PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartadó 10 de diciembre de 2021

Señor
SANTIAGO ZAPATA CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2319961 DE 2021**
Coordinador Académico
Complejo tecnológico agroindustrial pecuario y turístico
Apartadó

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2319961 DE 2021

ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía **CC 78.688.473** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: el valor total del presente contrato asciende a la suma de **treinta y dos millones doscientos veinticuatro mil COP ($32.224.000)**. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por valor de **tres millones ciento sesenta y cinco mil ochocientos sesenta y siete cop ($3.165.867)**, correspondiente al mes de marzo de 2021. b) ocho (8) pagos iguales por valor de **tres millones trescientos noventa y dos mil cop ($3.392.000)** cada uno, correspondientes a los meses de abril a noviembre de 2021. c) un último pago por valor de **un millón novecientos veintidós mil ciento treinta y tres cop ($1.922.133),** correspondiente al mes de diciembre de 2021.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Impartir formación complementaria en los programas de las redes de conocimiento que facilita el complejo tecnológico agroindustrial, pecuario y turístico en el programa de atención a población desplazada por la violencia y grupos étnicos en Urabá.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Se desarrollan acciones de formación en forma presencial para los cursos: • 2463775 - COMIDAS RAPIDAS • 2455980 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	Acta de concertación del plan de trabajo y listado de asistencia.
2	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias	Se desarrolla la programación de la formación, guías de aprendizaje instrumentos de evaluación. Se evaluaron los aprendices del,	Portafolio de evidencias alojado en el siguiente link:

	pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	ID: 2434657, implementación de estrategias para mejorar la calidad de la leche municipio de Necoclí,	
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	La formación complementaria no hace programación e inducción de aprendices de formación titulada en este periodo.	La formación complementaria no hace programación e inducción de aprendices de formación titulada en este periodo
4	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija	Se entrega de manera digital toda la información relacionada al proceso de ejecución de las acciones de formación desarrolladas durante el mes; Ficha de caracterización, copias de cedula, formato de inscripción y caracterización de la población, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y listados de asistencia.	Portafolio de evidencias alojado en el siguiente link:
5	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación	Se socializo con los aprendices el reporte de notas finales obtenidos por la valoración del instructor, teniendo en cuenta los instrumentos de evaluación establecido previamente.	Formato notas finales y reporte de juicios evaluativos alojados en el portafolio de evidencias digital
6	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se programa el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluaciones de acuerdo con la planeación de la formación en la red de desplazados y grupos étnicos de Urabá Se desarrollan guías de aprendizaje	Plan de formación (plataforma Sofia Plus) Guías de aprendizaje Instrumentos de evaluación Portafolio de evidencias alojado en el siguiente link:
7	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Se seleccionan ambientes de formación acordes a las necesidades y características de los programas de formación establecidos.	Formato de verificación de condiciones de ambiente de formación alojada en el portafolio de evidencias digital
8	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento	Se ejecuta la formación profesional de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social	Guía de aprendizaje alojada en el portafolio de evidencias digital.
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás	Se presenta pantallazo del diagrama de horario registrado en	Diagrama de horario en Sofia Plus

	soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios	Sofia plus de acuerdo a la programación de la formación.	
10	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
11	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA	Se realizan las actividades de formación de acuerdo con los establecido en el reglamento de aprendices SENA	Guía de aprendizaje, listado de asistencia alojado en el portafolio de evidencias digital
12	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes	Se ejecutan las actividades de formación de acuerdo con la normatividad ambiental vigente y dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad establecidos por la emergencia sanitaria provocada por el COVID-19	Evidencias fotográficas alojado en el siguiente link:
13	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Se reporta oportunamente en Sofia Plus todas las actividades relacionadas a la ejecución de la formación complementaria tales como la creación de rutas de aprendizaje, asociar aprendices a las respectivas rutas, y registro de juicios evaluativos.	Reporte de juicios evaluativos alojados en el portafolio de evidencias digital
14	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato	Se desarrollan acciones de formación en la presencialidad para los cursos: • 2463775 • 2455980	Listado de asistencia alojada en el portafolio de evidencias digital
15	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Se utiliza la plataforma de COMPROMISO para consolidar la documentación vigente y formatos actualizados	Formatos actualizados alojados en el portafolio de evidencias digital
16	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
17	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
18	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
19	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos y evaluación de proveedores	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo

20	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
21	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico Ambiental, acorde a la especialidad técnica	Se realiza divulgación de la oferta de formación del Centro (CTAPT) a través de redes sociales.	Evidencia fotográfica alojada en el portafolio de evidencias digital
22	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
23	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción	Se estableció la estrategia de apadrinamiento, la cual consiste en armar equipos de trabajo para el apoyo solidario entre los aprendices, y así lograr mitigar la posible deserción	Listado de asistencia alojado en el portafolio de evidencias digital
24	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual	Se apoyan actividades en el programa de población víctimas y vulnerables referentes a las remisiones administrativas	Evidencia alojada en el portafolio de evidencia digital
25	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo
26	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”	Certificada en la norma de competencia 240201044 nivel intermedio	Certificado alojado en la plataforma certificados. SENA. edu.co/
27	Efectuar todas las actividades de apoyo concernientes en la etapa precontractual, contractual y poscontractual, de los procesos de contratación designados expresamente por el ordenador del gasto del CTAPT del SENA	No se realiza en este periodo	No se realiza en este periodo

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
01	1388	NECOCLI – VEREDA EL CARRETO – NECOCLI	01/12/2021	13/12/2021
02	1479	NECOCLI – APARTADO	14/12/2021	15/12/2021

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados **y** expedido en plataforma SOI correspondiente al mes de **noviembre de 2021.N. 4419426440** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti-trámites"*)

Evidencias en (8) folios

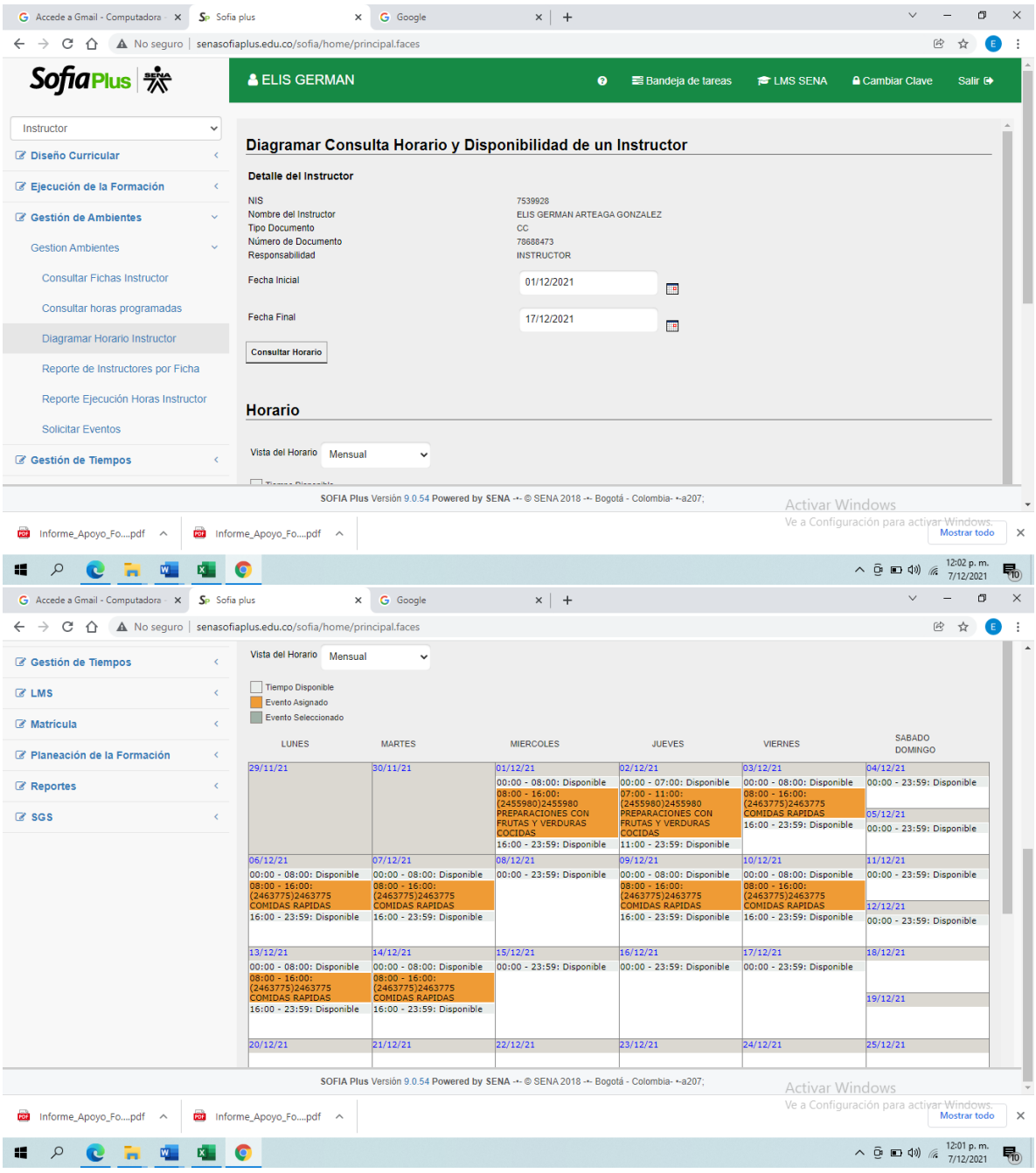
- Planilla de cuenta de cobro
- Informe de ejecución contractual.
  Informe de supervisión.
- Diagrama generado de Sofia plus.
- Horas cargadas en Sofia
- Plan de trabajo concertado
- listado de asistencia
- Orden de viaje

