

 <p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE</p>	<p align="center">DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)</p> <p align="center">REGIONAL VALLE</p> <p align="center">CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - EMPRENDE RURAL</p> <p>Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1</p> <p align="center">Resolución DIAN N° 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)</p>		<p>Código Regional</p>	76
			<p>Código Centro</p>	954410
			<p>Fecha Elaboración</p>	Diciembre de 2021
			<p>Versión</p>	JUNIO 2021 - 3,21
			<p>ID de Proceso</p>	86535-232438
		<p>No. de documento</p>	294553	

DATOS DEL CONTRATISTA			
Nombres y apellidos contratista: Correo electrónico contratista:	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES alenisc@sena.edu.co	C.C.	1.113.618.463
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 ?	NO
Banco al cual consignar:	BANCO DE BOGOTA	Tipo de cta	AHORROS
		N° Cuenta	454089087
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los \$ 119'806.000	NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO			
N° del contrato:	2233738/2021	N° Compromiso SIIF	19021
Valor Total del Contrato Saldo Anterior del Contrato Nuevo Saldo del Contrato	\$ 35.596.800 \$ 2.224.800 \$ 0	N° Pago Periodo objeto de pago Del 01/12/2021 Al 18/12/2021 Legalización comisiones del periodo	10 \$ 1.492.036,00
Valor Bruto Pago \$ 2.224.800,00			

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)		Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural de la red Agrícola del área temática de Procesamiento Alimentos- Lácteos y Derivados, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER	
---	--	--	--

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO			
Ingresos por honorarios Ingresos de otros meses cobrados en el mes TOTAL INGRESOS DEL PERIODO BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	\$ 2.224.800 \$ 0 \$ 2.224.800 \$ 1.474.350	Tarifa de Retención en la Fuente ART 383° Retención en la Fuente del Periodo Menos, Retefuente Otros Ingresos TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	0,00% \$ 0 \$ 0 \$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR			
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS Ingreso Base de Cotización - IBC Aporte obligatorio a seguridad social salud Aporte obligatorio a seguridad social Pensión Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional ARL II 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 Retención en la Fuente Contingente	Diciembre ----- \$ 908.526 \$ 113.600 \$ 145.400 \$ - \$ 9.500 \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ -	Noviembre 8869705590 \$ 1.483.200 \$ 185.400 \$ 237.400 \$ 0 \$ 15.500 \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ - \$ -	Valor Base retención en la fuente 1.474.350,00 Valor Base retención en la fuente ICA 1.965.800,00 Valor base IVA 0,00 IVA (Si es RESPONSABLE) 0,00 19% Menos Retención en la Fuente 0,00 0,00% Menos Retención IVA 0,00 15% Reteica - 8299 0,00 0,000% - 0,00 - 0,00 - 0,00 - 0,00 Pro-UCEVA 11.124,00 0,500% Universidad del Pacifico 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 \$ 2.213.676,00

SON: DOS MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO	
Asistencia a reuniones convocadas por la dinamizadora rural de centro, coordinador académico, subdirector. Temas: Drive formaciones, planeación 2022. Entrega de informes, carpetas físicas, acta de concertación formaciones 2022. Reporte de horas sofía plus. Impartir formación profesional en las fichas 2401163, 2420540, 2421288. Reporte de horas de formación en el aplicativo Sofia Plus. Ficha 2401163, del programa de emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal: Talleres teórico práctico de elaboración de dulces típicos, bombones y paletas de chocolate, aplicando BPM, según formulación y orden de producción, evaluación de resultados de aprendizaje finalización y cierre de la formación. Ficha 2421288. Emprendedor en procesamiento y comercialización de derivados de frutas y hortalizas: Taller teórico práctico de elaboración de jugos y néctares, verduras escaldadas, aplicando BPM, según formulación y orden de producción, evaluación de los aprendices, cierre de la formación. Ficha 2420540. Transformar técnicamente frutas y hortalizas. Prácticas de elaboración de encurtidos, jugos y néctares aplicando BPM, evaluación y cierre de la formación.	

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.	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES EL CONTRATISTA
--	--

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO	
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO: 1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas; 2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro; 3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.	Autorizo el presente pago. El Supervisor, JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO INSTRUCTOR G15

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

 JOHNNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO
 SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

Simple**PAGOSIMPLE | Prefectura**

Fecha creación reporte: 2021-11-30, 10:56:53 AM

Tipo Planilla: I: PLANILLA INDEPENDIENTES

Periodo Cotización: noviembre de 2021

Periodo Servicio: noviembre de 2021

Referencia pago (PIN): 8869705590

Fecha límite de pago: 2021-12-15

GUARDADA 12/11/2021**I. DATOS DEL APORTANTE**

Razón Social	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES		
Documento	CC1113618463	Dirección	AV 9 CALLE 4 No 8 149
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3113713121
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	PALMIRA	Departamento	VALLE DEL CAUCA
Representante Legal		Identificación	

IMPORTANTE: Señor aportante, si usted realiza el pago de su aporte después de las 3:00 PM este se hará efectivo al día hábil siguiente; recuerde revisar su liquidación antes del pago, SIMPLE S.A.; da por entendido que el aportante está de acuerdo con la información suministrada, en consecuencia cualquier inconsistencia con las administradoras serán responsabilidad del aportante.

II. DETALLE DEL APORTANTE

DETALLE DEL AFILIANTE																														
Datos del Afiliado				Novedades										Pensiones		Salud		Riesgos		Cajas		Parafiscales			Total					
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotización	Subsidio Cotización	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO	NO AFILIADO
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora
Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora	Administradora</													

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes FSP	Aportes FSS	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes SENA	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	Incapacidades, Licencias, Salidas	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE	TOTAL INTERESES	TOTAL FINAL
\$ 1.483.200	\$ 1.483.200	\$ 1.483.200	\$ 1.483.200	\$ 237.400	\$ 0	\$ 0	\$ 185.400	\$ 15.500	\$ 29.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 488.200	\$ 0	\$ 488.200

IV. INFORMACION

Día hábil de pago sin mora	Periodo cotización salud											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
10												

Cafam-Colsubsidio-Mercadogruerías Cafam-Colsubsidio-



888869705590000000991231

Grupo Éxito-Bancompartir-Comfandi Grupo Éxito-Bancompartir



(415)770998485884(8020)8869705590(3900)0000000(96)20991231

Señor aportante recuerde realizar el pago de sus aportes al Sistema General de Seguridad Social dentro de las fechas límite establecidas y evite posibles inconsistencias en la prestación de los servicios con sus administradoras.

Página 1 de 1

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 343 2949 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

EMPRESA: EFECTIVO LTDA.
NIT.830.131.993-1
Calle 96 No. 12-55 Bogota

PAGO DE FACTURAS

1136 PLANILLA ASISTIDA SIMPLE
CORRESPONSAL BANCO DE OCCIDENTE

REFERENCIA 8869705590

NUMERO DE APROBACION 289325

Fecha: 06/12/2021 08:27:10

DV: 682532

NUM. TRANSACCION 1049978343

Valor \$468.000,00

CORRESPONSAL BANCARIO PARA BANCO DE
OCCIDENTE. LA IMPRESION DE ESTE TIQUETE
IMPLICA SU ACEPTACION. VERIFIQUE LA
INFORMACION, ESTE ES EL UNICO RECIBO
OFICIAL DE PAGO. LINEA NACIONAL:
018000512825. ANTES DE RETIRARSE DEL
PUNTO DE ATENCION VERIFIQUE REFERENCIA
DE PAGO, CONVENIO, LA FECHA, HORA, TIPO
Y MONTO DEL SOPORTE DE PAGO REALIZADO.
SI NO ESTA DE ACUERDO CON LA INFORMACION
ALLI INCORPORADA O LA MISMA NO
CORRESPONDE A LA INFORMACION DEL PAGO
REALIZADO, INFORME DE MANERA INMEDIATA
AL CAJERO LA CORRECCION REQUERIDA PARA
HACER LAS CORRECCIONES A QUE HAYA LUGAR.
DE LO CONTRARIO, NI EFECTIVO NI BANCO DE
OCCIDENTE S.A. ASUMIRAN LA
RESPONSABILIDAD SOBRE RECLAMOS
POSTERIORES.

