PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, JULIO de 2022

Señor
Jorge Daniel Zipa Rodriguez.
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3379114
Coordinador de Programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio **Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes **JULIO del año 2022**

Referencia: Contrato No. CO1.PCCNTR.3379114. año 2022

JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79391957 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Industria y Servicios de Meta Programas especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes **JULIO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Treinta y seis millones Seiscientientos cincuenta y un mil pesos (36.651.100) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:Un primer pago de Dos millones quinientos sesenta y cinco mil quinientos cincuenta y siete pesos **($2.565.557**), correspondiente al mes de febrero, (9) pagos iguales mensuales correspondientes a los meses comprendidos entre marzo y Noviembre, por valor de tres millones seiscientos sesenta y cincomil ciento diez pesos M/CTE ($ 3.665.110).

Plazo: Será hasta el Treinta (30) de Noviembre de 2022.

OBJETO:
Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida con el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2022.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	Se generaron acciones para promover el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	Diligenciamiento del QR para el ingreso de los aprendices al centro de formación.

2	Orientar los procesos de aprendizaje y formación profesional de conformidad con el diseño curricular, las metodologías de aprendizaje, las Políticas Institucionales, la normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P- 006, que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato.	Se realizan cuatro cursos complementarios uno en ELABORACION DE PANES ARTESANALE solicitados por Fundacion Rumberitos con ficha No.2597197 con 25 aprendices, la otra solicitado por la secretaria de competitividad de la alcaldía de Villavicencio, en LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES con ficha 2597837 con 24 aprendices y dos cursos complementarios en Manipulación de Alimentos, uno solicitado por la JAC. De la vereda La Cecilia con ficha 2597027 en el municipio de Villavicencio- Meta, con 34 aprendices y otro solicitado por la Policia Metropolitana del Barrio Porfia municipio de Villavicencio, con ficha 2596963 con 30 aprendices.	**ANEXO I**
3	Participar activamente en los equipos de diseño y desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes de conocimiento o tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el planteamiento de la planeación pedagógica, la elaboración de recursos didácticos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, el diseño de técnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, el análisis del avance del proceso de formación y de ser requerido plantear actividades pedagógicas complementarias entre otras. las jornadas de diseño y desarrollo curricular, si es convocado por la Red de Conocimiento, así mismo entregar los productos de cada jornada (actas de reunión de la Red o del Equipo Ejecutor del Programa, Diseño Curricular, Proyecto Formativo,	Se participará cuando sea requerido.	

	Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, entre otros).		
4	Dar cumplimiento con la programación de horas establecidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la entidad.	Se dio cumplimiento con la programación de horas establecidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la entidad.	.
5	Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique.	Se participará cuando sea requerido.	
6	Registrar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, la información académica y todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: – Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de inasistencias. – Reportar los asistentes a la formación que no se encuentran matriculados e impedir su asistencia. – Concertar planes de mejoramiento. – Registro de seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. – Elaborar acta de cierre de etapa lectiva o productiva.	Se realizan cuatro cursos complementarios uno en ELABORACION DE PANES ARTESANALE solicitados por Fundacion Rumberitos con ficha No.2597197 con 25 aprendices, la otra solicitado por la secretaria de competitividad de la alcaldía de Villavicencio, en LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES con ficha 2597837 con 24 aprendices y dos cursos complementarios en Manipulación de Alimentos, uno solicitado por la JAC. De la vereda La Cecilia con ficha 2597027 en el municipio de Villavicencio- Meta, con 34 aprendices y otro solicitado por la Policia Metropolitana del Barrio Porfia municipio de Villavicencio, con ficha 2596963 con 30 aprendices.	**ANEXO II**
7	Mantener actualizada la información del portafolio de evidencias del instructor requerida por la Guía para Desarrollar Procesos Formativos GFPI-F-013 usando y gestionando las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso	Se mantuvo actualizada la información del portafolio de evidencias del instructor requerida por la Guía para Desarrollar Procesos Formativos GFPI-F-013, en la plataforma institucional.	**ANEXO III**

	formativo.		
8	Realizar la revisión del diseño curricular y el análisis frente a la ejecución de la formación profesional, y presentar las observaciones a través de acta, si así se requiere.	Se participará cuando sea requerido.	
9	Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral, como: plan de trabajo, guías de aprendizaje, actas con planes de mejoramiento, novedades, seguimiento a etapa productiva, registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formación profesional. Actualizar el cargue de la anterior información mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM.	Se elaboraron y registraron las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral.	.
10	Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales.	Se asesoró a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales.	
11	Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio digital al Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM, el día 25 de cada mes, mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM.	Se presentó el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM.	**ANEXO IV**
12	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso	Se usaron y gestionaron las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo.	**ANEXO V**

	formativo. Tener conocimiento y dominio de las herramientas de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones y actualizarse constantemente, para aplicarlas en el desarrollo del contrato, y en la presentación de los reportes e informes entre otras.		
13	Ajustar y atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación, en las que aplique para el programa de desplazados.	Se ajustaron y atendieron las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación.	
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Se participará cuando sea requerido.	
15	Dar cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, en caso de aplicar para los instructores de formación virtual en todos los niveles	Se participará cuando sea requerido.	
16	Prestar apoyo a la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro.	Se participará cuando sea requerido.	
17	Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución de este, presentando los soportes de las actividades en digital en el One drive dispuesto para tal fin.	Se participará cuando sea requerido.	
18	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y Sistema de Prospectiva, Vigilancia e Inteligencia Organizacional – PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Se participará cuando sea requerido.	
19	Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Se participará cuando sea requerido.	
20	Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de	Se respondio por los bienes y elementos a mi	

	acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	
21	Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago de los honorarios, entre otros requisitos.	Entrega la planilla del sistema de seguridad social integral Aportes en Linea No. 9436639283 del mes de JUNIO de 2022. Decreto 1273..	**ANEXO VI**
22	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Se registró y mantuvo actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y se anexaron los soportes en el mismo aplicativo.	
23	Registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual.	Se registró y mantuvo actualizada la información en el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual.	
24	Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas; dando cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Se desarrollaron las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas.	.
25	Programar y ejecutar actividades de aprendizaje en las se haga uso de la bibliografía de la biblioteca del Centro de Industria y Servicios del Meta y del Sistema de Bibliotecas SENA. De acuerdo con la consulta del material bibliográfico sugerir la bibliografía de acuerdo a los diseños curriculares para la adquisición anual de libros para los programas de formación del Centro de Industria y Servicios del Meta.	Se programaron y ejecutaron actividades de aprendizaje en las se hizo uso de la bibliografía de la biblioteca del Centro de Industria y Servicios del Meta y del Sistema de Bibliotecas SENA.	
26	Participar en los equipos, grupos, comités (evaluación de ofertas y demás), proyectos e instancias institucionales que lo requieran, incluyendo proyectos de Cooperación nacional e internacional en los cuales el Centro participe.	Se participará cuando sea requerido.	
27	Mantener el certificado por competencias laborales, tanto en las	Se realizará cuando se realice la convocatoria por	

	normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	parte de la institución.	
28	Apoyar la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	Se realizará cuando sea requerido.	
29	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	Se prestaron los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo, eficiencia, y respeto en la comunidad SENA.	
30	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Se realizará cuando sea requerido.	

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de planilla 9436639283, de Aportes en Linea del periodo **JUNIO 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____NO_X__ 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.

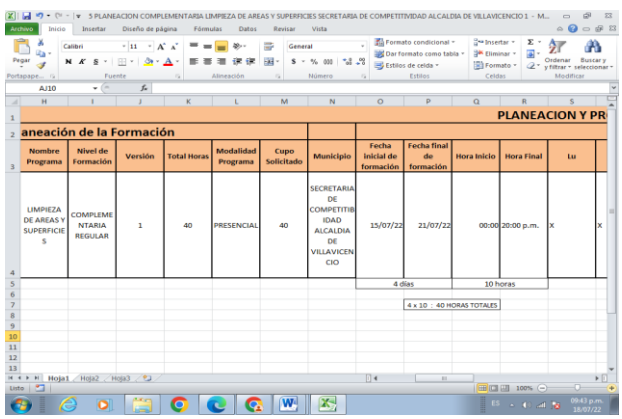
Evidencias en (xx) folios

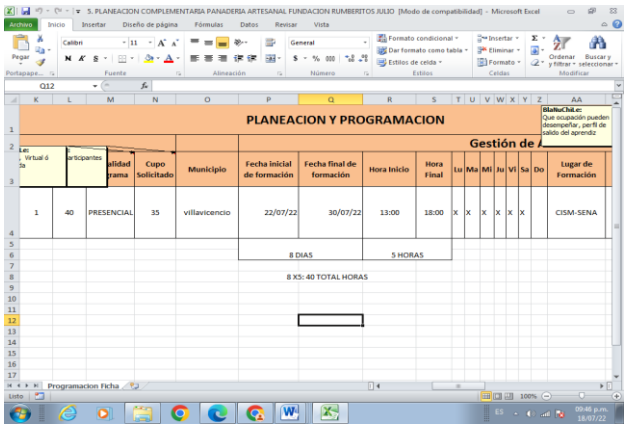
Cordialmente,

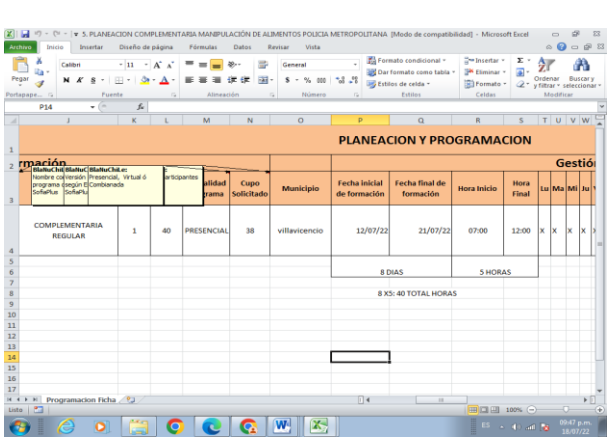
Firma
JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
Contratista
C.C. No. 79391957

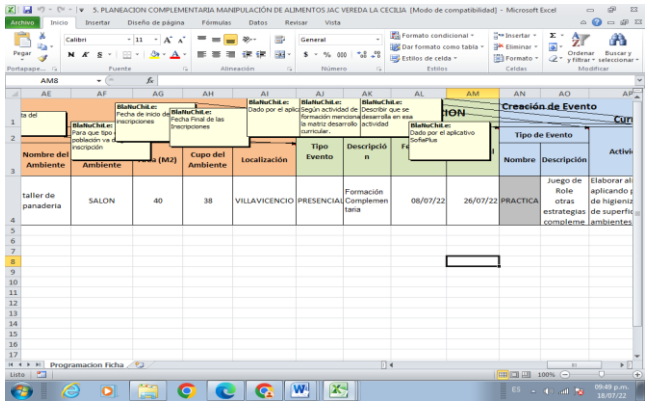
Recibí a satisfacción:
Firma
Jorge Daniel Zipa Rodriguez.
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3378674 de 2022
Coord. Académico Programas Especiales.

