-23-24-25 noviembre	
14	Informar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Se califico en sofia el complementario Se califico los resultados en las formaciones de titulada	Soporte en el aplicativo sofia
15	15. Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás	Se evidencia las actividades realizadas en el reporte emitido en sofia plus	Reporte de actividades mensuales que reposa en la plataforma de Sofia Plus

	soportes requeridos para la legalización del pago		
16	Realizar la evaluación y el seguimiento a aprendices en etapa productiva y el acompañamiento a los mismos en cualquiera de las demás alternativas estipuladas para la etapa productiva, en caso de que el Centro de Formación lo requiera.	No aplica para este periodo.	No Aplica.
17	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo	No aplica para este periodo.	No Aplica.
18	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad	Formación en las guía se incorpra material de tendencias de tecnología por medio de videos, de la fichas 2462330– 2438626 manipulacion e alimentos ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846	La evidencia reposa en el drive las guias https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ FICHA 2462330 -2438626 manipulacion de alimentos ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica h Ficha cocina 2394846
19	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de	En la formación titulada por medio de los proyectos se aplica la interdisciplina, aportando opiniones en el mejoramiento ejecutando los resultados Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas	Se conforma equipos en interdisciplinarios, en la ejecución de los programas en el drive en la planaecion https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ

	pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846	
20	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.	Se realiaza aprendizajes previos al iniciar competencia a los aprendices	Drive instrumentos de evalucion https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ
21	Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta y asociación de aprendices c. Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se asocia aprendices, en sofia en formaciones complementaria y se realiza la calificacion de los juicios en el aplicativos de sofia después de terminar los resultados en las formaciones titulada y complementaria de las siguientes fichas 2462330-2438626 Manipulacion alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846 Ficha cocina 2394842	FICHA 2462330-2438626 Manipulacion de alimentos Reposa en el aplicativo sofia plus en el aplicativo de sofia plus y en drive en el reporte de jucios en el drive De cada ficha https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica h Ficha cocina 2394846
22	El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o	Se apoyo en titulada dando formacion a las fichas asignadas por el coordinador **COMPLEMENTARIA**	Soportes en el aplicativo de sofia y en los documentos en el drive

	conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	FICHA 2462330 Manipulacion de alimentos Actividad de Aprendizaje: identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Horas: 24 Fecha evento: 27 -29-30 noviembre horario (8- 16 horas) Ficha 2438626 manipulación de alimentos horas 24 horas Actividad de aprendizaje identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos Fechas evento 1-2-3-4-5-6 noviembre horario (14:00-18:00) **TITULADA** Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Horas 20 horario (18.30-23:30) Resultado de aprendizaje: Aplicar practicas higienicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitari y	https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ

		plan de saneamiento. Evento 18-19-22-23 noviembre Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica horas 24 horario (6:30-12:30) Resultado de aprendizaje: Acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente dia evento : 5 noviembre Alistar producto terminado según requerimientos técnicos necesidades del mercado y normatividad vigente días evento :12 - 19 noviembre Elaborar alimentos balanceados según necesidades del mercado y procedimiento de la empresa días eventos 26 noviembre Ficha 2394846 tecnico cocina horas 72 Resultado aprendizaje: detectar los riesgos de contaminancion que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contamianntes (físicos, químicos y biológicos) Eventos 2-3-4-9 noviembre	

		efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimeintos y reporte de novedades eventos: 10-11-16-17 noviembre Aplicar practicas higienicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria y plan de saneamiento Eventos:18-23-24-25 noviembre	
23	Participar en las actividades de los equipos Técnicos Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos.	Se participa en actividades cuando, se explica como esta formación y nos pasan la información requerida planeación	No Aplica.
24	Asistir a las reuniones programadas por el SENA.	Se asistió a las reunión programada por coordinación para revision	No aplica
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Informe mensual de ejecución contractual	Informe contractual: GTH-F-062_ V08_FORMAT O
26	Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor la consecución y/o gestión de formación	Se ejecuta la formación complementaria con las siguientes fichas: Ficha 2462330 – 2438626 manipulacion de alimentos	Las evidencias reposan en el drive: guias , juicios evaluativos https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ

	complementaria en aras de cumplir las metas para el Centro.		
27	Hacer entrega del portafolio del instructor cuando sea requerido por parte del supervisor y/o coordinador académico.	El portafolio tiene de la guía, instrumentos, juicios evaluativos siguientes fichas: Ficha 2462330-2438626 Manipulacion de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha 2394846 cocina	Las evidencias reposan en el drive como las guias, instrumentos , juicios https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ
28	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional cuando se requiera.	Impartir formación complementaria en las fichas Ficha2462330-2438626 Manipulacion de alimentos Titulada asignada por coordinador Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha cocina 2394846	Complementarias Ficha 2462330-2438626 Manipulacion de alimentos Las evidencias reposan en el drive complementarios Titulada Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica h Ficha cocina 2394846 Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ
29	Apoyar la supervisión siguiendo lineamientos establecidos en el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena vigente.	Se apoyo la supervison con impartir formación complementaria ficha 2462330-2438626 manipulacion de alimentos	Evidencias se encuentran el el aplicativo de sofia y en el drive de cada ficha respectivas carpetas https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ

		titulada Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica h Ficha cocina 2394846 Cumpliendo con los lineamientos, creación de eventos, guias, instrumentos, jucios evaluativos	
30	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional.	Se ejecuto la formación complementaria y titulada asignada en los ambientes virtuales y presenciales Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica Ficha 2462330-2438626 Manipulación de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha cocina 2394846	Los soportes de las formaciones Complementarios y tituladas reposan el drive: guias, instrumentos, planeacion pedagógica, juicios en la carpetas respectivamente https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1r5LA_33S28ZWQu9HuUCBxS9XyDil4DGQ
31	Coayuvar en las actividades de implementación, mantenimiento, y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación.	No aplica para este periodo.	No Aplica
32	El supervisor del contrato podrá designarlo para impartir formación en	Impartir formación complementaria en las fichas:	Complementarios soportes en el aplicativo sfia y en drive

	titulada, complementaria, virtualización y/o articulación de acuerdo a la necesidad del Centro de formación.	Ficha 2462330 manipulación de alimentos Ficha 2438626 manipulación de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha cocina 2394846 Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica	Ficha 2462330 manipulación de alimentos Ficha 2438626 manipulación de alimentos Ficha 2339301 servicio restaurante y bebidas Ficha cocina 2394846 Ficha 2279373 produccion agropeuaria ecológica

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.

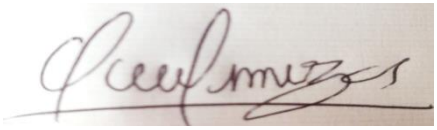
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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. 4421538760 de la planilla SOI y periodo correspondiente del mes de octubre 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (4) folios

Cordialmente,



Firma
GLADYS ROCIO VILLAMIZAR CACERES
Contratista
C.C. No. 37.748.112

Recibí a satisfacción:

FIRMA
JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2875828 DE 2021
Coordinador Académico de Formación Presencial
Instructor grado 13

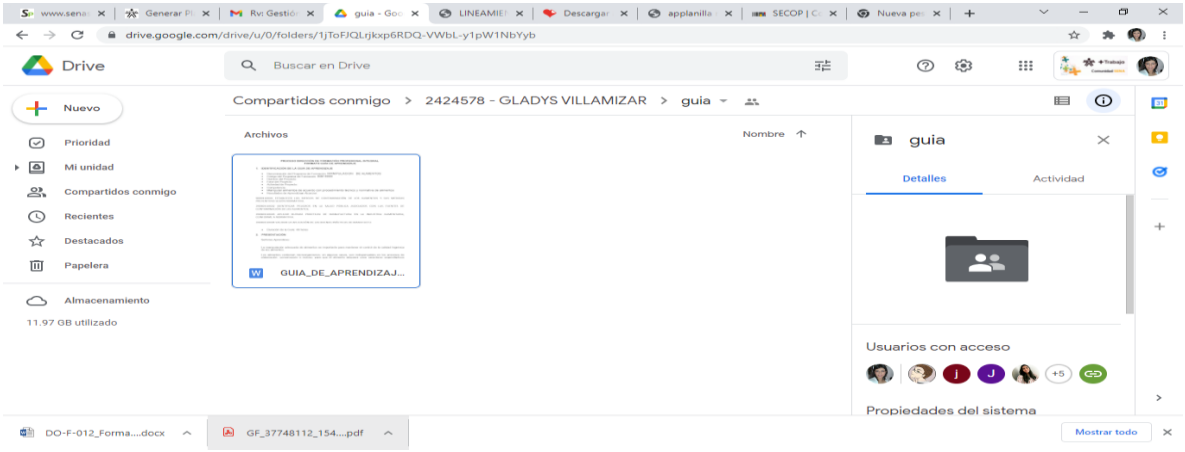
EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL

NOMBRE DEL CONTRATISTA GLADYS ROCIO VILLAMIZAR CACERES

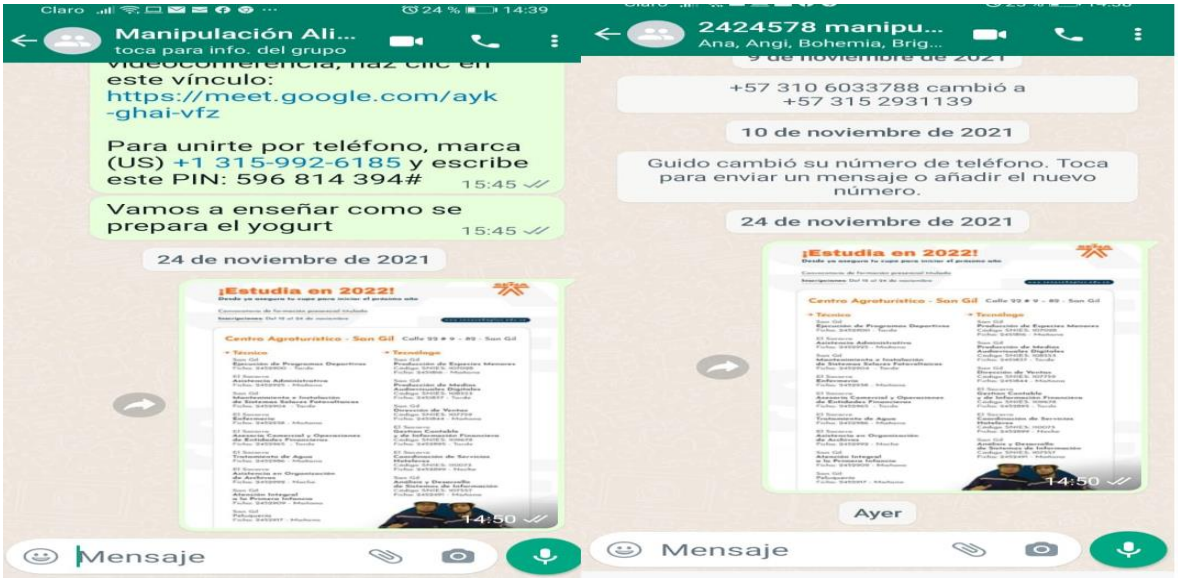
CONTRATO No. 2875828

MES DE NOVIEMBRE

Obligación 5

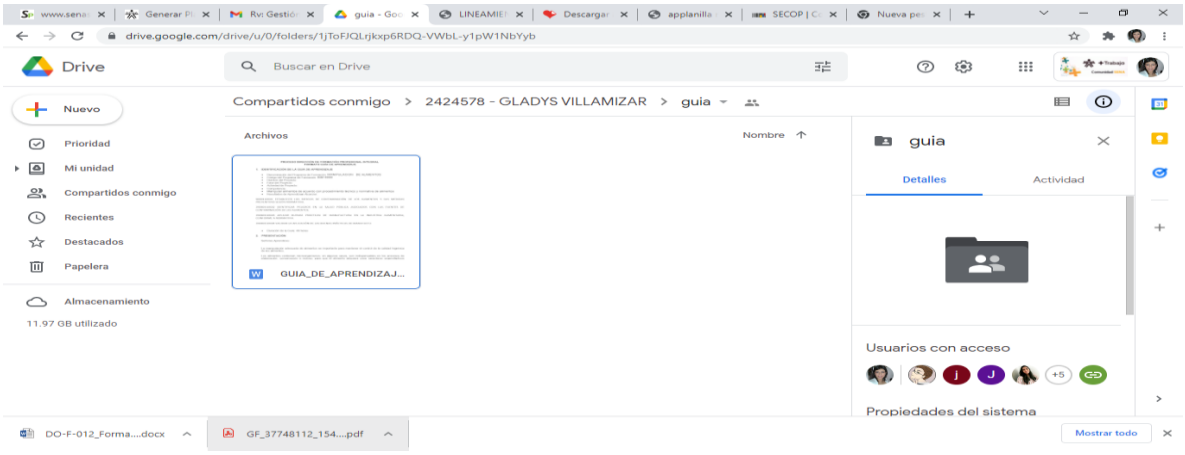