Cordialmente,

ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ
Contratista
C.C. 78.688.473

Recibí a satisfacción:

SANTIAGO ZAPATA CASTILLO
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.2318961 DE 2021
Coordinador académico


Accede a Gmail - Computadora
Sofia plus
Google
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
ELIS GERMAN
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 7539928
Nombre del Instructor ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ
Tipo Documento CC
Número de Documento 79688473
Responsabilidad INSTRUCTOR
Fecha Inicial 01/12/2021
Fecha Final 17/12/2021
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a207;
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Mostrar todo
12:02 p. m.
7/12/2021

Accede a Gmail - Computadora
Sofia plus
Google
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES SABADO DOMINGO
29/11/21
30/11/21
01/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2455980)2455980 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
02/12/21 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 11:00: (2455980)2455980 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 11:00 - 23:59: Disponible
03/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
04/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
05/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
06/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
07/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
08/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
09/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
10/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
11/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
12/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
13/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
14/12/21 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2463775)2463775 COMIDAS RAPIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
15/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
16/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
17/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
18/12/21
19/12/21
20/12/21
21/12/21
22/12/21
23/12/21
24/12/21
25/12/21
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a207;
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Mostrar todo
12:01 p. m.
7/12/2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/12/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2463775 - COMIDAS RAPIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2455980 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 76,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/12/2021	12/12/2021	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	20,00

INSTRUCTOR: ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO –
PROGRAMA DE FORMACION: COMIDAS RAPIDAS – ID 2463775

Nombre del Aprendiz	Actividad a Desarrollar	Forma de entrega de actividad		Fecha de entrega			Entregó	
		Físico	Digital	Día	Mes	Año	Si	No
CARME LUCIA NUÑEZ HOYOS	ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.	X		6	12	2021	X	
	ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.	X		10	12	2021	X	
	MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.	X		14	12	2021	X	

CARME LUCIA NUÑEZ HOYOS

_____

Firma Aprendiz

_____

Firma Instructor

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 03 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S) IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN EL AREA DE GASTRONOMIA, COMIDAS RAPIDAS ID **2463775 Vereda el carreto municipio de Necoclí**

No.	Autorizo el tratamiento de la información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	APRENDIZ – OTRO	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1		ADRIANA LLORENTE DIAZ				X	SENA		8280082		Adriana Llorente
2		ANA MABEL MORELOS MOGUEA				X	SENA		8280072		Ana Morelo
3		ALIS ANGELICA ALVAREZ NOVOA				X	SENA		8280072		Alis Angelica
4		ANGGIE PAOLA HERNANDEZ VILLEGAS				X	SENA		8280072		
5		ARELIS OSPINO ALEGRE				X	SENA		8280072		Arelis Ospino
6		ARLEDYS ROLDAN RAMOS				X	SENA		8280072		
7		CARMEN ELENA MIER LOPEZ				X	SENA		8280072		Carmen Mier.
8		CARMEN LUCIA NUÑEZ HOYOS				X	SENA		8280072		
9		CLEMENCIA NOVOA TORREGLOSA				X	SENA		8280072		
10		DEISY LORENA ARIAS GARCIA				X	SENA		8280072		Deisy Arias.
11		DELIS MARIA VALENCIA MORELO				X	SENA		8280072		
12		DIONISIA LOPEZ CARET				X	SENA	comidasrapidaselhoyito@hotmail	8280072		Dionisia

