PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Septiembre 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 septiembre 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 septiembre 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: 5 al 9, 13 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Técnico panadería Ficha: 2561604 **Competencia** Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de dulce y sal **Resultados de aprendizaje** Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuandode manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. **Elaboración de:** -Planeación pedagógica . -Plan de trabajo .	**TITULADA 1** Fecha: 5 al 9, 13 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Técnico panadería Ficha: 2561604 **-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 1 y 2. Obtencion de productos de panificacion integral Ficha 2626082 **Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **Anexo 1.8** Registro de asistencia **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 6 al 9, 12 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Toxicología y seguridad alimentaria Ficha 2635343 **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.

		-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 1 y 2. Obtencion de productos de panificacion integral Ficha 2626082 **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente **Resultados de aprendizaje:** - -Elaborar productos de panificación integral según procedimientos - establecidos y normatividad vigente. -Registrar los procesos de producción de acuerdo con las especificaciones técnicas del proceso y del producto. -Verificar las características de los productos de panificación integral, de acuerdo con especificaciones técnicas del producto. -Realizar alistamiento de materias primas, insumos, maquinaria y equipos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Elaboración de:** -Reporte Juicios de evaluación. -Registro de asistencia **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 6 al 9, 12 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Toxicología y seguridad alimentaria Ficha 2635343 **Competencia:** Orientar grupos poblacionales hacia la conservación y Transformación de productos agropecuarios con	**Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **Anexo 1.8** Registro de asistencia

		criterios de Economía familiar y seguridad alimentaria **Resultados de aprendizaje:** -Comprender los conceptos de la toxicología y cómo se realiza la determinación toxica en los alimentos, apartir de estudios experimentales en los cuales se obtienen los índices -Reconocer las sustancias toxicas (hidrocarburosaromáticas, policíclicos, aminas Heterocíclicas), derivadas del proceso de preparación y almacenamiento de los alimentos -Reconocer los conceptos fundamentales sobresustancias procedentes de la contaminación ambiental en los alimentos -Comprender las enfermedades trasmitidas por los alimentos que se producen por las Toxinas generadaspor bacterias, virus y hongos	
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: **Reunión de instructores** Fecha: 12 de septiembre CEDEAGRO Asistir y participar reunión de instructores convocada por coordinación académica. Cedeagro -Convocatoria reunión instructores -Asistencia reunión de instructores	**EVIDENCIAS 2 Actividades académicas a las que sea convocado.** **Anexo 2.1** Listado asistencia reunión de instructores
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 1 y 2. Obtencion de productos de panificacion integral Ficha 2626082 -Correo con asociacion de aprendices a certificar **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 6 al 9, 12 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Toxicología y seguridad alimentaria	**EVIDENCIAS 3 Registrar, verificar, actualizar .** **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 1 y 2. Obtencion de productos de panificacion integral **Anexo 3.3** Pantallazo y/o correo con asociacion de aprendices a certificar **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 6 al 9, 12 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30

		Ficha 2635343 -Asociación aprendices -Correo con informe asociacion de aprendices a certificar	Toxicología y seguridad alimentaria Ficha 2635343 **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 septiembre 2022. **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de agosto **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de septiembre **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de septiembre
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	Durante el mes objeto de cobro **TITULADA 1** Fecha: 5 al 9, 13 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Técnico panadería Ficha: 2561604 **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 1 y 2. Obtencion de productos de panificacion integral Ficha 2626082 **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 6 al 9, 12 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Toxicología y seguridad alimentaria Ficha 2635343 -Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formativo”	**EVIDENCIAS 5** **Rendir los informes de las acciones.** **TITULADA 1** Fecha: 5 al 9, 13 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30 Ficha: 2561604 **Anexo 5.1** Reporte cargue y envio formulario de avances proyecto productivo. **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 1 y 2. Ficha 2626082 **Anexo 5.2** Reporte cargue y envio formulario de avances proyecto productivo **COMPLEMENTARIA 2.** Fecha: 6 al 9, 12 al 16, 19 al 23 y del 26 al 30

			Ficha 2635343. **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. 7852167191 de la planilla, operador SOI y periodo mes de agosto 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