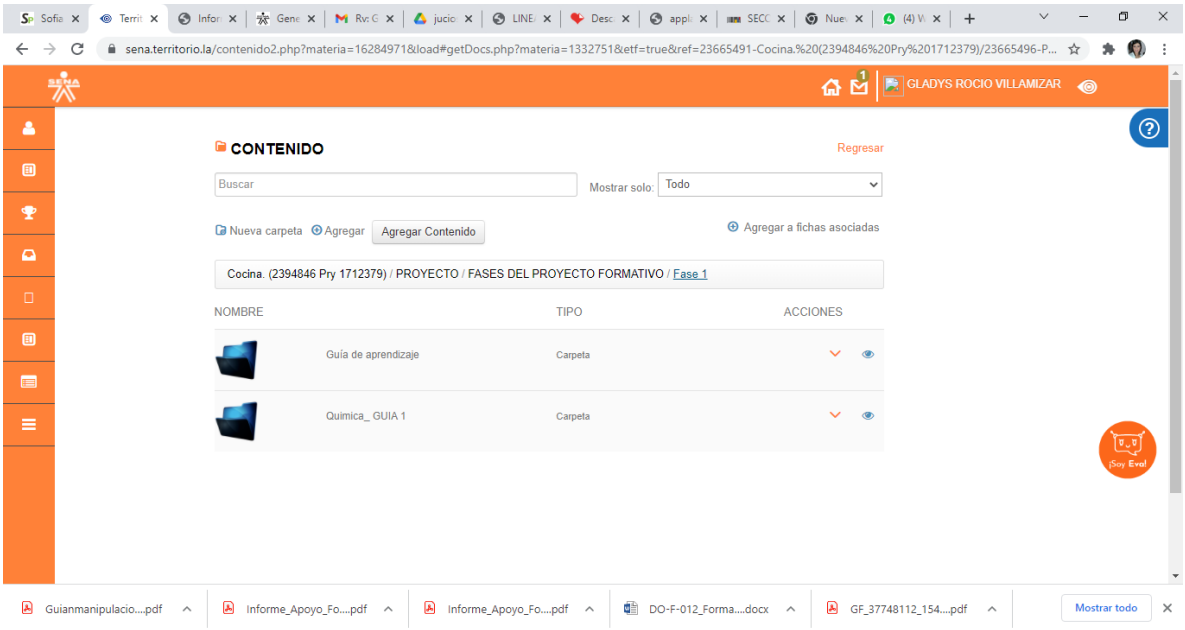
Obligación 7



Obligación 8

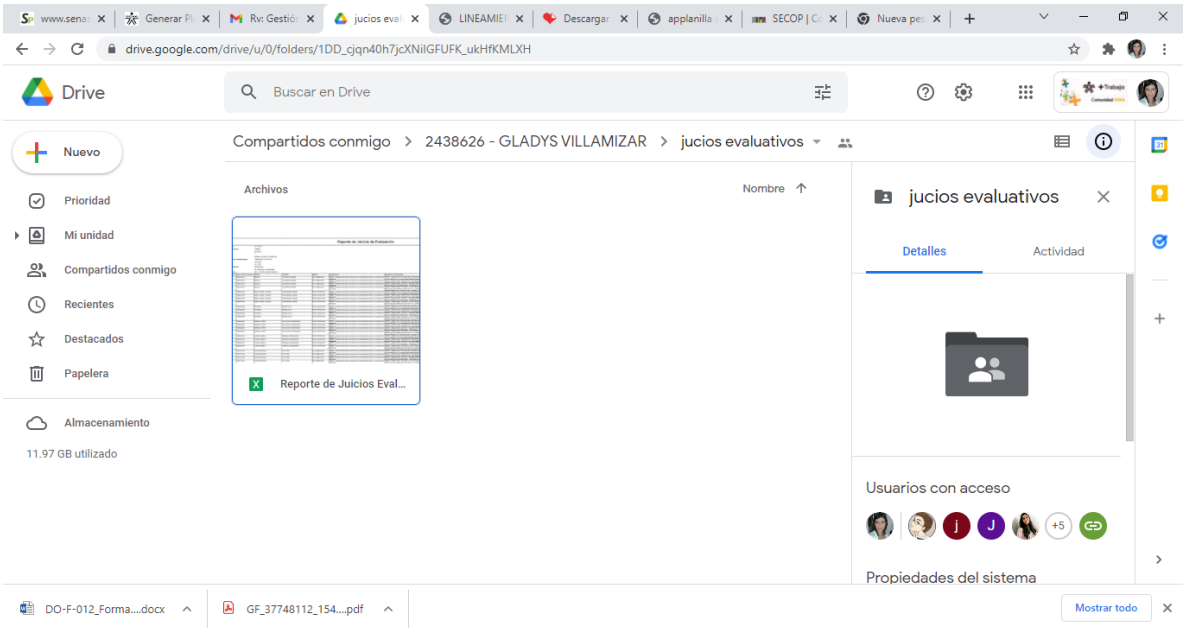
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1jToFJQLrjkxp6RDQ-VWbL-y1pW1NbYyb