Escaneado con CamScanner

13		EDITH GARCIA CARRASCAL				X	SENA		8280072			
14		EDUARDA ROMAÑA ARGUMEDO				X	SENA		8280072			Eduarda Romaña
15		ELISADITH MERCADO CRUZ				X	SENA		8280072			
16		ELIZABETH REGINO GARAVITO					SENA		8280072			Elsa Santos.
17		ELSA BEATRIZ SANTOS FERIA				X	SENA		8280072			
18		ENADY BAZA GUSMAN				X	SENA		8280072			Eucaris Sotelo.
19		EUCARIS SOTELO				X	SENA		8280072			Fidencia Cuadrado
20		FIDENCIA MARIA CUADRADO MARTINEZ				X	SENA		8280072			Laura Incapie
21		LAURA MANUELA HINCAPIE ISAZA				X	SENA		8280072			
22		LAURA VANESA DE HOYOS VERGARA				X	SENA		8280072			Leidy Padilla.
23		LEIDA NISPERUZA MEDRANO				X	SENA		8280072			
24		LEIDY PADILLA MORELO				X	SENA		82828072			Lucelys C.
25		LIDEY DEL CARMEN ROLDAN RAMOS				X	SENA		8280072			Luis Carlos
26		LUCELYS CARDOSA MACHADO				X	SENA		8280072			
27		LUIS CARLOS RODRIGUEZ CONTRERAS				X	SENA	comidasrapidaselhoyito@hotmail.com	8280072			
28		MAIROBYS BAZA GUSMAN				X	SENA		8280072			

Escaneado con CamScanner

29		MARCELA MARQUEZ LOPEZ									8280072	
30		MARELIS MORELO					X	SENA			8280072	Marelis Morelo.
31		MARIA ALAJANDRA DIAZ LICONA					X	SENA			8280072	Maria A.
32		MARINA BONILLA BELLO					X	SENA			8280072	
33		MARISOL BAZA GUZMAN					X	SENA			8280072	Marisol Baza
34		MARISOL POTES BARRIOS					x	SENA			8280072	
35		MARYORY CUESTA MARTINEZ					X	SENA			8280072	maryorys cuesta.
36		NELLY MONZON LAZARO 82800					X	SENA			8280072 8280072	
37		NOEMY DIAZ ALMEDRA					X	SENA			8280072	Noemy Diaz.
38		NOEMY SOFIA LOPEZ MARQUEZ					X	SENA			8280072	
39		PIEDAD GUZMAN DIAZ					X	SENA			8280072	Piedad Guzman
40		ROSIVELT MEDRANO DIAZ					X	SENA			8280072	rosivelt medrano
41		RUT ESTER MERLANO ANGEL RUTH MILENA HEREDIA ZEA					X	SENA			8280072	
42		SARIS JOHELIS CODERO ACOSTA					X	SENA			8280072	saris Cordero
43		SILMA LUZ BURGOS RIVERS					X	SENA			8280072	
44		VERONICA ESCOBAR GONZALEZ					X	SENA			8280072	Veronica Escobar

Escaneado con CamScanner

45		YARLEDIS SOTELO									
46		YOHESMITH CORDERO RIVERA				X	SENA		8280072		
47		YOLI PAOLA SANCHEZ MEDRANO				X	SENA		8280072		
48		YULIZA MOYA PINO				X	SENA		8280072		
49		YURI ANDREA DIAZ RESTREPO				X	SENA		8280072		
50		YURIS KARINA PALACIOS PALOMEQUE				X	SENA		8280072		
51		DELIZ MARIA GUZMAN DIAZ				X	SENA		8280072		

Escaneado con CamScanner

SENA	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) ARTEAGA GONZALEZ ELIS GERMAN identificado(a) con CC. 78688473 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 7 de Diciembre de 2021 a las 00:17:51

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.