PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha: Florencia Caqueta, 31 de Marzo del 2022.

Ingeniero
FRANK DARIO RODRIGUEZ TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3328923
Coordinador de académico
Formacion Profesional Integral
Cuidad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Marzo del año 2022.
Referencia: No. CO1.PCCNTR.3328923 del año 2022.

GEREMIAS TIRADO URQUINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.644.776 de Florencia Caqueta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formacion Profesional como Instructor en el área de Panaderia y Reposteria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VEINTICUATRO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($24.600.000).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) seis pagos iguales por los meses de febrero a julio de 2022, por valor de **CUATRO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($4.100.000)** cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 de Julio de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral titulada y/o complementaria modalidad presencial, en el área Procesos de Panadería en los programas regular de acuerdo con su perfil profesional desarrollando las competencias definidas en los programas de formación y la programación establecida por el Centro Tecnológico de la Amazonia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1.Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 2492496 • **Programa Formacion:** • PROCESOS BASICOS DE PANADERIA • **Fecha de inicio de la ficha:** 17 de Febrero de 2022. • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 3 de Marzo de 2022. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 32 • **Número de aprendices en formación:26** • **Código de proyecto:** 1770624 • **Codigo del Programa Sofia:** 635239 • **Nombre de proyecto:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ✓ ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO ✓ ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO ✓ DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE ✓ INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN	1.1 Reporte de tiempo Act. Apoyo a la formación, correspondiente al mes Marzo de 2022. 1.2. link Ubicación del portafolio de evidencias: https://drive.google.com/drive/folders/1G_rOSt0FRsWVIdUF6V981LMmmKlVAeQD?usp=sharing 1.3 pantallazo portafolio del instructor en el drive de cada ficha, con sus respectivas evidencias de las secciones formativas orientadas virtualmente. (Imagenes de las plataformas y medios tecnológicos utilizados). 1.4. Listado de Asistencia

		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS ✓ REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ✓ UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE RESULTADOS DE APRENDIZAJE • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS.	

		• ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO **Horas Programadas:** 80 **Horas ejecutadas Marzo:** 80 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** De las 6:00 am – 14:00 pm. **Días de la Formación:** LUNES 21-28 MARTES 22 MIERCOLES 23 JUEVES 17-24 VIERNES 18-25 SABADO 19-26 DE LAS 6-14	

		Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 2515885 • **Programa Formacion:** • PROCESOS BASICOS DE PANADERIA • **Fecha de inicio de la ficha:** 17 de marzo de 2022. • **Fecha de terminación etapa lectiva** • **de la ficha:** 10 de marzo de 2022. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación: 18** • **Código de proyecto:** • **Codigo del Programa Sofia:** • **Nombre de proyecto:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ✓ ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO ✓ APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE ✓ COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA ✓ COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	

		✓ ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ✓ PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES ✓ PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL RESULTADOS DE APRENDIZAJE • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS.	

		• ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO **Horas Programadas:** 60 **Horas ejecutadas marzo:** 60 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** De las 2:00 pm – 6:00 pm. **Días de la Formación:** MARZO LUNES 28 MARTES 22-29 MIERCOLES 23-30 JUEVES 17-24-31 VIERNES 18-25 DE LAS 18-22 SABADO 19-26 DOMINGO 20-27 LUNES FESTIVO 21 DE LAS 14-18 ABRIL LUNES 4 MARTES 5 MIERCOLES 6 JUEVES 7 VIERNES 1-8 DE LAS 18-22 SABADO 2-9 DOMINGO 3-10	

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc)	**1.** para la **Ficha:** 2492496 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: a. **Número de aprendices matriculados: 32** **Número de aprendices en formación: 26** b. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. c. para este mes no se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. **1.** para la **Ficha:** 2515885 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: b. **Número de aprendices matriculados: 30** **Número de aprendices en formación: 14** b. seguimiento de etapa productiva **2.** para la **Ficha:** 2492496 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: c. **Número de aprendices matriculados: 32** **Número de aprendices en formación: 26** b. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. c. para este mes no se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.	1. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus. 2. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus.

		3. para la **Ficha:** 2339882 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: d. **Número de aprendices matriculados: 30** **Número de aprendices en formación: 14** b. seguimiento de etapa productiva	
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando Ejecute Formación Complementaria.	En las Ficha 2515885 del Programa Formacion PROCESOS BASICOS DE PANADERIA realice proceso de ingreso a aprendices para la formacion.	Pantallazo correo electrónico para ingreso de aprendices.
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Realice seguimiento durante 80 horas a los aprendices en su etapa productiva de la ficha 2339882 – PANIFICACION, al único aprendiez que se encuentra en este proceso.	Formato Planeación, Seguimiento y Evaluación Etapa Productiva
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme	Para este mes no fui asignado por coordinación academica para realizar esta actividad contratual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.

	a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.		
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes
7	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.	Fui citado a reunion de Instructores por parte del Centro de Formacion el dia 28 de Marzo del 2022.	Planillas de Asistencia Induccion.
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación.) una vez finalizado,	En el presente mes no me asignaron bienes ni elementos para el complimiento del objeto del contrato.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes. Se Anexa pantallazo.

	quedar a paz y salvo con el Almacén.		
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Formato “GTH-F-062 V.09” Formato para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.	Cuenta de cobro: (planilla si contratista, seguridad social, informe de ejecución contractual. Pantallazo de los correos electrónicos enviados a coordinación académica con los formatos solicitados.
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	No he aplicado a la Certificación de la norma de Competencia “Orientar formación profesional de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” ya que no hay convocatorias abiertas a la fecha. Me encuentro presto a inscribirme en el momento en que se habilite convocatoria.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas	Cumplo a cabalidad con el código de integridad de la entidad. SENA	Reposa en el portafolio de Evidencias del instructor y en la plataforma sofia plus.