PS Recaudador: 906060 ROZO INTERSALUD
PARQUE III

Cajero: ELIZPEGR

Recibi Conforme:_____

C.C._____



Versión: 04

Código:
GTH- F- 074

Proceso Gestión del Talento Humano

Formato entrega de bienes e información de ejecución contractual por el contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES						IDENTIFICACIÓN
CIUDAD	PALMIRA	FECHA	25 de febrero de 2021	REGIONAL	VALLE	1113618463
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:			CALLE 40 # 30-44 PALMIRA			
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:		CO1.PCCNTR.2233738 Y FECHA: 01 de marzo de 2021				

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	☒	CESIÓN	☐	LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO	☐	TERMINACIÓN UNILATERAL	☐
-------------------------------	-------------------------------------	--------	--------------------------	--	--------------------------	------------------------	--------------------------

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
GESTIÓN DE TIC	☐	FREDDY OTONIEL SIERRA	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS	☐	JUAN CARLOS AVILA HERNANDEZ	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	☐	JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO	
ALMACÉN E INVENTARIOS	☐	Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)	☐	MARIA DEL ROSARIO HERRERA ISAAC	
CONTABILIDAD	☐	JEIMY ALEXANDRA CANIZALES	
TESORERIA	☐	LEIDYS VANESSA QUINTERO CRUZ	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA	☐	JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO	
BIBLIOTECA	☐	ANA MILENA OLAYA ARIAS	
OTRO	☐	N.A.	
OTRO	☐	N.A.	
SUPERVISOR DE CONTRATO	☐	JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS: _____

Firma del Contratista

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01
		Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) LENIS CANIZALES ANGELA VIVIANA identificado(a) con CC. 1113618463 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 7 de Diciembre de 2021 a las 12:33:22

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

Lea atentamente las recomendaciones

Ocultar recomendaciones

- El reporte generado en línea corresponde al resumen de aportes del último año
- La fecha del reporte, corresponde a la fecha en la que el usuario generó la consulta del resumen de aportes
- La fecha de corte, corresponde a la fecha en la que el sistema recibió la última información reportada por PILA
- El reporte histórico de sus aportes, llegará a la dirección de correo electrónico en las próximas 48 horas. Es importante señalar que la Base de Datos de la Planilla Integrada de Aportes – PILA cuenta con información desde el año 2006, sin embargo, la obligatoriedad de reportarla se establece desde el año 2008.

CONSULTA APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL - SGSS

Fecha Generación de Reporte: 12/8/2021 6:28:22 PM

Señor(a) : ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES a continuación se presenta un resumen del último año de los aportes encontrados en la base de datos de la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes PILA con corte a 12/8/2016 6:28:22 PM. Al correo electrónico registrado por usted, le será enviado dentro de las próximas 24 horas el histórico de los pagos reportados en la PILA para el pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral y Parafiscales.

Tipo aporte	Datos Planilla				Datos del Aportante		Aportes a Seguridad Social Pagados				Días aportados
	Número Planilla	Operador	Fecha de Pago	Periodo Salud	Identificación	Razón Social	Salud	Pensión	Riesgos L.	Cajas CF	Salud
C	1042018769	SIMPLE S.A.	2021-12-06	2021-11-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1041385745	SIMPLE S.A.	2021-11-12	2021-10-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1040642076	SIMPLE S.A.	2021-10-14	2021-09-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1040013530	SIMPLE S.A.	2021-09-15	2021-08-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1039443727	SIMPLE S.A.	2021-08-12	2021-07-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1038643450	SIMPLE S.A.	2021-07-12	2021-06-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1038643376	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-02-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	113600	0	0	0	30
C	1038643376	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-02-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	113600	0	0	18200	30
C	1038643551	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-04-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1038643551	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-04-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	0	30
C	1038643581	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-05-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	0	30
C	1038643581	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-05-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1038643486	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-03-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	29700	30
C	1038643486	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-03-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	0	30
C	1038643336	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-01-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	113600	0	0	18200	30
C	1038643336	SIMPLE S.A.	2021-06-25	2021-01-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	113600	0	0	0	30
C	1038147512	SIMPLE S.A.	2021-06-15	2021-05-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	0	30
C	1037377448	SIMPLE S.A.	2021-04-27	2021-04-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	0	30
C	1036772623	SIMPLE S.A.	2021-04-05	2021-01-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	113600	0	0	0	30
C	1036772627	SIMPLE S.A.	2021-04-05	2021-02-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	113600	0	0	0	30
C	1036772668	SIMPLE S.A.	2021-04-05	2021-03-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	185400	237400	15500	0	30
C	1034232561	SIMPLE S.A.	2021-02-01	2020-12-01	CC 1113618463	ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	109800	140500	9200	17600	30

La información dispuesta en esta consulta es la reportada por los operadores de la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes-PILA. Cualquier inconformidad con el reporte presentado dirijase a su aportante o al operador con el cual se realizó el pago.



**El futuro
es de todos**

**Gobierno
de Colombia**

VIGILADO Supersalud 



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:

MHlvquinte

LEIDYS VANESSA QUINTERO CRUZ

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:

36-02-00-076-954410

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE

Fecha y Hora Generación Reporte:

2021-11-06-10:48 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	62921	Fecha Solicitud	2021-11-04	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-954410 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2021-11-06	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	FORMACION PROFESIONAL			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	2121	Dependencia Solicitante				954438 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - EMPRENDE RURAL			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocla Último día Comisión	Porcentaje Pernocla	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	CC: 1113618463	INSTRUCTOR	Autorizada	2021-11-09	2021-11-09	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50	2,5	3.708.000,00	185.148,00	462.870,00	70.000,00	532.870,00	Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal.
				2021-11-10	2021-11-10	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-11-11	2021-11-11	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-11-12	2021-11-12	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-11-13	2021-11-13	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión												462.870,00	70.000,00	532.870,00			

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	87303845	Nombre:	JOHNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL - VALLE
-----------------	----------	---------	----------------------------------	--------	--

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNIFER CAROLINA SALCEDO CRUZ	Fecha Verificación:	05/11/2021 18:05:16
-----------------	--------------------------------	---------------------	---------------------



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Florida, 29 de noviembre de 2021		
PRESENTADO A: JOHNNATAN ANDRÉS FIGUEROA HIDALGO, Subdirector Centro de Biotecnología Industrial.		
ORDEN DE VIAJE No: 62921	FECHA DE INICIO: 09/11/2021	FECHA DE FINALIZACION: 13/11/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Valle/ Centro de Biotecnología Industrial	OTRA: (ciudad) Florida
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER, en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
<ol style="list-style-type: none">1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia.2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de producto apliquen los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección.3. Realizar alistamiento de materias primas, equipos y utensilios a utilizar.4. 09-noviembre-2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de muffins de jamón y queso aplicando BPM, según formulación y orden de producción.5. 10- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de introducción a la panadería dulce.6. 11- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de galletas, aplicando BPM, según formulación y orden de producción.7. 12- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico elaboración de rollos de canela, rollos de chocolate, aplicando BPM, según formulación y orden de producción.8. 13- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de dulces típicos con frutas, aplicando BPM, según el orden de producción, técnicas para la elaboración de batidos livianos y técnicas básicas de decoración de pasteles con crema.		
RESULTADOS:		
<ol style="list-style-type: none">1. 09-noviembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de muffins de jamón y queso, aplicando BPM, según la formulación, el orden de producción.2. 10-noviembre-2021. Los aprendices lograron desarrollar el taller teórico práctico de introducción a la panadería dulce, que les permitió conocer los principios básicos para la elaboración de masas bases para la elaboración de pan.3. 11-noviembre-2021. Los aprendices realizaron la práctica de elaboración de elaboración de galletas aplicando BPM, también las técnicas básicas para la elaboración de galletas, materias primas utilizadas, harina, azúcares, función tecnológica de los ingredientes y/o aditivos galletas con chocolate.4. 12-noviembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de rollos de canela, rollos de chocolate, aplicando las técnicas de amasado, templado de chocolate, rellenos, técnicas de moldeo, horneado.5. 13 -noviembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de dulces típicos con frutas, aplicando BPM, formulación y técnicas de elaboración.		
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe		
<ol style="list-style-type: none">1. Orden de viaje.2. Informe de legalización.3. Acta con listado de asistencia.4. Tiquetes y5. Registro fotográfico.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Elaborar la ficha técnica de uno de los productos de confitería elaborados en clase.	Aprendices.	30/12/2021
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none">1. Los aprendices desarrollaron las actividades de aprendizaje de introducción a la chocolatería, introducción a los batidos pesados, realizaron la práctica de elaboración de batidos pesados, utilizando diferentes formulaciones, aplicando BPM.2. Los aprendizajes desarrollaron actividades prácticas que les permitieron adquirir destrezas en la elaboración de dulces de leche, bombones de chocolate, batidos pesados.3. Se desarrollo un aprendizaje teórico práctico, en un ambiente colaborativo, los aprendices son participativos, comprometidos con el desarrollo de las actividades de aprendizaje; los aprendices lograron la aprehensión del conocimiento, puesta en práctica de técnicas para elaborar dulces de leche, bombones de chocolate, batidos pesados- tortas con diferentes formulaciones y la aplicación de técnicas de decoración.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Angela Viviana Lenis Canizales		Angela Viviana Lenis C.
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	Jorge Enrique Olivares Garrido	Jorge E Olivares G.