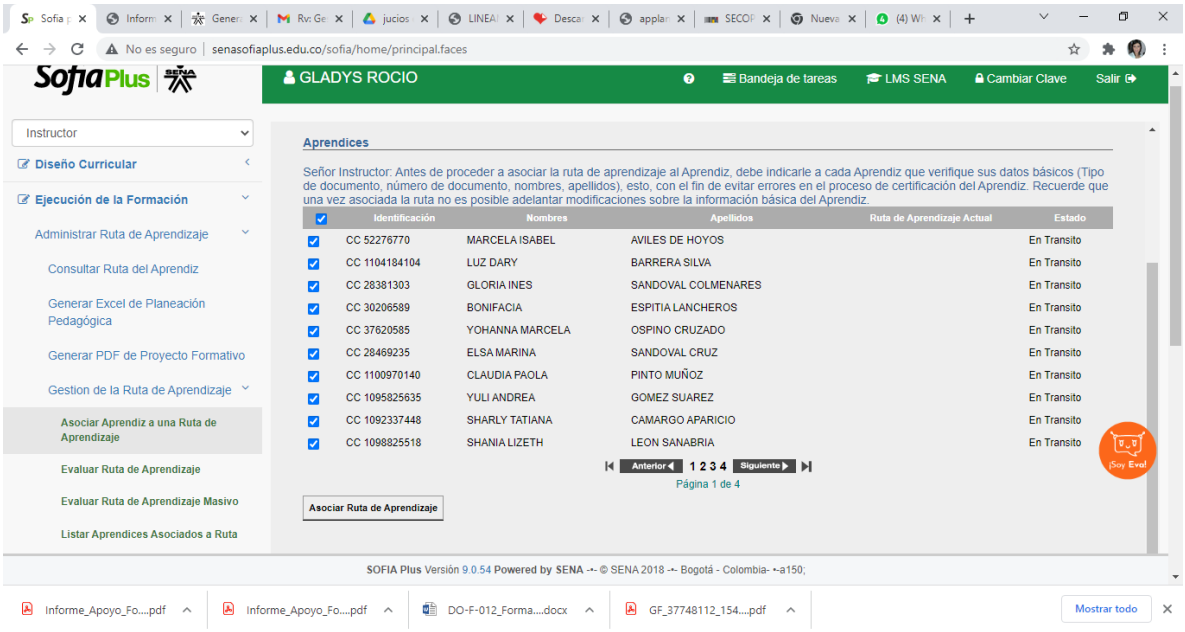


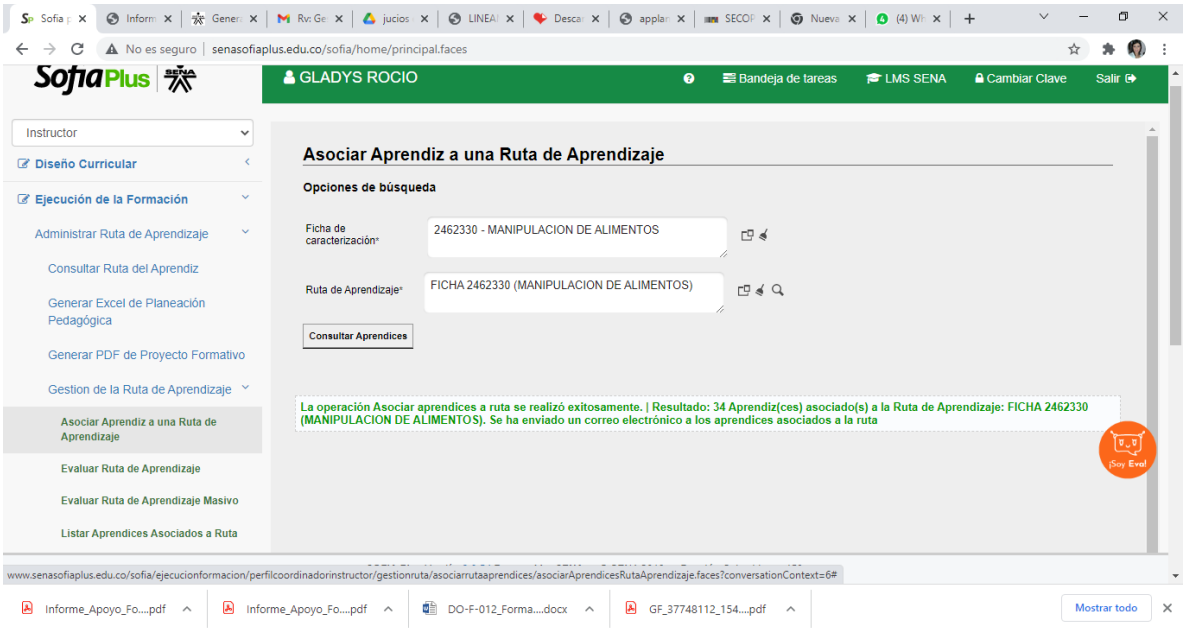
Obligación 14.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1DD_cjqn40h7jcXNiIGFUFK_ukHfKMLXH



Obligación 21




No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GLADYS ROCIO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2462330 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 2462330 (MANIPULACION DE ALIMENTOS)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 34 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 2462330 (MANIPULACION DE ALIMENTOS). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=6#
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
DO-F-012_Forma....docx
GF_37748112_154....pdf
Mostrar todo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GLADYS ROCIO VILLAMIZAR CACERES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2279373 - PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANEJAR LA POSCOSECHA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS CON CRITERIOS ECOLÓGICOS, TÉCNICOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR PRODUCTOS AGROPECUARIOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANEJAR LA PRODUCCIÓN DE LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANTENER LA MATERIA ORGÁNICA DEL SUELO EN CORRESPONDENCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LOS PROCESOS DE LOS CICLOS BIOLÓGICOS Y LA DIVERSIDAD GENÉTICA DEL SISTEMA AGROPECUARIO, EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS Y PRINCIPIOS DE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR PRODUCTO TERMINADO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, NECESIDADES DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD

ELABORAR ALIMENTOS BALANCEADOS SEGÚN, NECESIDADES DEL MERCADO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REGULAR POBLACIONES ASOCIADAS A CULTIVOS CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REPRODUCIR ESPECIES VEGETALES CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REPRODUCIR LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y LOS PRINCIPIOS DE LA AGROECOLOGÍA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2462330 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2438626 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2394846 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	71,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2339301 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• 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:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• 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:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 163,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: GLADYS ROCIO VILLAMIZAR CACERES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO