PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto 2022

Señor
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701
Coordinador Academicó
Coordinación Academica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes agosto del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3351701 del año 2022

Ruth Isabel Ramírez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51691486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de: **CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667);** honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondiente a los meses de febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de **Agroindustria** del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y	Durante el mes de agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

	procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Planeacion, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** Fecha: 1 al 5 y del 9 al 12 Operario procesos panaderia Ficha: 2580313 **Competencia** Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de dulce y sal **Resultados de aprendizaje** -Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. -Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción -Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente -Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa. **Elaboración de:** -Planeación pedagógica . -Plan de trabajo . -Guías de aprendizaje. -Material de apoyo. -Instrumentos de evaluación -Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. -Reporte Juicios de evaluación. -Registro de inasistencia en sofia plus **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos Ficha por asignar **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** - -Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de	**TITULADA 1** Fecha: 1 al 5 y del 9 al 12 Operario procesos panaderia Ficha: 2580313 **-Anexo 1.1** Planeación pedagógica **-Anexo 1.2** Plan de trabajo **-Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.4** Material de apoyo. **-Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación . **-Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **-Anexo 1.8** Registro de inasistencia en sofia plus **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos Ficha por asignar **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha 29 al 31. Panadería Ficha por asignar **Anexo 1.1.** Planeación pedagógica **Anexo 1.2** Plan de trabajo **Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **Anexo 1.4** Material de apoyo. **Anexo 1.**5 Instrumentos de evaluación **Anexo 1.6** Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. **Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **Anexo 1.8** Registro de asistencia

		acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. -Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. -Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene -Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha 29 al 31. Panadería Ficha por asignar **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente **Resultados de aprendizaje:** -Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción. -Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad -Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad.. -Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos **Elaboración de:** -Planeación pedagógica . -Plan de trabajo . -Guías de aprendizaje. -Material de apoyo. -Instrumentos de evaluación -Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. -Reporte Juicios de evaluación. -Registro de asistencia	

2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Durante el mes objeto de cobro: **Asistencia reunión de instructores** Fecha: 8 de agosto Asistir y participar reunión de instructores convocada por coordinación académica. Cedeagro **Apoyo inscripciones IV oferta educativa 2022** Fecha: 22 al 26 Realizar Inscripciones IV oferta educativa 2022. Tecnico procesados cárnicos. Sogamoso	**EVIDENCIAS 2 Actividades académicas a las que sea convocado.** **Anexo 2.1** Listado asistencia reunión de instructores **Anexo 2.2** Documentos Inscripciones IV oferta educativa 2022
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha: 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos Ficha por asignar **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 29 al 31. Panadería Ficha por asignar -Enrutamiento aprendices -Asociación aprendices -Correo con asociacion de aprendices a certificar	**EVIDENCIAS 3 Registrar, verificar, actualizar .** **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha: 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos Ficha por asignar **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 29 al 31. Panadería Ficha por asignar **Anexo 3.1** Pantallazos de enrutamiento aprendices **Anexo 3.2** Pantallazo Asociación aprendices **Anexo 3.3** Pantallazo y/o correo con asociacion de aprendices a certificar
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos de la entidad.	Durante el mes objeto de cobro se: -Presentar Informe de ejecución contractual -Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. -Cuenta de cobro -Evidencias cargadas en la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4** Aportar de manera oportuna la documentación. **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes agosto 2022. **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de julio **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de agosto **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de agosto
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje,	Durante el mes objeto de cobro **TITULADA 1** Fecha: 1 al 5 y del 9 al 12 Operario procesos panaderia Ficha: 2580313	**EVIDENCIAS 5** **Rendir los informes de las acciones.** **TITULADA 1**

	dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	**COMPLEMENTARIA 1.** Fecha: 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos Ficha por asignar **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 29 al 31. Panadería Ficha por asignar -Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formativo”	**Anexo 5.1** Reporte cargue y envio formulario de avances proyecto productivo. Ficha2580313 **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos **Anexo 5.2** Reporte cargue y envio formulario de avances proyecto productivo **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha 29 al 31. Panadería. **Anexo 5.3** Reporte cargue y envio formulario de avances proyecto productivo
6	Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

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. 7848093973 de la planilla, operador SOI y periodo mes de julio de 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 ONE DRIVE / RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO 2022

Cordialmente,

Firma
Ruth Isabel Ramírez Acero
Contratista
C.C. No. 51691486

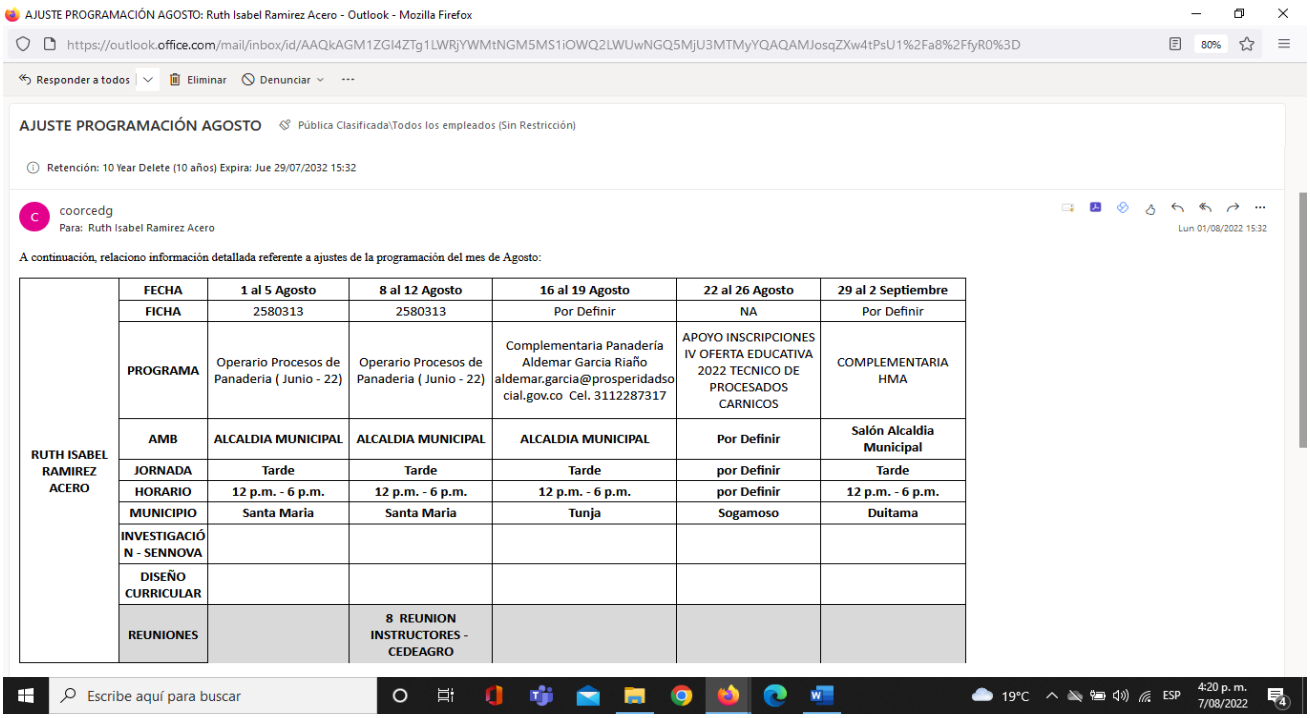
Recibí a satisfacción:

Firma
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.3351701 de 2022
Coordinador academico

EVIDENCIAS - AGO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Obligacion 1 - Evidencia 1- Planear, orientar y evaluar la formación profesional



AJUSTE PROGRAMACIÓN AGOSTO: Ruth Isabel Ramirez Acero - Outlook - Mozilla Firefox

https://outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkAGM1ZGI4ZTg1LWRjYWMtNGM5MS1iOWQ2LWUwNGQ5MjU3MTMyYQAQAMJosqZXw4tPsU1%2Fa8%2FfyR0%3D

Responder a todos | Eliminar | Denunciar

AJUSTE PROGRAMACIÓN AGOSTO Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 29/07/2032 15:32

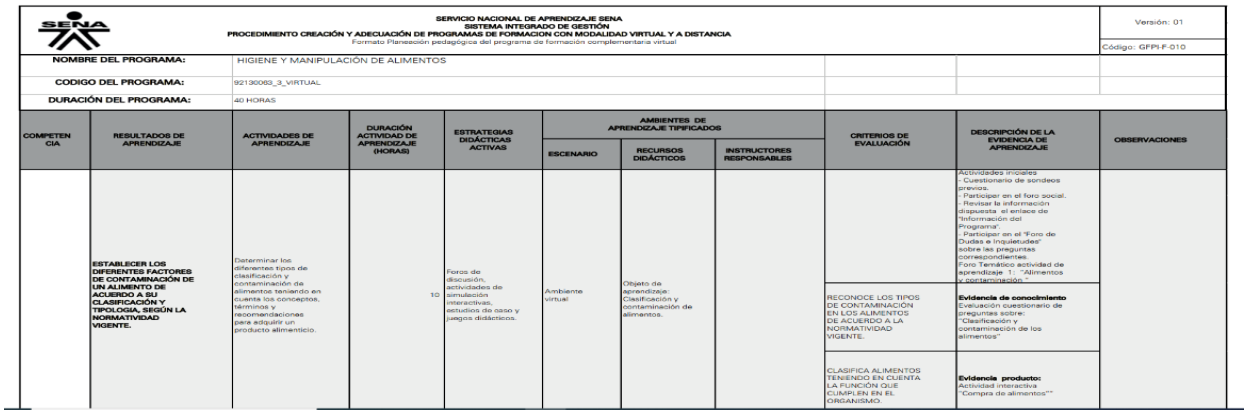
coorcedg
Para: Ruth Isabel Ramirez Acero
Lun 01/08/2022 15:32

A continuación, relaciono información detallada referente a ajustes de la programación del mes de Agosto:

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	FECHA	1 al 5 Agosto	8 al 12 Agosto	16 al 19 Agosto	22 al 26 Agosto	29 al 2 Septiembre
	FICHA	2580313	2580313	Por Definir	NA	Por Definir
	PROGRAMA	Operario Procesos de Panaderia (Junio - 22)	Operario Procesos de Panaderia (Junio - 22)	Complementaria Panadería Aldemar Garcia Riaño aldemar.garcia@prosperidadsocial.gov.co Cel. 3112287317	APOYO INSCRIPCIONES IV OFERTA EDUCATIVA 2022 TECNICO DE PROCESADOS CARNICOS	COMPLEMENTARIA HMA
	AMB	ALCALDIA MUNICIPAL	ALCALDIA MUNICIPAL	ALCALDIA MUNICIPAL	Por Definir	Salón Alcaldia Municipal
	JORNADA	Tarde	Tarde	Tarde	por Definir	Tarde
	HORARIO	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	por Definir	12 p.m. - 6 p.m.
	MUNICIPIO	Santa Maria	Santa Maria	Tunja	Sogamoso	Duitama
	INVESTIGACIÓN - SENNOVA					
	DISEÑO CURRICULAR					
	REUNIONES		8 REUNION INSTRUCTORES - CEDEAGRO			

Escribe aquí para buscar | 19°C | ESP | 4:20 p. m. 7/08/2022

Anexo 1.1. Planeación pedagógica

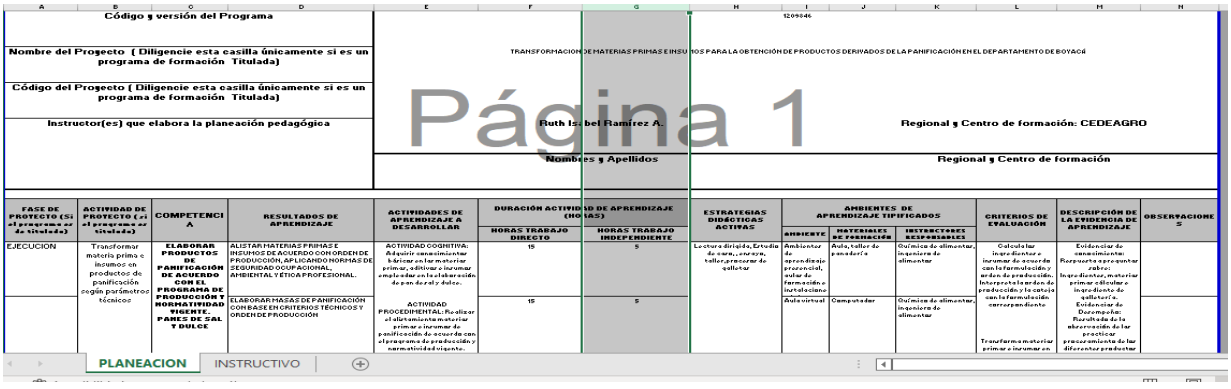


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO CREACIÓN Y ADECUACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACION CON MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA
Formato Planeación pedagógica del programa de formación complementaria virtual

Versión: 01
Código: GFPI-F-010

NOMBRE DEL PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CODIGO DEL PROGRAMA: 92130063_3_VIRTUAL
DURACIÓN DEL PROGRAMA: 40 HORAS

COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: ESCENARIO	RECURSOS DIDÁCTICOS	INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGIA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio.	10	Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos.	Ambiente virtual	Objeto de aprendizaje: Clasificación y contaminación de alimentos.			Actividades iniciales - Cuestionario de sondeos previos. - Participar en el foro social. - Revisar la información dispuesta el enlace de "Información del Programa". - Participar en el "Foro de Dudas e Inquietudes" sobre las preguntas correspondientes. Foro Temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación."	
								RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Evidencia de conocimiento** Evaluación cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos"	
								CLASIFICA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN EN EL ORGANISMO.	**Evidencia producto:** Actividad interactiva "Compra de alimentos""	



Código y versión del Programa	1209046
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PANIFICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Ruth Isabel Ramirez A. — Regional y Centro de formación: CEDEAGRO
	Nombres y Apellidos — Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO (Si el programa es titulado)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es titulado)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS): HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
EJECUCION	Transformar materia prima e insumos en productos de panificación según parámetros técnicos	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. PANES DE SAL Y DULCE	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	ACTIVIDAD COGNITIVA: Adquirir conocimientos básicos en las materias primas, utilizar e insumos empleados en la elaboración de pan dulce y salado.	15	5	Lectura dirigida, Estudio de caso, ensayo, taller, prezcurso de aplicar	Ambiente de aprendizaje presencial, sede de formación e instalaciones	Aula, taller de panadería	Química de alimentos, Ingeniero de alimentos	Calcular ingredientes e insumos de acuerdo con la formulación y orden de producción. Interpretar la orden de producción y la consulta con la formulación correspondiente.	Evidencias de conocimiento: Responde a preguntas sobre: Ingredientes, materias primas, cálculos e ingredientes de pan dulce y salado. Evidencias de Desempeño: Resultado de la observación de las practicas precalentamiento de los diferentes productos	
				ACTIVIDAD PROCEDIMENTAL: Realizar el alistamiento materias primas e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	15	5		Ambiente virtual	Computador	Química de alimentos, Ingeniero de alimentos	Transformar materias primas e insumos en		

PLANEACION | INSTRUCTIVO

Página 1

EVIDENCIAS - AGO 2022

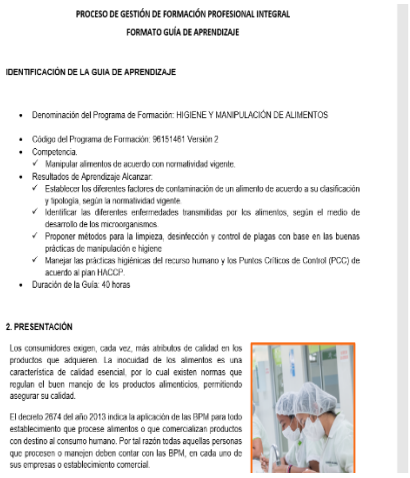
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Anexo 1.2 Plan de trabajo

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE							
Programa de Formación:	OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA			Cód prg	96151461 V	FICHA: 2580313		
Proyecto Formativo:	NA							
Fase del proyecto:	NA	Código proyecto: NA		Instr:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO			
Actividad del proyecto:	NA							
Competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE. PANES DE DULCE Y SAL							
Resultados de Aprendizaje:	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.							
	Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción							
	Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente							
	Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.							
No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	ANGIE KATHERIN	DAZA GIL	Taller 1. Materias primas e insumos. Formulaciones. Normatividad		X	3/08/2022		
			Taler 2. Informe de producción por masas elaboradas.		X	9/08/2022		
			Taller 3. Informe final de producción		X	12/08/2022		

Plan trabajo (2)

Anexo 1.3 Guías de aprendizaje.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

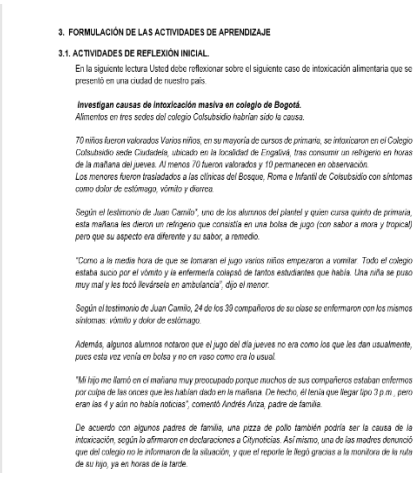
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 Versión 2
- Competencia:
  - ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente
  - ✓ Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
  - ✓ Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene
  - ✓ Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas que regulan el buen manejo de los productos alimenticios, permitiendo asegurar su calidad.

El decreto 2674 del año 2013 indica la aplicación de las BPM para todo establecimiento que procese alimentos o que comercializan productos con destino al consumo humano. Por tal razón todas aquellas personas que procesen o manejen deben contar con las BPM, en cada uno de sus empresas o establecimiento comercial.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

En la siguiente lectura Usted debe reflexionar sobre el siguiente caso de intoxicación alimentaria que se presentó en una ciudad de nuestro país.

Investigan causas de intoxicación masiva en colegio de Bogotá.
Alimentos en tres sedes del colegio Cotsubsidio habrían sido la causa.

70 niños fueron valorados Varios niños, en su mayoría de cursos de primaria, se intoxicaron en el Colegio Cotsubsidio sede Ciudadela, ubicado en la localidad de Engativá, tras consumir un refrigerio en horas de la mañana del jueves. Al menos 70 fueron valorados y 10 permanecen en observación.
Los menores fueron trasladados a las clínicas del Bosque, Roma e Infantil de Cotsubsidio con síntomas como dolor de estómago, vómito y diarrea.

