SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18764024257695 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Octubre de 2022**
Versión	**MAYO 2022 - 2,22**
ID de Proceso	**81702-211335**
No. de documento	**591977**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO	**C.C.**	1.086.362.159	**IP/Nº de contacto**	3102957616
Correo electrónico contratista:	jjaramillop@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		SI	
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		45161289543	
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 $ 125'413.200**		NO			

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	76/2022			**Nº Compromiso SIIF**		**4622**	
Valor Total del Contrato	$ 30.616.750	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 6.123.350	**9**	**Del**	**01/10/2022**	**Al**	**31/10/2022**	**$ 3.061.675,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 3.061.675		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA PRESENCIAL ASI COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROCESO DE GESTIÓ

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.061.675		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.061.675**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.034.431**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

	Octubre	Setiembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9440676571**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.224.670	$ 1.224.670
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 153.100	$ 153.100
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 196.000	$ 196.000
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.800	$ 12.800
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
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	$ -	
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ -	
Salud hasta $ 608.064	$ -	
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 678.144	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	2.034.431,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.712.575,00	
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 - 8299	27.126,00	1,000%
-	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 tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.034.549,00**	

SON: TRES MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Puerto Asís del 01 al 31 de octubre de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos
1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA:CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. RAP2:SOLICITAR MATERIAS PRIMAS (60 HORAS)
2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (48 HORAS)
3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (48 HORAS)
4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (4 HORAS)

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 suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui 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 período 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,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

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

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

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 1086362159		JARAMILLO PANCHALO JAMES EDMUNDO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO LA FLORESTA	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	4227026	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-09	1717585037	9440676571	I	2022/10/14	2022/10/24	BANCOLOMBIA	10	$365,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	1086362159	JARAMILLO PANCHALO JAMES EDMUNDO	230301	30	$1,224,670	$196,000	ESSC18	30	$1,224,670	$153,100		0	$0	$0	14-23	30	$1,224,670	$12,800	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$1,224,670**	**$196,000**			**$1,224,670**	**$153,100**			**$0**	**$0**			**$1,224,670**	**$12,800**		**$0**	**$0**

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$196,000	$1,900	$0	$197,900
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$196,000	$1,900	$0	$197,900
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$12,800	$200	$0	$13,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$12,800	$200	$0	$13,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$153,100	$1,500	$0	$154,600
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	1	$153,100	$1,500	$0	$154,600
TOTAL				**1**	**$361,900**	**$3,600**	**$0**	**$365,500**

usuario: 1086362159
contraseña: Jpanchalo93

2022/10/24 02:30 PM

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, octubre de 2022

Señor
JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 076-2022
Coordinador Académico
Puerto Asís - Putumayo

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

Referencia: No 076 del año 2022

James Edmundo Jaramillo Panchalo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.086.362.159 de El Tambo Nariño, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA MILLONES SEISCIENTOS DIECISEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($30.616.750). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). DIEZ (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022, por valor de TRES MILLONES SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 3.061.675) Cada uno incluido IVA. 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. 45161289543 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el **30 de noviembre** de 2022.

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	

2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofía Plus.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en Sofia Plus. Demostrar manejo de plataforma Sofia Plus.	Reporte de juicios evaluativos y gestión de novedades en Sofia plus **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos,	Atender el requerimiento del coordinador, para conformar el equipo curricular de acuerdo al perfil profesional.	Acta y listado de asistencia

	el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.		
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	

6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
7	Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes	Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación académica.	Acta de conformación de equipo.

	tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.		
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada.
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciado.
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	

		PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Gestionar la programación de instructores de formación transversal en las fichas a su cargo.	Cronograma de la programación de instructores de transversalidad.
12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR	

		ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo al procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

	los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	**COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	**Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Actualizar permanentemente los formatos y procedimientos relacionados a la gestión de la FPI desde la plataforma compromISO	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y**

			MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855 **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**
17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Asistir a las reuniones programadas por coordinación académica	Listado de asistencia
18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Acceder a las diversas plataformas de gestión de FPI para la ejecución idónea del contrato (Sofia Plus, ComprimISO, SIcontratistas, entre otras)	Formatos de gestión de FPI actualizados y descargados de las plataformas oficiales
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Asistir a las reuniones programadas por coordinación académica	Listado de asistencia
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilizar las herramientas virtuales para orientar la formación de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Documentos solicitados para el proceso.
21	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estímulos que tiene el SENA.	Listas de asistencia a las charlas motivacionales.
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en	Orientar al aprendiz en cumplimiento de la gestión de FPI soportado con los documentos establecidos para los hallazgos, evidencias y novedades.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y**

	los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.		**MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**
23	Tener dominio básico de las herramientas de las tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Uso adecuado de las herramientas disponibles.
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Demostrar el dominio de las herramientas informáticas (Excel, software contable, cloudlabs)	Uso adecuado de las herramientas disponibles.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de octubre **de 2022** de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación académica y el supervisor del contrato	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de octubre **2022**
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y**

		PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS	**MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Apoyar el proceso de inducción de aprendices, estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de aprendices.
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromI SO, Territorium y Sofía plus).	Demostrar dominio y aplicación de las plataformas dispuestas por la entidad.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y**

			MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855 **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes del pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual del mes de **octubre de 2022**
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo SIGA en las actividades que sea requerido.	Acta de conformación de equipo Listado de asistencia.
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**	

		29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Planillas de pago salud y pensión mes de septiembre de 2022 con numero: 9440676571 expedido por aportes en línea con Usuario: **1086362159** Y Contraseña: **Jpanchalo93**
34	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR	Portafolio del instructor **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS)	

		4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a la misión institucional, apoyo a coordinación académica en la revisión de informes y cuentas del mes de **octubre de 2022.**	Reporte de revisión de cuenta en DRIVE “Hoja de Ruta” y “Estructura contable” del mes de **octubre de 2022.**
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificados de curso “desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor”

	formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.		
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Aplicar el manual de procedimientos establecidos en el SENA, de acuerdo a SIGA.	Documentos que soporten la ejecución de la formación profesional Integral.
40	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
41	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido	Certificados de participación en eventos SENNOVA.
42	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices en las diferentes ofertas, cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso.
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Dar a conocer la convocatoria de los programas ofertados utilizando los medios digitales disponibles cuando sean requeridos.	Ecard de la divulgación por medios tecnológicos.
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada. documentos de soporte
45	impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada. documentos de soporte
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:**	Portafolio del instructor

	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 juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.	1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar: Puerto Asís. HORARIO: 6:00PM A 12PM **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CONLOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. (60 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	**Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856** **Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857**

		29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (48 HORAS) 4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar: V/Cannangucho-Orito. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (4 HORAS)	
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS,	Dar cumplimiento a la norma establecida	Certificado de proceso vigente numero de certificado, vigencia.

	"2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2022.		
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Verificar ambientes de formación, Mantener elementos de escritorio, equipo de cómputo e IP en buen estado. Diligenciar el Formato de Reporte de novedades de ambientes de aprendizaje	Ambientes de aprendizaje en buen estado
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2022.	Contrato numero 076-2022 únicamente con el centro agroforestal y acuícola arapaima Regional Putumayo	Contrato numero 076-2022
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	Participar de las reuniones que programe el líder SIGA, de la regional y mantener al día los formaos establecidos. Cuando sea requerido	Listado de asistencia Actas cuando sea requerido
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Atender los requerimientos de Registro calificado. Cuando sea requerido	Listados de asistencia Cuando sea requerido
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinación Académica.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Apoyar el equipo de Desarrollo curricular en la revisión y gestión de proyectos del Centro. Cuando sea requerido	Acta de conformación equipo Correo de designación. Cuando sea requerido.
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el	Prestar apoyo a la oferta educativa del centro en los	Listado de inscritos

	número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	diferentes puntos de atención. E	
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato;	Cumplir con el objetivo contractual	Documentos que soporten el cumplimiento del objetivo
56	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar planilla de pagos, compromiso (formatos)	Formatos establecidos por la institución
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica	Acciones realizadas en pro del cumplimiento
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica	Acciones realizadas en pro del cumplimiento

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. 9440676571 de la planilla, expedida en la plataforma aportes en línea correspondiente al mes de septiembre de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

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 entidades(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.

usuario: 1086362159
clave: Jpanchalo93

Evidencias en (30) folios

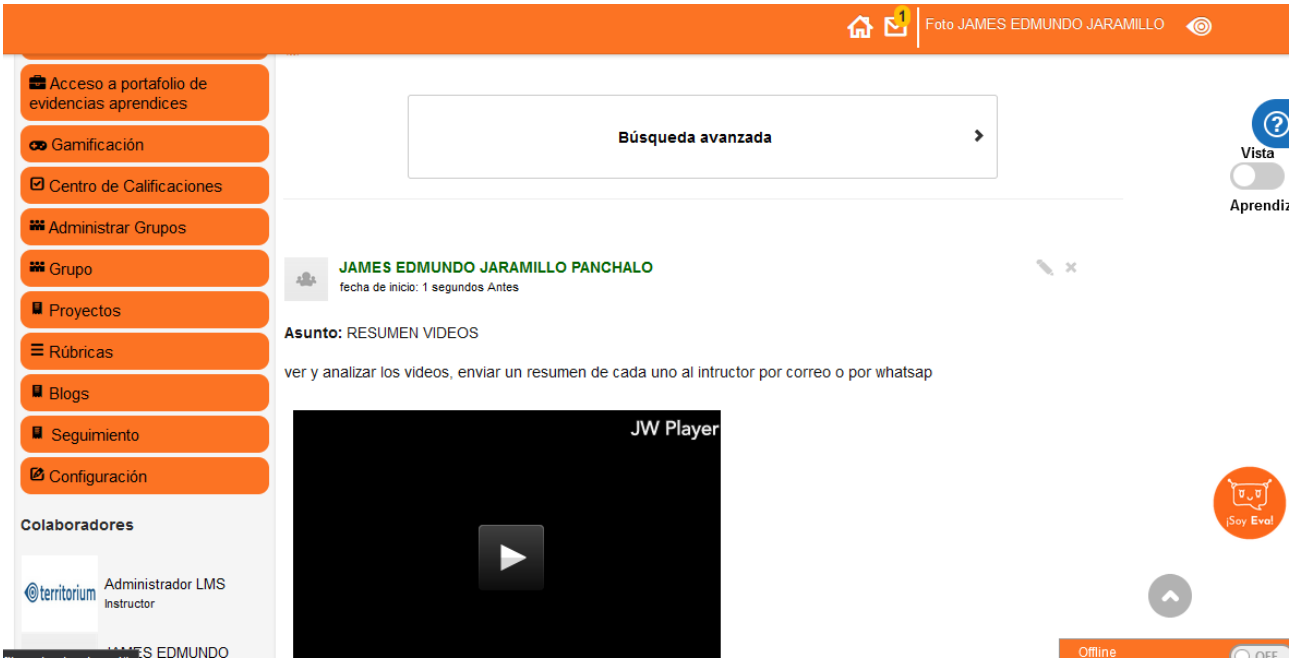
Cordialmente,

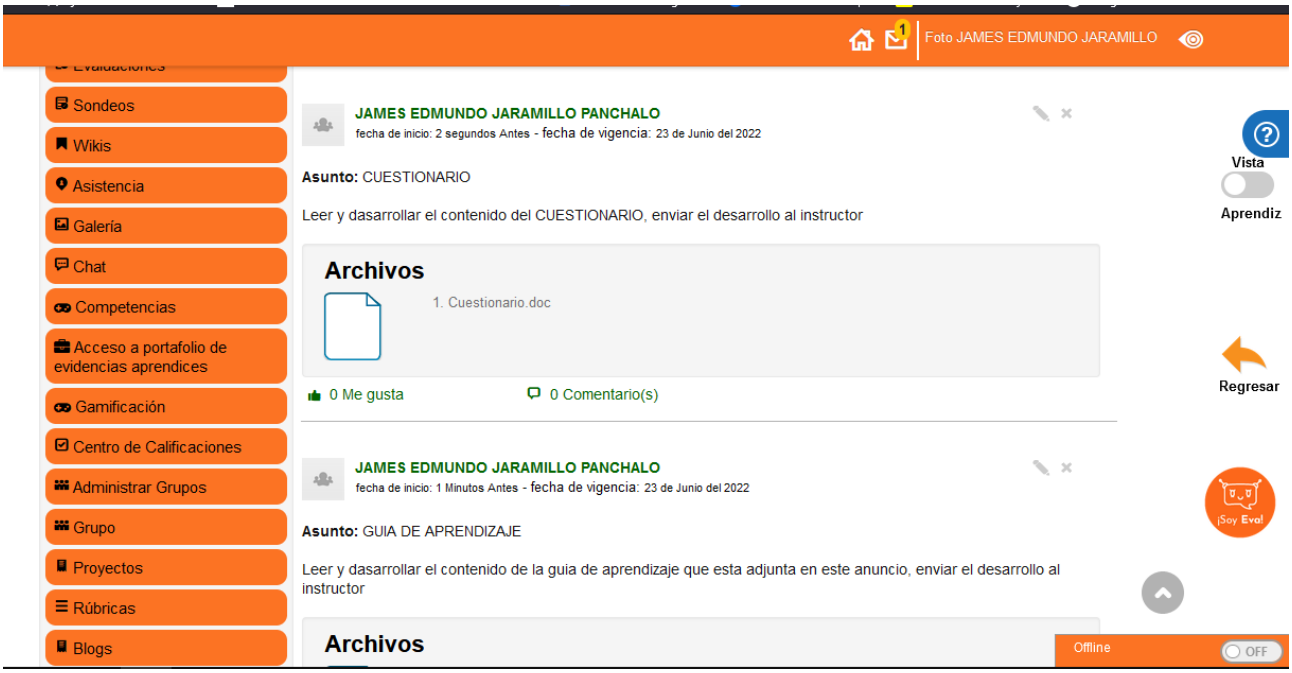
Firma
JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO
Contratista
C.C. No.1.086.362.159 de El Tambo Nariño