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 09/NOV/2021
Valor \$ 7.000= Bus No. 028

Nº 17924

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
Destino PALMIRA
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 09/NOV/2021
Valor \$ 7.000= Bus No. 432

Nº 17994

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 10/NOV/21

Valor \$ **7.000=** Bus No. **321**

Nº 18032

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 10/NOV/21

Valor \$ **7.000=** Bus No. **115**

Nº 18089

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**

Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 11/NOV/21

Valor \$ **7.000** Bus No. **001**

Nº 18629

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**

Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 11/NOV/21

Valor \$ **7.000** Bus No. **324**

Nº 18689

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**

Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 12/NOV/21

Valor \$ **7.000** Bus No. **019**

Nº 18726

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**

Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 12/NOV/21

Valor \$ **7.000 =** Bus No. **320**

Nº 18784

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 13/NOV/21
Valor \$ 7.000 = Bus No. 115

Nº 19520

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 13/NOV/21
Valor \$ 7.000 = Bus No. 227

Nº 19590

ACTA No. 12		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 9 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Práctica de elaboración de muffins de jamón y queso aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de muffins de jamón y queso aplicando BPM y según el orden de producción a aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de muffins de jamón y queso apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración muffins de jamón y queso, de acuerdo con la formulación y el orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	10/nov/2021
Realizar taller teórico práctico de introducción a la panadería dulce.	Aprendices.	10/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 12 DEL DÍA 09 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO(S) Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de muffins de jamón y queso aplicando BPM, según formulación, orden de producción a los aprendices en formación SENA, Florida, Empleado en Pícces, Productos Confitería y Dulcería Art. Ficha 2401163.											
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
	MATEO BERMUDEZ	1113670190			Aprendiz	SENA/SEN	bermudez.janni.23@gmail.com	3205335518	SI	MATEO B.	
	YURANNI BERMUDEZ	1114895956			Aprendiz	SENA/SEN	nanniandrea1996@gmail.com	382058967	SI	YURANNI B.	
	Natalia GARCIA	1006362268			Aprendiz	SENA/SEN	garcia.natalia@hotmail.com	3217968385	SI	Natalia G.	
	Bridgeth Velasco	1061142018			Aprendiz	SENA/SEN	bridgeth.v22@gmail.com	3024576814	SI	Bridgeth	
	Ethel Maichu C.	29525450			Aprendiz	SENA/SEN	maichu079@hotmail.com	3014143035	SI	Ethel	
	Orlady Sandoval	31567751			Aprendiz	SENA/SEN	orlady.sandoval@lacma33@gmail.com	3182363213	SI	Orlady Sandoval	
	José Ray Figueroa	31625968			Aprendiz	SENA/SEN	josraycooki94@gmail.com	3125652100	SI	José Ray	
	Sonia Rodríguez	29504391			Aprendiz	SENA/SEN	sonia.vidal2021@h.com	3137389168	SI	Sonia Rodríguez	
	Donoben Cuelón	1114874057			Aprendiz	SENA/SEN	donoben.cuelon2021@gmail.com	3135528815	SI	Donoben Cuelón G.	
	Angela Viviana Lano	1113618463		X	Instructor	SENA/SEN	alencosco@sena.edu.co	3113713121	SI	Angela Viviana Lano	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 13		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 10 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de introducción a la panadería dulce.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de introducción a la panadería dulce a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de introducción a la panadería dulce cumplan los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se desarrollo el taller teórico práctico de introducción a la panadería dulce; los aprendices conocieron las técnicas básicas de la panadería, elaboración de masas, porcentaje de ingredientes, métodos de amasado, temperatura del horno. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	11/nov/2021
Realizar taller teórico práctico de elaboración de galleta aplicando BPM.	Aprendices.	11/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 13 DEL DÍA 10 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) Impartir formación en el tema teórico práctico de introducción a la panadería a los aprendices en formación SENA, Flor (da) Emprendedor en Procesamiento de Productos confitería y dulcería Artesanal.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sonia Rodríguez	29504391			Aprendiz	senal/ser	sonia.vidal2021@hotmail.com		Si	Sonia Rodríguez
	Bridgith Nataly Velasco DÍAZ	1.061.142.08			Aprendiz	senal/ser	bridgithv22@gmail.com		Si	Nataly V
	MARCELO BERMÚDEZ	1113670190			Aprendiz	senal/ser	bermudez.janny25@gmail.com		Si	MARCELO B.
	PURANN BERMÚDEZ	1114895456			Aprendiz	senal/ser	nanmian.dred1996@gmail.com		Si	Puranne B
	Donoban Cuello Cifuentes	1114874057			Aprendiz	senal/ser	donoban.cuello2001@gmail.com		Si	Donoban. Cuello
	Dany Dany Fajardo Darschando	31.625.968			Aprendiz	senal/ser	dany.casas94@gmail.com		Si	Dany Dany
	Orlando Sandoval	31567751			Aprendiz	senal/ser	blacina33@gmail.com		Si	Orlando Sandoval
	Ethelmaido	29.00440			Aprendiz	senal/ser	maido079@gmail.com	30474305	Si	Ethelmaido
	Liliana Giselle Posichana	38.662838			Aprendiz	senal/ser	liliposichana@gmail.com	310498260	Si	Liliana
	Angela Viviana Lewis Camarales	1113618463		Instruct.		senal/ser	alewis@sena.edu.co	3113213121	Si	Angela Viviana Lewis C.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 14		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 11 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de galletas aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de galletas aplicando BPM y según el orden de producción a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de galletas apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de galletas de chocolate con maní, de acuerdo con el orden de producción, aplicando las BPM de manufactura. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	12/nov/2021
Realizar taller teórico de elaboración de rollos de canela y rollos de chocolate.	Aprendices e Instructora	12/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 14 DEL DÍA 11 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de galletas, aplicando OPM, según el orden de producción a los aprendices SENA, Florida del Programa Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal. Fecha 24/01/23										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	MAYECIL BERMUDEZ	1113670190			Aprendiz	SENA/SEN	bermudez.janni23@gmail.com	3205355518	SI	MAYECIL B
	YURANN BERMUDEZ	1114895456			Aprendiz	SENA/SEN	nanniandrea1996@gmail.com	382058902	SI	YURANN B
	Natalia GARCIA	1006362268			Aprendiz	SENA/SEN	garcia.natalia1996@hotmail.com	3217968385	SI	Natalia G.
	Bridgeth Velasco	1061.142.018			Aprendiz	SENA/SEN	bridgeth1922@gmail.com	3024576514	SI	Bridgeth
	Ethel Maidu C.	29525450			Aprendiz	SENA/SEN	maidu079@hotmail.com	3014443035	SI	Ethel
	Orlando Sandoval	31567751			Aprendiz	SENA/SEN	orlandos3@gmail.com	3182363213	SI	Orlando Sandoval
	José Domingo Tejedor	31625968			Aprendiz	SENA/SEN	danycoob194@gmail.com	3125652100	SI	José Domingo
	Sonia Rodríguez	29504371			Aprendiz	SENA/SEN	sonia.rodri.2021@h.com	3137787168	SI	Sonia Rodríguez
	Donoben Cuello	1114874057			Aprendiz	SENA/SEN	donoben.cuello2021@gmail.com	3135528815	SI	Donoben Cuello
	Angela Viana Lora	1113618463		X	Instrucción	SENA/SEN	alencisco@sen.edu.co	3113713121	SI	Angela Viana Lora

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 15		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 12 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de Introducción a los batidos pesados, formulaciones, técnica.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de rollos de canela y rollos de chocolate aplicando BPM, según el orden de producción, a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de rollos de canela y rollos de chocolate apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, uso de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de rollos de canela y rollos de chocolate aplicando BPM y según el orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	13/nov/2021
Realizar taller teórico elaboración de dulces típicos con frutas.	Aprendices e Instructora	13/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 15 DEL DÍA 12 DEL MES DE NOY DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)										
Impartir formación en el tema técnicas prácticas de elaboración de rollos de canela, rollos de chocolate aplicando BPM, según orden de producción a aprendices del 2º Programa Empleo Juvenil, proceso: aumento de productividad + confitería y dulcería artesanal. Ficha 2401163										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Buki Andrea Urbano Cay	1144025966			Aprendiz		bukiaandrea1609@hotmail.com	3206677299	SI	
	Andrés Mauricio Montoya.	1114887433			Aprendiz		Andres.Montoya17@gmail.com	3226580649	SI	
	Liliana Poschana	38.362.838			Aprendiz		lil.poschana07@gmail.com	3104198760	SI	
	Alexandra Mancilla Solís	1114889279			Aprendiz		daily.sweetconnection@hotmail.com	3205530848	SI	Mayra A. Mancilla
	Diana Cristial	29710399			Aprendiz		Diana.Cristial@gmail.com	3207682765	SI	Diana Cristial
	Lizeth Aisabeiz	1114701547			Aprendiz		arbelaez.lizeth@gmail.com	3225219048	SI	
	Judy Lanyu	1059.246977			Aprendiz		nataly.jny@gmail.com	3133206671	SI	
	Angela Viviana Lenis Canizales	1113618403			instruct.		alexisco2020@gmail.com	3113713121	SI	Angela Viviana Lenis

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 16		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 13 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de dulces típicos con frutas aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de dulces típicos con frutas aplicando BPM, según el orden de producción a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de dulces típicos apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de dulces típicos con frutas, aplicando BPM, según formulación y orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	29/nov/2021
Realizar ficha técnica de un producto de confitería elaborado en clase.	Aprendices e Instructora	29/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 16 DEL DÍA 13 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de dulces típicos con frutas, aplicando BPM, según el orden de producción a aprendices en formación del Programa Ser Florida: emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería art. Fichazap. 1153										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sonia Rodríguez	29504371			Aprendiz	SENA/SE2	Sonia.vidal2021	3137369168	SI	Sonia Rodríguez
	Natalia Grueso	1006362268			Aprendiz	SENA/SE2	gruesonatalia@hotmail	3217968385	SI	Natalia G.
	Derly Alayna	1174 902003			Aprendiz	SENA/SE2	chela.alayna@gmail	3005021999	SI	Derly Alayna
	Korena Bermudez	1.192.747396			Aprendiz	SENA/SE2	korenbermudes12	3126950298	SI	Koren Bermudez
	Ethel Maideu C	29505450			Aprendiz	SENA/SE2	maideu079@out	3014743035	SI	Ethel Capote
	Carolina Arcejo	1114884764			Aprendiz	SENA/SE2	carolina-arcejo@bol.com	3116249333	SI	Carolina Arcejo
	Derly Carvajal	29509835			Aprendiz	SENA/SE2	derlycarvajal82@gmail.com	3116450022	SI	Derly Carvajal
	Nyri Alexandra Toro	36757757			Aprendiz	SENA/SE2	toro251@hotmail.com	3136410763	SI	Nyri Alexandra Toro
	Angela Viana Lora	1113210463		X	Instruct.	SENA/SE2	alevisca@senadecol	3113713121	SI	Angela Viana Lora

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 09 NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de muffins de jamón y queso aplicando BPM, según el orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 10 NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de Introducción a la Panadería Dulce.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 11 DE NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de galletas aplicando BPM.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 12 DE NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de rollos de canela, rollos de chocolate, aplicando BPM, según el orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 13 DE NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de dulces típicos con frutas, aplicando BPM, según orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería.

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.





Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación
de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:

MHLvquinte

LEIDYS VANESSA QUINTERO CRUZ

Unidad ó Subunidad que Genera
Reporte:

36-02-00-076-
954410

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA
INDUSTRIAL-VALLE

Fecha y Hora Generación Reporte:

2021-11-16-2:21 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	68921	Fecha Solicitud	2021-11-13	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-954410 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2021-11-16	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	FORMACION PROFESIONAL			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	2121	Dependencia Solicitante				954438 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - EMPRENDE RURAL			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocla Último día Comisión	Porcentaje Pernocla	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	CC: 1113618463	INSTRUCTOR	Autorizada	2021-11-16	2021-11-16	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50	2,5	3.708.000,00	185.148,00	462.870,00	70.000,00	532.870,00	Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal.
				2021-11-17	2021-11-17	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-11-18	2021-11-18	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-11-19	2021-11-19	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-11-20	2021-11-20	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión												462.870,00	70.000,00	532.870,00			

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	87303845	Nombre:	JOHNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO	Fecha:	2021.11.16 15:14:27 -05'00'	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL - VALLE
-----------------	----------	---------	----------------------------------	--------	--------------------------------	--------	--

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNIFER CAROLINA SALCEDO CRUZ	Fecha Verificación:	15/11/2021 22:22:59	Página
-----------------	--------------------------------	---------------------	---------------------	--------