Según el testimonio de Juan Camilo, uno de los alumnos del plantel y quien cursa quinto de primaria, esta mañana les dieron un refrigerio que consistía en una bolsa de jugo (con sabor a mora y tropical) pero que su aspecto era diferente y su sabor, a remedio.*

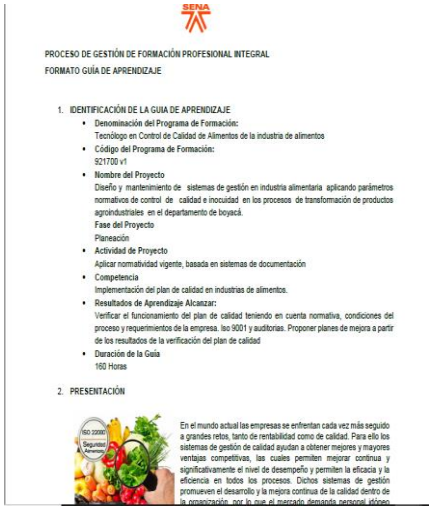
"Como a la media hora de que se tomaran el jugo varios niños empezaron a vomitar. Todo el colegio estaba sucio por el vómito y la enfermería colapsó de tantos estudiantes que había. Una niña se puso muy mal y les tocó llevársela en ambulancia", dijo el menor.

Según el testimonio de Juan Camilo, 24 de los 39 compañeros de su clase se enfermaron con los mismos síntomas: vómito y dolor de estómago.

Además, algunos alumnos notaron que el jugo del día jueves no era como los que les dan usualmente, pues esta vez venía en bolsa y no en vaso como era lo usual.

"Mi hijo me llamó en el mañana muy preocupado porque muchos de sus compañeros estaban enfermos por culpa de las onces que les habían dado en la mañana. De hecho, él tenía que llegar tipo 3 p.m., pero eran las 4 y aún no había noticias", comentó Andrés Ariza, padre de familia.

De acuerdo con algunos padres de familia, una pizza de pollo también podría ser la causa de la intoxicación, según lo afirmaron en declaraciones a Citynoticias. Así mismo, una de las madres denunció que del colegio no le informaron de la situación, y que el reporte le llegó gracias a la monitora de la ruta de su hijo, ya en horas de la tarde.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

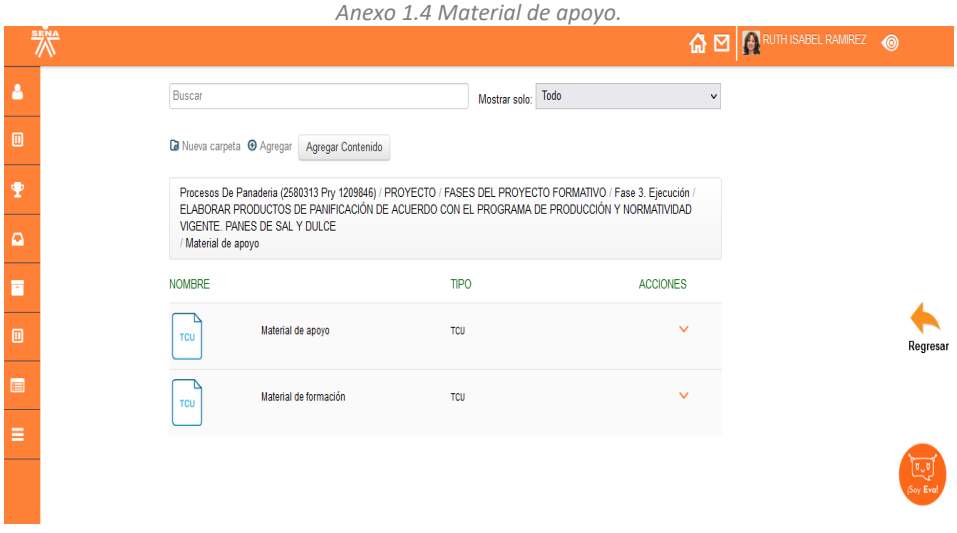
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
   - Denominación del Programa de Formación:
     Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos de la industria de alimentos
   - Código del Programa de Formación:
     921700 v1
   - Nombre del Proyecto
     Diseño y mantenimiento de sistemas de gestión en industria alimentaria aplicando parámetros normativos de control de calidad e inocuidad en los procesos de transformación de productos agroindustriales en el departamento de boyacá.
     Fase del Proyecto
     Planeación
   - Actividad de Proyecto
     Aplicar normatividad vigente, basada en sistemas de documentación
   - Competencia
     Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.
   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
     Verificar el funcionamiento del plan de calidad teniendo en cuenta normativa, condiciones del proceso y requerimientos de la empresa. Iso 9001 y auditorias. Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad
   - Duración de la Guia
     160 Horas

2. PRESENTACIÓN

En el mundo actual las empresas se enfrentan cada vez más seguido a grandes retos, tanto de rentabilidad como de calidad. Para ello los sistemas de gestión de calidad ayudan a obtener mejores y mayores ventajas competitivas, las cuales permiten mejorar continua y significativamente el nivel de desempeño y permiten la eficacia y la eficiencia en todos los procesos. Dichos sistemas de gestión promueven el desarrollo y la mejora continua de la calidad dentro de la organización, por lo que el mercado demanda personal idóneo

Anexo 1.4 Material de apoyo.



Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación

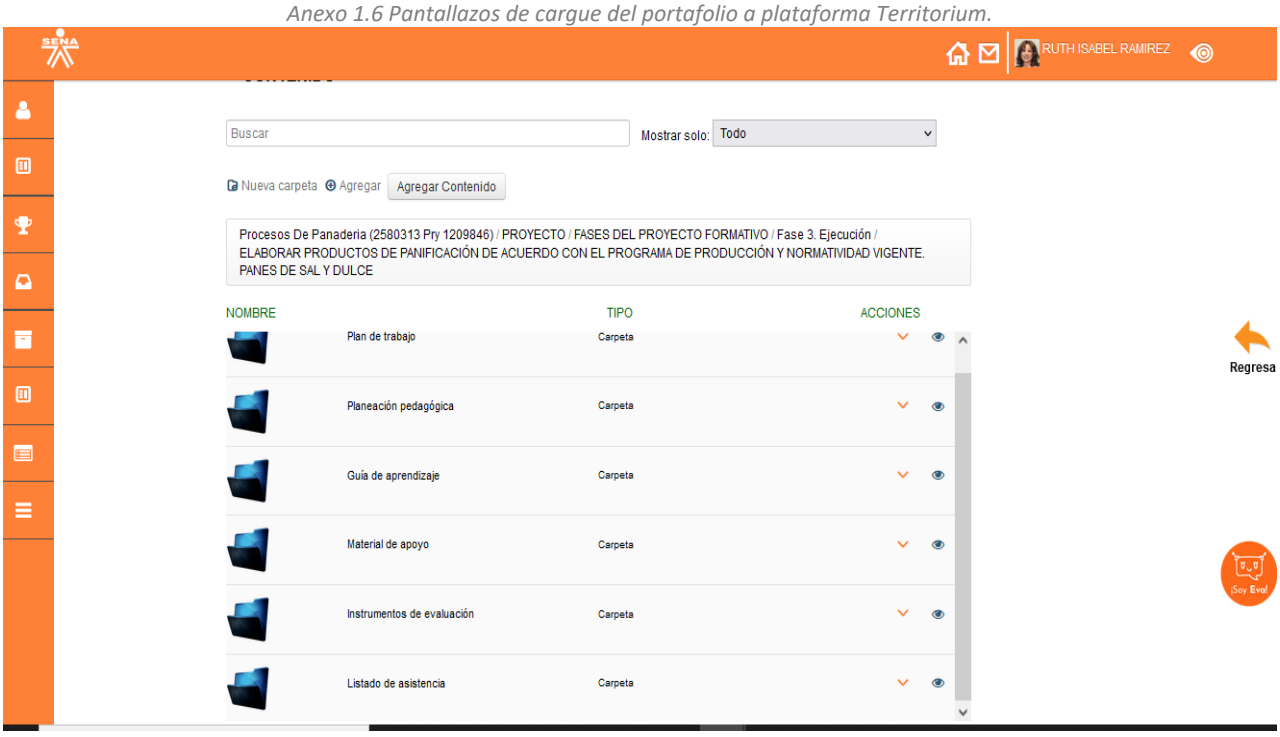
SENA	**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**
	Tipo: Lista de chequeo.

Identificación del instrumento	
Programa de formación	Higiene y manipulación de Alimentos.
Código de la guía	04
Competencia a desarrollar	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de aprendizaje	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
Criterio(s) de evaluación	Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente
Actividad de aprendizaje	Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP
Nombre de la evidencia	**Evidencia:** Taller. Actividad práctica de observación
Tipo de evidencia	De producto.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los **indicadores / factores a evaluar** propuestos en este instrumento, los

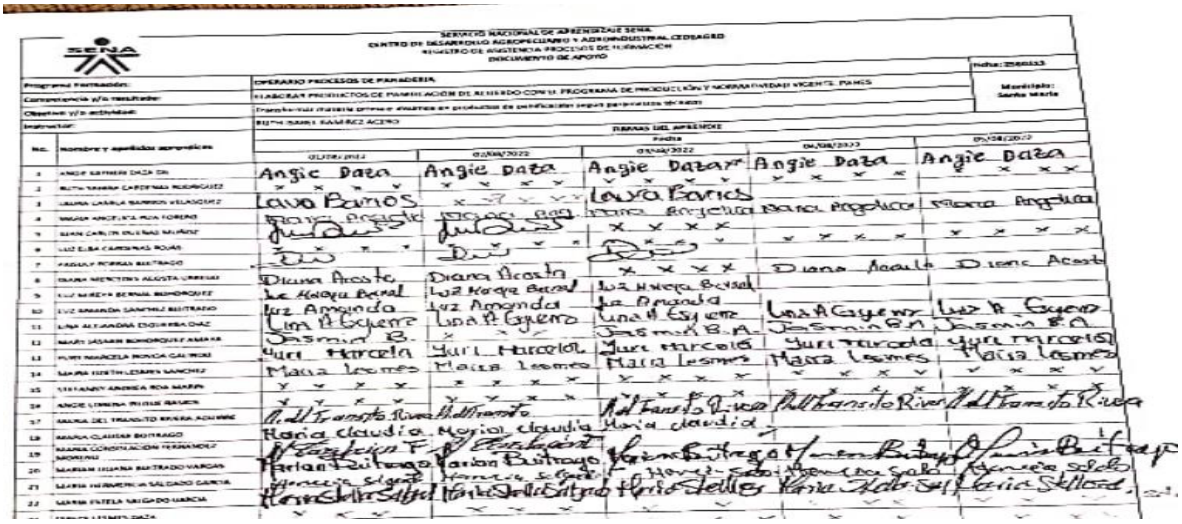
Anexo 1.6 Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.



EVIDENCIAS - AGO 2022

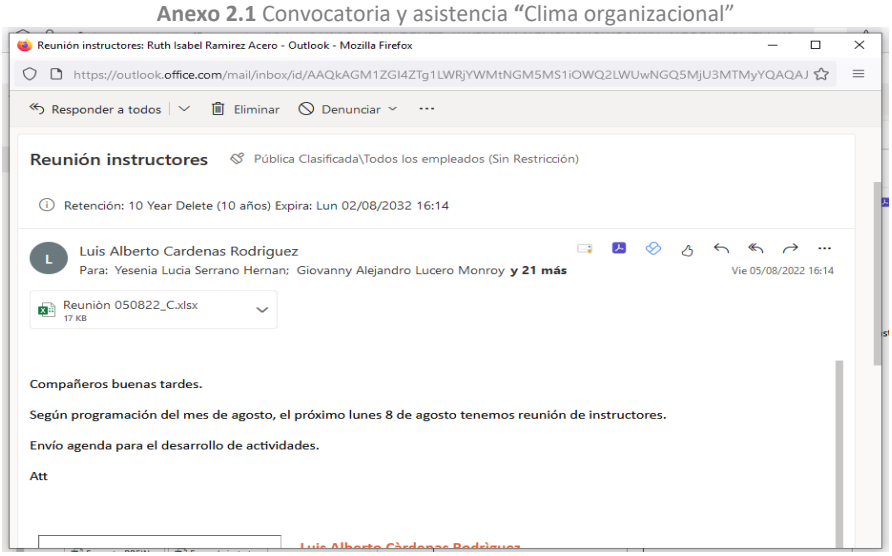
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Anexo 1.8 *Registro de inasistencia*



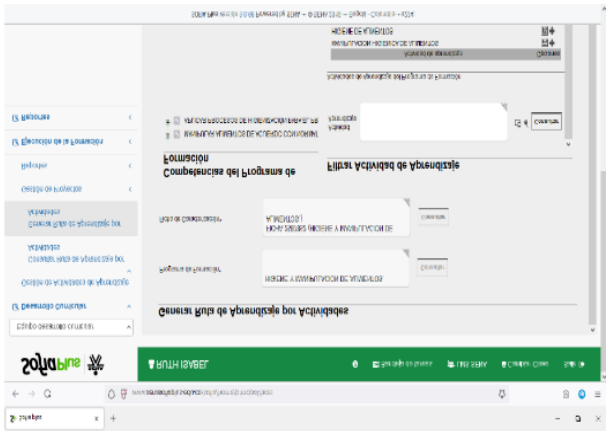
Obligación 2. Evidencia 2- Actividades académicas a las que sea convocado.

Anexo 2.1 Convocatoria y asistencia "Clima organizacional"



Obligacion 3 - Evidencia 3- Registrar, verificar, actualizar

Anexo 3.1 Pantallazos de enrutamiento aprendices

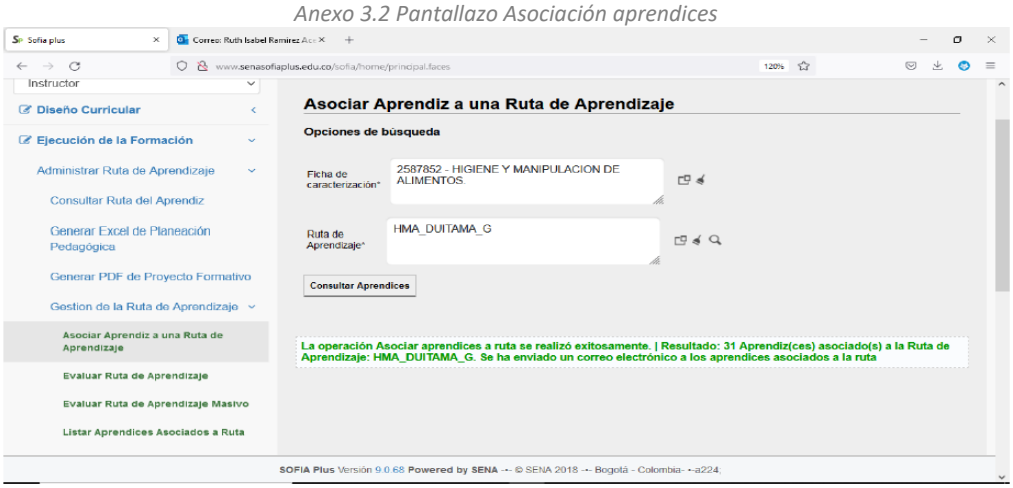




EVIDENCIAS - AGO 2022

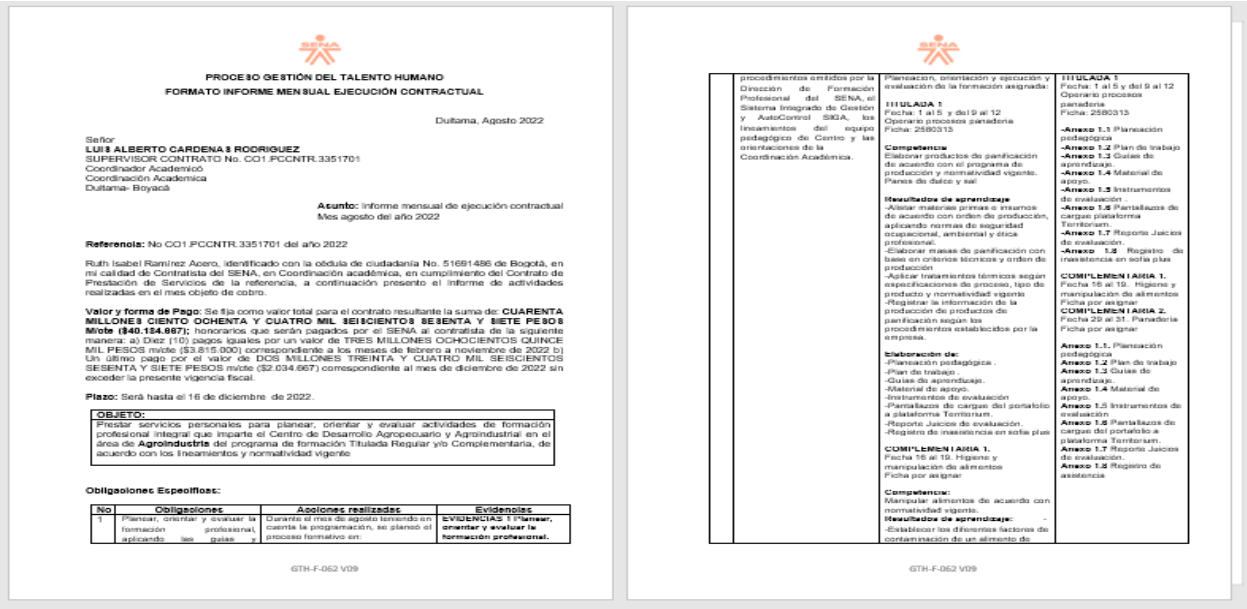
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Anexo 3.2 Pantallazo Asociación aprendices



Obligacion 4 - Evidencia 4- Aportar de manera oportuna la documentación

Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes agosto 2022.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto 2022

Señor
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701
Coordinador Academico
Coordinación Academica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes agosto del año 2022

Referenola: No CO1.PCCNTR.3351701 del año 2022

Ruth Isabel Ramirez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51691486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de: **CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667);** honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondiente a los meses de febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de **Agroindustria** del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y	Durante el mes de agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

GTH-F-062 V09

procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestion y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.

Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada:

TITULADA 1
Fecha: 1 al 5 y del 9 al 12
Operario procesos panaderia
Ficha: 2580315

Competencia
Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de dulce y sal

Resultados de aprendizaje
-Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.
-Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción
-Aplicar tratamientos térmicos segun especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente
-Registrar la información de la producción de productos de panificación segun los procedimientos establecidos por la empresa.

Elaboración de:
-Planeación pedagógica .
-Plan de trabajo .
-Guias de aprendizaje.
-Material de apoyo.
-Instrumentos de evaluación
-Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.
-Reporte Juicios de evaluación .
-Registro de inasistencias en sofia plus

COMPLEMENTARIA 1.
Fecha 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos
Ficha por asignar

Competencia:
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultados de aprendizaje:
-Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de

TITULADA 1
Fecha: 1 al 5 y del 9 al 12
Operario procesos panaderia
Ficha: 2580315

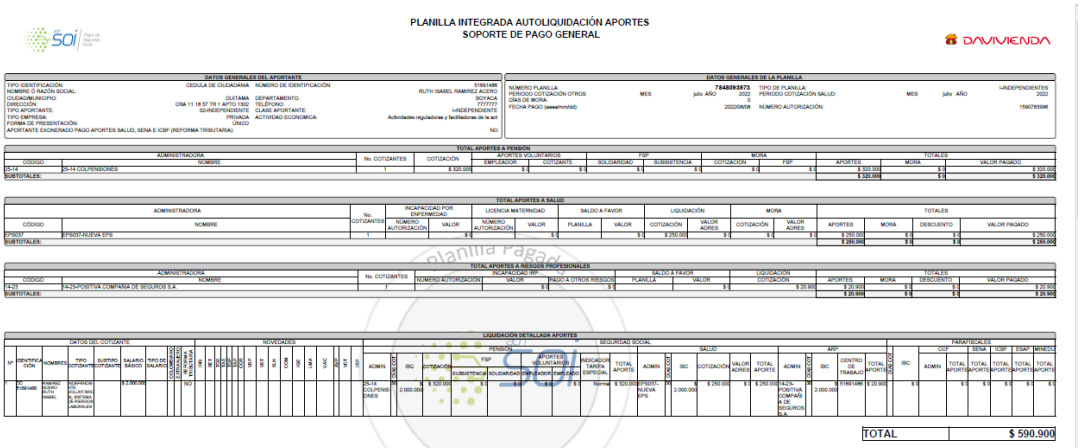
-Anexo 1.1 Planeación pedagogica
-Anexo 1.2 Plan de trabajo
-Anexo 1.3 Guias de aprendizaje.
-Anexo 1.4 Material de apoyo.
-Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación
-Anexo 1.6 Pantallazos de cargue plataforma Territorium.
-Anexo 1.7 Reporte Juicios de evaluación.
-Anexo 1.8 Registro de inasistencia en sofia plus

COMPLEMENTARIA 1.
Fecha 16 al 19. Higiene y manipulación de alimentos
Ficha por asignar
COMPLEMENTARIA 2.
Fecha 29 al 31. Panaderia
Ficha por asignar

Anexo 1.1. Planeación pedagogica
Anexo 1.2 Plan de trabajo
Anexo 1.3 Guias de aprendizaje.
Anexo 1.4 Material de apoyo.
Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación
Anexo 1.6 Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.
Anexo 1.7 Reporte Juicios de evaluación.
Anexo 1.8 Registro de asistencia

GTH-F-062 V09

Anexo 4.2 Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de julio 2022



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE		DATOS GENERALES DE LA PLANILLA	
TIPO IDENTIFICACIÓN: CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 51691486	NÚMERO PLANILLA: 7848093973	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO		PERIODO COTIZACIÓN OTROS SUBSISTEMAS: MES julio AÑO 2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD: MES julio AÑO 2022
CIUDAD/MUNICIPIO: DUITAMA	DEPARTAMENTO: BOYACA	DÍAS DE MORA: 0	
DIRECCIÓN: CRA 11 16 57 TR 1 APTO 1302	TELÉFONO: 7777777	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd): 2022/08/08	NÚMERO AUTORIZACIÓN: 1590783996
TIPO APORTANTE: 02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE		
TIPO EMPRESA: PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA: Actividades reguladoras y facilitadoras de la act		
FORMA DE PRESENTACIÓN: UNICO			
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA): NO			

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 320.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 320.000	$ 0	$ 320.000
SUBTOTALES:										$ 320.000	$ 0	$ 320.000

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 250.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 250.000	$ 0	$ 0	$ 250.000
SUBTOTALES:													$ 250.000	$ 0	$ 0	$ 250.000

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
42-25	42-25-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 20.900	$ 20.900	$ 0	$ 0	$ 20.900
SUBTOTALES:									$ 20.900	$ 0	$ 0	$ 20.900

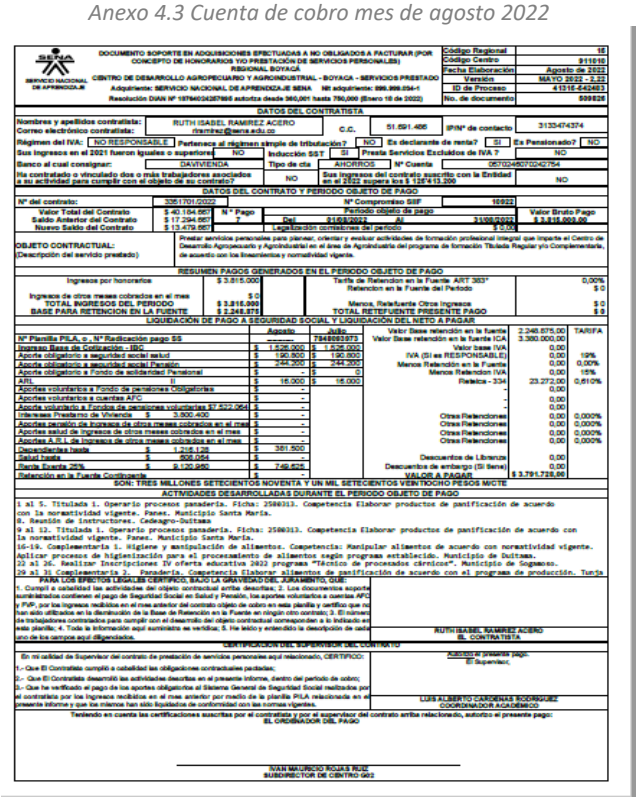
LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE								NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES											
TP	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EL EXTERIOR	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN								SALUD						ARP						CCF		SENA		ICBF		ESAP		MINEDU	
																ADMIN	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
CC	51691486	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	DEPENDIENTE	SIN EXCEPCIÓN EN EL SISTEMA GENERAL DE PENSIONES	$ 2.000.000	ORDINARIO										25-14 COLPENSIONES	2.000.000	$ 320.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	16/7/94	$ 320.000	EPS037 NUEVA EPS	2.000.000	$ 250.000	$ 0	$ 250.000	42-25 POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	2.000.000	0,522	$ 10.440	$ 10.440	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TOTAL																																																					$ 590.900

EVIDENCIAS - AGO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de agosto 2022



DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES)

REGIONAL BOYACÁ

CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - SERVICIOS PRESTADO

Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA — Nit adquirente: 899.999.034-1

Resolución DIAN Nº 18764034287868 autoriza desde 960,001 hasta 990,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	18
Código Centro	811018
Fecha Elaboración	Agosto de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2.22
ID de Proceso	41316.442403
No. de documento	899826