	o entidades diferentes.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realice Curso Virtual Integridad, Transparencia y Lucha contra la Corrupcion por parte de la Funcion Publica, Protocolos de Bioseguridad, Capacitación - Módulo 1 Generalidades, Módulo 2 - - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad.	Constancia
14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo al área de su competencia.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato	Cumpli con el pago de estampilla en el para la legalizacion.	No existe evidencia
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento de objeto contractual	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación

del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la Planilla No. 22950202del operador ASOPAGOS en Linea correspondiente al mes de Marzo del 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI__X_NO___ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



GEREMIAS TIRADO URQUINA
C.C. No. 17.644.776 de Florencia
Contratista

Recibí a satisfacción:

Ingeniero
FRANK DARIO RODRIGUEZ TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2457612
Coordinador de académico
Formacion Profesional Integral

OBLIGACIÓN 1:

1.1. REGISTRO DE TIEMPOS (COORDINACIÓN ACADÉMICA INFORMARA LA ASIGNACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CARGUE DE HORAS ADICIONALES) CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2022.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/03/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2492496 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2515885 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2339882 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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

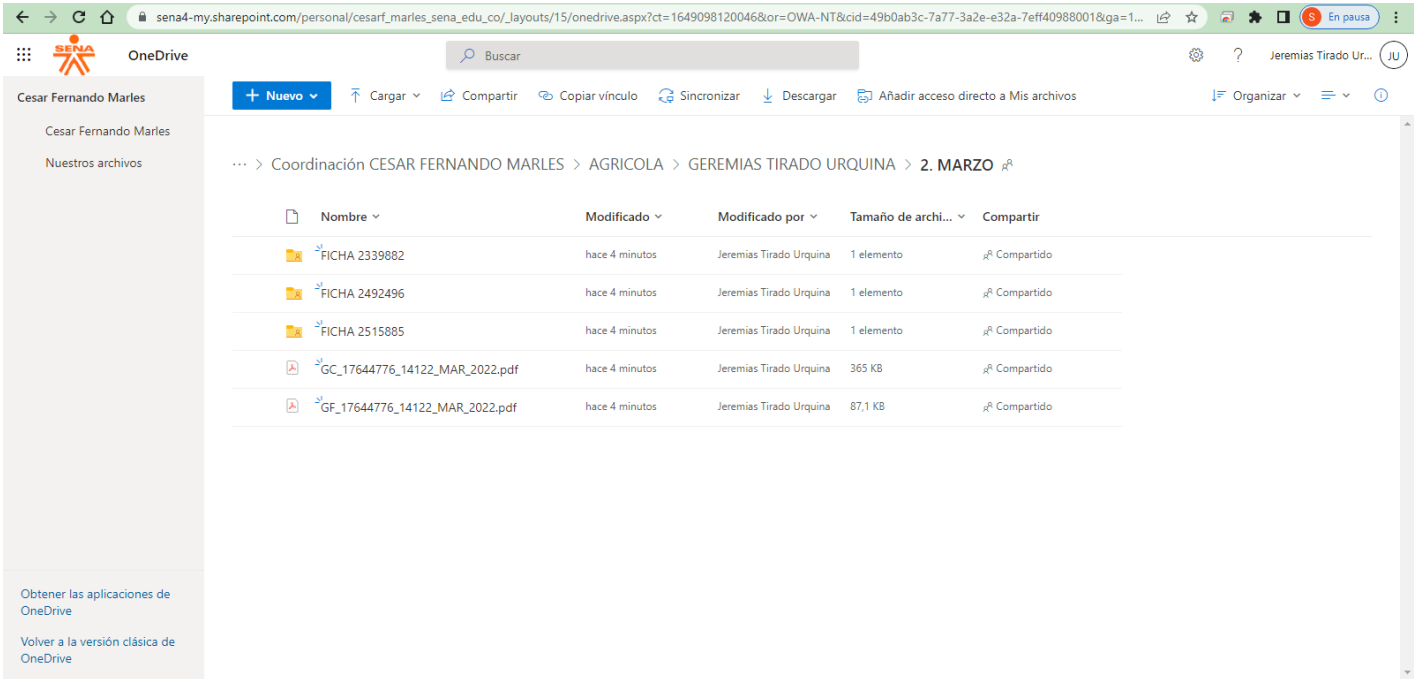
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