10
de
16



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Florida, 29 de noviembre de 2021		
PRESENTADO A: JOHNNATAN ANDRÉS FIGUEROA HIDALGO, Subdirector Centro de Biotecnología Industrial.		
ORDEN DE VIAJE No: 68921	FECHA DE INICIO: 16/11/2021	FECHA DE FINALIZACION: 20/11/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Valle/ Centro de Biotecnología Industrial	OTRA: (ciudad) Florida
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER, en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
<div><div>1.</div><div>Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia.</div></div> <div><div>2.</div><div>Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de producto apliquen los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección.</div></div> <div><div>3.</div><div>Realizar alistamiento de materias primas, equipos y utensilios a utilizar.</div></div> <div><div>4.</div><div>16-noviembre-2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de dulces de leche aplicando BPM, según formulación y orden de producción.</div></div> <div><div>5.</div><div>17- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de Introducción a la chocolatería, templado de chocolate.</div></div> <div><div>6.</div><div>18- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de bombones de chocolate, paletas con chocolate, aplicando BPM, según formulación y orden de producción.</div></div> <div><div>7.</div><div>19- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de Introducción a los batidos pesados, según el orden de producción, técnicas para la elaboración de batidos pesados y técnicas básicas de decoración de pasteles con crema.</div></div> <div><div>8.</div><div>20- noviembre -2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados aplicando BPM, según el orden de producción, técnicas para la elaboración de batidos livianos y técnicas básicas de decoración de pasteles con crema.</div></div>		
RESULTADOS:		
<div><div>1.</div><div>16-noviembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de dulces de leche, aplicando BPM, según la formulación, el orden de producción.</div></div> <div><div>2.</div><div>17-noviembre-2021. Los aprendices lograron desarrollar el taller teórico práctico de introducción a la chocolatería, que les permitió conocer los principios básicos para el manejo del chocolate.</div></div> <div><div>3.</div><div>18-noviembre-2021. Los aprendices realizaron la práctica de elaboración de bombones de chocolate aplicando BPM. Aplicando las técnicas básicas para el manejo del chocolate, templado del chocolate y manejo de rellenos; de acuerdo con el orden de producción.</div></div> <div><div>4.</div><div>19-noviembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de introducción a los batidos pesados, formulación, técnicas.</div></div> <div><div>5.</div><div>20 -noviembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados: torta de natas, aplicando BPM, formulación y técnicas de decoración modernas, según el orden de producción.</div></div>		
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe		
<div><div>1.</div><div>Orden de viaje.</div></div> <div><div>2.</div><div>Informe de legalización.</div></div> <div><div>3.</div><div>Acta con listado de asistencia.</div></div> <div><div>4.</div><div>Tiquetes y</div></div> <div><div>5.</div><div>Registro fotográfico.</div></div>		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar etiquetado y rotulado de aun producto, teniendo en cuenta la resolución 5109/2005.	Aprendices.	29/11/2021
CONCLUSIONES:		
<div><div>1.</div><div>Los aprendices desarrollaron las actividades de aprendizaje de introducción a la chocolatería, introducción a los batidos pesados, realizaron la práctica de elaboración de batidos pesados, utilizando diferentes formulaciones, aplicando BPM.</div></div> <div><div>2.</div><div>Los aprendizajes desarrollaron actividades prácticas que les permitieron adquirir destrezas en la elaboración de dulces de leche, bombones de chocolate, batidos pesados.</div></div> <div><div>3.</div><div>Se desarrollo un aprendizaje teórico práctico, en un ambiente colaborativo, los aprendices son participativos, comprometidos con el desarrollo de las actividades de aprendizaje; los aprendices lograron la aprehensión del conocimiento, puesta en práctica de técnicas para elaborar dulces de leche, bombones de chocolate, batidos pesados- tortas con diferentes formulaciones y la aplicación de técnicas de decoración.</div></div>		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Angela Viviana Lenis Canizales		Angela Viviana Lenis C.
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	Jorge Enrique Olivares Garrido	Jorge E Olivares G.

Expreso Pradera Palmira Ltda.
Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 16/NOV/2021
Valor \$ 7.000= Bus No. 416

Nº 19573

Expreso Pradera Palmira Ltda.
Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 16/NOV/2021
Valor \$ 7.000= Bus No. 020

Nº 19539

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**

Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 12/NOV/2021

Valor \$ **7.000** = Bus No. **019**

Nº 19525

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**

Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 17/NOV/21

Valor \$ **7.000** = Bus No. **220**

Nº 19548

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 18/NOV/21
Valor \$ **7.000=** Bus No. **413**
Nº 17965

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA
Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
FECHA: 18/NOV/21
Valor \$ **7.000=** Bus No. **228**
Nº 19552



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

FLORIDA

Destino

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa

Cali - Palmira - Pradera y Viceversa

Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 19/NOV/21

Valor \$ 7.000=

Bus No. 019

Nº 17933



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

PALMIRA

Destino

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa

Cali - Palmira - Pradera y Viceversa

Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 19/NOV/21

Valor \$ 7.000=

Bus No. 421

Nº 17943

Expreso Pradera Palmira Ltda.
Nit. 891.301.667 - 7
FLORIDA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 20/NOV/21

Valor \$ 7.000= Bus No. 413

Nº 19550

Expreso Pradera Palmira Ltda.
Nit. 891.301.667 - 7
PALMIRA

Destino
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

FECHA: 20/NOV/21

Valor \$ 7.000= Bus No. 320

Nº 19551

ACTA No. 17		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 16 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Práctica de elaboración de dulces de leche aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de dulces de leche aplicando BPM y según el orden de producción a aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de dulces de leche apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración, de acuerdo con la formulación y el orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	17/nov/2021
Realizar taller teórico práctico de introducción a la chocolatería.	Aprendices.	17/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 17 DEL DÍA 16 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) Impartir Formación en el tema técnico Práctico de elaboración de dulces de leche, aplicando BPM, según orden de producción a los aprendices en formación del programa de municipio Florida, ficha 240163, emprendedor confitería										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dang Fajardo Lorehande	31625968			Aprendiz		dangcook34@gmail.com	3125652100	Si	Dang Dang
	MATELLI BELMUEZ	1115670190 3008335578			Aprendiz		demudez janny 23@gmail.com	3105555578	Si	MATELLI
	YULANNI BELMUEZ	1114895456			Aprendiz		nannicandrea 1996@gmail.com	3182058969	Si	YULANNI B.
	Natalia Guezo G.	106362268			Aprendiz		guezonatalia@hotmail.com	317968385	Si	Natalia G.
	Dagang OCOTO	1192774868			Aprendiz		dahianaobe12@gmail.com	3124331700	Si	Dagang OCOTO
	Orlando Sandoval	31567751			Aprendiz		blachna33@gmail.com	3182363213	Si	Orlando Sandoval
	Elmer Mardo	29055400			Aprendiz		mardo079@hotmail.com	3014773035	Si	Elmer
	Cordoba Argiro	1114884764			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3116244837	Si	Cordoba Argiro
	Bridgyth Velasco	1061142018			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3024576514	Si	Bridgyth Velasco
	Diana Cristina	24510399			Aprendiz		frustid@hotmail.com	3207682765	Si	Diana Cristina

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 18		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 17 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de introducción a la chocolatería.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de introducción a la chocolatería a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de introducción a la chocolatería cumplan los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se desarrollo el taller teórico práctico de introducción a la chocolatería, los aprendices conocieron las técnicas básicas para el manejo del chocolate, templado del chocolate, características, aditivos, sus funciones, uso de colorantes liposolubles, colorantes en gel, rellenos. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	18/nov/2021
Realizar taller teórico práctico de elaboración de bombones de chocolate aplicando BPM.	Aprendices.	18/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 18 DEL DÍA 17 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) Impartir formación en el tema teórico práctico de introducción a la chocolatería, a los aprendices en formación del programa 662 Florida con el Programa Empleado de Confitería y Dulcería artesanal. Fecha 24/11/21										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dora Dora						doradocok 34			
	Isabel Lorena	31625968			Aprendiz		@Gomail.com	3125652100	Si	Isabel
	MARCELL BELMUEZ	1113630190			Aprendiz		demuez janny	3205353578	Si	MARCELL
	YUANNI BELMUEZ	3208335378			Aprendiz		23. @ gmail.com			
		1114895456			Aprendiz		nannia noreu	3182058967	Si	YUANNI B.
	Natalia						196@gmail.com			
	Graciano G.	106362268			Aprendiz		graciano g	3217968385	Si	Natalia G.
	Dayana OCHOA	1192774868			Aprendiz		hotmail.com			
							dahianaobe12@gmail.com	3124331700	Si	Dayana Ochoa
	Orlando Sandoval	31567751			Aprendiz		3@gmail.com	3182363213	Si	Orlando Sandoval
	Ethel mardo	29055400			Aprendiz		blachna33@gmail.com			
							mardo079@hotmail.com	3014773035	Si	Ethel
	Cardina Argiro	1114884764			Aprendiz					
								3116264837	Si	Cardina Argiro
	Bridgeth Velasco	1061142018			Aprendiz		bridgethv22@gmail.com	3024576514	Si	Bridgeth Velasco
	Diana Patricia	24510399			Aprendiz					
							frustid@hotmail.com	3207682765	Si	Diana Patricia