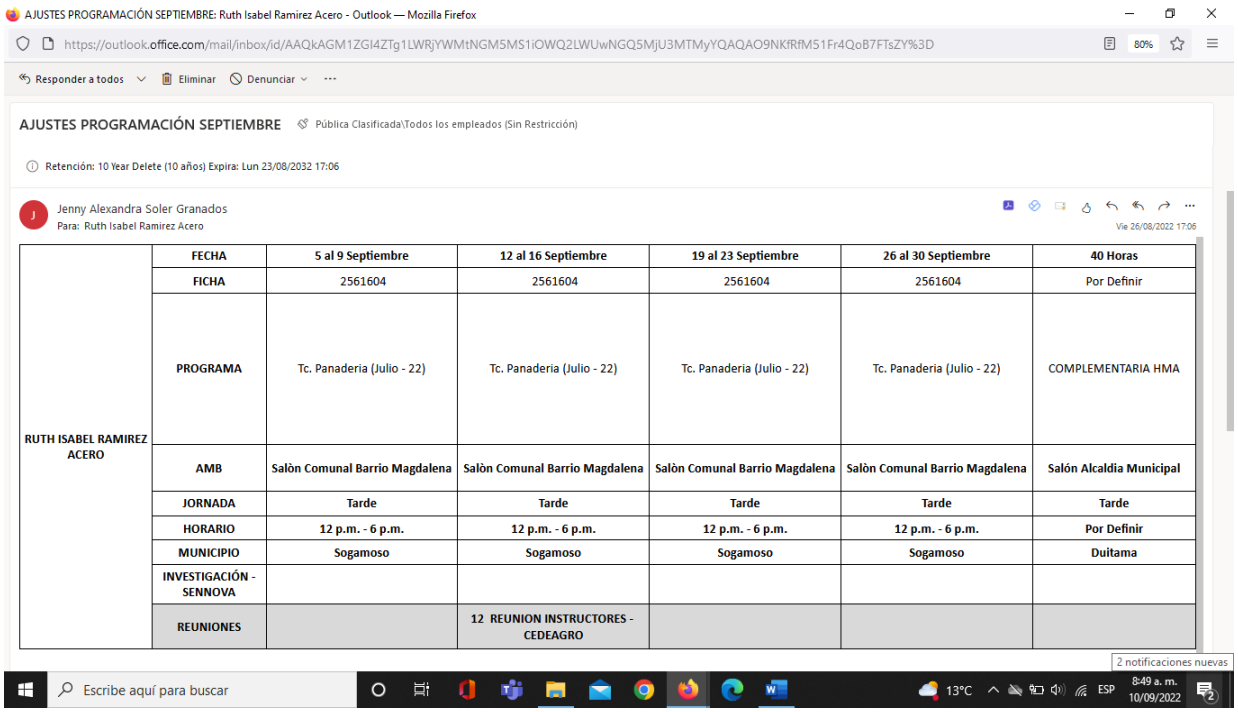
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS - SEPT 2022

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

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



AJUSTES PROGRAMACIÓN SEPTIEMBRE: Ruth Isabel Ramirez Acero - Outlook — Mozilla Firefox

https://outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkAGM1ZGI4ZTg1LWRjYWMtNGM5MS1iOWQ2LWUwNGQ5MjU3MTMyYQAQAO9NKfRfM51Fr4QoB7FTsZY%3D

Responder a todos | Eliminar | Denunciar

AJUSTES PROGRAMACIÓN SEPTIEMBRE

Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 23/08/2032 17:06

Jenny Alexandra Soler Granados
Para: Ruth Isabel Ramirez Acero

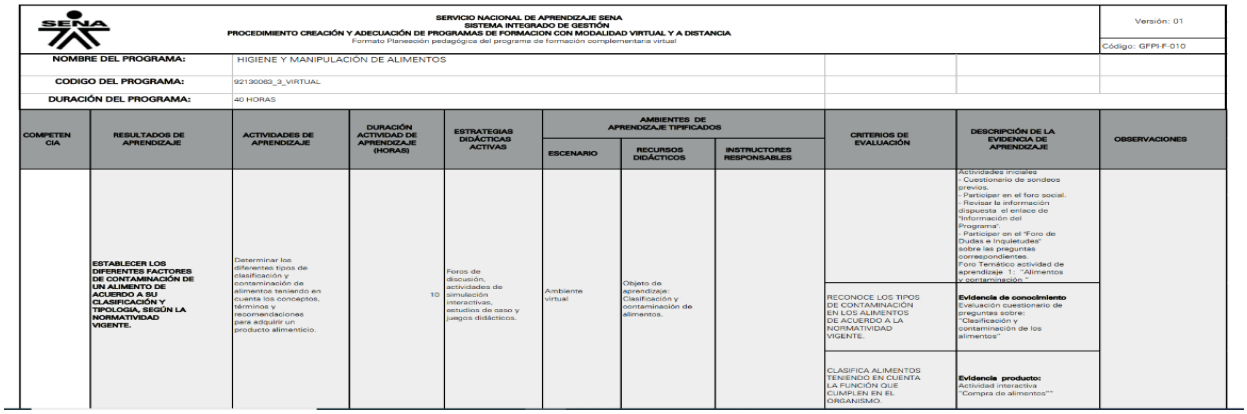
Vie 26/08/2022 17:06

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	FECHA	5 al 9 Septiembre	12 al 16 Septiembre	19 al 23 Septiembre	26 al 30 Septiembre	40 Horas
	FICHA	2561604	2561604	2561604	2561604	Por Definir
	PROGRAMA	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)	COMPLEMENTARIA HMA
	AMB	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salón Alcaldia Municipal
	JORNADA	Tarde	Tarde	Tarde	Tarde	Tarde
	HORARIO	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	Por Definir
	MUNICIPIO	Sogamoso	Sogamoso	Sogamoso	Sogamoso	Duitama
	INVESTIGACIÓN - SENNOVA					
	REUNIONES		12 REUNION INSTRUCTORES - CEDEAGRO			

2 notificaciones nuevas

Escribe aquí para buscar | 13°C | ESP | 8:49 a. m. 10/09/2022

Anexo 1.1. Planeación pedagógica

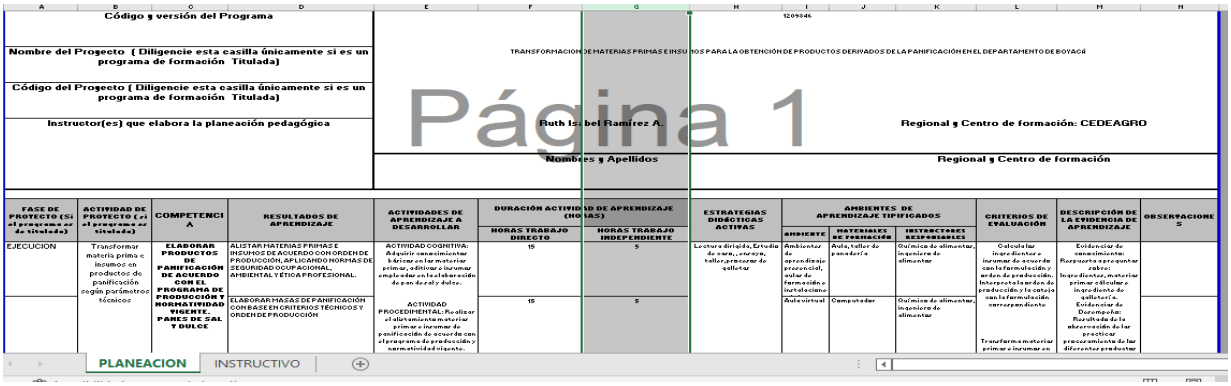


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO CREACIÓN Y ADECUACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACION CON MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA
Formato Planeación pedagógica del programa de formación complementaria virtual

Versión: 01
Código: GFPI-F-010

NOMBRE DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CODIGO DEL PROGRAMA:	92130083_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	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: RECURSOS DIDÁCTICOS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: 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 TIPOLOGÍA, 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	1209346
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

Página 1

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS): HORAS TRABAJO DIRECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS): HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: AMBIENTE	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: MATERIALES DE FORMACIÓN	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: 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 ETICA PROFESIONAL.	ACTIVIDAD COGNITIVA: Adquirir conocimientos básicos sobre materias primas, aditivos e insumos empleados en la elaboración de pan dulce y salado.	15	5	Lectura dirigida, Estudio de caso, ensayos, taller, presentar de galletas	Ambientes de aprendizaje presencial, salas de formación o 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 carta con la formulación correspondiente. Transformar materias primas e insumos en	Evidencias de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Ingredientes, materias primas, cálculos e ingredientes de galletería. Evidencias de Desempeño: Resultado de la observación de las practicas procedimientos de las 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	Químicos de alimentos, ingeniero de alimentos			

PLANEACION | INSTRUCTIVO

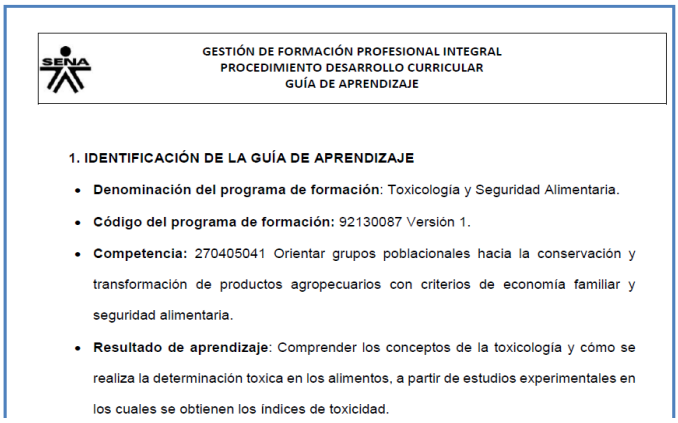
EVIDENCIAS - SEPT 2022

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

Anexo 1.2 Plan de trabajo

	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:	TECNICO PANADERIA			Cód pro	635236 V 1	**FICHA: 2561604**			
Proyecto Formativo:	NA								
Fase del proyecto:	NA	Código proyecto: NA		Instr:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO				
Actividad del proyecto:	NA								
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE								
Resultados de Aprendizaje:	Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.								
No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO		
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No	

Anexo 1.3 Guías de aprendizaje.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación**: Toxicología y Seguridad Alimentaria.
- **Código del programa de formación:** 92130087 Versión 1.
- **Competencia:** 270405041 Orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformación de productos agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria.
- **Resultado de aprendizaje**: Comprender los conceptos de la toxicología y cómo se realiza la determinación toxica en los alimentos, a partir de estudios experimentales en los cuales se obtienen los índices de toxicidad.

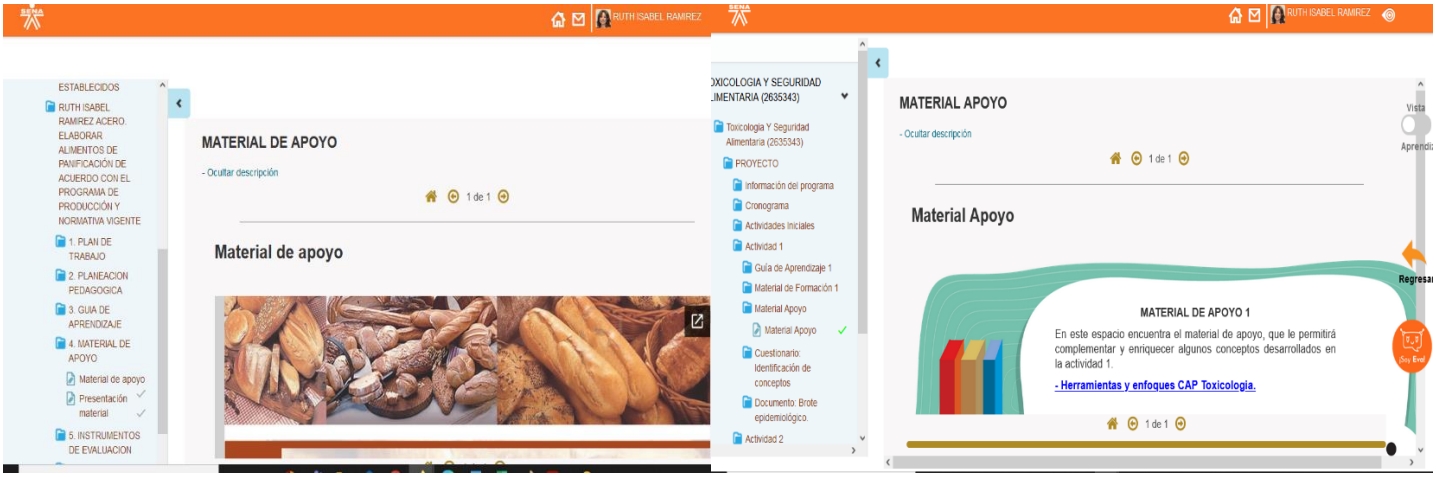


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Operario procesos panaderia
- Código del Programa de Formación: 961520 v1
- Nombre del Proyecto: TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PANIFICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
- Fase del Proyecto: EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto: Transformar materia prima e insumos en productos de panificación según parámetros técnicos

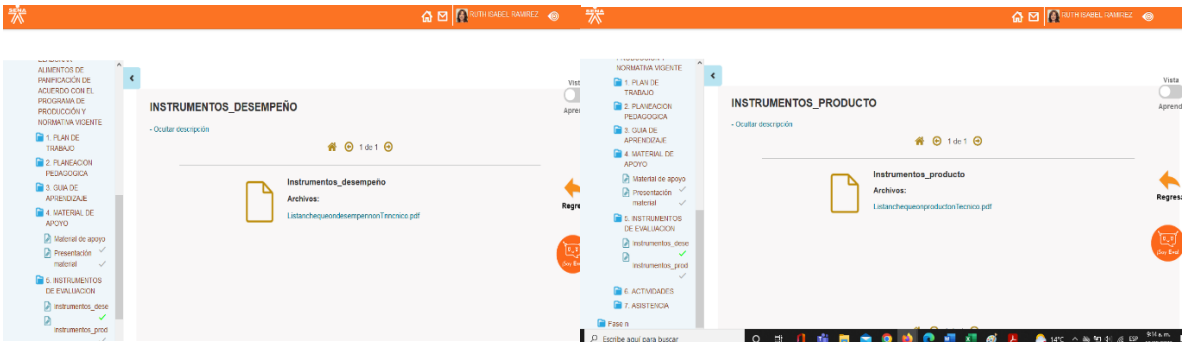
Anexo 1.4 Material de apoyo.



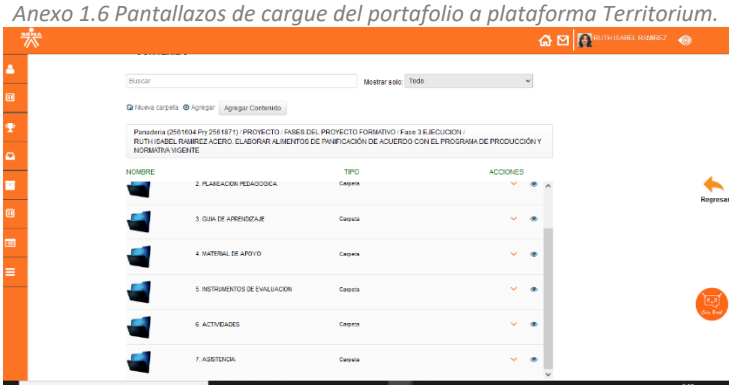
EVIDENCIAS - SEPT 2022

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

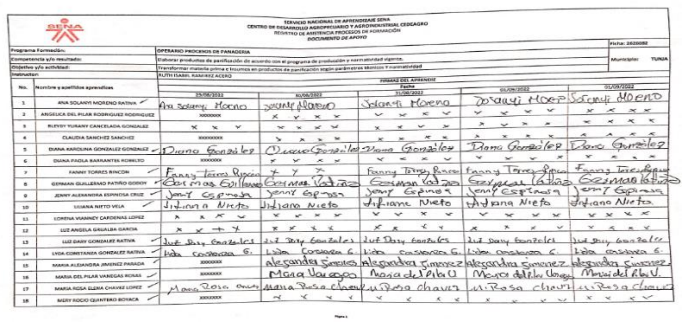
Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación



Anexo 1.6 Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.

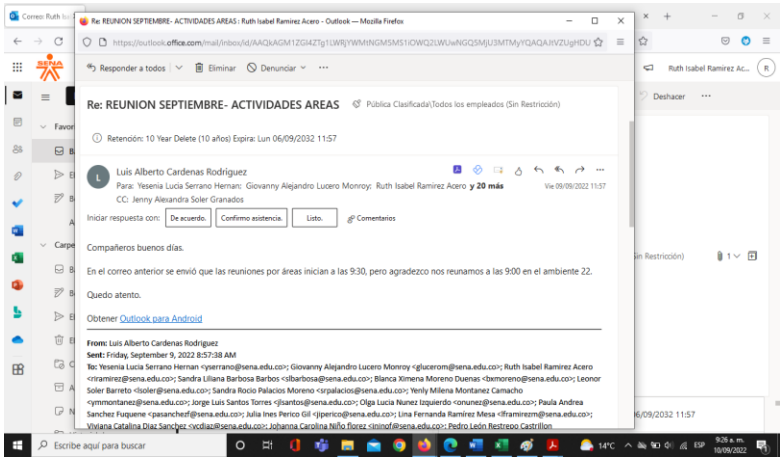


Anexo 1.8 *Registro de inasistencia*



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

Anexo 2.1 Reunión de instructores

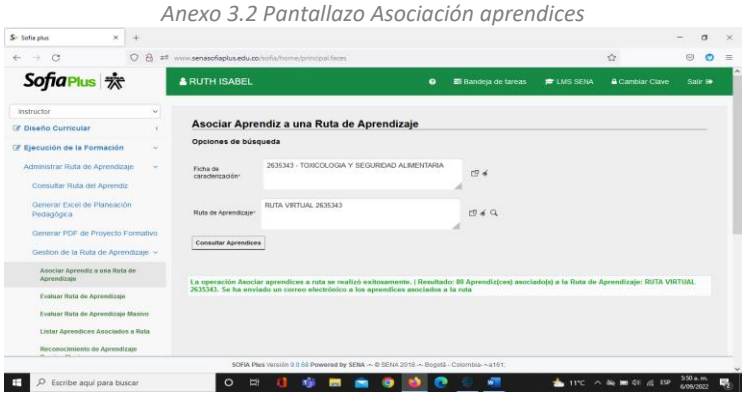


EVIDENCIAS - SEPT 2022

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

Obligacion 3 - Evidencia 3- Registrar, verificar, actualizar

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, Septiembre 2022

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

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

Referencia: 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 Mlcte ($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 mlcte ($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 mlcte ($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.

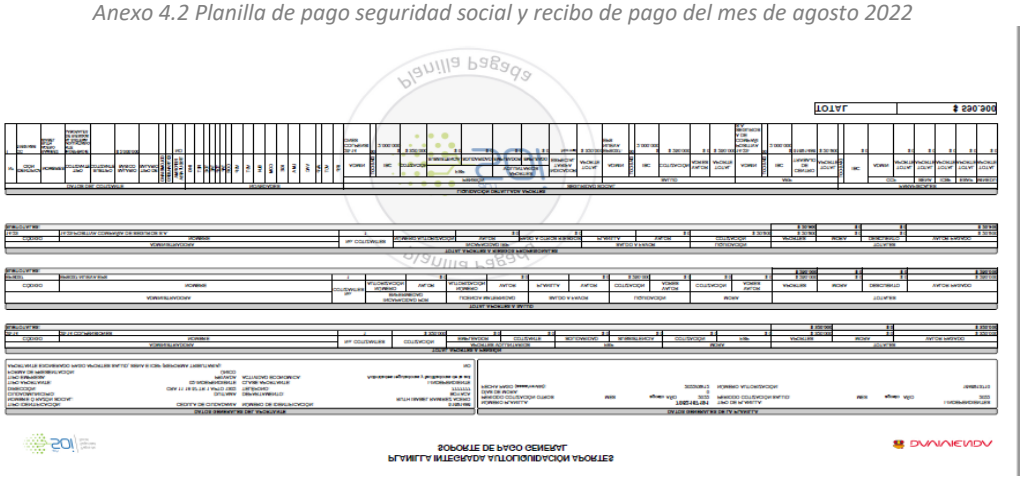
OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de **Agroindustria** del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos 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 septiembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

GTH-F-062 V09

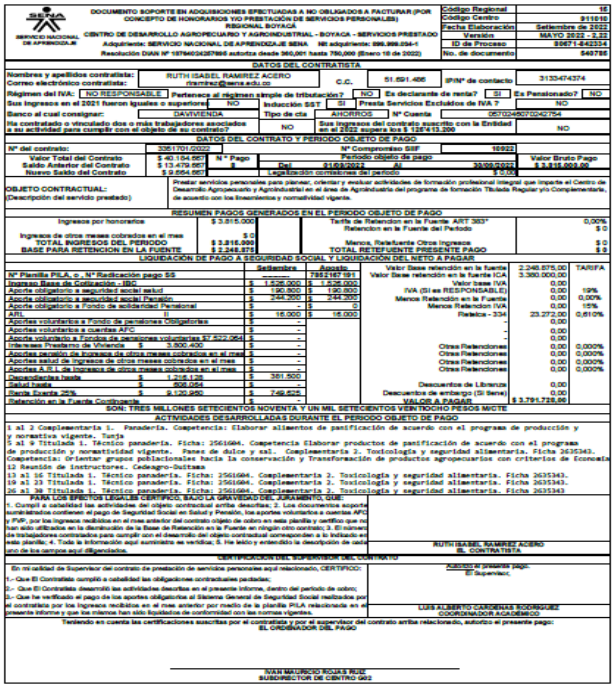
Anexo 4.2 Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de agosto 2022



EVIDENCIAS - SEPT 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 PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL BOYACÁ
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - SERVICIOS PRESTADO

Código Regional	16
Código Centro	9111010
Fecha Elaboración	Setiembre de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2.22
ID de Proceso	85871.6422354
No. de documento	540788

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	C.C.	51.691.486
Correo electrónico contratista:	rramirez@sena.edu.co		
IP/N° de contacto	3133474374		
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO
Es declarante de renta?	SI	Es Pensionado?	NO
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	057234507242754		
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 superan los $ 122'413.200	NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

N° del contrato:	3351701/2022			N° Compromiso SIIF	16922
Valor Total del Contrato	$ 40.194.667	N ° Pago	8	Periodo objeto de pago	Del 01/08/2022 Al 30/08/2022
Saldo Anterior del Contrato	$ 13.479.667				
Nuevo Saldo del Contrato	$ 9.664.667			Legalización contratos del período	$ 0,00
Valor Bruto Pago	$ 3.815.000				

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 Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.815.000	Menos, Rete fuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.248.878	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

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

	Setiembre	Agosto
N° Planilla PILA o N° Radicación pago SS		79521471 91
Ingreso Base de Cotización - IBC	$	$ 1.526.000
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$	$ 190.800
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$	$ 244.300
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$	$ 0
ARL	$	$ 16.000
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorios	$	-
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$	-
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.422.064	$	-
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$	-
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$	-
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$	-
Aportes A.R.L. de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$	-
Desandarías hasta $ 1.216.128	$	381.500
Salud hasta $ 808.054	$	-
Renta Exenta 25% $ 9.130.950	$	749.625
Retención en la Fuente Contingente	$	-

Valor Base retención en la fuente	2.248.875,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	3.380.000,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 334	23.272,00	0,610%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si Sena)	0,00	
VALOR A PAGAR	$ 3.791.728,00	

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

1 al 2 Complementaria 1. Panadería. Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y y normativa vigente. Tarde
5 al 9 Titulada 1. Técnico panadería. Ficha: 2561604. Competencia Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de dulce y sal. Complementaria 2. Toxicología y seguridad alimentaria. Ficha 2635343.
Competencia: Orientar grupos poblacionales hacia la conservación y Transformación de productos agropecuarios con criterios de Economía
12 Reunión de instructores. Cedeagro-Duitama
13 al 16 Titulada 1. Técnico panadería. Ficha: 2561604. Complementaria 2. Toxicología y seguridad alimentaria. Ficha 2635343.
19 al 23 Titulada 1. Técnico panadería. Ficha: 2561604. Complementaria 2. Toxicología y seguridad alimentaria. Ficha 2635343.
26 al 30 Titulada 1. Técnico panadería. Ficha: 2561604. Complementaria 2. Toxicología y seguridad alimentaria. Ficha 2635343

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

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del 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.

Autorizo el 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 GIZ

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.