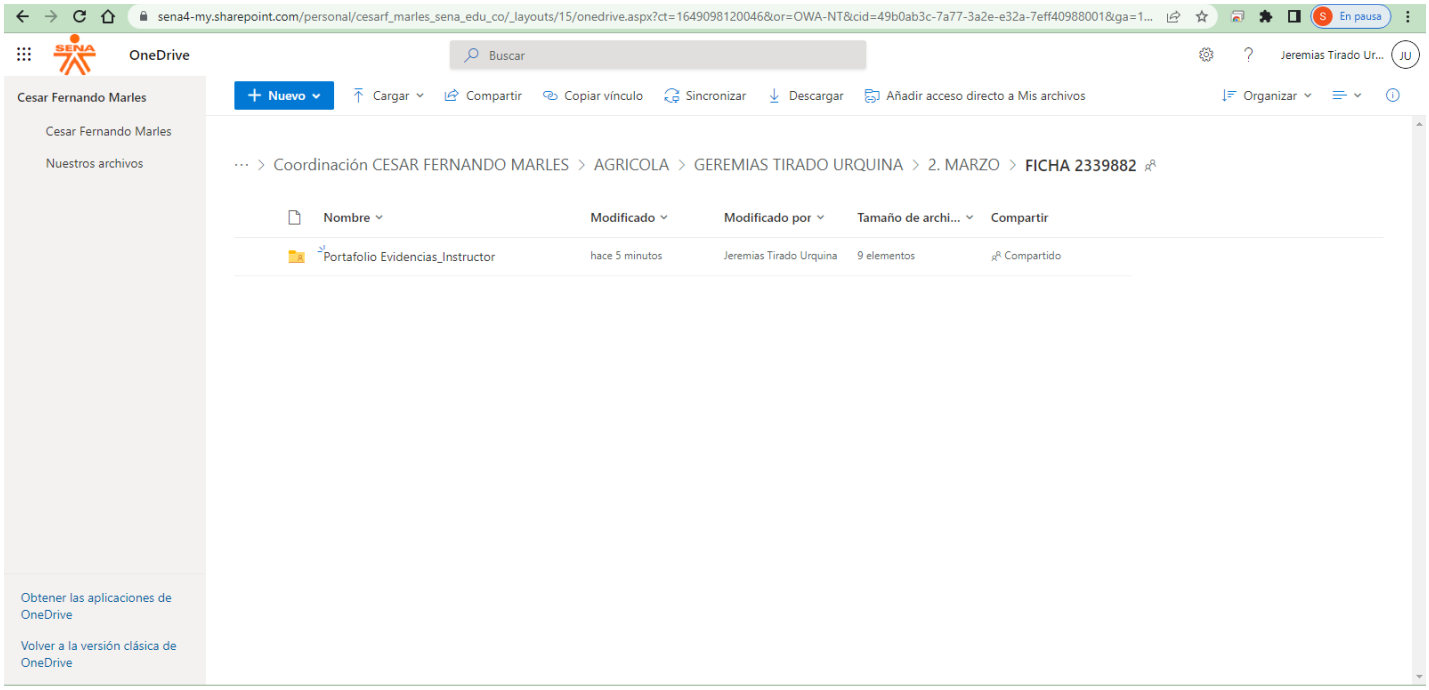
INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

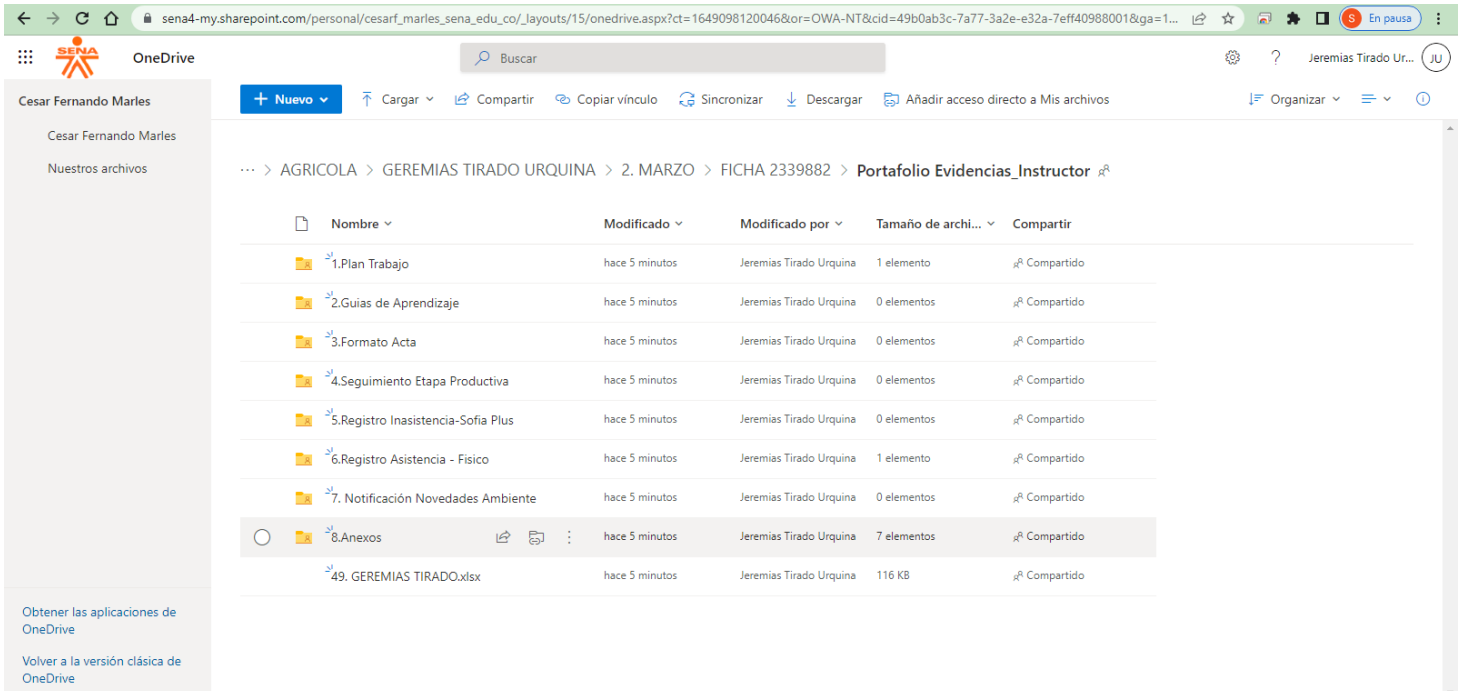
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