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

ACTA No. 19		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 18 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de bombones y paletas de chocolate aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de bombones y paletas de chocolate aplicando BPM y según el orden de producción a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de bombones y paletas de chocolate apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de bombones y paletas de chocolate de acuerdo con el orden de producción, aplicando las BPM de manufactura y de acuerdo con el orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	19/nov/2021
Realizar taller teórico Introducción a los batidos pesados, formulaciones, técnica.	Aprendices e Instructora	19/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 19 DEL DÍA 18 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)										
Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de bombones de chocolate, paletas con chocolate, aplicando BPM, según orden de producción de aprendizajes en formación de Florida, emprend. Proc. Prod. Confitería fecha 24/11/21										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dary Dary						darycook 34			
	torres torres	31625968			Aprendiz		@Gmail.com	3125652100	Si	Dary Dary
	MARCELL BELMUEZ	1113690190			Aprendiz		demuez janny	3205355578	Si	MARCELL
		3205355578					25. @gmail.com			
	YURANNI BELMUEZ	1114895956			Aprendiz		nannicandrea	3182038967	Si	YURANNI B.
							196@gmail.com			
	Natalia Grueso G.	1006382268			Aprendiz		griesanatalia	3217968385	Si	Natalia G.
							hotmail.com			
	Dagang OCHOA	1192774868			Aprendiz		dahianaobe12@	3124331700	Si	Dagang OCHOA
							gmail.com			
	Orlando Sandoval	31567751			Aprendiz		blanca33@gmail	3182363213	Si	Orlando Sandoval
							.com			
	Elmer mardo	29505450			Aprendiz		mardo07@hotmail	3014713035	Si	Elmer
	Cardina Argiro	1114884764			Aprendiz		bridgythv22@	3116244837	Si	Cardina Argiro
							gmail.com			
	Bridgyth Velasco	1061142018			Aprendiz			3024576514	Si	Bridgyth Velasco
	Diana Patricia	24510399			Aprendiz		frustal@hotmail	3207682765	Si	Diana Patricia

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

ACTA No. 20		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 19 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de Introducción a los batidos pesados, formulaciones, técnica.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de introducción a los batidos pesados a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de Introducción a los batidos pesados, formulaciones, técnica apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de introducción a los batidos pesados, formulaciones, técnica. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	20/nov/2021
Realizar taller teórico elaboración de batidos pesados, formulaciones, técnica.	Aprendices e Instructora	20/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 20 DEL DÍA 19 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO(S) Impartir formación en el tema teórico práctico de introducción a los batidos pesados a los aprendices en formación del Programa SEP, Florida - Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal. Ficha 2401163										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daz Dany				Aprendiz		dazgcosk 34@gmail.com	3125652100	Si	Daz Dany
	MYKEL BELMUEZ	1113670190 3008335578			Aprendiz		demuez janny 23@gmail.com	3105353578	Si	MYKEL
	YUANN BELMUEZ	1114895456			Aprendiz		nanniaandrea 1996@gmail.com	3182038967	Si	YUANN B.
	Natalia Guezo G.	106362268			Aprendiz		griesanetana@hotmail.com	3217968385	Si	Natalia G.
	Dagang OCHOA	11927774868			Aprendiz		dahianaobe12@gmail.com	3124331700	Si	Dagang Ochoa
	Orlando Sandoval	31567751			Aprendiz		blachna33@gmail.com	3182363213	Si	Orlando Sandoval
	Thelmaido	29ND54UD			Aprendiz		maido079@hotmail.com	3014713035	Si	Thelmaido
	Cordina Argiro	1114884764			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3116244837	Si	Cordina Argiro
	Bridgyth Velasco	1061142018			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3024576514	Si	Bridgyth Velasco
	Diana Patricia Quistal	24570399			Aprendiz		fquistal@hotmail.com	3207682765	Si	Diana Patricia Quistal

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

ACTA No. 21		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, noviembre 20 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de batidos pesados aplicando BPM, según el orden de producción a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de batidos pesados apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados, según formulación, técnica y orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	30/nov/2021
Realizar etiquetado y rotulado de un producto, teniendo en cuenta la resolución 5109/2005.	Aprendices e Instructora	30/nov/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 21 DEL DÍA 20 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2021

OBJETIVO(S) impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de batidos y postres, aplicando BPM, a los aprendices en formación del Programa de, Florida Programa: Emprendedor Proccsam: Productos Confeitería. Ficha: 2401163										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daz Dany	31625968			Aprendiz		dazdany34@gmail.com	3125652100	Si	Daz Dany
	MATELL BELMUEZ	1113670190 3008355578			Aprendiz		demudezjanny23@gmail.com	3105355578	Si	MATELL
	YUANN BELMUEZ	1114895456			Aprendiz		nanniaandrea1996@gmail.com	3182038967	Si	YUANN B.
	Natalia Guezo G.	106362268			Aprendiz		griesanatalia@hotmail.com	3217968385	Si	Natalia G.
	Dagang OCOYO	1192774868			Aprendiz		dahianaobe12@gmail.com	3124331700	Si	Dagang OCOYO
	Orlando Sordoul	31567751			Aprendiz		blachna33@gmail.com	3182363213	Si	Orlando Sordoul
	Thelmaido	29057400			Aprendiz		maido77@hotmail.com	3014713035	Si	Thel.
	Cardina Angino	1114884764			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3116244737	Si	Cardina Angino
	Bridgyth Velasco	1061142018			Aprendiz		bridgythv22@gmail.com	3024576514	Si	Bridgyth Velasco
	Diana Quistal	24710399			Aprendiz		faustidalandral	3207682765	Si	Diana Quistal

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 16 NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de dulces de leche, aplicando BPM, según el orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.





EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 17 NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de introducción a la chocolatería

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 18 DE NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de bombones de chocolate, paletas con chocolate, aplicando BPM.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 19 DE NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de Introducción a los batidos pesados.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 20 DE NOVIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de batidos pesados aplicando BPM, según orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.





**Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación
de Pago Comisión al Interior del País**

Usuario que Genera Reporte:

MHlvquinte

LEIDYS VANESSA QUINTERO CRUZ

Unidad ó Subunidad que Genera
Reporte:

36-02-00-076-
954410

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA
INDUSTRIAL-VALLE

Fecha y Hora Generación Reporte:

2021-12-01-8:42 a. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	81221	Fecha Solicitud	2021-11-30	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-954410 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2021-12-01	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	FORMACION PROFESIONAL			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	2121	Dependencia Solicitante				954438 CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - EMPRENDE RURAL			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocla Último día Comisión	Porcentaje Pernocla	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANGELA VIVIANA LENIS CANIZALES	CC: 1113618463	INSTRUCTOR	Autorizada	2021-12-01	2021-12-01	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50	2	3.708.000,00	185.148,00	370.296,00	56.000,00	426.296,00	Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal.
				2021-12-02	2021-12-02	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-12-03	2021-12-03	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
				2021-12-04	2021-12-04	VALLE / PALMIRA	VALLE / FLORIDA	0,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión												370.296,00	56.000,00	426.296,00			

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER , en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal.

Firmado
digitalmente por
Johnnatan
Andres Figueroa
Hidalgo
Fecha:
2021.12.01
10:35:10 -05'00'

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	87303845	Nombre:	JOHNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL - VALLE
-----------------	----------	---------	----------------------------------	--------	--

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNIFER CAROLINA SALCEDO CRUZ	Fecha Verificación:	30/11/2021 14:24:33
-----------------	--------------------------------	---------------------	---------------------