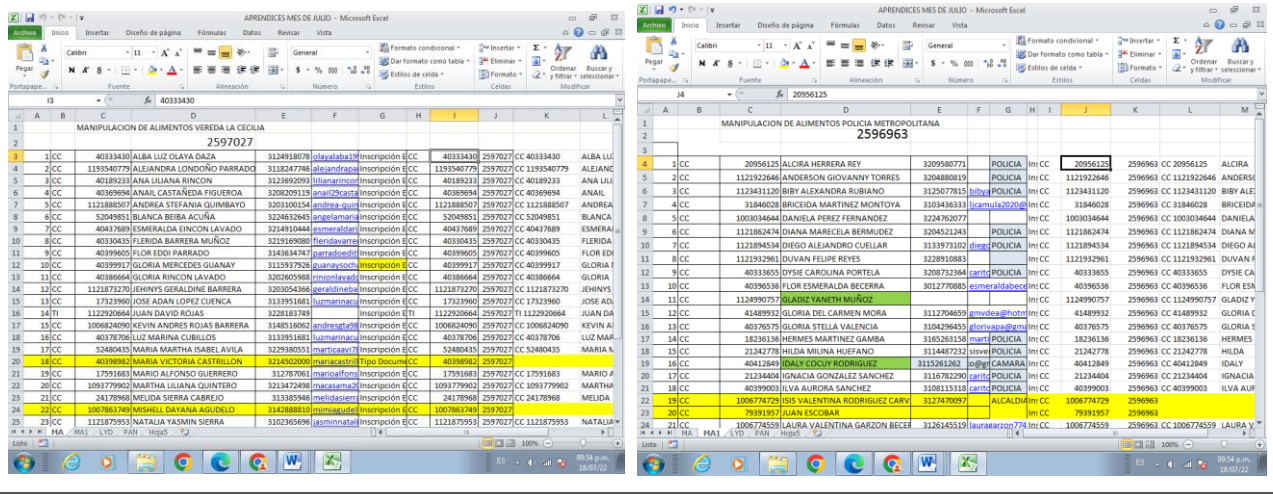
Anexo 1



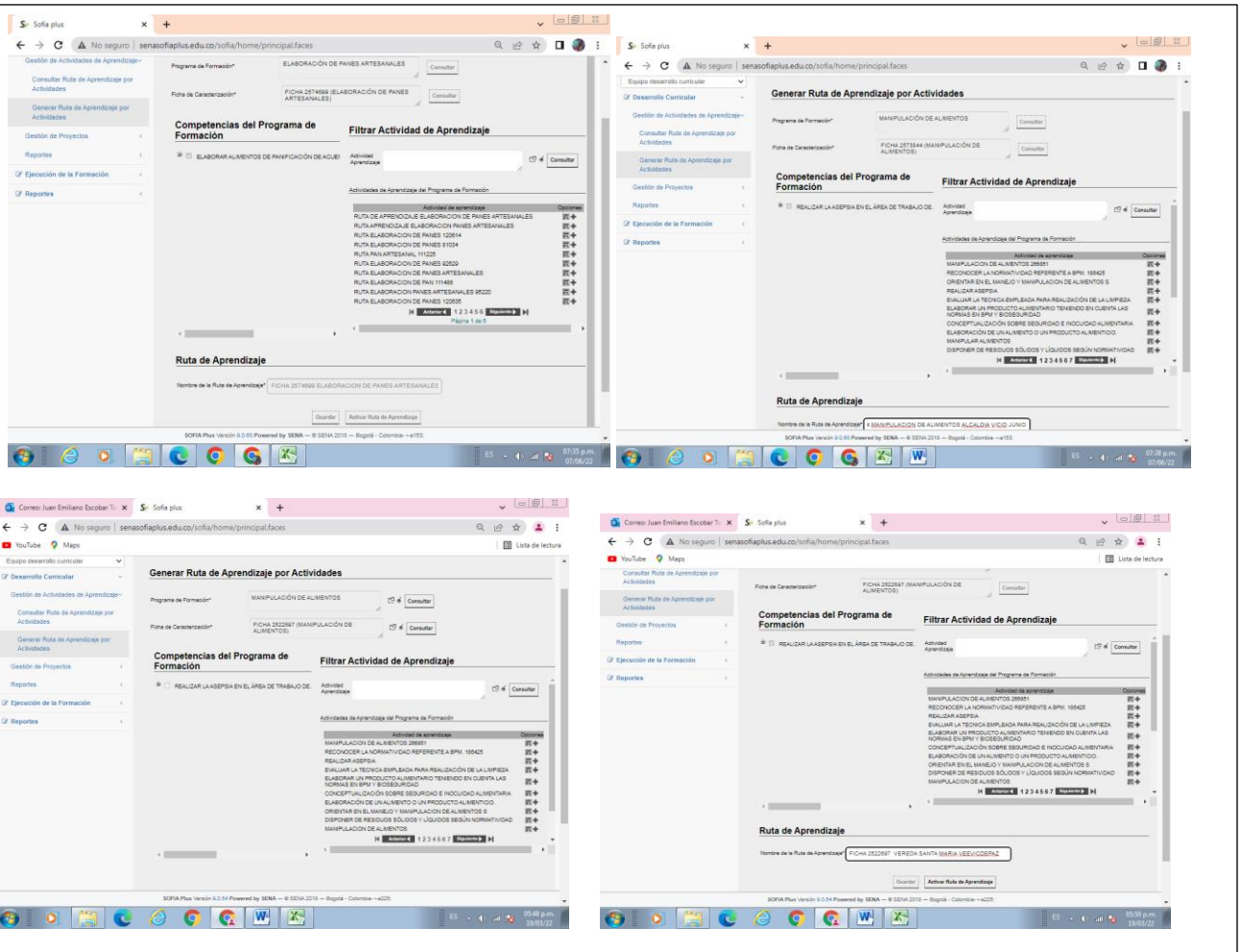


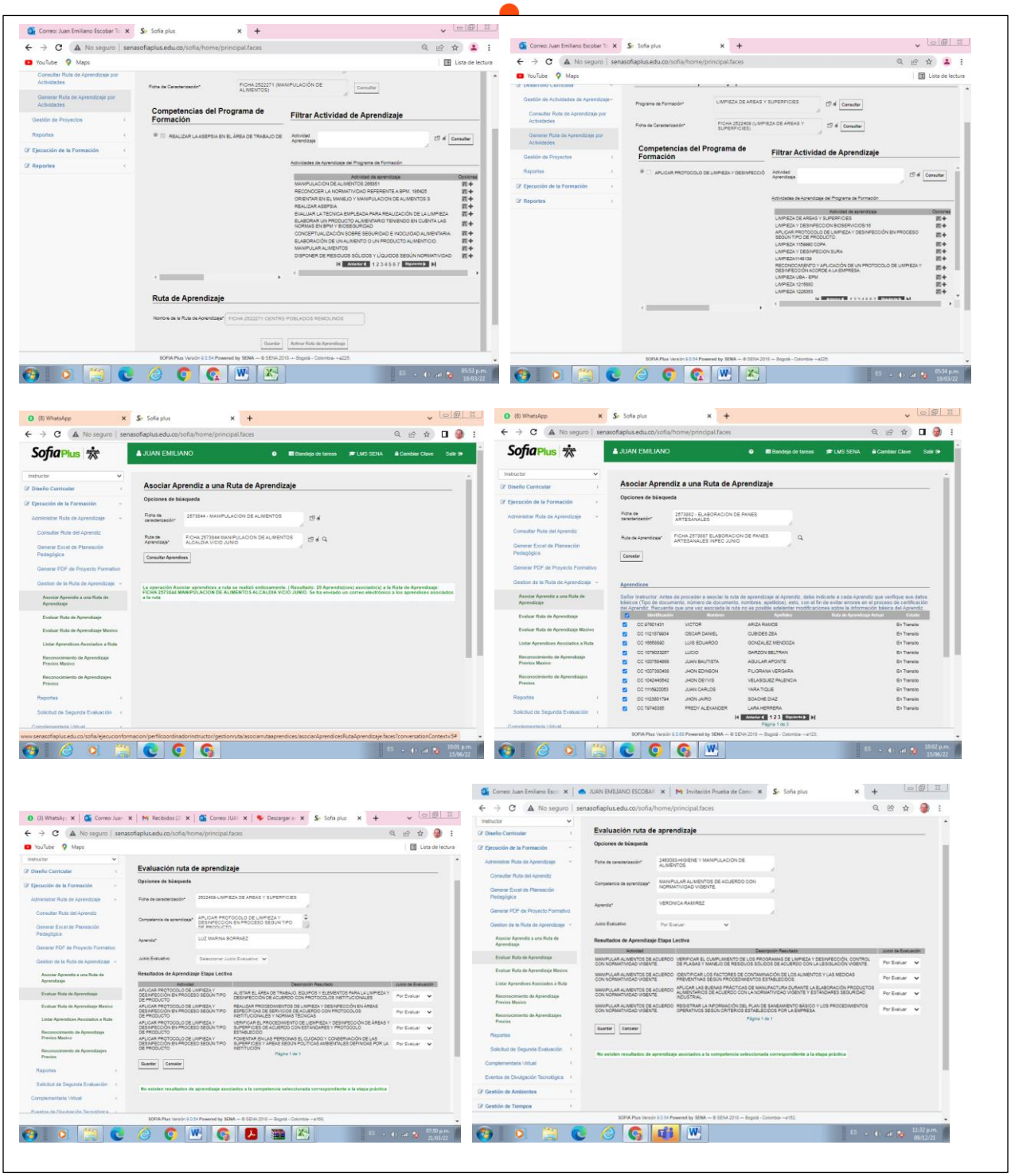




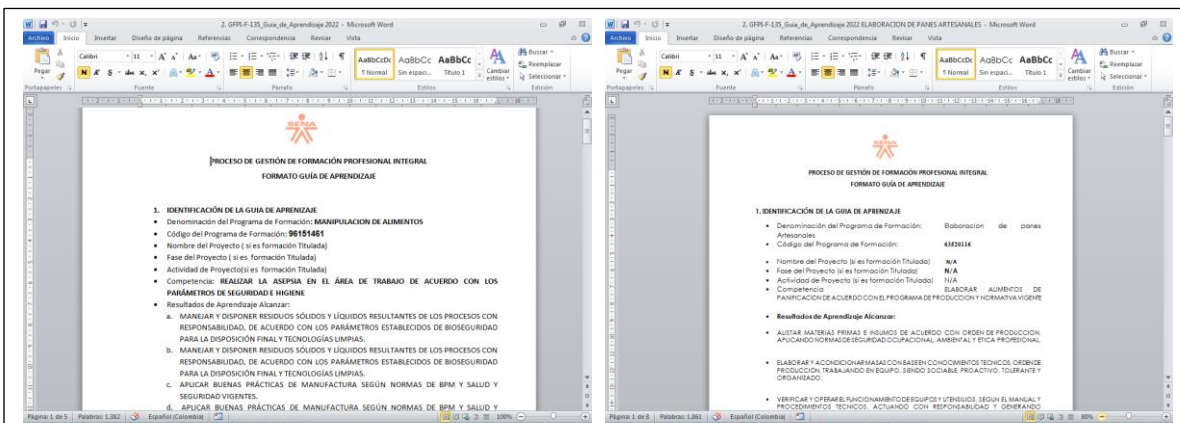

APRENDICES MES DE JULIO - Microsoft Excel
MANIPULACION DE ALIMENTOS VEREDA LA CECILIA
2597027
APRENDICES MES DE JULIO - Microsoft Excel
MANIPULACION DE ALIMENTOS POLICIA METROPOLITANA
2596963

ANEXO II

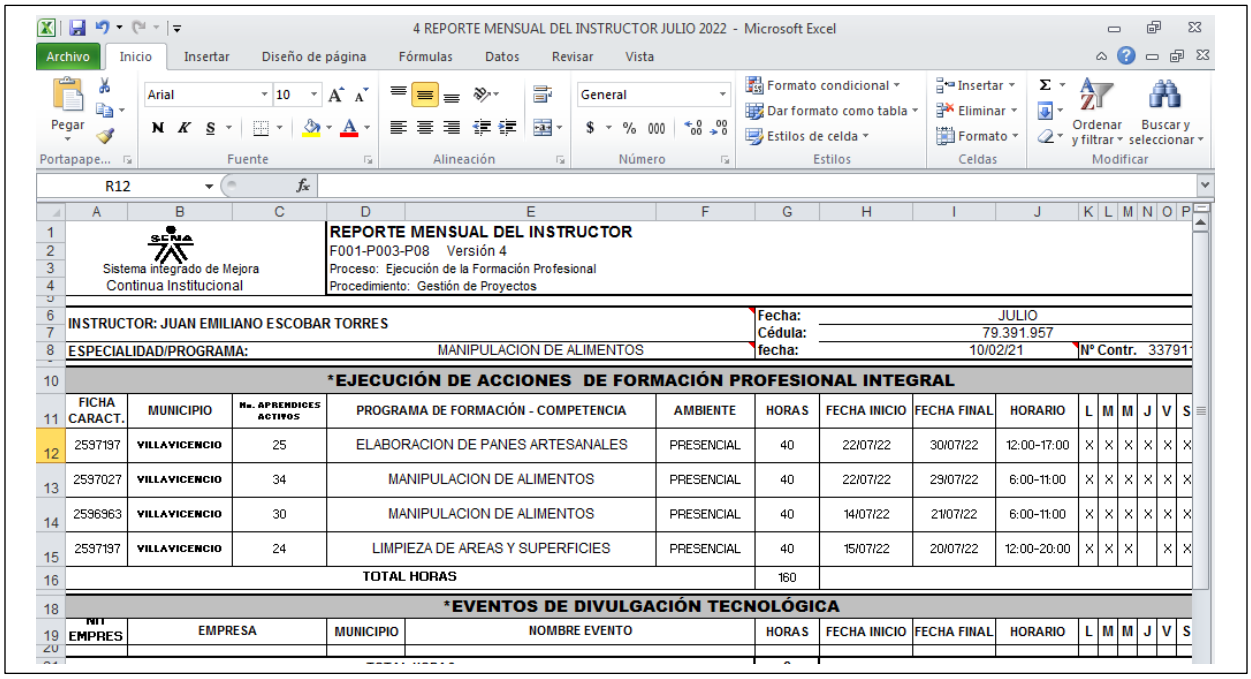

Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
MANIPULACION DE ALIMENTOS ALCALDIA VICIO JUNIO


Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje

ANEXO III


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

ANEXO IV



4 REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR JULIO 2022 - Microsoft Excel

Sistema Integrado de Mejora Continua Institucional

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR
F001-P003-P08 Versión 4
Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Gestión de Proyectos

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES — Fecha: JULIO
Cédula: 79.391.957
ESPECIALIDAD/PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS — fecha: 10/02/21 — Nº Contr. 33791

***EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

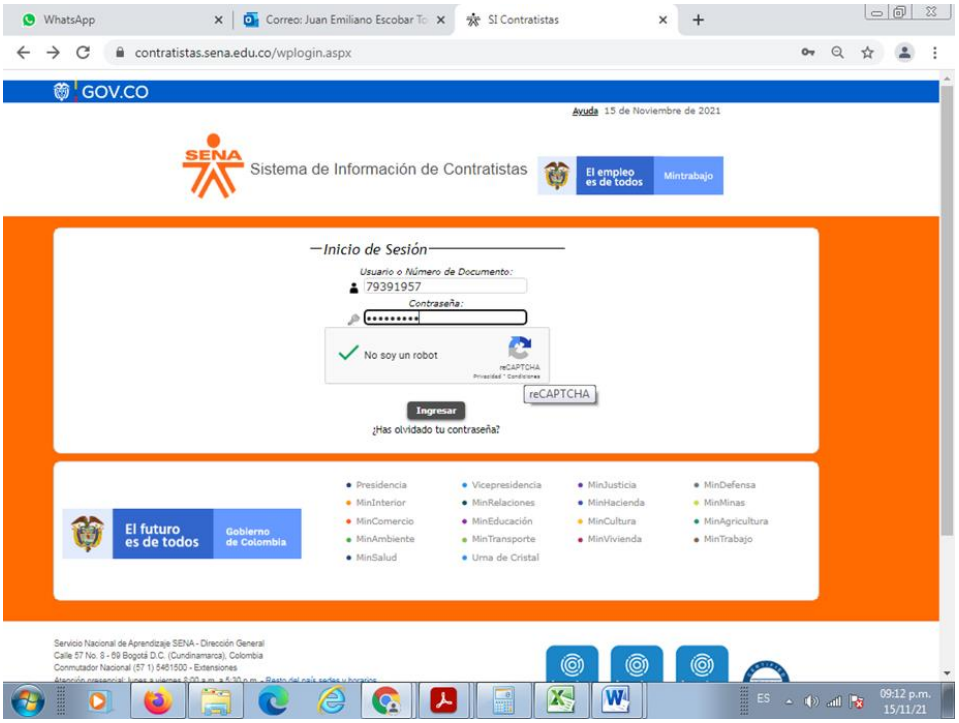
FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S
2597197	VILLAVICENCIO	25	ELABORACION DE PANES ARTESANALES	PRESENCIAL	40	22/07/22	30/07/22	12:00-17:00	X	X	X	X	X	X
2597027	VILLAVICENCIO	34	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	22/07/22	29/07/22	6:00-11:00	X	X	X	X	X	X
2596963	VILLAVICENCIO	30	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	14/07/22	21/07/22	6:00-11:00	X	X	X	X	X	X
2597197	VILLAVICENCIO	24	LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	PRESENCIAL	40	15/07/22	20/07/22	12:00-20:00	X	X	X		X	X
			TOTAL HORAS		160									

***EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA**

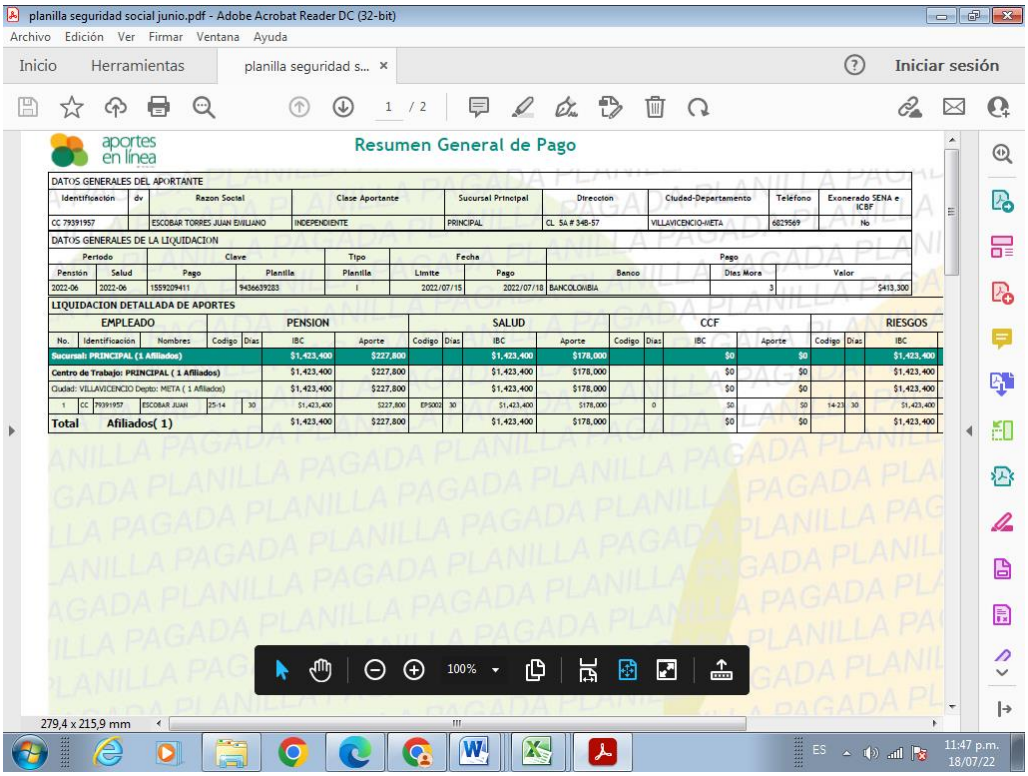
NIT EMPRES	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S

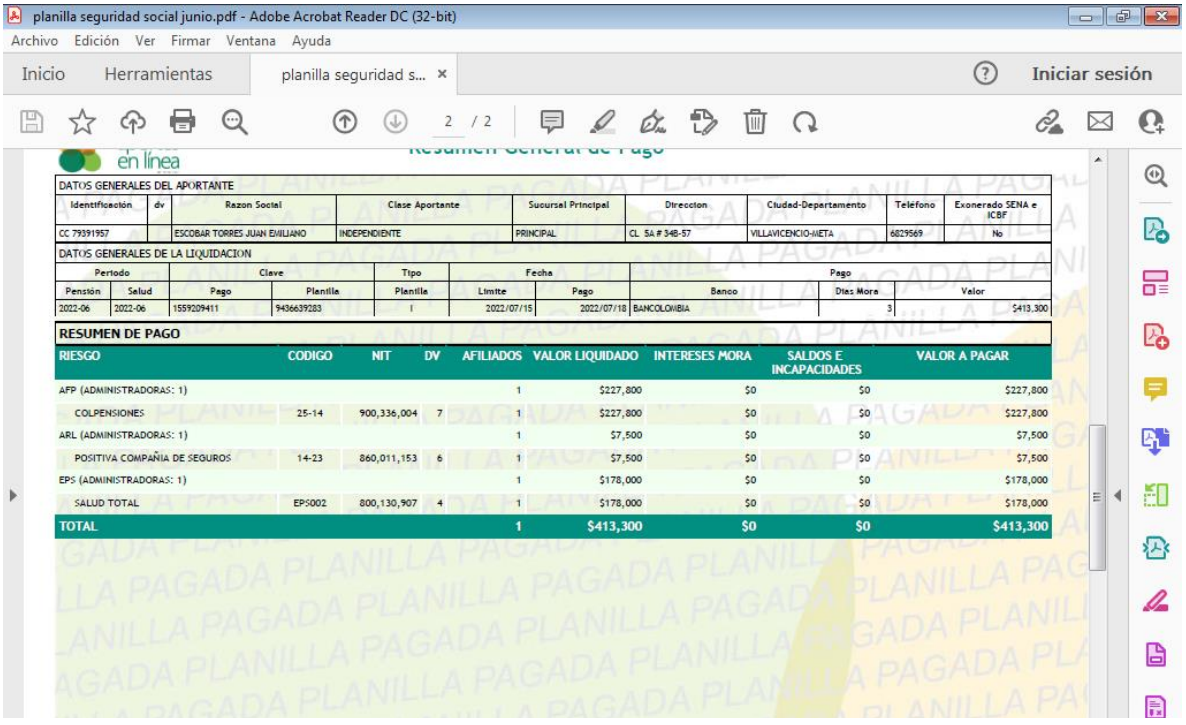
ANEXO V

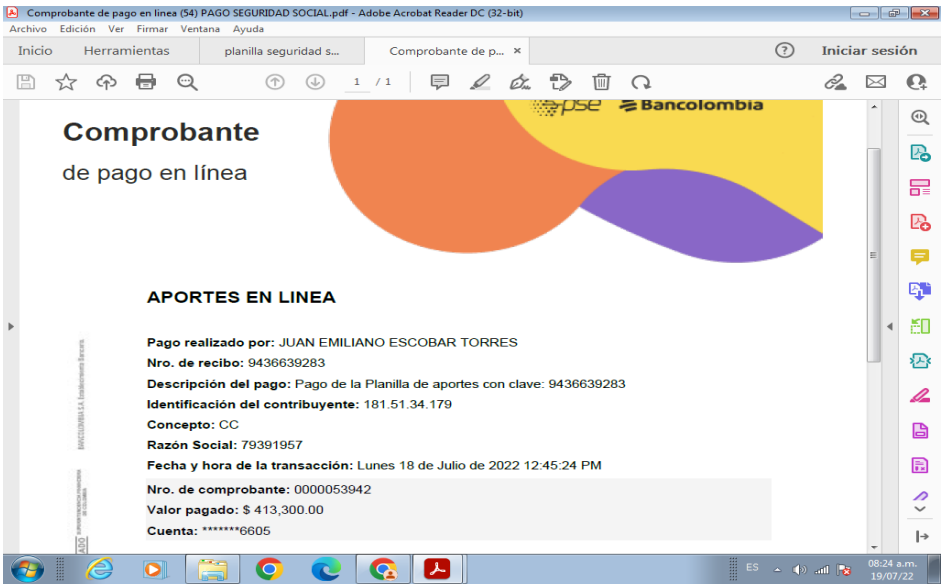



WhatsApp
Correo: Juan Emiliano Escobar To
SI Contratistas
contratistas.sena.edu.co/wplogin.aspx
GOV.CO
Ayuda 15 de Noviembre de 2021
Sistema de Información de Contratistas
El empleo es de todos
Mintrabajo
Inicio de Sesión
Usuario o Número de Documento:
79391957
Contraseña:
No soy un robot
reCAPTCHA
Ingresar
¿Has olvidado tu contraseña?
El futuro es de todos
Gobierno de Colombia
Presidencia
Vicepresidencia
MinJusticia
MinDefensa
MinInterior
MinRelaciones
MinHacienda
MinMinas
MinComercio
MinEducación
MinCultura
MinAgricultura
MinAmbiente
MinTransporte
MinVivienda
MinTrabajo
MinSalud
Urna de Cristal
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Dirección General
Calle 57 No. 8 - 69 Bogotá D.C. (Cundinamarca), Colombia
Conmutador Nacional (57 1) 5461500 - Extensiones
ES
09:12 p.m.
15/11/21