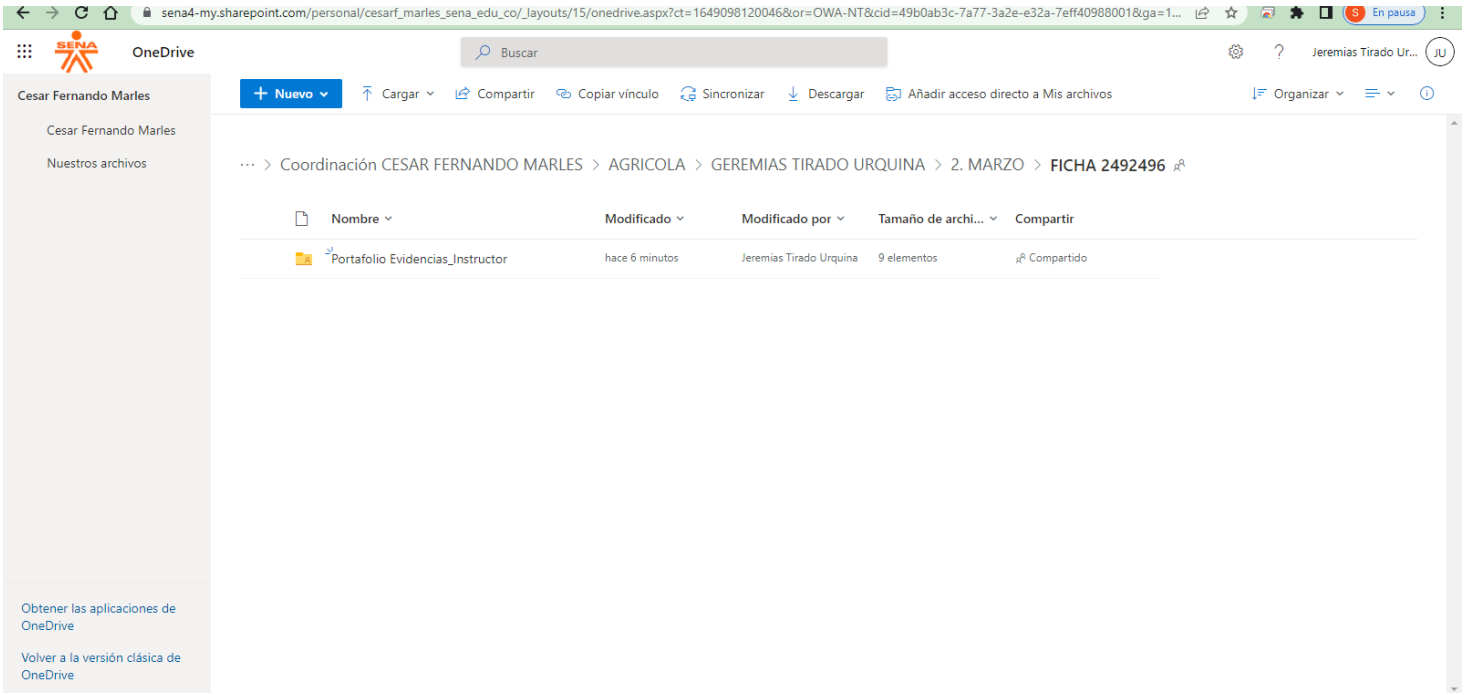
• **OBLIGACIÓN**
1.
1.2. Link ubicación Portafolio de evidencias.
https://drive.google.com/drive/folders/1DCNZM0LfBRpM5CjqlBFkCd8hNCKcFJGR

• **OBLIGACIÓN 1.**
1.3. Link ubicación Portafolio de evidencias.
PANTALLAZOS DRIVE - Portafolio del Instructor de coordinación académica.





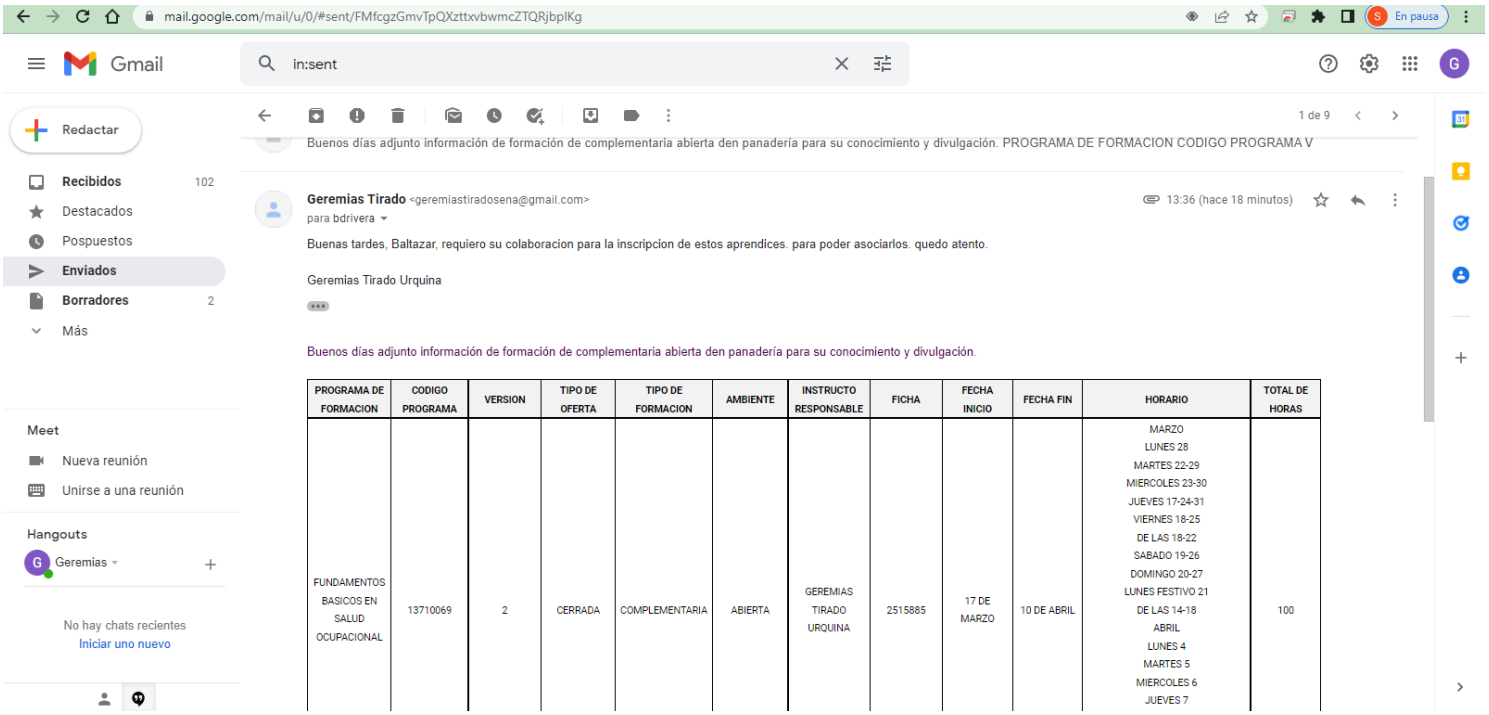

sena4-my.sharepoint.com/personal/cesarf_marles_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1649098120046&or=OWA-NT&cid=49b0ab3c-7a77-3a2e-e32a-7eff40988001&ga=1...
En pausa
OneDrive
Buscar
Jeremias Tirado Ur...
JU
Cesar Fernando Marles
Cesar Fernando Marles
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Copiar vínculo
Sincronizar
Descargar
Añadir acceso directo a Mis archivos
Organizar
··· > AGRICOLA > GEREMIAS TIRADO URQUINA > 2. MARZO > FICHA 2339882 > Portafolio Evidencias_Instructor
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño de archi...
Compartir
1.Plan Trabajo
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
1 elemento
Compartido
2.Guias de Aprendizaje
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
0 elementos
Compartido
3.Formato Acta
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
0 elementos
Compartido
4.Seguimiento Etapa Productiva
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
0 elementos
Compartido
5.Registro Inasistencia-Sofia Plus
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
0 elementos
Compartido
6.Registro Asistencia - Fisico
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
1 elemento
Compartido
7. Notificación Novedades Ambiente
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
0 elementos
Compartido
8.Anexos
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
7 elementos
Compartido
49. GEREMIAS TIRADO.xlsx
hace 5 minutos
Jeremias Tirado Urquina
116 KB
Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive


sena4-my.sharepoint.com/personal/cesarf_marles_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1649098120046&or=OWA-NT&cid=49b0ab3c-7a77-3a2e-e32a-7eff40988001&ga=1...
En pausa
OneDrive
Buscar
Jeremias Tirado Ur...
JU
Cesar Fernando Marles
Cesar Fernando Marles
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Copiar vínculo
Sincronizar
Descargar
Añadir acceso directo a Mis archivos
Organizar
··· > Coordinación CESAR FERNANDO MARLES > AGRICOLA > GEREMIAS TIRADO URQUINA > 2. MARZO > FICHA 2492496
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño de archi...
Compartir
Portafolio Evidencias_Instructor
hace 6 minutos
Jeremias Tirado Urquina
9 elementos
Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive

OBLIGACION 2

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información

- ✓ **Ficha: 2492496, 2515885, 2339882**



mail.google.com/mail/u/0/#sent/FMfcgzGmvTpQXzttxvbwmcZTQRjbplKg

Gmail

in:sent

Redactar

Recibidos 102
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 2
Más

Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión

Hangouts
Geremias

No hay chats recientes
Iniciar uno nuevo

1 de 9

Buenos días adjunto información de formación de complementaria abierta den panadería para su conocimiento y divulgación. PROGRAMA DE FORMACION CODIGO PROGRAMA V

Geremias Tirado <geremiastiradosena@gmail.com>
para bdrivera

13:36 (hace 18 minutos)

Buenas tardes, Baltazar, requiero su colaboracion para la inscripcion de estos aprendices. para poder asociarlos. quedo atento.

Geremias Tirado Urquina

Buenos días adjunto información de formación de complementaria abierta den panadería para su conocimiento y divulgación.

PROGRAMA DE FORMACION	CODIGO PROGRAMA	VERSION	TIPO DE OFERTA	TIPO DE FORMACION	AMBIENTE	INSTRUCTO RESPONSABLE	FICHA	FECHA INICIO	FECHA FIN	HORARIO	TOTAL DE HORAS
FUNDAMENTOS BASICOS EN SALUD OCUPACIONAL	13710069	2	CERRADA	COMPLEMENTARIA	ABIERTA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	2515885	17 DE MARZO	10 DE ABRIL	MARZO LUNES 28 MARTES 22-29 MIERCOLES 23-30 JUEVES 17-24-31 VIERNES 18-25 DE LAS 18-22 SABADO 19-26 DOMINGO 20-27 LUNES FESTIVO 21 DE LAS 14-18 ABRIL LUNES 4 MARTES 5 MIERCOLES 6 JUEVES 7	100

Sofia plus

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
  - Administrar Ruta de Aprendizaje
    - Consultar Ruta del Aprendiz
    - Generar Excel de Planeación Pedagógica
    - Generar PDF de Proyecto Formativo
    - Gestion de la Ruta de Aprendizaje
      - **Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje**
      - **Evaluar Ruta de Aprendizaje**
      - **Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo**
      - **Listar Aprendices Asociados a Ruta**
      - **Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo**
      - **Reconocimiento de Aprendizajes Previos**
    - Reportes
    - Solicitud de Segunda Evaluación
  - Complementaria Virtual

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2515885 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje*: FICHA 2515885