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Florida, 07 de diciembre de 2021		
PRESENTADO A: JOHNNATAN ANDRÉS FIGUEROA HIDALGO, Subdirector Centro de Biotecnología Industrial.		
ORDEN DE VIAJE No: 68921	FECHA DE INICIO: 01/12/2021	FECHA DE FINALIZACION: 04/12/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Valle/ Centro de Biotecnología Industrial	OTRA: (ciudad) Florida
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral en el área específica de emprendimiento programa SER, en la ficha No. 2401163 Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
<div><div>1.</div><div>Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia.</div><div>2.</div><div>Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de producto apliquen los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección.</div><div>3.</div><div>Realizar alistamiento de materias primas, equipos y utensilios a utilizar.</div><div>4.</div><div>01-diciembre-2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados aplicando BPM, según formulación y orden de producción.</div><div>5.</div><div>02-diciembre-2021. Se realiza taller teórico práctico de manejo de Isomalt, aplicando BPM, formulación y orden de producción.</div><div>6.</div><div>03-diciembre-2021. Se evalúa el desempeño de los aprendices, en el proceso de elaboración de productos de confitería, según formulación, orden de producción y aplicación de BPM.</div><div>7.</div><div>04-diciembre-2021. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de caramelos aplicando BPM, según formulación y orden de producción.</div></div>		
RESULTADOS:		
<div><div>01-diciembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados, aplicando BPM, según la formulación, el orden de producción.</div><div>02-diciembre-2021. Los aprendices lograron desarrollar el taller teórico práctico de manejo de Isomalt, que les permitió conocer las técnicas, usos y aplicaciones en la pastelería moderna.</div><div>03-diciembre-2021. Se logró evaluar el desempeño de los aprendices, en el proceso de elaboración de productos de confitería, los cuales realizaron limpieza y desinfección, alistamiento de materias primas, elaboración del producto teniendo en cuenta la formulación, orden de producción y la aplicación de BPM.</div><div>04-diciembre-2021. Se realizó el taller teórico práctico de elaboración de caramelos según formulación, técnicas y aplicando BPM.</div></div>		
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe		
<div><div>1.</div><div>Orden de viaje.</div><div>2.</div><div>Informe de legalización.</div><div>3.</div><div>Acta con listado de asistencia.</div><div>4.</div><div>Tiquetes y</div><div>5.</div><div>Registro fotográfico.</div></div>		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Presentación de trabajo final.	Aprendices.	09/12/2021
CONCLUSIONES:		
<div><div>1.</div><div>Los aprendices desarrollaron las actividades de aprendizaje de elaboración de batidos pesados, manejo de Isomalt, decoraciones de pasteles con Isomalt, aplicando BPM según formulación y orden de producción,</div><div>2.</div><div>Realizaron la práctica de elaboración de caramelos utilizando diferentes formulaciones, aplicando BPM.</div><div>3.</div><div>Los aprendizajes desarrollaron actividades prácticas que les permitieron adquirir destrezas en la elaboración de batidos pesados, manejo de Isomalt y caramelos.</div><div>4.</div><div>Se desarrollo un aprendizaje teórico práctico, en un ambiente colaborativo, se logró evaluar el desempeño, el producto y el conocimiento, donde tuvieron un desempeño sobresaliente, un producto que cumple y el conocimiento adquirido a través de cuestionario respondiendo asertivamente; los aprendices lograron la aprehensión del conocimiento, puesta en práctica de técnicas para elaborar batidos pesados, manejo de Isomalt y elaboración de caramelos.</div></div>		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Angela Viviana Lenis Canizales		Angela Viviana Lenis C.
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	Jorge Enrique Olivares Garrido	Jorge E Olivares G.

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
Destino Florida
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
Valor \$ 7.000= Bus No. 038
01 DIC / 2021

Nº 18021

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7
Destino Palmira
Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa
Valor \$ 7.000= Bus No. 401
01 DIC / 2021

Nº 18091



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

Destino **Florida**

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa

Cali - Palmira - Pradera y Viceversa

Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

0414

Nº

Valor \$ **7.000=**

Bus No. **239**

02/DIC/2021



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

Destino **Palmira**

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa

Cali - Palmira - Pradera y Viceversa

Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

17913

Nº

Valor \$ **7.000=**

Bus No. **2031**

02D/C/2021

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7

Destino FLORIDA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

Nº 17995

Valor \$ 7.000 Bus No. 1751

03 DIC/2021

 **Expreso Pradera Palmira Ltda.**
Nit. 891.301.667 - 7

Destino PALMIRA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa
Cali - Palmira - Pradera y Viceversa
Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

Nº 19512

Valor \$ 7.000 Bus No. 8211

03 DIC/2021



Expreso Pradera Palmira Ltda.

Nit. 891.301.667 - 7

Destino

FLORIDA

Palmira - Pradera - Florida y Viceversa

Cali - Palmira - Pradera y Viceversa

Palmira - Buga - Tulúa - Sevilla y Viceversa

Nº 19594

Valor \$ 7.000=-

Bus No. 0221.

04 Dic/2021.

Contrato de Transporte Bajo Régimen del código
de comercio art. 1000 y de la
Superintendencia de Puertos y Transporte
Nit. 891.300.059 - 4

Coodetrans
Palmira

DESTINO: PALMIRA

FECHA: 04/DIC/21

RUTA CALI - PALMIRA - GINEBRA, COSTA RICA Y VICEVERSA

DE CALI A:	DE PALMIRA A:	DE AMAIME A:	DE CERRITO A:
PALMIRA \$ 3.200	AMAIME \$ 1.800	CERRITO \$ 1.500	CRUCERO \$ 2.400
AMAIME \$ 4.600	CERRITO \$ 3.000	CRUCERO \$ 2.900	GINEBRA \$ 2.900
CERRITO \$ 5.100	GINEBRA \$ 4.600	GINEBRA \$ 3.400	COSTA RICA \$ 3.400
GINEBRA \$ 5.800	COSTA RICA \$ 5.100	COSTA RICA \$ 4.000	DE GINEBRA A: COSTA RICA \$ 1.600
COSTA RICA \$ 6.300			

\$ 7.000=-

EL VALOR DE ESTE TIQUETE CUBRE EL SERVICIO DE TRANSPORTE
INCLUYENDO EL SEGURO POR PASAJERO, GASTOS MÉDICOS Y DE HOSPITALIZACIÓN
EN CASO DE MUERTE SEGURO OBLIGATORIO, SEGURO CONTRACTUAL

8512

ACTA No. 22		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, diciembre 01 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Práctica de elaboración de batidos pesados aplicando BPM.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de batidos pesados aplicando BPM y según el orden de producción a aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confeitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de dulces de leche apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de batidos pesados, de acuerdo con la formulación y el orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	02/dic/2021
Realizar taller teórico práctico de manejo de Isomalt.	Aprendices.	02/dic/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 22 DEL DÍA 01 DEL MES DE DIC DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) Impartir Formación en el tema teórico práctico de Elaboración de Batidos Resab, aplicando BPM, formulación y orden de Producción a aprendices en formación ser en el Municipio de Florida, con el Programa de Emprendedor en Procesamiento Prod. Cxfr. 7 de 2461163										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Natalia Guezo	1006362268			Aprendiz	C.B.I	guezonatalia@hotmail.com	3217468385	SI	Natalia G
	Elizabeth Capote	24501450			Aprendiz	C.B.I	maide079@hotmail.com	3014743035	SI	Elizabeth
	Bridgith Velasco	1.061.142.018			Aprendiz	C.B.I	bridgithv22@gmail.com	3024576514	SI	Bridgith
	MARCELLA BELMUEZ	1113670190			Aprendiz	C.B.I	vermudezjany23@gmail.com	3205335578	SI	MARCELLA B
	JORANN BELMUEZ	1114895456			Aprendiz	C.B.I	nanmianorca1996@gmail.com	3182058407	SI	JORANN B
	Sonia Rodriguez	29504391			Aprendiz	C.B.I	SoniaVidal2021	3137389168	SI	Sonia Rodriguez
	Luz Dany Figueroa	31625968			Aprendiz	C.B.I	danycooth94@gmail.com	3125652100	SI	Luz Dany
	Martina Castro	66'884.343			Aprendiz	C.B.I	hannera24@hotmail.com	3153802069	SI	Martina Castro
	Nayer Alexander Toro	36757757			Aprendiz	C.B.I	toro2351@hotmail.com	3136410763	SI	Nayer A Toro
	Angela Huarela	1113618463		X	Instructor	SER/ CBI	alenisc@sena.edu.co	3113713121	SI	Angela

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 23		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, diciembre 02 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de manejo de Isomalt.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de manejo de Isomalt a los aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad manejo de Isomalt cumplan los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se desarrollo el taller teórico práctico de manejo de Isomalt, los aprendices conocieron las técnicas básicas para el manejo del Isomalt, aplicaciones para la decoración de tortas, características, aditivos, sus funciones, uso de colorantes, saborizantes y aplicaciones en confitería. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	03/dic/2021
Evaluar el desempeño de los aprendices, en el proceso de elaboración de productos de confitería,	Aprendices.	03/dic/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-23 DEL DÍA 02 DEL MES DE DIC DEL AÑO 2021