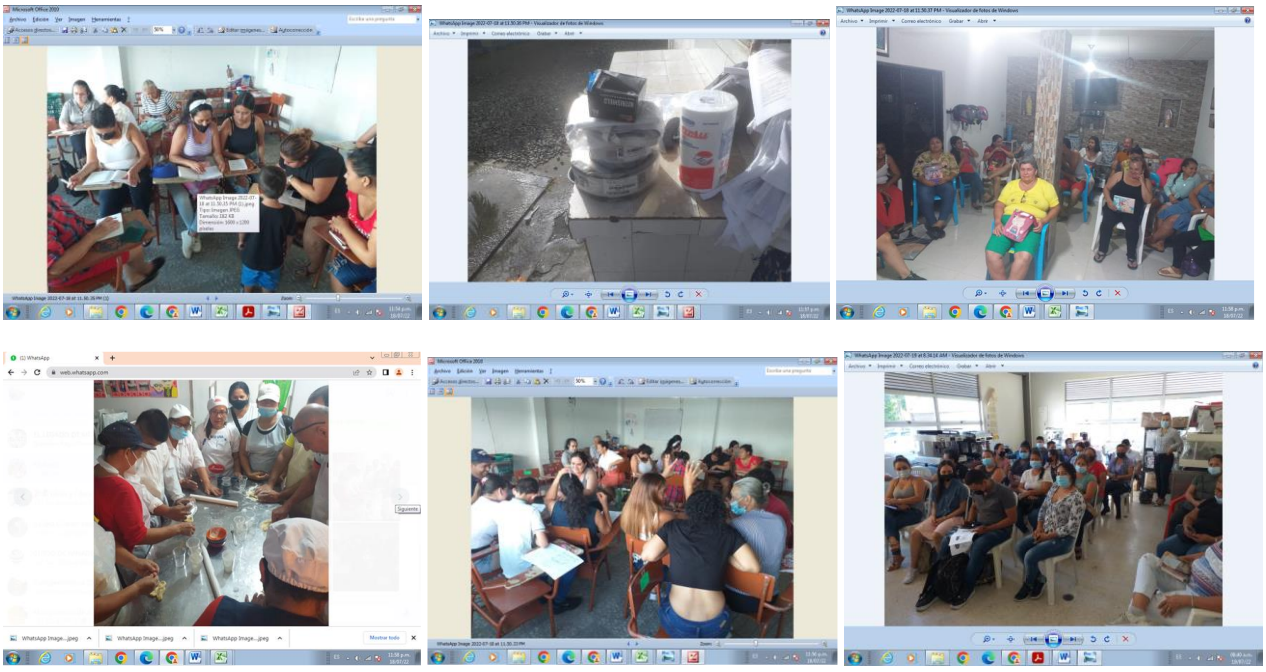
ANEXO VI


planilla seguridad social junio.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas planilla seguridad s... Iniciar sesión
1 / 2
aportes en línea
Resumen General de Pago
DATOS GENERALES DEL APORTANTE
Identificación dv Razon Social Clase Aportante Sucursal Principal Direccion Ciudad-Departamento Telefono Exonerado SENA e ICBF
CC 79391957 ESCOBAR TORRES JUAN EMILIANO INDEPENDIENTE PRINCIPAL CL 5A # 34B-57 VILLAVICENCIO-META 6829569 No
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION
Periodo Clave Tipo Fecha Pago
Pensión Salud Pago Planilla Planilla Limite Pago Banco Dias Mora Valor
2022-06 2022-06 1559209411 9436639283 I 2022/07/15 2022/07/18 BANCOLOMBIA 3 $413,300
LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES
EMPLEADO PENSION SALUD CCF RIESGOS
No. Identificación Nombres Codigo Dias IBC Aporte Codigo Dias IBC Aporte Codigo Dias IBC Aporte Codigo Dias IBC
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados) $1,423,400 $227,800 $1,423,400 $178,000 $0 $0 $1,423,400
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados) $1,423,400 $227,800 $1,423,400 $178,000 $0 $0 $1,423,400
Ciudad: VILLAVICENCIO Depto: META (1 Afiliados) $1,423,400 $227,800 $1,423,400 $178,000 $0 $0 $1,423,400
1 CC 79391957 ESCOBAR JUAN 25-14 30 $1,423,400 $227,800 EPS002 30 $1,423,400 $178,000 0 $0 $0 14-23 30 $1,423,400
Total Afiliados(1) $1,423,400 $227,800 $1,423,400 $178,000 $0 $0 $1,423,400
100%
279,4 x 215,9 mm
ES 11:47 p.m. 18/07/22


planilla seguridad social junio.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas planilla seguridad s... Iniciar sesión
2 / 2
en línea
DATOS GENERALES DEL APORTANTE
Identificación dv Razon Social Clase Aportante Sucursal Principal Direccion Ciudad-Departamento Telefono Exonerado SENA e ICBF
CC 79391957 ESCOBAR TORRES JUAN EMILIANO INDEPENDIENTE PRINCIPAL CL 5A # 34B-57 VILLAVICENCIO-META 6829569 No
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION
Periodo Clave Tipo Fecha Pago
Pensión Salud Pago Planilla Planilla Limite Pago Banco Dias Mora Valor
2022-06 2022-06 1559209411 9436639283 I 2022/07/15 2022/07/18 BANCOLOMBIA 3 $413,300
RESUMEN DE PAGO
RIESGO CODIGO NIT DV AFILIADOS VALOR LIQUIDADO INTERESES MORA SALDOS E INCAPACIDADES VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1) 1 $227,800 $0 $0 $227,800
COLPENSIONES 25-14 900,336,004 7 1 $227,800 $0 $0 $227,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1) 1 $7,500 $0 $0 $7,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS 14-23 860,011,153 6 1 $7,500 $0 $0 $7,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1) 1 $178,000 $0 $0 $178,000
SALUD TOTAL EPS002 800,130,907 4 1 $178,000 $0 $0 $178,000
TOTAL 1 $413,300 $0 $0 $413,300



ANEXO FOTOGRAFICO



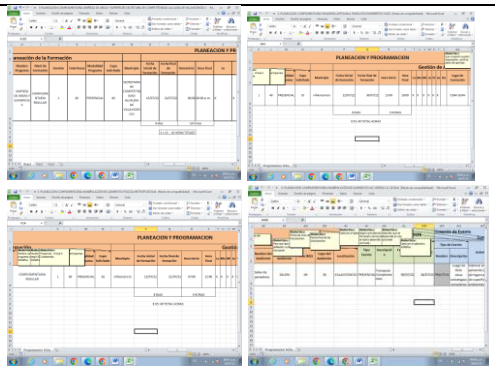
PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

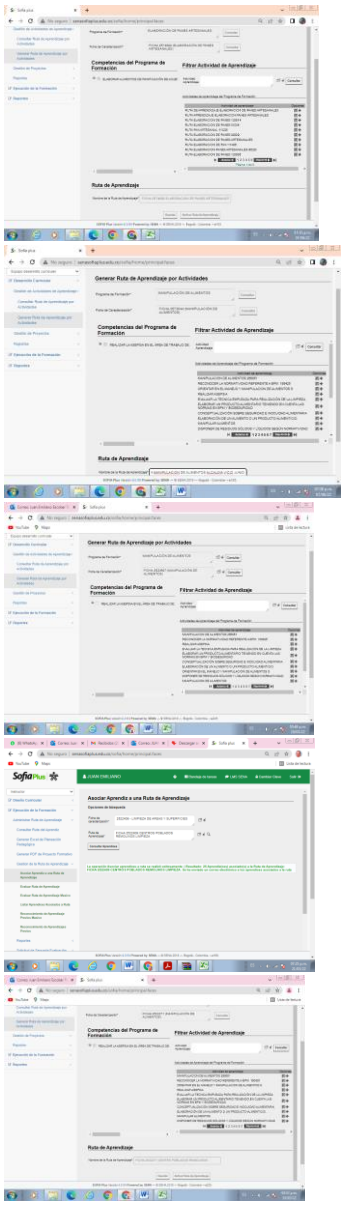
INFORME DE SUPERVISIÓN No. 06 del JULIO de 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	ANGIE STEPHANIE ECHEVERRI BASTIDAS
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3379114
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS
OBJETO:	Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2022.
VALOR:	**36.651.100 COP**
CONTRATISTA:	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
NIT:	79391957 de Bogotá
LUGAR DE EJECUCIÓN:	DEPARTAMENTO DEL META
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	8622 del 25 de Enero del 2022
FECHA DE INICIO:	10 de febrero de 20222
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	21 días de febrero, 9 meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	36.651.100
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	16.004.110
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
ADICIÓN No. x:	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. x:	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	-Un pago de ventiun días (21) del mes de febrero del

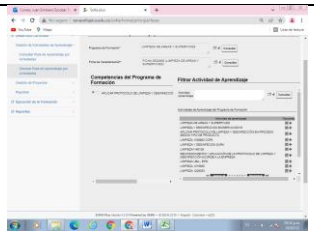
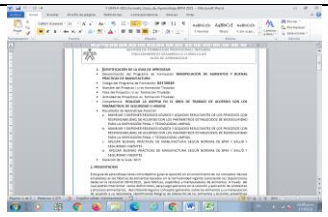
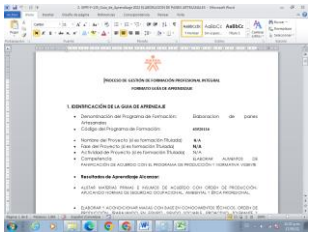
	2022 por DOS MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS (2.565.577)M/CTE COP, ocho (8) pagos correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2022 por un valor **de TRES MILLONES SEICIENTOS SECENTA Y CINCO MIL CIENTO DIEZ PESOS (3.665.110)M/CTE COP .**cada uno Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general,en la cuenta de Ahorros No.39556886605 de Bancolombia ,cuyo titular es la contratista.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	**Aplicar protocolos de bioseguridad en los lugares de formación y en el CISM**	
2. Orientar los procesos de aprendizaje y formación profesional de conformidad con el diseño curricular, las metodologías de aprendizaje, las Políticas Institucionales, la normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P- 006, que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato	Se realizan cuatro cursos complementarios uno en ELABORACION DE PANES ARTESANALE solicitados por Fundacion Rumberitos con ficha No.2597197 con 25 aprendices, la otra solicitado por la secretaria de competitividad de la alcaldía de Villavicencio, en LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES con ficha	

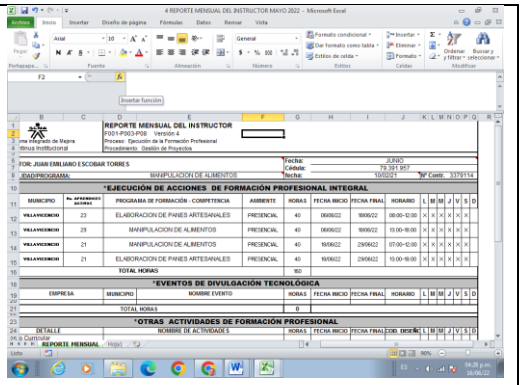
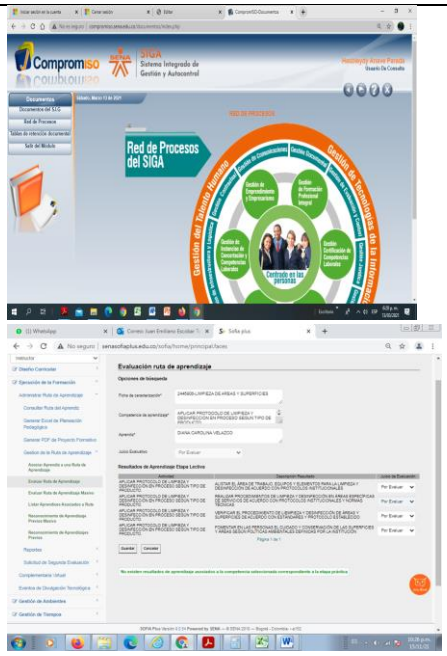
	2597837 con 24 aprendices y dos cursos complementarios en Manipulación de Alimentos, uno solicitado por la JAC. De la vereda La Cecilia con ficha 2597027 en el municipio de Villavicencio- Meta, con 34 aprendices y otro solicitado por la Policia Metropolitana del Barrio Porfia municipio de Villavicencio, con ficha 2596963 con 30 aprendices.	
3. Participar activamente en los equipos de diseño y desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes de conocimiento o tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el planteamiento de la planeación pedagógica, la elaboración de recursos didácticos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

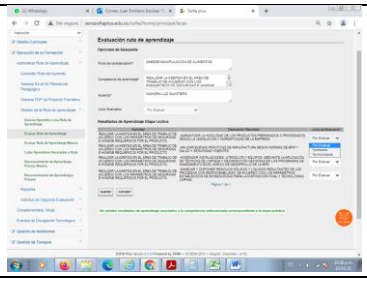
	aprendices, el diseño de técnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, el análisis del avance del proceso de formación y de ser requerido plantear actividades pedagógicas complementarias entre otras. las jornadas de diseño y desarrollo curricular, si es convocado por la Red de Conocimiento, así mismo entregar los productos de cada jornada (actas de reunión de la Red o del Equipo Ejecutor del Programa, Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, entre otros)		
4.	Dar cumplimiento con la programación de horas establecidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la entidad.	**Se realiza todos los meses y se entrega los tiempos del instructor descargados en la plataforma de sofiaplus .edu.co a la cuenta de cada mes**	
5.	Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación, y en el reconocimiento de aprendizajes previos,	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

	estilos y ritmos de aprendizaje según aplique.		
6.	Registrar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, la información académica y todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: – Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de inasistencias. – Reportar los asistentes a la formación que no se encuentran matriculados e impedir su asistencia. – Concertar planes de mejoramiento. – Registro de seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. – Elaborar acta de cierre de etapa lectiva o productiva.	Se realizan cuatro cursos complementarios uno en ELABORACION DE PANES ARTESANALE solicitados por Fundacion Rumberitos con ficha No.2597197 con 25 aprendices, la otra solicitado por la secretaria de competitividad de la alcaldía de Villavicencio, en LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES con ficha 2597837 con 24 aprendices y dos cursos complementarios en Manipulación de Alimentos, uno solicitado por la JAC. De la vereda La Cecilia con ficha 2597027 en el municipio de Villavicencio- Meta, con 34 aprendices y otro solicitado por la Policia Metropolitana del Barrio Porfia municipio de Villavicencio, con ficha 2596963 con 30 aprendices.	

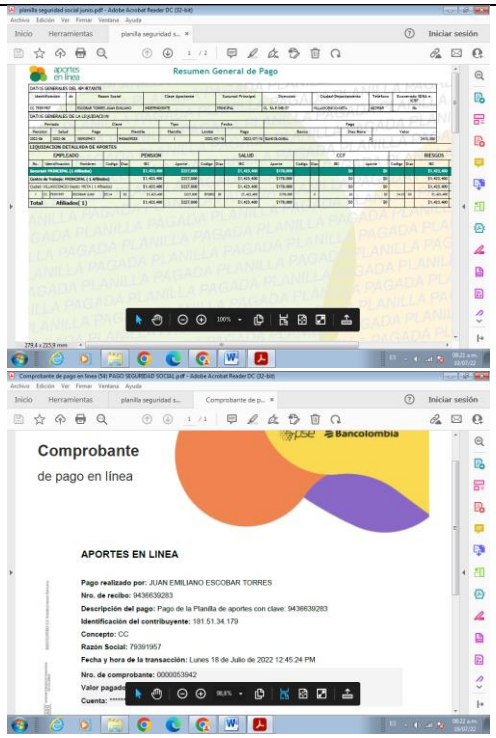
		
7. Mantener actualizada la información del portafolio de evidencias del instructor requerida por la Guía para Desarrollar Procesos Formativos GFPI-F-013 usando y gestionando las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo		
8. Realizar la revisión del diseño curricular y el análisis frente a la ejecución de la formación profesional, y presentar las observaciones a través de acta, si así se requiere	REVISAR GUIAS DE APRENDISEJE	 

9. Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral, como: plan de trabajo, guías de aprendizaje, actas con planes de mejoramiento, novedades, seguimiento a etapa productiva, registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formación profesional. Actualizar el cargue de la anterior información mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
10. Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

11. Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio digital al Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM, el día 25 de cada mes, mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM	Entrega de reportes mensual del instructor a supervisión	
12. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo. Tener conocimiento y dominio de las herramientas de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones y actualizarse constantemente, para aplicarlas en el desarrollo del contrato, y en la presentación de los reportes e informes entre otras	**Utilizar las plataformas tecnológicas institucionales**	

		
13. Ajustar y atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación, en las que aplique para el programa de desplazados.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
14. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
15. Dar cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, en caso de aplicar para los instructores de formación virtual en todos los niveles	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
16. Prestar apoyo a la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro	Apoyo en el registro de usuarios contratistas en la plataforma Secop II .	
17. Participar en la formulación de los planes de	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o	

	mejoramiento y ejecución de este, presentando los soportes de las actividades en digital en el One drive dispuesto para tal fin	exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
18.	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y Sistema de Prospectiva, Vigilancia e Inteligencia Organizacional – PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
19.	Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
20.	Responder por los bienes y elementos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

21. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago de los honorarios, entre otros requisitos	Entrega la planilla del sistema de seguridad social integral Aportes en Linea No. 9436639283 del mes de JUNIO de 2022. Decreto 1273..	
22. Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	Certifico que la información de mi hoja de vida se encuentra actualizada.
23. Registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual.	Esta acción se ejecutará mes a mes	
24. Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el	

	buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas; dando cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	contrato.	
25.	Programar y ejecutar actividades de aprendizaje en las se haga uso de la bibliografía de la biblioteca del Centro de Industria y Servicios del Meta y del Sistema de Bibliotecas SENA. De acuerdo con la consulta del material bibliográfico sugerir la bibliografía de acuerdo a los diseños curriculares para la adquisición anual de libros para los programas de formación del Centro de Industria y Servicios del Meta	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
26.	Participar en los equipos, grupos, comités (evaluación de ofertas y demás), proyectos e instancias institucionales que lo requieran, incluyendo proyectos de Cooperación nacional e internacional en los cuales el Centro participe.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

27. Mantener el certificado por competencias laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia "Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	Certificación norma NIVEL INTERMEDIO- Orientar formación de acuerdo con procedimientos técnicos normativa.  El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
28. Apoyar la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	solicitud Materiales de formación para el programa de Complementaria desplazados (Ofimática). cotizando y buscando codigas orions y sigep	
29. Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA	solicitudes de programas de formación complementaria, prestar servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia el la población vulnerable y desplazada, en el departamento del Meta.	
30. Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Formación impartida dentro y fuera, donde el CISM tiene jurisdicción.	

FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
FEBRERO	**014**	**2.565.577**	**2.565.577**	**34.085.523**	**7%**		
MARZO	**015**	**3.665.110**	**6.230.687**	**30.664.754**	**17%**		
ABRIL	**016**	**3.665.110**	**9.895.797**	**26.999.644**	**27%**		
MAYO	**017**	**3.665.110**	**13.560.907**	**23.334.534**	**37%**		
JUNIO	**018**	**3.665.110**	**17.226.017**	**19.669.424**	**47%**		
JULIO	**019**	**3.665.110**	**20.891.127**	**16.004.110**	**57%**		

OBSERVACIONES

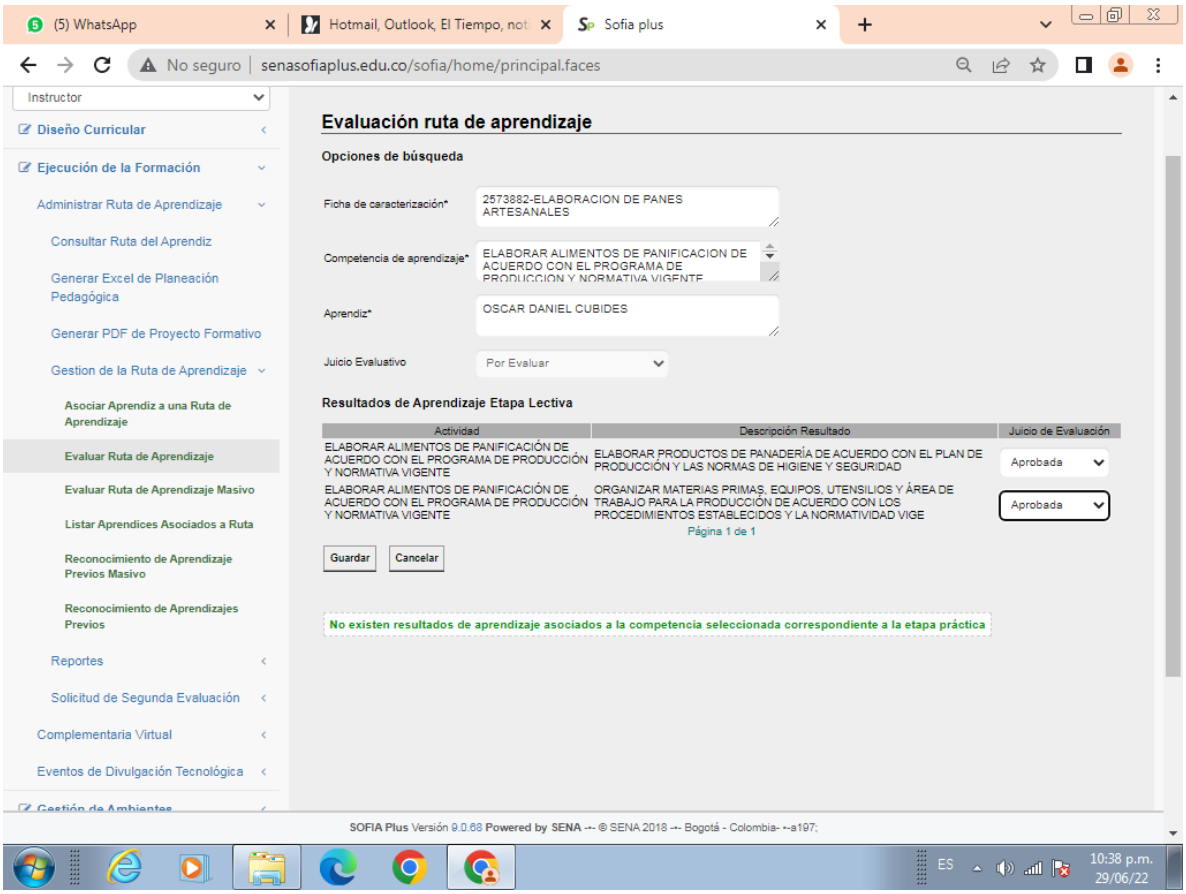
Se ha realizado el monitorio por parte de la supervision, de acuerdo con las obligaciones contraactuales establecidas en los estudios previos del contrato, evidenciándose que el contratista ha cumplido con su objeto contractual, lo anterior, se verifica a traves del seguimieno a la formación impartida, informe mensual de actividades, tiempos descargados de SOFIA PLUS, evidencias mensuales presentadas para el prerido de cuenta de cobro del presente informe.

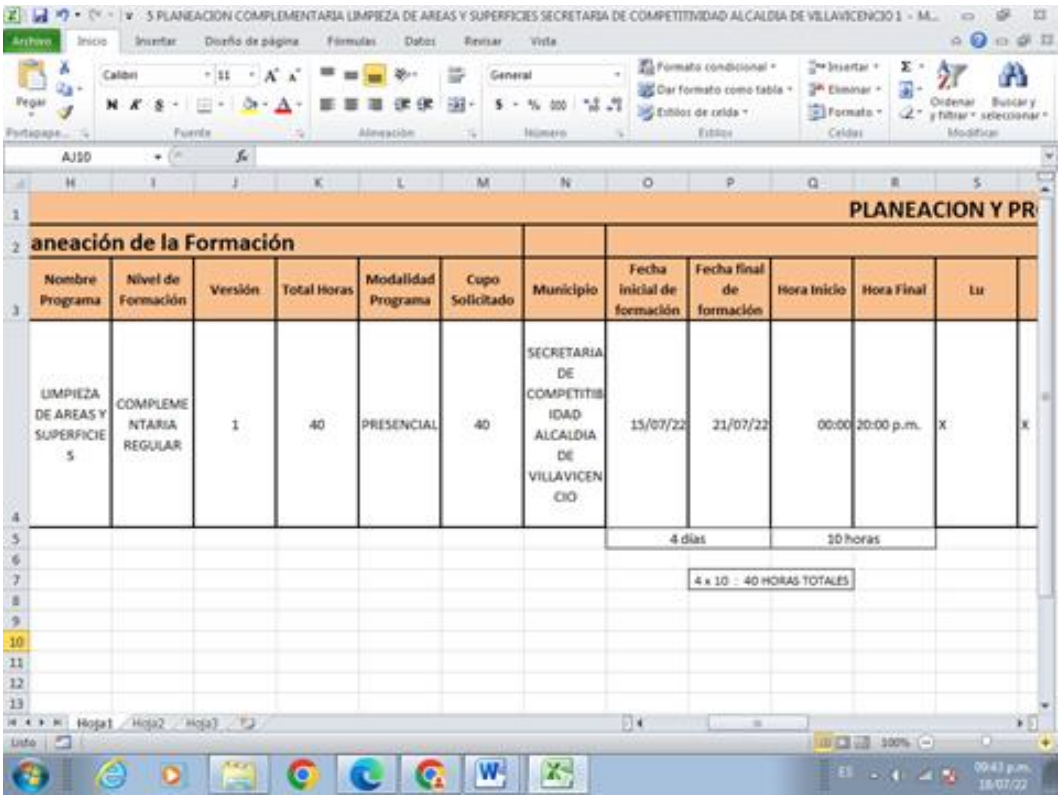
El presente informe se firma en Villavicencio, mes de **JULIO** de 2022

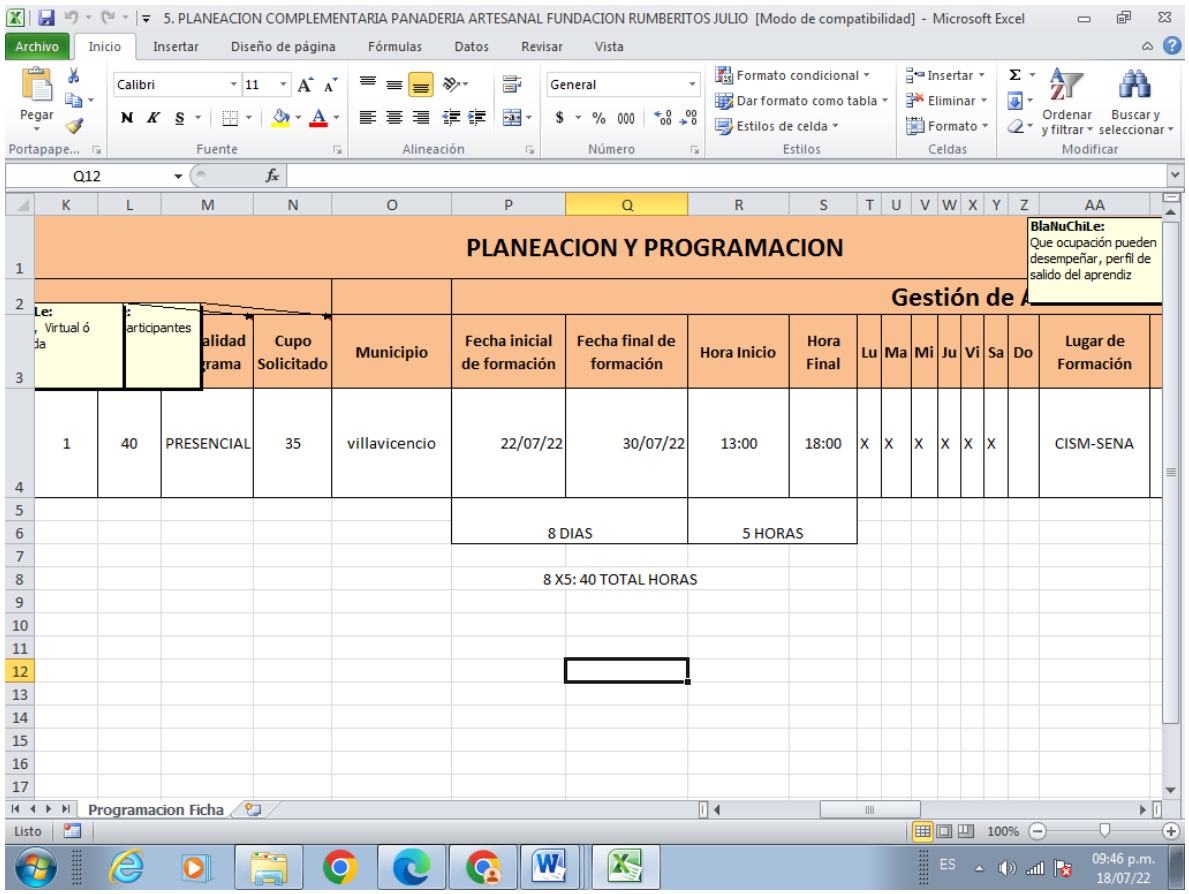
Firma
Jorge Daniel Zipa Rodriguez.
Supervisor(a)
Contrato CO1.PCCNTR.3378674 de 2022
Coord. Académico Programas Especiales.

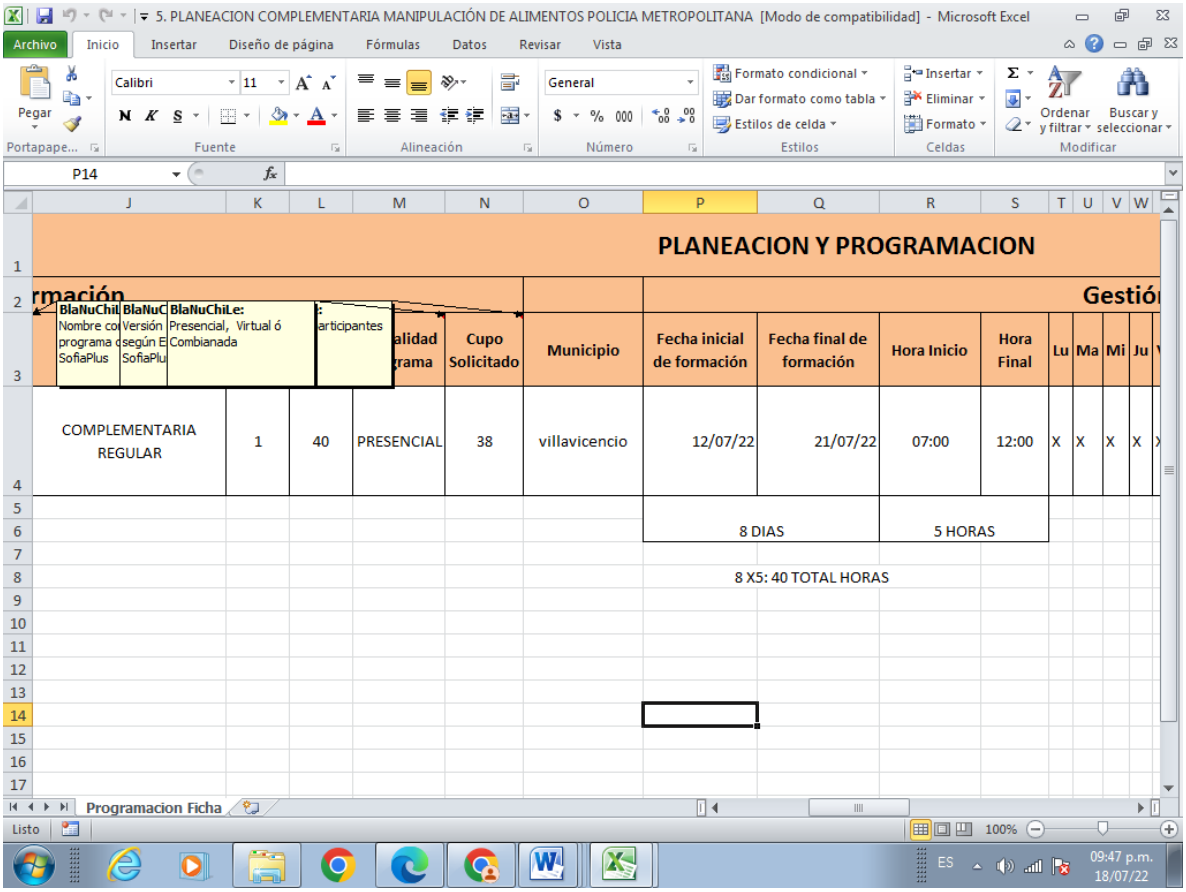
JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
C.C 79391957 Bogotá
Contratista

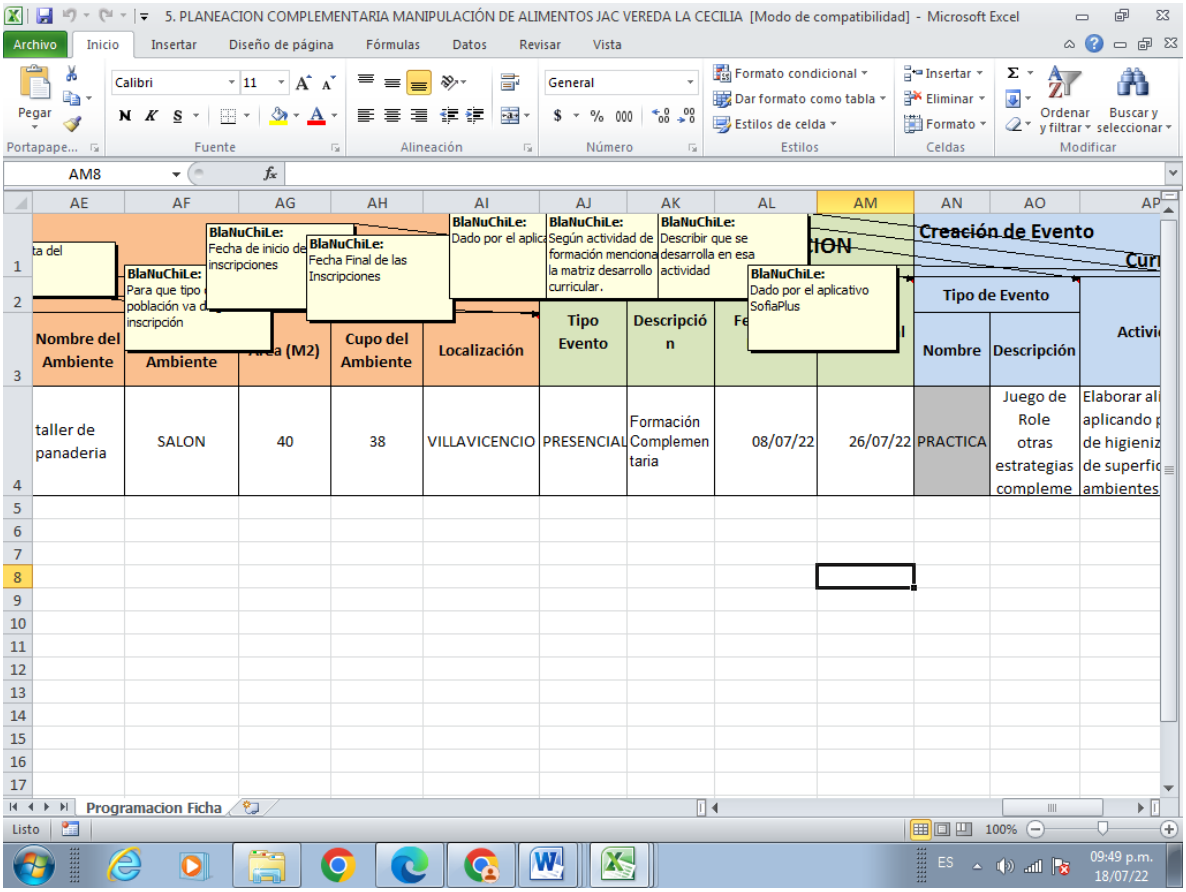
Elaboró: Angie Echeverri, Apoyo a la supervisión de contratos.
.Revisó: Jorge Daniel Zipa Rodriguez, Coordinad

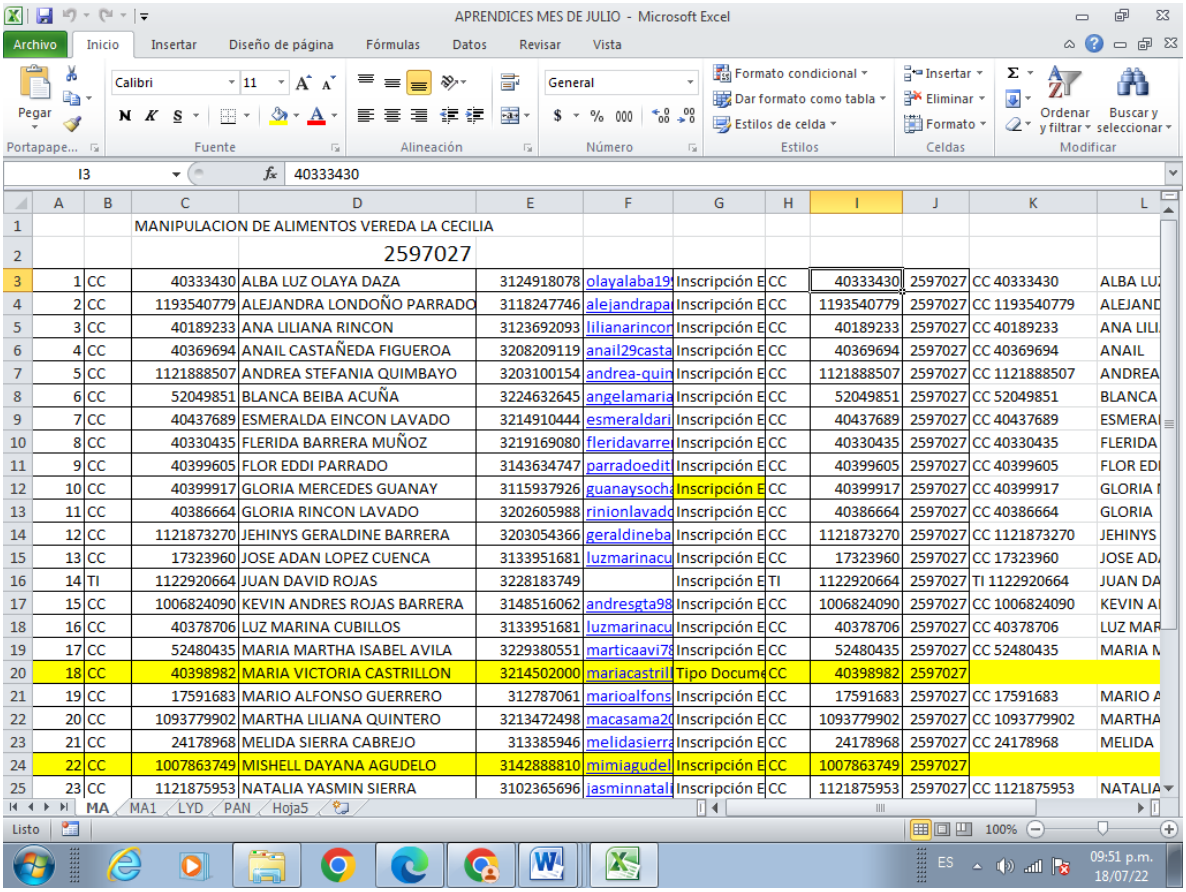

(5) WhatsApp
Hotmail, Outlook, El Tiempo, not
Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
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
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2573882-ELABORACION DE PANES ARTESANALES
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
Aprendiz*
OSCAR DANIEL CUBIDES
Juicio Evaluativo
Por Evaluar
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
Aprobada
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE
Aprobada
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a197;
ES
10:38 p.m.
29/06/22


5 PLANEACION COMPLEMENTARIA LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES SECRETARIA DE COMPETITIVIDAD ALCALDIA DE VILLAVICENCIO 1 - M...
PLANEACION Y PR
aneación de la Formación
Nombre Programa
Nivel de Formación
Versión
Total Horas
Modalidad Programa
Cupo Solicitado
Municipio
Fecha inicial de formación
Fecha final de formación
Hora Inicio
Hora Final
Lu
LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
COMPLEMENTARIA REGULAR
1
40
PRESENCIAL
40
SECRETARIA DE COMPETITIVIDAD ALCALDIA DE VILLAVICENCIO
15/07/22
21/07/22
00:00
20:00 p.m.
X
X
4 días
10 horas
4 x 10 : 40 HORAS TOTALES
Hoja1
Hoja2
Hoja3
Listo
100%

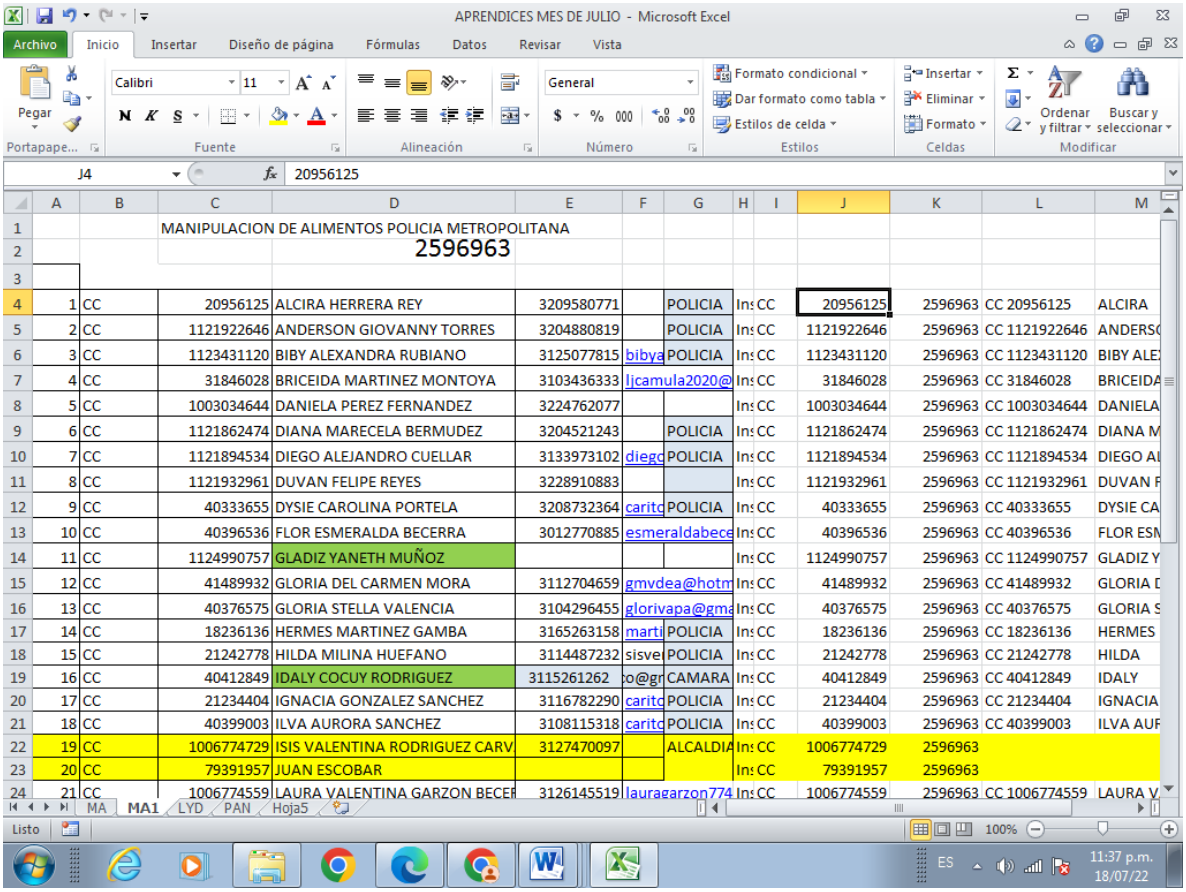

5. PLANEACION COMPLEMENTARIA PANADERIA ARTESANAL FUNDACION RUMBERITOS JULIO [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño de página
Fórmulas
Datos
Revisar
Vista
Pegar
Calibri
11
General
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapape...
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
Q12
PLANEACION Y PROGRAMACION
Gestión de A
BlaNuChiLe:
Que ocupación pueden desempeñar, perfil de salido del aprendiz
Le:
, Virtual ó
da
:
articipantes
alidad
rama
Cupo Solicitado
Municipio
Fecha inicial de formación
Fecha final de formación
Hora Inicio
Hora Final
Lu
Ma
Mi
Ju
Vi
Sa
Do
Lugar de Formación
1
40
PRESENCIAL
35
villavicencio
22/07/22
30/07/22
13:00
18:00
X
X
X
X
X
X
CISM-SENA
8 DIAS
5 HORAS
8 X5: 40 TOTAL HORAS
Programacion Ficha
Listo
100%
ES
09:46 p.m.
18/07/22

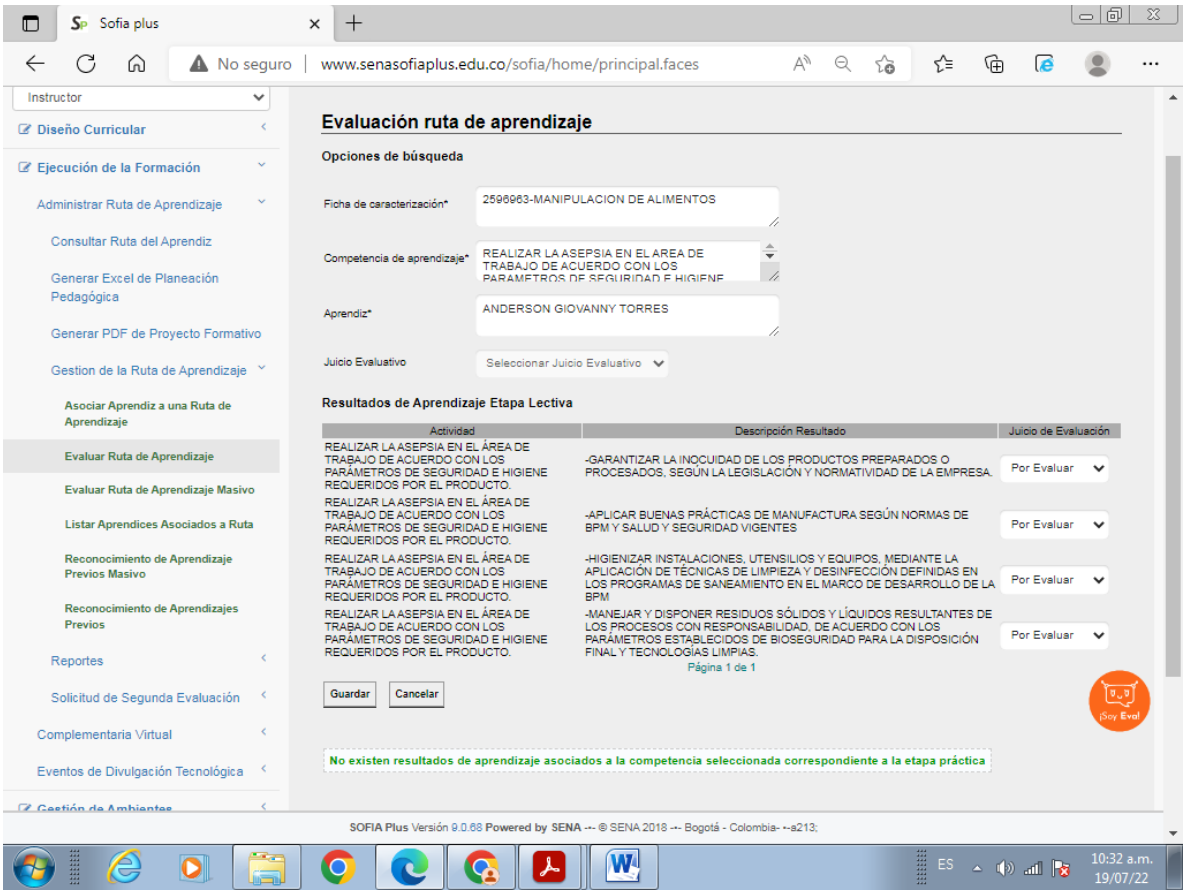

5. PLANEACION COMPLEMENTARIA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POLICIA METROPOLITANA [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño de página
Fórmulas
Datos
Revisar
Vista
P14
PLANEACION Y PROGRAMACION
Gestió
BlaNuChiL Nombre co programa c SofiaPlus
BlaNuC Versión según El SofiaPlu
BlaNuChiLe: Presencial, Virtual ó Combianada
: articipantes
alidad rama
Cupo Solicitado
Municipio
Fecha inicial de formación
Fecha final de formación
Hora Inicio
Hora Final
Lu
Ma
Mi
Ju
COMPLEMENTARIA REGULAR
1
40
PRESENCIAL
38
villavicencio
12/07/22
21/07/22
07:00
12:00
X
X
X
X
8 DIAS
5 HORAS
8 X5: 40 TOTAL HORAS
Programacion Ficha
Listo
100%
ES
09:47 p.m.
18/07/22

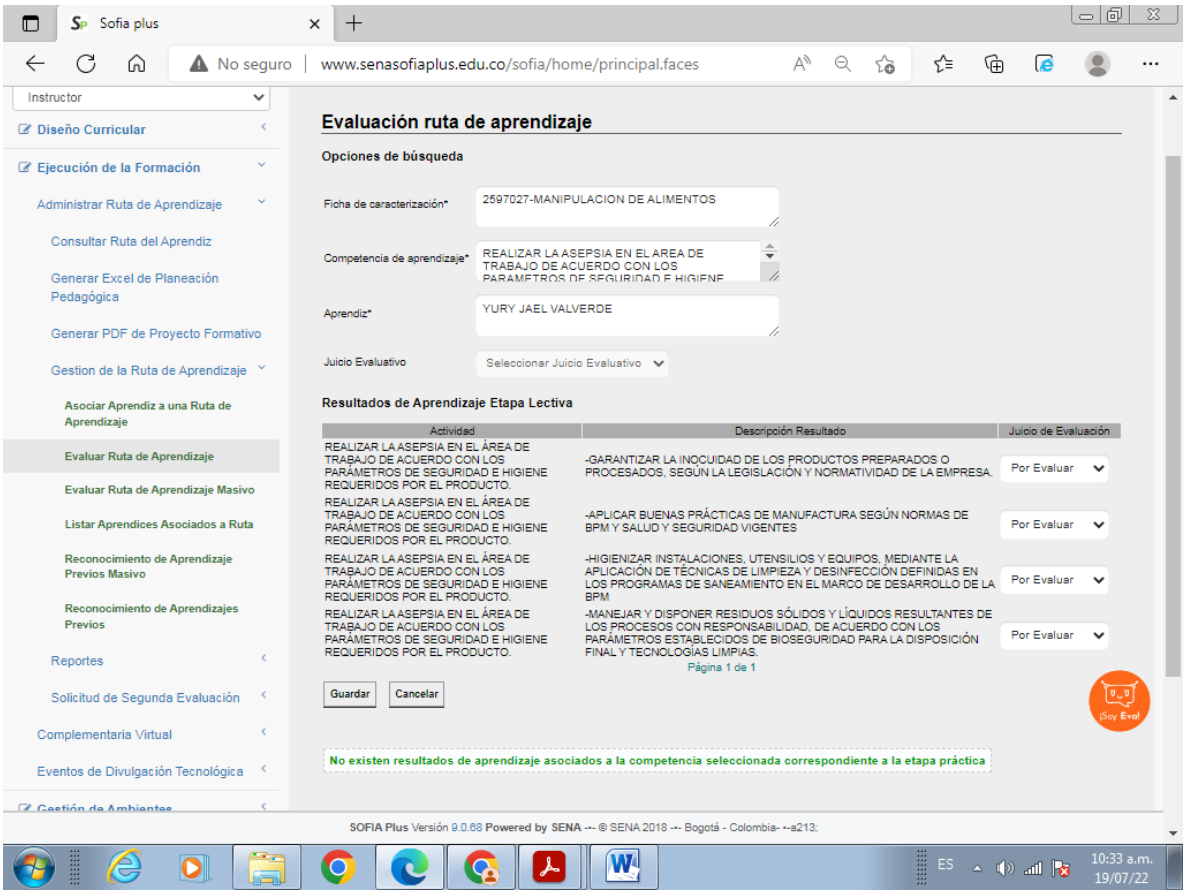

5. PLANEACION COMPLEMENTARIA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS JAC VEREDA LA CECILIA [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño de página
Fórmulas
Datos
Revisar
Vista
Pegar
Calibri
11
General
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapape...
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
AM8
BlaNuChiLe:
Para que tipo de población va dirigida la inscripción
BlaNuChiLe:
Fecha de inicio de inscripciones
BlaNuChiLe:
Fecha Final de las Inscripciones
BlaNuChiLe:
Dado por el aplica
BlaNuChiLe:
Según actividad de formación menciona la matriz desarrollo curricular.
BlaNuChiLe:
Describir que se desarrolla en esa actividad
BlaNuChiLe:
Dado por el aplicativo SofiaPlus
Creación de Evento
Tipo de Evento
Nombre del Ambiente
Ambiente
Cupo del Ambiente
Localización
Tipo Evento
Descripción
Nombre
Descripción
taller de panaderia
SALON
40
38
VILLAVICENCIO
PRESENCIAL
Formación Complementaria
08/07/22
26/07/22
PRACTICA
Juego de Role otras estrategias compleme
Programacion Ficha
Listo
100%
ES
09:49 p.m.
18/07/22

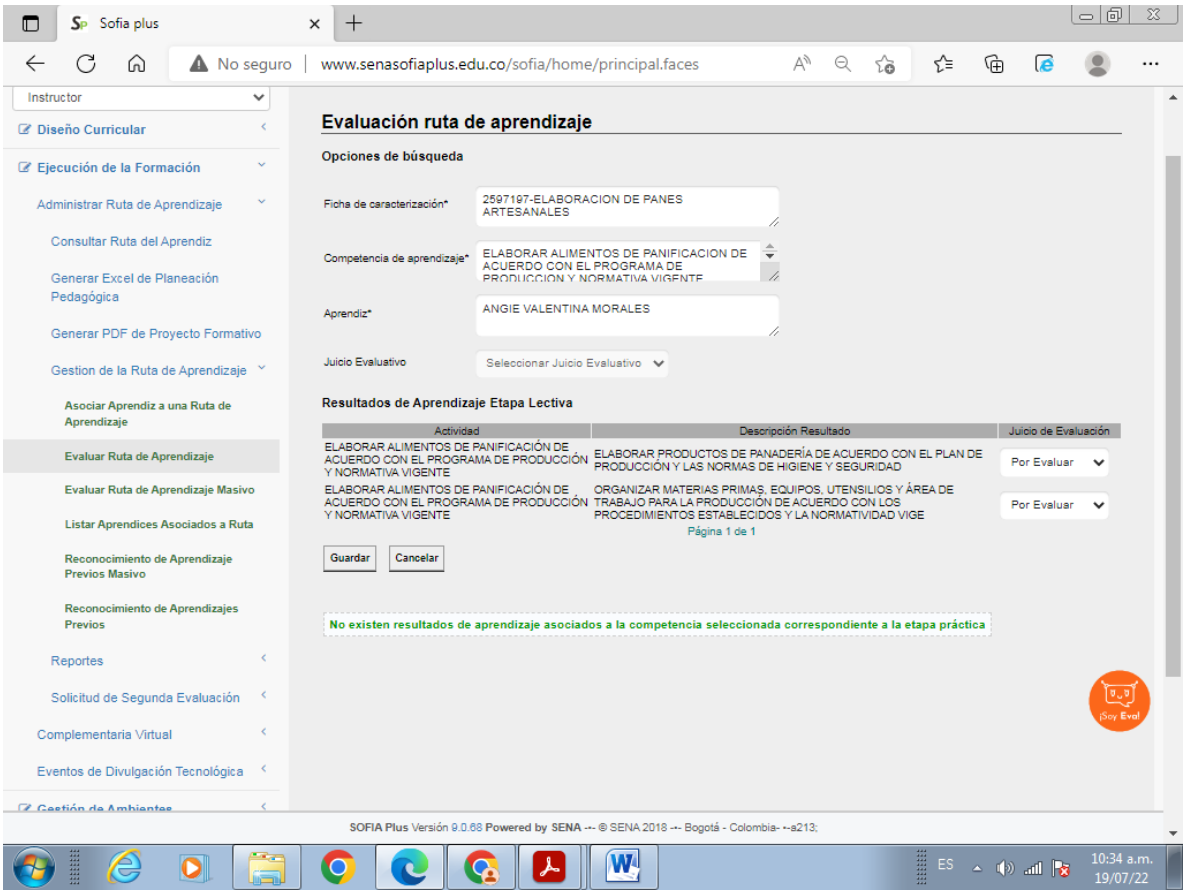


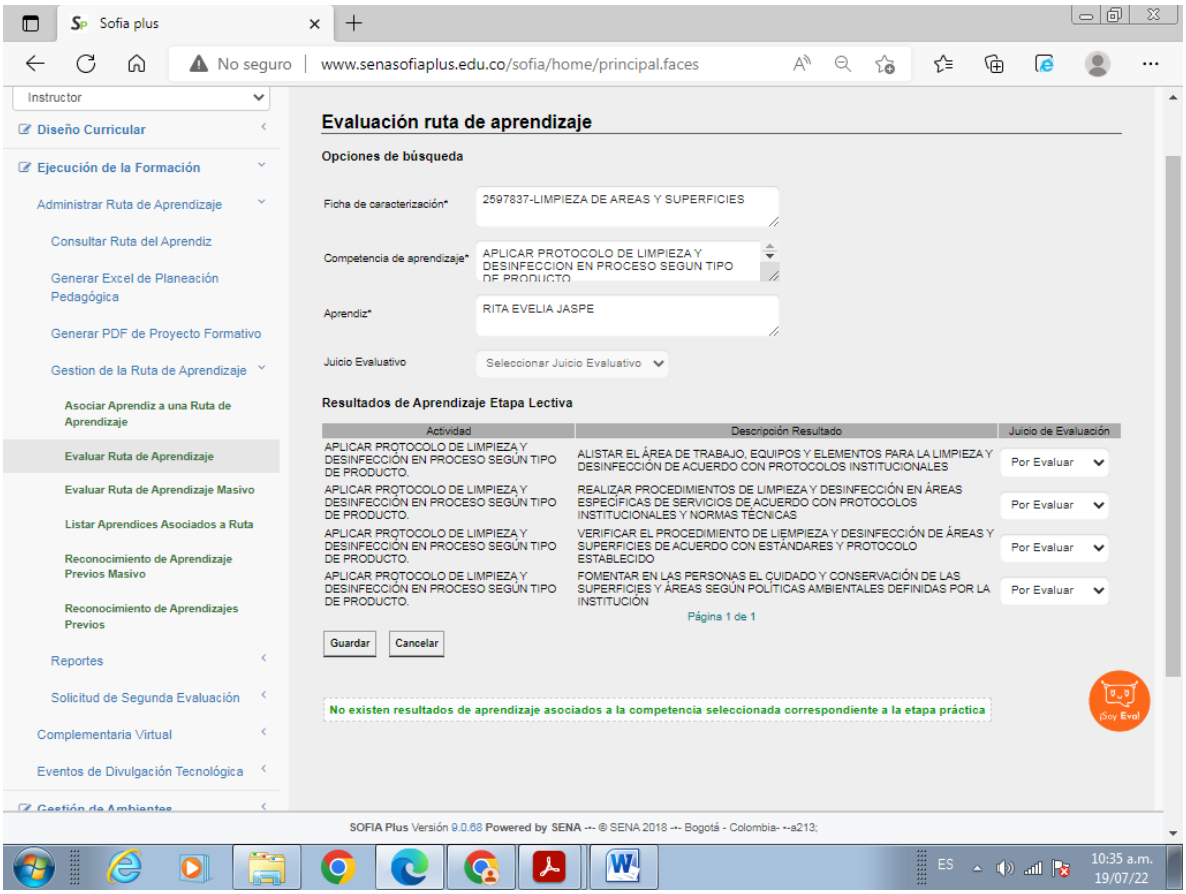
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1			MANIPULACION DE ALIMENTOS VEREDA LA CECILIA									
2				2597027								
3	1	CC	40333430	ALBA LUZ OLAYA DAZA	3124918078	olayalaba19	Inscripción E	CC	40333430	2597027	CC 40333430	ALBA LU
4	2	CC	1193540779	ALEJANDRA LONDOÑO PARRADO	3118247746	alejandrapa	Inscripción E	CC	1193540779	2597027	CC 1193540779	ALEJAND
5	3	CC	40189233	ANA LILIANA RINCON	3123692093	lilianarincor	Inscripción E	CC	40189233	2597027	CC 40189233	ANA LILI
6	4	CC	40369694	ANAIL CASTAÑEDA FIGUEROA	3208209119	anail29casta	Inscripción E	CC	40369694	2597027	CC 40369694	ANAIL
7	5	CC	1121888507	ANDREA STEFANIA QUIMBAYO	3203100154	andrea-quin	Inscripción E	CC	1121888507	2597027	CC 1121888507	ANDREA
8	6	CC	52049851	BLANCA BEIBA ACUÑA	3224632645	angelamaria	Inscripción E	CC	52049851	2597027	CC 52049851	BLANCA
9	7	CC	40437689	ESMERALDA EINCON LAVADO	3214910444	esmeraldari	Inscripción E	CC	40437689	2597027	CC 40437689	ESMERA
10	8	CC	40330435	FLERIDA BARRERA MUÑOZ	3219169080	fleridavarre	Inscripción E	CC	40330435	2597027	CC 40330435	FLERIDA
11	9	CC	40399605	FLOR EDDI PARRADO	3143634747	parradoedit	Inscripción E	CC	40399605	2597027	CC 40399605	FLOR ED
12	10	CC	40399917	GLORIA MERCEDES GUANAY	3115937926	guanaysocha	Inscripción E	CC	40399917	2597027	CC 40399917	GLORIA
13	11	CC	40386664	GLORIA RINCON LAVADO	3202605988	rinionlavad	Inscripción E	CC	40386664	2597027	CC 40386664	GLORIA
14	12	CC	1121873270	JEHINYS GERALDINE BARRERA	3203054366	geraldineba	Inscripción E	CC	1121873270	2597027	CC 1121873270	JEHINYS
15	13	CC	17323960	JOSE ADAN LOPEZ CUENCA	3133951681	luzmarinacu	Inscripción E	CC	17323960	2597027	CC 17323960	JOSE AD
16	14	TI	1122920664	JUAN DAVID ROJAS	3228183749		Inscripción E	TI	1122920664	2597027	TI 1122920664	JUAN DA
17	15	CC	1006824090	KEVIN ANDRES ROJAS BARRERA	3148516062	andresgta98	Inscripción E	CC	1006824090	2597027	CC 1006824090	KEVIN A
18	16	CC	40378706	LUZ MARINA CUBILLOS	3133951681	luzmarinacu	Inscripción E	CC	40378706	2597027	CC 40378706	LUZ MAR
19	17	CC	52480435	MARIA MARTHA ISABEL AVILA	3229380551	marticaavi78	Inscripción E	CC	52480435	2597027	CC 52480435	MARIA M
20	18	CC	40398982	MARIA VICTORIA CASTRILLON	3214502000	mariacastril	Tipo Docume	CC	40398982	2597027		
21	19	CC	17591683	MARIO ALFONSO GUERRERO	312787061	marioalfons	Inscripción E	CC	17591683	2597027	CC 17591683	MARIO A
22	20	CC	1093779902	MARTHA LILIANA QUINTERO	3213472498	macasama20	Inscripción E	CC	1093779902	2597027	CC 1093779902	MARTHA
23	21	CC	24178968	MELIDA SIERRA CABREJO	313385946	melidasierra	Inscripción E	CC	24178968	2597027	CC 24178968	MELIDA
24	22	CC	1007863749	MISHELL DAYANA AGUDELO	3142888810	mimiagudel	Inscripción E	CC	1007863749	2597027		
25	23	CC	1121875953	NATALIA YASMIN SIERRA	3102365696	jasminnatali	Inscripción E	CC	1121875953	2597027	CC 1121875953	NATALIA

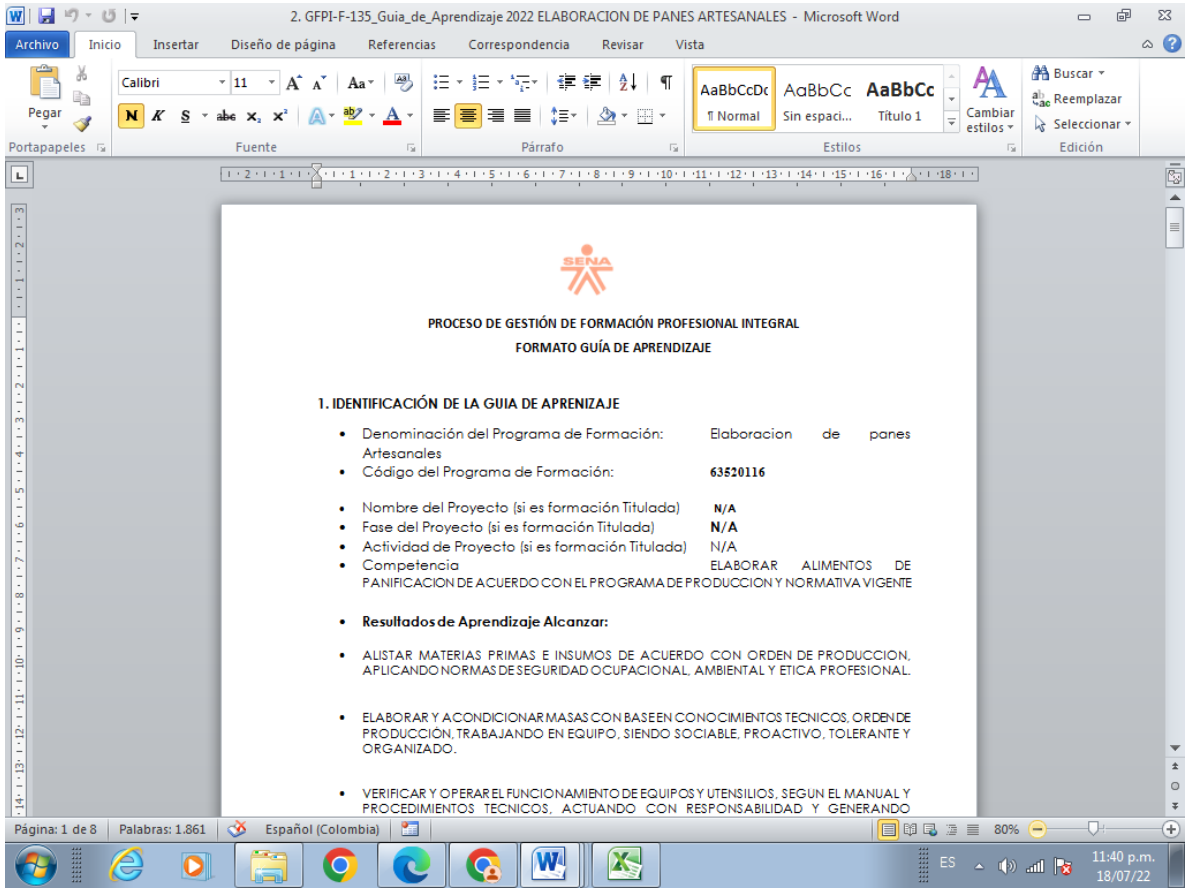

APRENDICES MES DE JULIO - Microsoft Excel
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño de página
Fórmulas
Datos
Revisar
Vista
Pegar
Calibri
11
General
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapape...
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
J4
20956125
MANIPULACION DE ALIMENTOS POLICIA METROPOLITANA
2596963
1 CC 20956125 ALCIRA HERRERA REY 3209580771 POLICIA Ins CC 20956125 2596963 CC 20956125 ALCIRA
2 CC 1121922646 ANDERSON GIOVANNY TORRES 3204880819 POLICIA Ins CC 1121922646 2596963 CC 1121922646 ANDERSO
3 CC 1123431120 BIBY ALEXANDRA RUBIANO 3125077815 bibya POLICIA Ins CC 1123431120 2596963 CC 1123431120 BIBY ALE
4 CC 31846028 BRICEIDA MARTINEZ MONTOYA 3103436333 ljcamula2020@ Ins CC 31846028 2596963 CC 31846028 BRICEIDA
5 CC 1003034644 DANIELA PEREZ FERNANDEZ 3224762077 Ins CC 1003034644 2596963 CC 1003034644 DANIELA
6 CC 1121862474 DIANA MARECELA BERMUDEZ 3204521243 POLICIA Ins CC 1121862474 2596963 CC 1121862474 DIANA M
7 CC 1121894534 DIEGO ALEJANDRO CUELLAR 3133973102 diego POLICIA Ins CC 1121894534 2596963 CC 1121894534 DIEGO AL
8 CC 1121932961 DUVAN FELIPE REYES 3228910883 Ins CC 1121932961 2596963 CC 1121932961 DUVAN F
9 CC 40333655 DYSIE CAROLINA PORTELA 3208732364 carito POLICIA Ins CC 40333655 2596963 CC 40333655 DYSIE CA
10 CC 40396536 FLOR ESMERALDA BECERRA 3012770885 esmeraldabece Ins CC 40396536 2596963 CC 40396536 FLOR ESM
11 CC 1124990757 GLADIZ YANETH MUÑOZ Ins CC 1124990757 2596963 CC 1124990757 GLADIZ Y
12 CC 41489932 GLORIA DEL CARMEN MORA 3112704659 gmvdea@hotm Ins CC 41489932 2596963 CC 41489932 GLORIA D
13 CC 40376575 GLORIA STELLA VALENCIA 3104296455 glorivapa@gma Ins CC 40376575 2596963 CC 40376575 GLORIA S
14 CC 18236136 HERMES MARTINEZ GAMBA 3165263158 marti POLICIA Ins CC 18236136 2596963 CC 18236136 HERMES
15 CC 21242778 HILDA MILINA HUEFANO 3114487232 sisve POLICIA Ins CC 21242778 2596963 CC 21242778 HILDA
16 CC 40412849 IDALY COCUY RODRIGUEZ 3115261262 o@gr CAMARA Ins CC 40412849 2596963 CC 40412849 IDALY
17 CC 21234404 IGNACIA GONZALEZ SANCHEZ 3116782290 carito POLICIA Ins CC 21234404 2596963 CC 21234404 IGNACIA
18 CC 40399003 ILVA AURORA SANCHEZ 3108115318 carito POLICIA Ins CC 40399003 2596963 CC 40399003 ILVA AUR
19 CC 1006774729 ISIS VALENTINA RODRIGUEZ CARV 3127470097 ALCALDIA Ins CC 1006774729 2596963
20 CC 79391957 JUAN ESCOBAR Ins CC 79391957 2596963
21 CC 1006774559 LAURA VALENTINA GARZON BECER 3126145519 lauragarzon774 Ins CC 1006774559 2596963 CC 1006774559 LAURA V
MA
MA1
LYD
PAN
Hoja5
Listo
100%
ES
11:37 p.m.
18/07/22


Sofia plus
No seguro | 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
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2596963-MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL AREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE
Aprendiz*
ANDERSON GIOVANNY TORRES
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a213;
ES
10:32 a.m.
19/07/22


Sofia plus
No seguro | 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
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2597027-MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL AREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE
Aprendiz*
YURY JAEL VALVERDE
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a213;
ES
10:33 a.m.
19/07/22


Sofia plus
No seguro | 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
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2597197-ELABORACION DE PANES ARTESANALES
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
Aprendiz*
ANGIE VALENTINA MORALES
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
Por Evaluar
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a213;
ES
10:34 a.m.
19/07/22


Sofia plus
No seguro | 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
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2597837-LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
Competencia de aprendizaje*
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PROCESO SEGUN TIPO DE PRODUCTO
Aprendiz*
RITA EVELIA JASPE
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y ELEMENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE SERVICIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES Y NORMAS TÉCNICAS
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
VERIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LIEMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES Y PROTOCOLO ESTABLECIDO
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
FOMENTAR EN LAS PERSONAS EL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ÁREAS SEGÚN POLÍTICAS AMBIENTALES DEFINIDAS POR LA INSTITUCIÓN
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
¡Soy Eval!
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a213;
ES
10:35 a.m.
19/07/22



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de panes Artesanales
- Código del Programa de Formación: **63520116**

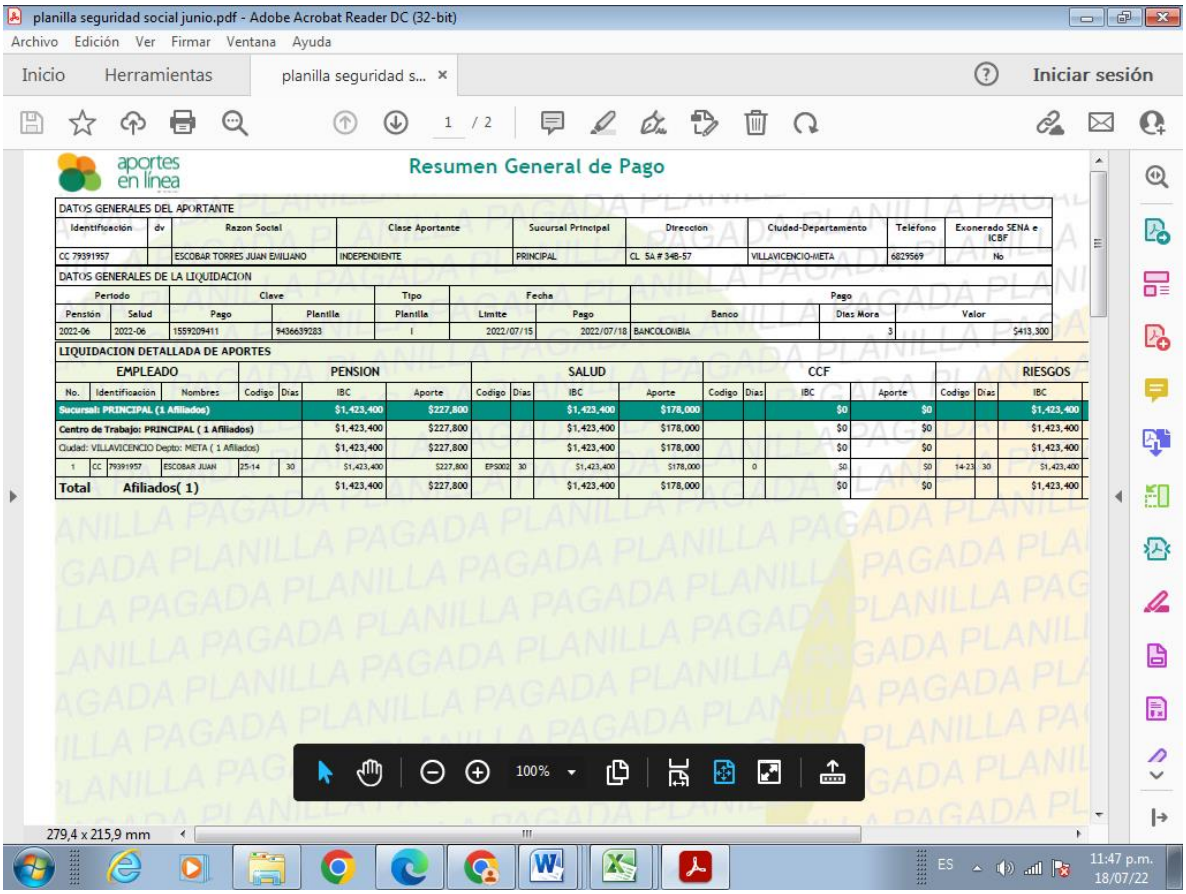
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) **N/A**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **N/A**
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Competencia ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

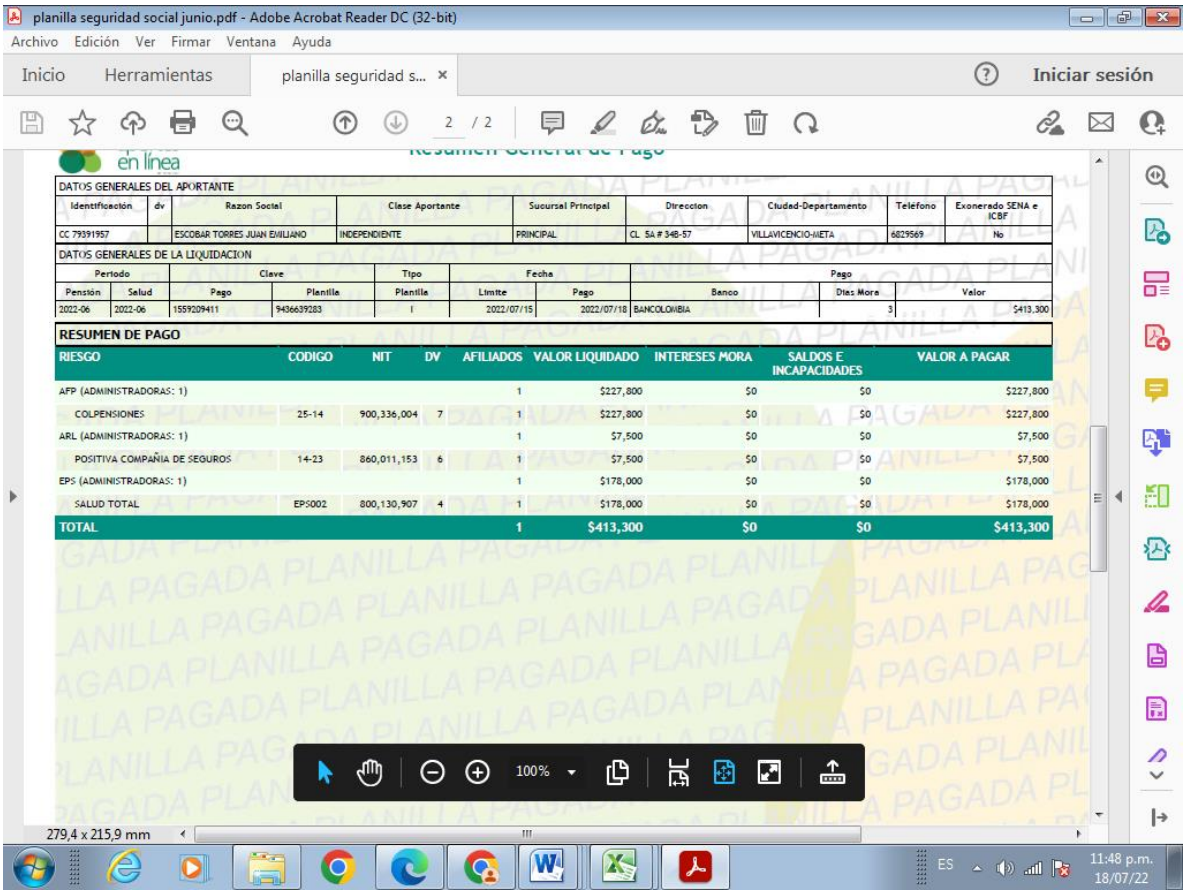
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

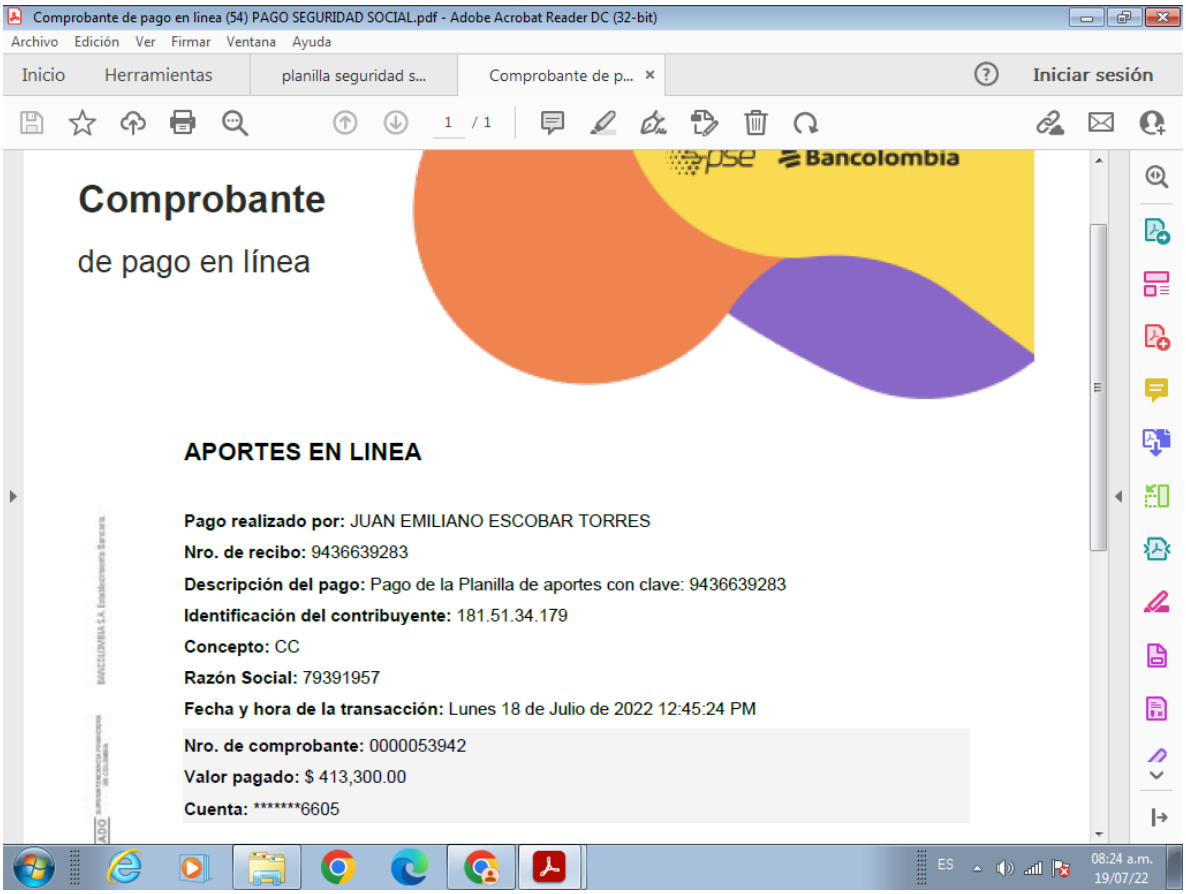
- ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCION, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ETICA PROFESIONAL.

- ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TECNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

- VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGUN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TECNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO


planilla seguridad social junio.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas planilla seguridad s...
Iniciar sesión
1 / 2
aportes en línea
Resumen General de Pago
DATOS GENERALES DEL APORTANTE
Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF
CC 79391957 | | ESCOBAR TORRES JUAN EMILIANO | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | CL 5A # 34B-57 | VILLAVICENCIO-META | 6829569 | No
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION
Periodo: Pensión 2022-06 | Salud 2022-06
Clave: Pago 1559209411 | Planilla 9436639283
Tipo: Planilla I
Fecha: Limite 2022/07/15 | Pago 2022/07/18
Pago: Banco BANCOLOMBIA | Dias Mora 3 | Valor $413,300
LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES
EMPLEADO: No. | Identificación | Nombres
PENSION: Codigo | Dias | IBC | Aporte
SALUD: Codigo | Dias | IBC | Aporte
CCF: Codigo | Dias | IBC | Aporte
RIESGOS: Codigo | Dias | IBC
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados) | $1,423,400 | $227,800 | | | $1,423,400 | $178,000 | | | $0 | $0 | | | $1,423,400
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados) | $1,423,400 | $227,800 | | | $1,423,400 | $178,000 | | | $0 | $0 | | | $1,423,400
Ciudad: VILLAVICENCIO Depto: META (1 Afiliados) | $1,423,400 | $227,800 | | | $1,423,400 | $178,000 | | | $0 | $0 | | | $1,423,400
1 | CC | 79391957 | ESCOBAR JUAN | 25-14 | 30 | $1,423,400 | $227,800 | EPS002 | 30 | $1,423,400 | $178,000 | | 0 | $0 | $0 | 14-23 | 30 | $1,423,400
Total Afiliados(1) | $1,423,400 | $227,800 | | | $1,423,400 | $178,000 | | | $0 | $0 | | | $1,423,400
100%
279,4 x 215,9 mm
ES
11:47 p.m.
18/07/22


planilla seguridad social junio.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas planilla seguridad s...
Iniciar sesión
2 / 2
en línea
DATOS GENERALES DEL APORTANTE
Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF
CC 79391957 | | ESCOBAR TORRES JUAN EMILIANO | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | CL 5A # 34B-57 | VILLAVICENCIO-META | 6829569 | No
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION
Periodo | Clave | Tipo | Fecha | Pago
Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor
2022-06 | 2022-06 | 1559209411 | 9436639283 | I | 2022/07/15 | 2022/07/18 | BANCOLOMBIA | 3 | $413.300
RESUMEN DE PAGO
RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1) | 1 | $227,800 | $0 | $0 | $227,800
COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 1 | $227,800 | $0 | $0 | $227,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | 1 | $7,500 | $0 | $0 | $7,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | 14-23 | 860,011,153 | 6 | 1 | $7,500 | $0 | $0 | $7,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1) | 1 | $178,000 | $0 | $0 | $178,000
SALUD TOTAL | EPS002 | 800,130,907 | 4 | 1 | $178,000 | $0 | $0 | $178,000
TOTAL | 1 | $413,300 | $0 | $0 | $413,300
100%
279,4 x 215,9 mm
ES
11:48 p.m.
18/07/22

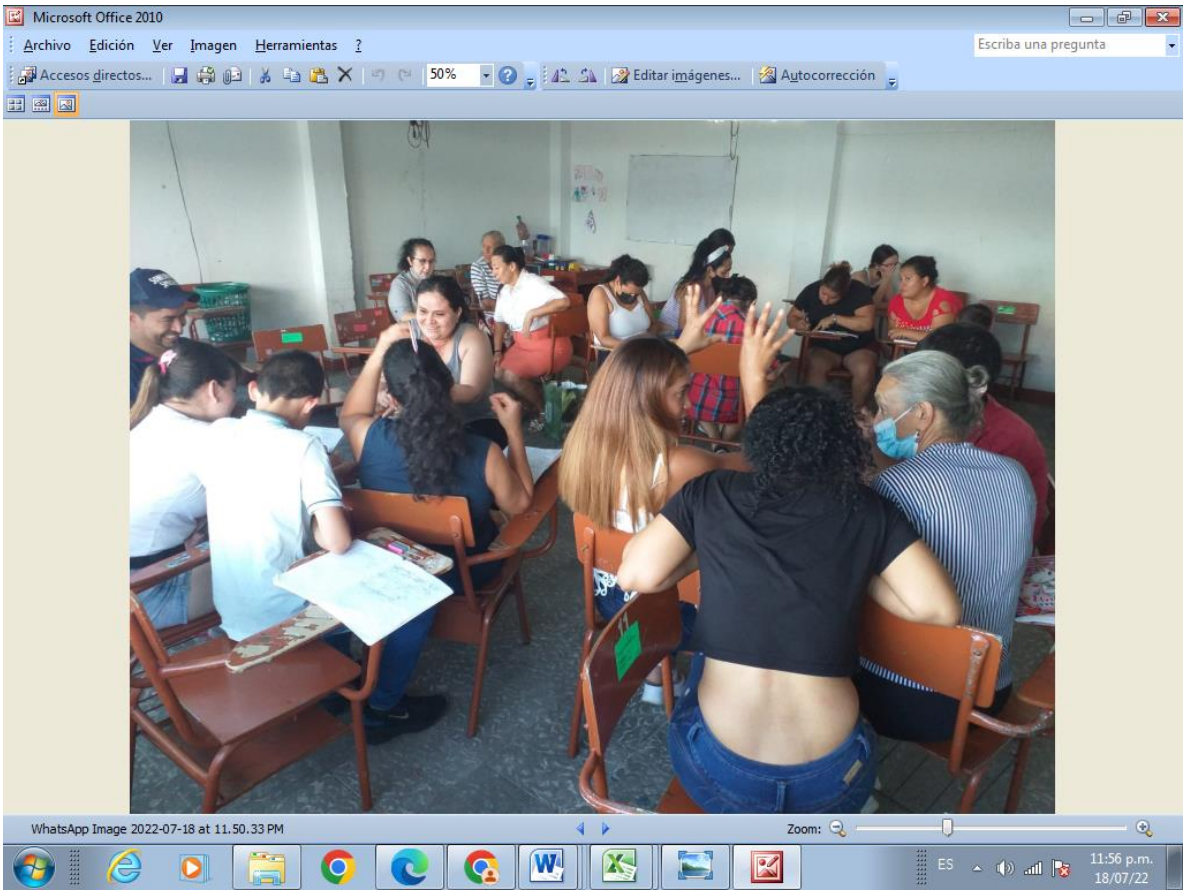

Comprobante de pago en linea (54) PAGO SEGURIDAD SOCIAL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas planilla seguridad s... Comprobante de p... Iniciar sesión
1 / 1
Comprobante
de pago en línea
pse Bancolombia
APORTES EN LINEA
Pago realizado por: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
Nro. de recibo: 9436639283
Descripción del pago: Pago de la Planilla de aportes con clave: 9436639283
Identificación del contribuyente: 181.51.34.179
Concepto: CC
Razón Social: 79391957
Fecha y hora de la transacción: Lunes 18 de Julio de 2022 12:45:24 PM
Nro. de comprobante: 0000053942
Valor pagado: $ 413,300.00
Cuenta: *******6605
ES
08:24 a.m.
19/07/22


Microsoft Office 2010
Archivo Edición Ver Imagen Herramientas ?
Escriba una pregunta
Accesos directos...
50%
Editar imágenes...
Autocorrección
WhatsApp Image 2022-07-18 at 11.50.35 PM (1).jpeg
Tipo: Imagen JPEG
Tamaño: 182 KB
Dimensión: 1600 x 1200 píxeles
WhatsApp Image 2022-07-18 at 11.50.35 PM (1)
Zoom:
ES
11:54 p.m.
18/07/22

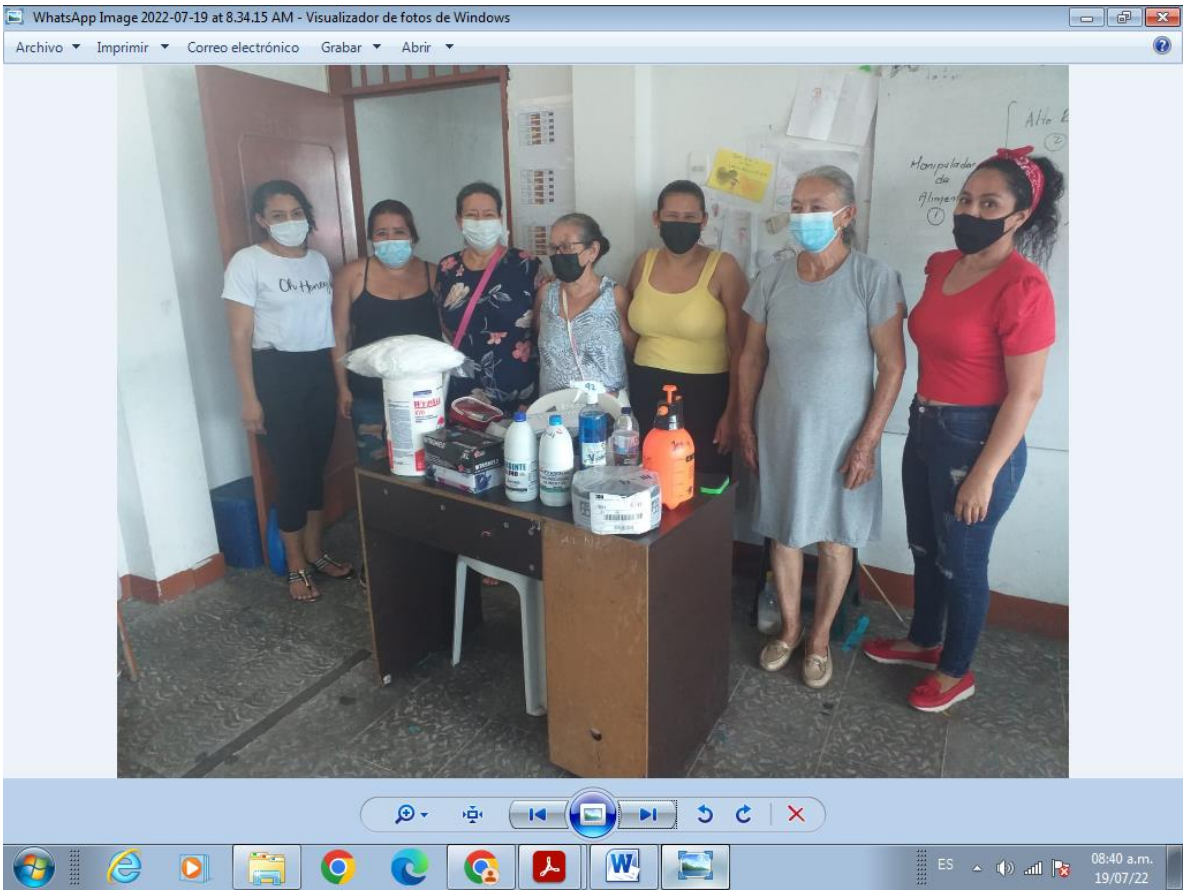

WhatsApp Image 2022-07-18 at 11.50.36 PM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
NITRISHIELD
WYPALL
ES
11:57 p.m.
18/07/22


WhatsApp Image 2022-07-18 at 11.50.37 PM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
11:58 p.m.
18/07/22


(1) WhatsApp
web.whatsapp.com
Siguiente
WhatsApp Image....jpeg
WhatsApp Image....jpeg
WhatsApp Image....jpeg
Mostrar todo
ES
11:58 p.m.
18/07/22


Microsoft Office 2010
Archivo Edición Ver Imagen Herramientas ?
Escriba una pregunta
Accesos directos...
50%
Editar imágenes...
Autocorrección
WhatsApp Image 2022-07-18 at 11.50.33 PM
Zoom:
ES
11:56 p.m.
18/07/22


WhatsApp Image 2022-07-19 at 8.34.14 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
08:40 a.m.
19/07/22


WhatsApp Image 2022-07-19 at 8.34.15 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
08:40 a.m.
19/07/22


WhatsApp Image 2022-07-19 at 8.34.16 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
NITRISHIELD
XL
3M
ES
08:41 a.m.
19/07/22


WhatsApp Image 2022-07-19 at 8.34.20 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
08:41 a.m.
19/07/22

Sistema integrado de Mejora Continua Institucional

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR
F001-P003-P08 Versión 4
Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Gestión de Proyectos

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES | **Fecha:** JULIO
Cédula: 79,391,957
ESPECIALIDAD/PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS | **fecha:** 2/10/2021 | **Nº Contr.** 3379114

*EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2597197	VILLAVICENCIO	25	ELABORACION DE PANES ARTESANALES	PRESENCIAL	40	7/22/2022	7/30/2022	12:00-17:00	X	X	X	X	X	X	
2597027	VILLAVICENCIO	34	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	7/22/2022	7/29/2022	6:00-11:00	X	X	X	X	X	X	X
2596963	VILLAVICENCIO	30	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	7/14/2022	7/21/2022	6:00-11:00	X	X	X	X	X	X	X
2597197	VILLAVICENCIO	24	LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	PRESENCIAL	40	7/15/2022	7/20/2022	12:00-20:00	X	X	X		X	X	
			TOTAL HORAS		160										

*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

NIT EMPRESA	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
			TOTAL HORAS	0										

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	COD. DISEÑO	L	M	M	J	V	S	D
Desarrollo Curricular												
Diseño Curricular												
Gestión de Proyectos												
Evaluación de Competencias Laborales												
OTROS:												
	TOTAL HORAS	0										

*CAPACITACION

NOMBRE DEL EVENTO	CIUDAD	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
	TOTAL HORAS	0										

*HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA

DETALLE	DÍAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
COMPENSATORIOS											
PERMISOS											
LICENCIAS-INCAPACIDADES											
TOTAL HORAS MES	160										



INSTRUCTOR | **COORDINACIÓN**

El Supervisor Certifica que cumplió a satisfacción con el objeto del contrato, Prestando sus servicios personales como INSTRUCTOR contratista para desarrollar acciones de formación profesional integral en nivel titulada, especialización, complementaria y virtual, con enfoque en competencias laborales en la especialidad de su competencia, bajo los procedimientos del sistemas de gestión de calidad.

SUPERVISOR

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2596963 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2597197 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2597027 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2597837 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y ELEMENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES

FOMENTAR EN LAS PERSONAS EL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ÁREAS SEGÚN POLÍTICAS AMBIENTALES DEFINIDAS POR LA INSTITUCIÓN

REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE SERVICIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES Y NORMAS TÉCNICAS

VERIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LIEMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES Y PROTOCOLO ESTABLECIDO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

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: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

ACTA No.1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INFOMACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA 2596963**		
CIUDAD Y FECHA: Villavicencio 22/07/2022	**HORA INICIO: 06:00**	**HORA FIN: 11:00**
LUGAR: **POLICIA METROPOLITANA BARRIO PORFIA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **De Industria Y Servicio del Meta**	

TEMA (S):

1. **Información de los cursos de MANIPULACION DE ALIMNETOS y la manera como lo vamos a realizar.**

2. entrega de materiales para la realización de los cursos de MANIPULACION DE ALIMENTOS 2597027

3. Se hace entrega de materiales a TODOS LOS APRENDICES de la ficha 2596963 solicitada por la LA JAC VEREDA LA CECILIA en Villavicencio

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

INFORMACION DE ENTREGA DEL CURSO Y REALIZACION DEL CURSOS MANIPIULACION DE ALIMENTOS

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

INPEC Curso solicitado de PANES ARTESANALES

DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD RECIBIDA	CANTIDAD EXISTENTE	CANTIDAD ENTREGADA	SALDO
MARCA:INOCUIDAD SERIAL:N/A MODELO:CO1.PCCNTR.2088717	12	6	1	5

OBSERVACIONES:PAÑOS DE LIMPIEZA X-70 X ROLLO					
DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERMOPLASTICO DE 80 X 120 20UND	6	4	0	3	
TAPA BOCAS DESECHABLES. CAJA X 50 UNIDADES	0	0	0	0	
FUMIGADORAS DE 2 LITROS	3	1	UND	0	
DETERGENTE ALCALINO DESENGRASANTE PARA TODAS LAS INDUSTRIAS de A.	3		0 LTR		
ESPONJA PAÑO ABRASIVO VERDE DE 5 METROS* 10 CM. ROLLO	2	0	0	0	
COFIAS DESECHABLES BLANCOS TIPO ORUGA. PAQUETE X 100	2	2	0	0	
HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS. EN PRESENTACIÓN POR 20 LITROS	3	1	0	0	
ESPONJA PAÑO ABRASIVO NEGRA, ROLLO DE 5 METROS*10 CM	3	0	0	0	
DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERNARIAS DE AMONIO DE QUINTA AL 10% CUÑETE	1	0	0	0	
BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA TODO TIPO DE FIBRAS TEXTILES DE COLOR. PRODUCTO A BASE DE ÁCIDO PERACÉTICO	2	0	0	0	
DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO PARA REMOVER GARSA ANIMAL Y VEGETAL. LITRO	3	1	0	0	
DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO CUÑETE	2	1	1	1	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla L	7	4	1	3	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla M	7	7	1	6	
ALCOHOL INDUSTRIAL DE 96% CUÑETE	1		0		
ACIDO OXALICO X 500GRAMOS	1		1		
DETERGENTE DESENGRASANTE NEUTRO LITRO	3	0	0	0	
Sanitizante industrial jabón antibacterial con triclosan	1	1	1	0	
DESINFECANTE A BASE DE ACIDO PERACETICO	3	2	1	2	
DETERGENTE DESINFECTANTE A BASE DE	3				

CITRICOS					
DESINFECTANTE A BASE DE ACIDO ORGANICO	**3**	**3**	**1**	**2**	
JABON LIQUDO PARA MANOS SIN OLOR LITRO	**3**				
LIMPIA VIDRIOS LITRO	**4**	**3**	**1**	**2**	
DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTANTE ACIDO	**2**				
DETERGENTE LAVAROPA ROPA COLOR CUÑETE	**1**				
DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON PROPIEDADES DESENGRASANTE	**2**				
DETERGENTE ALCALINO CLORADO DEBAJA VISCOSIDAD GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO MULTI PROPOSITO	**1**	**1**	**1**	**0**	
DETERGENTE ALCALINO X1000					
DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA HORNOS	**2**	**1**	**0**	**0**	
GLUCONATO DE CLORHEXIDINA USO MEDICO LITRO	**3**				

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
INFORMACION SOBRE LA RESPONSABILIDAD PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDADES EN LOS CURSOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FIRMA LA COMUNIDAD DE LA VEREDA LA CECILIA**	**22/07/2022**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA Nº DEL DÍA 23 DEL MES DE 07 DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S)

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	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
		Mishell Dayana Agudelo Valverde	1007863749					mimiagudelo 708@gmail.com	3142888840		
		Mario Alfonso Guerrero Madera	17591683					marioAlfonso Guerrero@gmail.com	3124[illegible]061		Mario Alfonso Guerrero
		Yury Jael Valverde V.	35261312					Yuryjael 319 @hotmail.com	3107903170		
		Luz Stella Diaz Rodriguez	40395056					luz.stella.d. @hotmail.com	3208481779		
		John Mario Negra Golez	1090380292					luz.stella.d. @hotmail.com	3208916649		
		Liliana Rincon Cabrera	40189257					liliana.rincon1082@gmail.com	3125692093		
		Shard yeth Bocanegra viasco	1121868571					ShardBocanegra@gmail.com	3123030085		Shard P.
		Natalia Yasmin Sierra cabrejo	1121875953					Jazmin.990 @gmail.com	3102365696		Natalias.
		Geraldine Barrera	1121873270					geraldinebarrera majo@gmail.com	3203054366		Geraldine
		Florida Barrera	40330435					Floridabarrera 84@gmail.com	3219769080		florida B.N.
		Mercedes Cabrera	40395852					Mercedes223 @hotmail.com	3214502000		Victoria C

GD-F-007 V03

SERVICIO NACIONAL DE APR
SISTEMA INTEGRADO D
PROCEDIMIENTO IN
Planilla de asistencia a Pruebas presc

CENTRO DE FORMACIÓN: _____

APELLIDOS	DOCUMENTO
eda Vargas	30 340238
ndez Jmlla	51729861
gotá Herrera	52335518
lviano Aguilar	52'204.393
nez Febro	1.121.938823
leano Bedoya	25026567
delo Gonzalez	1120359703
ndos Granados	80'057.118
z Gonzalez	79.318.779
nta Paez	35'264505
Gonzalez	19358421 BT
AS Vargas	1120364454

estación libre, voluntaria y expresa, que da por esc
registro.

ACTA No.1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INFOMACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA 2597027**		
CIUDAD Y FECHA: Villavicencio 22/07/2022	**HORA INICIO: 06:00**	**HORA FIN: 11:00**
LUGAR: **VEREDA LA CECILIA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **De Industria Y Servicio del Meta**	
TEMA (S): **1. Información de los cursos de MANIPULACION DE ALIMNETOS y la manera como lo vamos a realizar.** **2. entrega de materiales para la realización de los cursos de MANIPULACION DE ALIMENTOS 2597027** **3. Se hace entrega de materiales a TODOS LOS APRENDICES de la ficha 2597027 solicitada por la LA JAC VEREDA LA CECILIA en Villavicencio**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: **INFORMACION DE ENTREGA DEL CURSO Y REALIZACION DEL CURSOS MANIPIULACION DE ALIMENTOS**		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
INPEC Curso solicitado de PANES ARTESANALES		

DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD RECIBIDA	CANTIDAD EXISTENTE	CANTIDAD ENTREGADA	SALDO
MARCA:INOCUIDAD SERIAL:N/A MODELO:CO1.PCCNTR.2088717	12	8	1	6

OBSERVACIONES:PAÑOS DE LIMPIEZA X-70 X ROLLO					
DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERMOPLASTICO DE 80 X 120 20UND	6	4	0	3	
TAPA BOCAS DESECHABLES. CAJA X 50 UNIDADES	0	0	0	0	
FUMIGADORAS DE 2 LITROS	3	1	UND	0	
DETERGENTE ALCALINO DESENGRASANTE PARA TODAS LAS INDUSTRIAS de A.	3		0 LTR		
ESPONJA PAÑO ABRASIVO VERDE DE 5 METROS* 10 CM. ROLLO	2	0	0	0	
COFIAS DESECHABLES BLANCOS TIPO ORUGA. PAQUETE X 100	2	2	0	0	
HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS. EN PRESENTACIÓN POR 20 LITROS	3	1	0	0	
ESPONJA PAÑO ABRASIVO NEGRA, ROLLO DE 5 METROS*10 CM	3	0	0	0	
DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERNARIAS DE AMONIO DE QUINTA AL 10% CUÑETE	1	0	0	0	
BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA TODO TIPO DE FIBRAS TEXTILES DE COLOR. PRODUCTO A BASE DE ÁCIDO PERACÉTICO	2	0	0	0	
DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO PARA REMOVER GARSA ANIMAL Y VEGETAL. LITRO	3	1	0	0	
DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO CUÑETE	2	1	1	1	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla L	7	4	1	3	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla M	7	0	0	0	
ALCOHOL INDUSTRIAL DE 96% CUÑETE	1		0		
ACIDO OXALICO X 500GRAMOS	1		0		
DETERGENTE DESENGRASANTE NEUTRO LITRO	3	0	0	0	
Sanitizante industrial jabón antibacterial con triclosan	1	1	1	0	
DESINFECANTE A BASE DE ACIDO PERACETICO	3	2	1	2	
DETERGENTE DESINFECTANTE A BASE DE	3				

CITRICOS					
DESINFECTANTE A BASE DE ACIDO ORGANICO	**3**				
JABON LIQUDO PARA MANOS SIN OLOR LITRO	**3**				
LIMPIA VIDRIOS LITRO	**4**	**3**	**0**	**3**	
DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTANTE ACIDO	**2**				
DETERGENTE LAVAROPA ROPA COLOR CUÑETE	**1**				
DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON PROPIEDADES DESENGRASANTE	**2**				
DETERGENTE ALCALINO CLORADO DEBAJA VISCOSIDAD GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO MULTI PROPOSITO	**1**				
DETERGENTE ALCALINO X1000					
DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA HORNOS	**2**	**1**	**1**	**1**	
GLUCONATO DE CLORHEXIDINA USO MEDICO LITRO	**3**				

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
INFORMACION SOBRE LA RESPONSABILIDAD PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDADES EN LOS CURSOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FIRMA LA COMUNIDAD DE LA VEREDA LA CECILIA**	**22/07/2022**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

OBJETIVO (S)

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	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
		Juan David Rosas Barrera	1122980654					rojas.juandavid@yahoo.com	3226837449		Juan David
		Yolanda Barrera	40093301					yolabarrera21@gmail.com	3227594202		Yolanda
		Sorley Gonzalez	28429770					sorleygonzalez8@gmail.com	3115462678		
		[illegible]	21910882					[illegible]	3138940517		
		andreo quimbaito	1122888507					[illegible]	3205601554		andreo quimbaito
		Martha Quintero	1083779902					macasama2008@gmail.com	3273447248		Martha Quintero
		Anail Castañeda	40369694					Anail29castañeda@hotmail.com	3208209119		Anail C.
		Gloria Guasaquillo	40399917					gloriaguasaquillo10@hotmail.com	3115987926		
		Blanca Acuña	52049851					angelamariagonzalez2009@hotmail.com	3224632645		Blanca A.

ACTA No.1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INFOMACION CURSO DE ELABORACION DE PANES ARTESALANES YENTREGA DE MATERIALES DE FORMACION**		
CIUDAD Y FECHA: Villavicencio 22/07/2022	**HORA INICIO: 12:00**	**HORA FIN: 17:00**
LUGAR: **ESCUELA DE GASTRONOMIA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **De Industria Y Servicio del Meta**	
TEMA (S): **1. Información de los cursos de PANES ARTESANALES y la manera como lo vamos a realizar.** **2. entrega de materiales para la realización de los cursos de PANES ARTESANALES 2573882** **3. Se hace entrega de materiales a TODOS LOS APRENDICES de la ficha 2597197 solicitada por la FUNDACION RUMBERITOS barrio porfía en Villavicencio**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: **INFORMACION DE ENTREGA DEL CURSO Y REALIZACION DEL CURSOS PANES ARTESANALES**		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

INPEC Curso solicitado de PANES ARTESANALES

DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD RECIBIDA	CANTIDAD EXISTENTE	CANTIDAD ENTREGADA	SALDO
MARCA:INOCUIDAD SERIAL:N/A MODELO:CO1.PCCNTR.2088717 OBSERVACIONES:PAÑOS DE LIMPIEZA X-70 X ROLLO	12	9	2	7
DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO	6	4	1	3

TERMOPLASTICO DE 80 X 120 20UND					
TAPA BOCAS DESECHABLES. CAJA X 50 UNIDADES	0	0	0	0	
FUMIGADORAS DE 2 LITROS	3	1	1 UND	0	
DETERGENTE ALCALINO DESENGRASANTE PARA TODAS LAS INDUSTRIAS de A.	3		0 LTR		
ESPONJA PAÑO ABRASIVO VERDE DE 5 METROS* 10 CM. ROLLO	2	0	0	0	
COFIAS DESECHABLES BLANCOS TIPO ORUGA. PAQUETE X 100	2	2	0	0	
HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS. EN PRESENTACIÓN POR 20 LITROS	3	1	1	0	
ESPONJA PAÑO ABRASIVO NEGRA, ROLLO DE 5 METROS*10 CM	3	0	1	0	
DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERNARIAS DE AMONIO DE QUINTA AL 10% CUÑETE	1	0	0	0	
BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA TODO TIPO DE FIBRAS TEXTILES DE COLOR. PRODUCTO A BASE DE ÁCIDO PERACÉTICO	2	0	1	0	
DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO PARA REMOVER GARSA ANIMAL Y VEGETAL. LITRO	3	1	1	0	
DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO CUÑETE	2	0	0	2	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla L	7	5	1	4	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla M	7	0	0	0	
ALCOHOL INDUSTRIAL DE 96% CUÑETE	1		0		
ACIDO OXALICO X 500GRAMOS	1		0		
DETERGENTE DESENGRASANTE NEUTRO LITRO	3	1	1	0	
Sanitizante industrial jabón antibacterial con triclosan	1				
DESINFECANTE A BASE DE ACIDO PERACETICO	3				
DETERGENTE DESINFECTANTE A BASE DE CITRICOS	3				
DESINFECTANTE A BASE DE ACIDO ORGANICO	3				
JABON LIQUDO PARA MANOS SIN OLOR LITRO	3				

LIMPIA VIDRIOS LITRO	**4**	**3**	**0**	**3**	
DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTANTE ACIDO	**2**				
DETERGENTE LAVAROPA ROPA COLOR CUÑETE	**1**				
DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON PROPIEDADES DESENGRASANTE	**2**				
DETERGENTE ALCALINO CLORADO DEBAJA VISCOSIDAD GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO MULTI PROPOSITO	**1**				
DETERGENTE ALCALINO X1000					
DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA HORNOS	**2**	**1**	**1**	**1**	
GLUCONATO DE CLORHEXIDINA USO MEDICO LITRO	**3**				

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
INFORMACION SOBRE LA RESPONSABILIDAD PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDADES EN LOS CURSOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	**ALIRIO BERMUDEZ**	**22/07/2022**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

ACTA No.1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INFOMACION CURSO LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES FICHA 2597837**		
CIUDAD Y FECHA: Villavicencio 22/07/2022	**HORA INICIO: 12:00**	**HORA FIN: 20:00**
LUGAR: **SECRETARIO DE COMPETITIBIDAD ALCALDIA DE V/CIO**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **De Industria Y Servicio del Meta**	
TEMA (S): **1. Información de los cursos de LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES y la manera como lo vamos a realizar.** **2. entrega de materiales para la realización de los cursos de LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES 2597837** **3. Se hace entrega de materiales a TODOS LOS APRENDICES de la ficha 2597837 solicitada por la LA JAC VEREDA LA CECILIA en Villavicencio**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: **INFORMACION DE ENTREGA DEL CURSO Y REALIZACION DEL CURSOS LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES**		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

INPEC Curso solicitado de LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES

DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD RECIBIDA	CANTIDAD EXISTENTE	CANTIDAD ENTREGADA	SALDO
MARCA:INOCUIDAD SERIAL:N/A MODELO:CO1.PCCNTR.2088717	12	5	1	4

OBSERVACIONES:PAÑOS DE LIMPIEZA X-70 X ROLLO					
DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERMOPLASTICO DE 80 X 120 20UND	6	4	0	3	
TAPA BOCAS DESECHABLES. CAJA X 50 UNIDADES	0	0	0	0	
FUMIGADORAS DE 2 LITROS	3	1	UND	0	
DETERGENTE ALCALINO DESENGRASANTE PARA TODAS LAS INDUSTRIAS de A.	3		0 LTR		
ESPONJA PAÑO ABRASIVO VERDE DE 5 METROS* 10 CM. ROLLO	2	0	0	0	
COFIAS DESECHABLES BLANCOS TIPO ORUGA. PAQUETE X 100	2	2	0	0	
HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS. EN PRESENTACIÓN POR 20 LITROS	3	1	0	0	
ESPONJA PAÑO ABRASIVO NEGRA, ROLLO DE 5 METROS*10 CM	3	0	0	0	
DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERNARIAS DE AMONIO DE QUINTA AL 10% CUÑETE	1	0	0	0	
BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA TODO TIPO DE FIBRAS TEXTILES DE COLOR. PRODUCTO A BASE DE ÁCIDO PERACÉTICO	2	0	0	0	
DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO PARA REMOVER GARSA ANIMAL Y VEGETAL. LITRO	3	0	1	0	
DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO CUÑETE	2	0	1	0	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla L	7	4	1	3	
Guantes de Nitrilo caja x100pares talla M	7	6	1	5	
ALCOHOL INDUSTRIAL DE 96% CUÑETE	1		0		
ACIDO OXALICO X 500GRAMOS	1		1		
DETERGENTE DESENGRASANTE NEUTRO LITRO	3	0	0	0	
Sanitizante industrial jabón antibacterial con triclosan	1	1	1	0	
DESINFECANTE A BASE DE ACIDO PERACETICO	3	2	1	2	
DETERGENTE DESINFECTANTE A BASE DE	3	3	1	2	

CITRICOS					
DESINFECTANTE A BASE DE ACIDO ORGANICO	**3**	**3**	**0**	**2**	
JABON LIQUDO PARA MANOS SIN OLOR LITRO	**3**				
LIMPIA VIDRIOS LITRO	**4**	**3**	**0**	**2**	
DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTANTE ACIDO	**2**				
DETERGENTE LAVAROPA ROPA COLOR CUÑETE	**1**				
DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON PROPIEDADES DESENGRASANTE	**2**				
DETERGENTE ALCALINO CLORADO DEBAJA VISCOSIDAD GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS GALON	**3**				
DETERGENTE NEUTRO MULTI PROPOSITO	**1**	**1**	**0**	**0**	
DETERGENTE ALCALINO X1000					
DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA HORNOS	**2**	**1**	**0**	**0**	
GLUCONATO DE CLORHEXIDINA USO MEDICO LITRO	**3**	**3**	**1**	**2**	

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
INFORMACION SOBRE LA RESPONSABILIDAD PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDADES EN LOS CURSOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FIRMA LOS APRENDICES DEL CURSO DE LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES**	**22/07/2022**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)