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 18 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 2515885. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

ESP ES 7:07 p. m. 22/03/2022

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2515885 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje*: FICHA 2515885

Cancelar

Aprendices

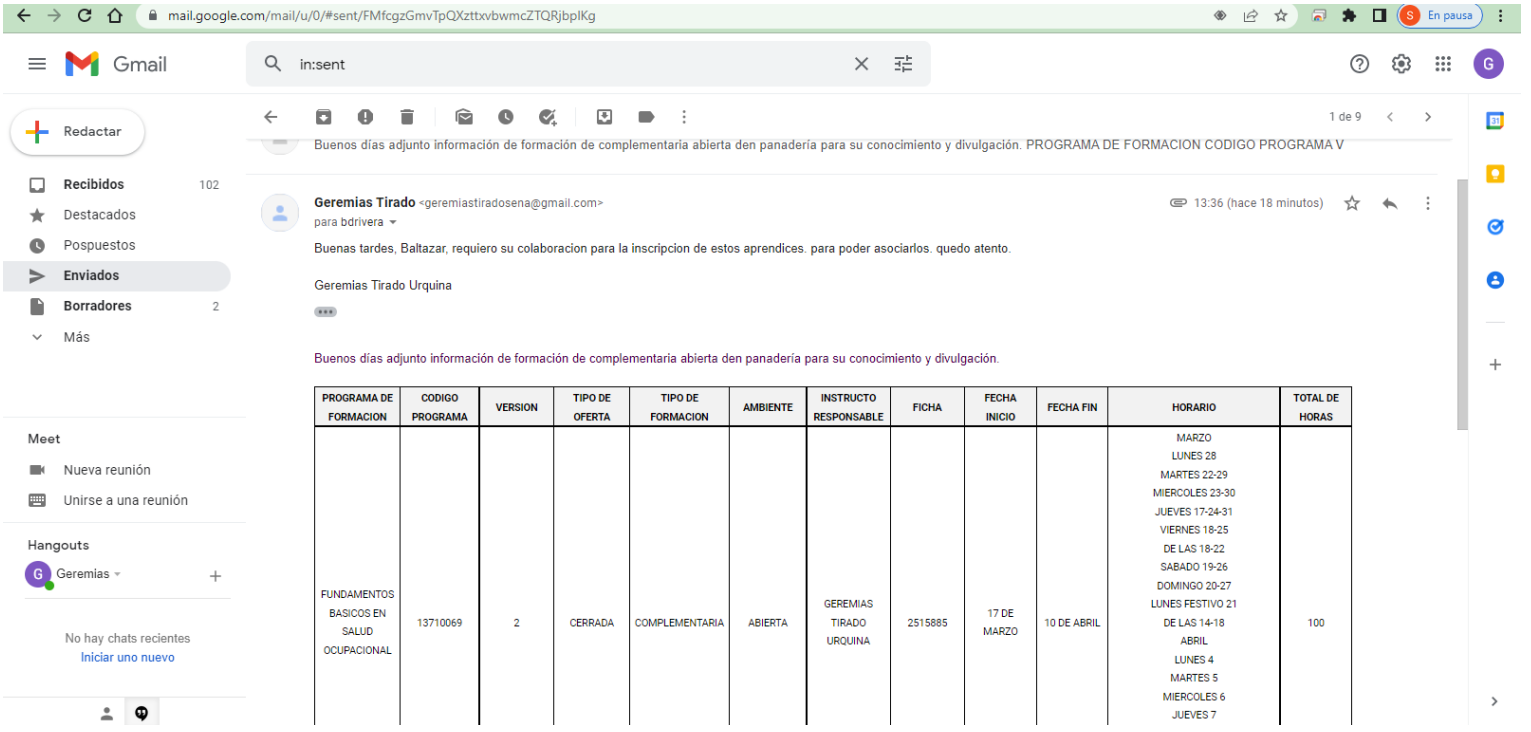
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☑	CC 26617662	ANA ELENA	LEYTON DE TORRES		En Transito
☑	CC 1117507413	DISYERLY	SANCHEZ ROCHA		En Transito
☑	CC 89009072	MARIO	MORENO VALENCIA		En Transito
☑	CC 1006460238	JEISON	AGUDELO CRUZ		En Transito
☑	CC 1006501966	KAREN SHIRLEZA	STERLING AVIRAMA		En Transito
☑	CC 40693097	DIANA MARCELA	SERENO TORRES		En Transito
☑	CC 17637948	CAMILO	HERNANDEZ AGUILAR		En Transito
☑	CC 40783995	FLORA IMELDA	VARGAS GOMEZ		En Transito
☑	CC 1047467081	BRANCER ALEXANDER	PALOMINO JIMENEZ		En Transito
☑	CC 1119584610	MAYERLI	ZUÑIGA ENRRIQUEZ		En Transito

ESP ES 7:06 p. m. 22/03/2022

OBLIGACION 3

Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando Ejecute Formación Complementaria.



PROGRAMA DE FORMACION	CODIGO PROGRAMA	VERSION	TIPO DE OFERTA	TIPO DE FORMACION	AMBIENTE	INSTRUCTO RESPONSABLE	FICHA	FECHA INICIO	FECHA FIN	HORARIO	TOTAL DE HORAS
FUNDAMENTOS BÁSICOS EN SALUD OCUPACIONAL	13710069	2	CERRADA	COMPLEMENTARIA	ABIERTA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	2515885	17 DE MARZO	10 DE ABRIL	MARZO LUNES 28 MARTES 22-29 MIERCOLES 23-30 JUEVES 17-24-31 VIERNES 18-25 DE LAS 18-22 SABADO 19-26 DOMINGO 20-27 LUNES FESTIVO 21 DE LAS 14-18 ABRIL LUNES 4 MARTES 5 MIERCOLES 6 JUEVES 7	100

EVIDENCIA PLANILLA ASISTENCIA

Y REGISTRO FOTOGRAFICO

Pantallazos evidencias de las sesiones formativas .