OBJETIVO(S) Impartir formación en el tema teórico práctico de manejo de TFSMalt, aplicando BPM, según Formulación y orden de producción a aprendices en formación del programa SEP, Florida con el Programa Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería Art. FICHA: 2401163										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sania Rodriguez	2950391			Aprendiz	CBI	Sania.vidal2021h	3137369168	Si	Sania Rodriguez
	Martina Castro	66884343			Aprendiz	CBI	hamarcastro@hotmail.com	3133202069	Si	Martina Castro
	Luz Day Tejedor	31625968			Aprendiz	CBI	day.tejedor94@gmail.com	3125652100	Si	Luz Day Tejedor
	Orlinda Sandoval	31567751			Aprendiz	CBI	blucina33@gmail.com	31828303	Si	Orlinda Sandoval
	Nixy Atoro	3675757			Aprendiz	CBI	toro2351@hotmail.com	313410763	Si	Nixy Atoro
	Donoban Cuelón	17148857 3135528895			Aprendiz	CBI	donoban.cuelon2008@gmail.com	3135528843	Si	Donoban Cuelón
	Natalia Gressa G.	1006362268			Aprendiz	CBI	g्रेसanatalia@hotmail.com	3217968385	Si	Natalia G.
	Ethel Maichu	29805450			Aprendiz	CBI	Maichu079@hotmail.com	3014440035	Si	Ethel Maichu
	Bridgeth Velasco	1.061.142.018			Aprendiz	CBI	bridgeth.v22@gmail.com	3024576514	Si	Bridgeth Velasco
	Angela Viana Lora	1113618463		X	Inst. del	SEP / CBI	alexisco@sena.edu.co	3113713121	Si	Angela V. Lora

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 24		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, diciembre 03 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Evaluar el desempeño de los aprendices, en el proceso de elaboración de productos de confitería.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Evaluar el desempeño de los aprendices, en el proceso de elaboración de productos de confitería, según formulación, orden de producción y aplicación de BPM; a aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de elaboración de bombones y paletas de chocolate apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se efectúa la evaluación del desempeño de los aprendices durante el proceso de elaboración de productos de confitería, los cuales realizaron limpieza y desinfección, alistamiento de materias primas, elaboración del producto teniendo en cuenta la formulación, orden de producción y la aplicación de BPM. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	04/dic/2021
Realizar taller teórico práctico de elaboración de caramelos, aplicando BPM, según formulación y orden de producción.	Aprendices e Instructora	04/dic/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 24 DEL DÍA 03 DEL MES DE DIC DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) evaluar el desempeño de los Aprendices en el proceso de elaboración de productos de confitería según formulación, orden de producción y aplicación de BPM, municipio Florida, Programa Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería Artesanal. Fecha: 24.01.23.										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sonia Rodriguez	2950391			Aprendiz	CBI	Sonia.vida12021h	3137369168	Si	Sonia Rodriguez
	Martina Castro	66884343			Aprendiz	CBI	hannarcastro@outlook.com	3135202069	Si	Martina Castro
	Luz Dora Tejedor	31625968			Aprendiz	CBI	dora.y.cook@94@gmail.com	3125652000	Si	Luz Dora Tejedor
	Orlinda Sandoval	31567751			Aprendiz	CBI	blucina33@gmail.com	31828303	Si	Orlinda Sandoval
	Nixer Atoro	3675757			Aprendiz	CBI	loro2351@outlook.com	3136410763	Si	Nixer Atoro
	Donabon Cuello	17148857			Aprendiz	CBI	donaboncuellon2008@gmail.com	3135528843	Si	Donabon Cuello
	Natalia Gressa G.	1006362268			Aprendiz	CBI	g्रेसonatalia@hotmail.com	3217968385	Si	Natalia G.
	Etzel Mairdu	29505450			Aprendiz	CBI	Mairdu079@hotmail.com	3014940035	Si	Etzel M.
	Bridgeth Velasco	1061142018			Aprendiz	CBI	bridgeth.v22@gmail.com	3024576514	Si	Bridgeth V.
	Angela Vivas Leiva	111308403		X	Instruc	SEN/CBI	alexisco@sena.edu.co	3113713121	Si	Angela V. Leiva

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 25		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Sesión de Clase		
CIUDAD Y FECHA: Florida, diciembre 04 de 2021	HORA INICIO: 8:00 am	HORA FIN: 14:00 pm
LUGAR: Umata, Florida.	DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL /CENTRO: Centro De Biotecnología Industrial	
TEMA (S): Taller teórico práctico de elaboración de caramelos, aplicando BPM, según formulación y orden de producción.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Impartir formación en el tema teórico práctico de elaboración de caramelos, aplicando BPM, según formulación y orden de producción a aprendices en formación del programa Sena Emprende Rural del municipio de Florida con el programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Ficha 2401163.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo, presentación del orden del día-actividades de aprendizaje a desarrollar, firma lista de asistencia. 2. Verificar que todos los aprendices participantes de la actividad de Introducción a los batidos pesados, formulaciones, técnica apliquen las BPM y los protocolos de Bioseguridad: uso de tapabocas, lavado de manos, aplicación de desinfectante en las manos, limpieza y desinfección de área de proceso, equipo y utensilios. 3. Se realiza taller teórico práctico de elaboración de caramelos, aplicando BPm, según formulación y orden de producción. 4. Limpieza y desinfección del ambiente de formación. 5. Cierre de la sesión. 6. Lavado y desinfección de manos por parte de los aprendices e instructora. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Verificación del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad frente al Covid 19.	Instructora Angela Viviana Lenis Canizales.	09/dic/2021
Presentación de trabajo final.	Aprendices e Instructora	09/dic/2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-25 DEL DÍA 04 DEL MES DE DIC DEL AÑO 2021

OBJETIVO(S) Impartir Formación en el tema teórico, práctico de elaboración de caramelos aplicando BPM, según formulación y orden de producción a aprendices en formación SENA, Ficticia con el Programa Emprendedor en Procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería Artesanal. Fecha 24/11/21

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Das Dang Tajado Lora	31625968			Aprendiz		dasycok 34 @Gmail.com	3125652100	Si	Das Dang
	MARIL BELMUEZ	1113670190 3008335378			Aprendiz		demuez janny 23 @ gmail.com	3105355378	Si	MARIL
	YUANNI BELMUEZ	1114895456			Aprendiz		nannandrea 1946@gmail.com	3182038967	Si	YUANNI B.
	Natalia Gresco G.	106362268			Aprendiz		grescogresco hotmail.com	3217968355	Si	Natalia G.
	Dagang OCOYO	1192774868			Aprendiz		dahianaobe12@ gmail.com	3124331700	Si	Dagang OCOYO
	Orlades Sordoul	31567751			Aprendiz		blachira32@gmail .com	3182363213	Si	Orlades Sordoul
	Elhel mardo	29125450			Aprendiz		mardo079@hotmail	3014743035	Si	Elhel.
	Cordino Argino	1114884764			Aprendiz		bridgythv22@ gmail.com	3116244883	Si	Cordino Argino
	Bridgyth Velasco	1061142018			Aprendiz			3024576514	Si	Bridgyth Velasco
	Diana Quistal	24510399			Aprendiz		quistal diana	3207682765	Si	Diana Quistal

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 01 DICIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de elaboración de batidos pesados, aplicando BPM, según el orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 02 DICIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico Práctico de manejo de Isomalt.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería.

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 03 DE DICIEMBRE 2021

TEMA: Evaluación del desempeño de los aprendices, en el proceso de elaboración de productos de confitería, según formulación, orden de producción y aplicación de BPM.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL 04 DE DICIEMBRE 2021

TEMA: Taller teórico práctico de elaboración de caramelos, aplicando BPM, según formulación y orden de producción.

PROGRAMA: Emprendedor en procesamiento de Productos de Confitería y Dulcería

FICHA: 2401163. Municipio de Florida.