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	C.C.	51.691.406	IPIN° de contacto	3133474374
Correo electrónico contratista:	rramirez@sena.edu.co				
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta?	SI
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	NO
Banco al cual consignar:	DAVIVIENDA	Tipo de cta	AHORROS	N° Cuenta	057024607024275
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2022 supera los $ 128'413.200			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

N° del contrato:	3351701.0222			N° Compromiso SIIF	16922
Valor Total del Contrato	$ 40.184.067	N° Pago	7	Periodo objeto de pago	Del 01/08/2022 Al 31/08/2022
Saldo Anterior del Contrato	$ 17.294.067				Valor Bruto Pago $ 3.815.000,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 13.479.067			Liquidación cotizaciones del periodo	$ 0,00

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)

Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.815.000	Tarifa de Retención en la Fuente ART 383°	0,00%
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0	Retención en la Fuente del Período	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.815.000	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 3.246.875	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Agosto	Julio				
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS	------	75485093973	Valor Base retención en la fuente	2.246.875,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.526.000	$ 1.526.000	Valor Base retención en la fuente ICA	3.300.000,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 190.800	$ 190.800	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 244.200	$ 244.200	IVA (SI es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ -	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL	$ 16.000	$ 16.000	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorios	$ -		Renta ica - 334	23.272,00	0,610%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.622.064	$ -		-	0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -		-	0,00	
Aportes pagado de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descontables hasta $ 1.216.128	$ 381.500		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 906.054	$ -				
Renta Exenta 25% $ 8.120.990	$ 749.625		Descuentos de Libranza	0,00	
Retención en la Fuente Continuada	$ -		Descuentos de embargo (SI Sena)	0,00	
			VALOR A PAGAR	$ 3.791.728,86	

SON: TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

1 al 5. Titulada 1. Operario procesos panaderia. Ficha: 2580313. Competencia Elaborar productos de panificación de acuerdo con la normatividad vigente. Panes. Municipio Santa Maria.
8. Reunión de instructores. Cedeagro-Duitama
9 al 12. Titulada 1. Operario procesos panaderia. Ficha: 2580313. Competencia Elaborar productos de panificación de acuerdo con la normatividad vigente. Panes. Municipio Santa Maria.
16-19. Complementaria 1. Higiene y manipulación de alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido. Municipio de Duitama.
23 al 26. Realizar Inscripciones IV oferta educativa 2022 programa "Técnico de procesados cárnicos". Municipio de Sogmaoso.
29 al 31 Complementaria 2. Panaderia. Competencia Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción. Tunja

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministrada es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Asociado al presente pago.
El Supervisor,

LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
COORDINADOR ACADEMICO

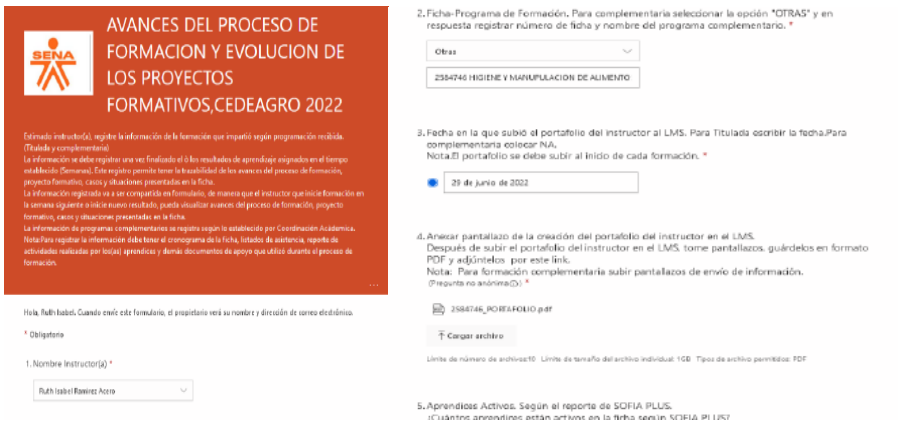
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO

IVAN MAURICIO ROJAS RUIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO GD2

Obligacion 5 - Evidencia 5- Rendir los informes de las acciones

Anexo 5.1 Reporte de cargue y envío del formulario de avances del proyecto productivo.



AVANCES DEL PROCESO DE FORMACION Y EVOLUCION DE LOS PROYECTOS FORMATIVOS,CEDEAGRO 2022

Estimado instructor(a), registre la información de la formación que impartió según programación recibida. (Titulada y complementaria)
La información se debe registrar una vez finalizado el ó los resultados de aprendizaje asignados en el tiempo establecido (Semanas). Este registro permite tener la trazabilidad de los avances del proceso de formación, proyecto formativo, casos y situaciones presentadas en la ficha.
La información registrada va a ser compartida en formulario, de manera que el instructor que inicie formación en la semana siguiente o inicie nuevo resultado, pueda visualizar avances del proceso de formación, proyecto formativo, casos y situaciones precentadas en la ficha.
La información de programas complementarios se registra según lo establecido por Coordinación Académica.
Nota:Para registrar la información debe tener el cronograma de la ficha, listados de asistencia, reporte de actividades realizadas por los(as) aprendices y demás documentos de apoyo que utilizó durante el proceso de formación.

Hola, Ruth Isabel. Cuando envíe este formulario, el propietario verá su nombre y dirección de correo electrónico.

* Obligatorio

1. Nombre Instructor(a) *

Ruth Isabel Ramirez Acero

2. Ficha- Programa de Formación. Para complementaria seleccionar la opción "OTRAS" y en respuesta registrar número de ficha y nombre del programa complementario. *

Otras

2584746 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO

3. Fecha en la que subió el portafolio del instructor al LMS. Para Titulada escribir la fecha.Para complementaria colocar NA.
Nota:El portafolio se debe subir al inicio de cada formación. *

29 de junio de 2022

4. Anexar pantallazo de la creación del portafolio del instructor en el LMS.
Después de subir el portafolio del instructor en el LMS, tome pantallazos, guárdelos en formato PDF y adjúntelos por este link.
Nota: Para formación complementaria subir pantallazos de envío de información.
(Pregunta no anónima) *

2584746_PORTAFOLIO.pdf

Cargar archivo

Límite de número de archivos:10 Límite de tamaño del archivo individual: 1GB Tipos de archivo permitidos: PDF

5. Aprendices Activos. Según el reporte de SOFIA PLUS.
¿Cuantos aprendices estan activos en la ficha segun SOFIA PLUS?