- ✓ **Ficha: 2492496, 2515885, 2339882**

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	**No. De Ficha:**	2515885
Competencia:	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente	**Código:**	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: LARANDIA**	**Ambiente :**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 17 MARZO AL 20 DE MARZO DE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
01	AGUDELO CRUZ	JEISON	1006460238						
02	STERLING AVIRAMA	KAREN SHIRLEZA	1006501966						
03	PALOMINO JIMENEZ	BRANCER ALEXANDER	1047467081						
04	ESTRADA SALDARRIAGA	HECTOR MARINO	1113037739						
05	MARTINEZ DURAN	LEIDY KARINA	1117490315						
06	SANCHEZ ROCHA	DISYERLY	1117507413	Disyerly S.R	Disyerly sanchez	Disyerly sanchez	Disyerly sanchez	Disyerly sanchez	Disyerly sanchez
07	RAMIREZ VARGAS	BELSA ALEJANDRA	1117532828	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.
08	CABEZAS RODRIGUEZ	JUAN DAVID	1117533901	Juan DC.R.	Juan DC.R.	Juan DC.R.	Juan DC.R.	Juan DC.R.	Juan DC.R.
09	MANQUILLO HOYOS	SANDRA PATRICIA	1117552800						
10	ZUÑIGA ENRRIQUEZ	MAYERLI	1119584610						
11	MENESES VARGAS	DIEGO ANDRES	1125185123						
12	HERNANDEZ AGUILAR	CAMILO	17637948						
13	ROMERO ESPAÑA	GABRIEL	17651456	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL
14	LEYTON DE TORRES	ANA ELENA	26617662						
15	SERENO TORRES	DIANA MARCELA	40693097	Diana Sere	Diana Sere	Diana Sere	Diana Sere	Diana Sere	Diana Sere
16	VARGAS GOMEZ	FLORA IMELDA	40783995						
17	MORENO VALENCIA	MARIO	89009072						
18	HINESTROZA CORREA	NICOLAS	1003965906						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	**No. De Ficha:**	2515885
Competencia:	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente	**Código:**	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: LARANDIA**	**Ambiente :**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 21 MARZO AL 26 DE MARZO DE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	AGUDELO CRUZ	JEISON	1006460238						
02	STERLING AVIRAMA	KAREN SHIRLEZA	1006501966						
03	PALOMINO JIMENEZ	BRANCER ALEXANDER	1047467081						
04	ESTRADA SALDARRIAGA	HECTOR MARINO	1113037739						
05	MARTINEZ DURAN	LEIDY KARINA	1117490315						
06	SANCHEZ ROCHA	DISYERLY	1117507413	Disyerly Sanchez	Disyerly Sanchez	Disyerly Sanchez	Disyerly Sanchez	Disyerly Sanchez	Disyerly Sanchez
07	RAMIREZ VARGAS	BELSA ALEJANDRA	1117532828	Alejandra R	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R	Alejandra R	Alejandra R.
08	CABEZAS RODRIGUEZ	JUAN DAVID	1117533901	Juan D.C.R.	Juan D.C.R.	Juan D.C.R	Juan D.C.R	Juan D.C.R.	Juan D.C.R.
09	MANQUILLO HOYOS	SANDRA PATRICIA	1117552800						
10	ZUÑIGA ENRRIQUEZ	MAYERLI	1119584610						
11	MENESES VARGAS	DIEGO ANDRES	1125185123						
12	HERNANDEZ AGUILAR	CAMILO	17637948						
13	ROMERO ESPAÑA	GABRIEL	17651456	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL
14	LEYTON DE TORRES	ANA ELENA	26617662						
15	SERENO TORRES	DIANA MARCELA	40693097	Diana Sereno	Diana Sereno	Diana Sereno	Diana Sereno	Diana Sereno	Diana Sereno
16	VARGAS GOMEZ	FLORA IMELDA	40783995						
17	MORENO VALENCIA	MARIO	89009072						
18	HINESTROZA CORREA	NICOLAS	1003965906						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	**No. De Ficha:**	2515885
Competencia:	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente	**Código:**	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: LARANDIA**	**Ambiente :**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 MARZO AL 2 DE ABRIL DE 2022 — FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	AGUDELO CRUZ	JEISON	1006460238						
02	STERLING AVIRAMA	KAREN SHIRLEZA	1006501966						
03	PALOMINO JIMENEZ	BRANCER ALEXANDER	1047467081						
04	ESTRADA SALDARRIAGA	HECTOR MARINO	1113037739						
05	MARTINEZ DURAN	LEIDY KARINA	1117490315						
06	SANCHEZ ROCHA	DISYERLY	1117507413	Disyerly S.	Disyerly S.	Disyerly S.	Disyerly S.	Disyerly S.	Disyerly S.
07	RAMIREZ VARGAS	BELSA ALEJANDRA	1117532828	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.	Alejandra R.
08	CABEZAS RODRIGUEZ	JUAN DAVID	1117533901	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
09	MANQUILLO HOYOS	SANDRA PATRICIA	1117552800						
10	ZUÑIGA ENRRIQUEZ	MAYERLI	1119584610						
11	MENESES VARGAS	DIEGO ANDRES	1125185123						
12	HERNANDEZ AGUILAR	CAMILO	17637948						
13	ROMERO ESPAÑA	GABRIEL	17651456	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL	GABRIEL
14	LEYTON DE TORRES	ANA ELENA	26617662						
15	SERENO TORRES	DIANA MARCELA	40693097	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana
16	VARGAS GOMEZ	FLORA IMELDA	40783995						
17	MORENO VALENCIA	MARIO	89009072						
18	HINESTROZA CORREA	NICOLAS	1003965906						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	**No. De Ficha:**	2492496
Competencia:	elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente	**Código:**	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: LARANDIA**	**Ambiente :**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 DE FEBRERO AL 3 MARZO					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
01	YONIER ALEXIS	ARCILA SANCHEZ	1006505738						
02	YAN CARLOS	BURGOS MUTUMBAJOY	1006550128						
03	DUVAN SEBASTIAN	GONZALEZ AUDOR	1006506507						
04	DAIRON ESNEYDER	MACIAS LONDOÑO	1125179225						
05	JORGE ANDRES	MORENO VARGAS	1016594342						
06	WILLIAM ANDRES	MUÑOZ GIRON	1006417918						
07	YEIMER	PLAZAS ALMARIO	1006508862						
08	SAMUEL LEANDRO	ROJAS MOTTA	1004033489						
09	KEVIN DANILO	TIQUE FIGUEROA	1006417149						
10	ARLEYDER	TOBAR LOZANO	1006526733						
11	JONATHAN YESID	TORRES ROJAS	1004249718						
12	MARCO ANTONIO	ARROYO VARGAS	1119210770						
13	ANDRES FELIPE	CERON CARVAJAL	1007411726						
14	JONATHAN DAVID	SALAZAR ARROYO	1004062689						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 DE FEBRERO AL 3 MARZO FIRMA APRENDIZ					
				Lynes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
15	DIAZ TRUJILLO	JOSE LUIS	1006523708						
16	GUERRERO RODRIGUEZ	JAX BRUHLIN	1006458728	JAX BRUHLIN	JAX BRUHLIN	JAX BRUHLIN	JAX BRUHLIN	JAX BRUHLIN	JAX BRUHLIN
17	LOPEZ ORTIZ	MARIO	1117235163						
18	LOPEZ YATE	JHOAN SEBASTIAN	1006459090						
19	MENDOZA RIVAS	BRAYAN STIVEN	1006459029	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
20	MORENO VARGAS	MAICOL ESTIVEN	1016594341	Moreno.V.M	Moreno.V.M	Moreno.V.M	Moreno.V.M	Moreno.V.M	Moreno.V.M
21	PALACIOS ARBOLEDA	JHONNYER STIWAR	1000205700						
22	RENTERIA RAMIREZ	JUAN SEBASTIAN	1000898911	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
23	PALACIO GUEVARA	JONATAN STEVAN	1007692779	JONATAN	JONATAN	JONATAN	JONATAN	JONATAN	JONATAN
24	COQUINCHE SANTAMARIA	EDINSON	1006814435	Edinson	Edinson	Edinson	Edinson	Edinson	Edinson
25	RODRIGUEZ RAMIREZ	JAVIER JUNIOR	1004381477	Javier	Javier	Javier	Javier	Javier	Javier
26	CRUZ BAÑOL	JOSE MIGUEL	1117960373						
27									
28									
29									
30									

Firma Instructor (a): _____

OBLIGACIÓN 9:
PANTALLAZO NO ASIGNACIÓN DE BIENES NI ELEMENTOS PARA EL COMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO.

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) GEREMIAS TIRADO URQUINA identificado(a) con CC. 17644776 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 3 de Abril de 2022 a las 08:46:03

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.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Un compromiso de Todos.

Hace constar:

Que el Sr(a) GEREMIAS TIRADO URQUINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 17644776 realizó el día 16/04/2022 la Capacitación de protocolos de bioseguridad.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, Circular 01-03-2020-000156 del 02 de septiembre del 2020 del Sena, mediante el cual se establece el alcance a la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Un compromISO de Todos.

Hace constar:

Que el Sr(a) GEREMIAS TIRADO URQUINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 17644776 realizó el día 16/04/2022 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Un compromISO de Todos.

Hace constar:

Que el Sr(a) GEREMIAS TIRADO URQUINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 17644776 realizó el día 16/04/2022 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la respectiva

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

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

El servicio público es de todos

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública hace constar que:

GEREMIAS TIRADO URQUINA

C.C 17.644.776

Participó y completó con éxito el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 03 de abril 2022

Adriana Vargas Tamayo

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano de la Función Pública

Código: 761457615000

OBLIGACION 8.
Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 3 DEL DÍA 28 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Reunión General de Instructores - Formación Profesional Integral - Regional Caquetá

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
61	Ciro Jaramillo	17653420		X		Articulacion	ciro.jaramillo@sena.edu.co	3157428219	O	
62	Luis Eduardo Pinzon	17648086		X		Articulacion	luis.pinzon@sena.edu.co	3003268501	X	Luis Pinzon
63	Sandra Triviño	30506369		X		FPI	strivino@sena.edu.co	3173314199	N.A	
64	Sandra M. Cedeño	407-A 377		X		FPI	samicear@hotmail.com	3133609949	X	
65	WILLIAM WILCHES	17630752		X		FPI	wwilches@sena.edu.co	3185543927	X	
66	Paola Miranda			Y		FPI	-	-		
67	Gerencia Tirado	17611776		X		FPI	gerencia.tirado@hotmail.com	3115478963	X	
68	Carlos Arturo García Calero	1.113.038.49	X			FPI	cagarciac@sena.edu.co	—	N.A	
69	Alberto Vargas	79613528	X			F.P.I	avargasv@sena.edu.co	3107614025	NO	
70	Sandra Maldonado	26631830		X		FPI	smaldonado@misena.edu.co	3124332783	N.A.	

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.