Recibí a satisfacción:

Firma
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
Supervisor(a) Contrato No.076-2022 de 2022
COORDINADOR ACADÉMICO

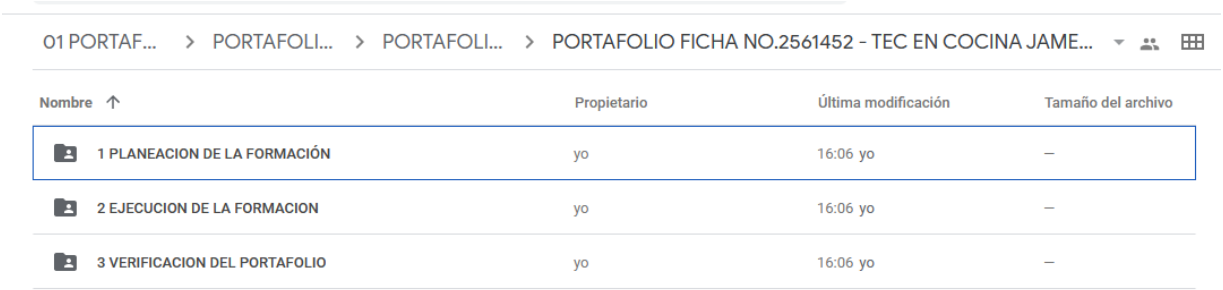
Actividades territorium





Evidencias portafolios

Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452



Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660855



Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660856

01 PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR FICHAS 2022 > ... > JAMES JARAMILLO PANCHALO > 2660856 - HIGIENE Y MANIPUL...

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño del archivo
7. INSTRUMENTOS DE EVALUACION	yo	14:36 yo	–
9. EVIDENCIAS EJECUCION DE LA FORMACION	yo	14:36 yo	–
1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.pdf	yo	4 mar 2022 yo	39 KB
2. FORMATO FICHA MATRICULA 2022 OCT - NOV FICHA NO-2660856.pdf	yo	12:14 yo	72 KB
4. GPFIPlaneacion Pedagógica.xlsx	yo	13 jul 2022 yo	27 KB
5. GFPI-F-_133_Planeación_de_las_Actividades_Técnicas_de_Aprendizaje.xlsx	yo	13 jul 2022 yo	120 KB
6. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje 1.docx	yo	16 mar 2021 yo	52 KB
8. GD-F-007_Formato_de_Acta_y_Registro_de_asistencia.docx	yo	12:47 yo	37 KB
8. GD-F-007_Formato_de_Acta_y_Registro_de_asistencia.pdf	yo	12:48 yo	82 KB

Enlace portafolio HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2660857

01 PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR FICHAS 2022 > ... > JAMES JARAMILLO PANCHALO > 2660857 - HIGIENE Y MANIPUL...

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño del archivo
7. INSTRUMENTOS DE EVALUACION	yo	14:36 yo	–
9. EVIDENCIAS EJECUCION DE LA FORMACION	yo	14:36 yo	–
1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.pdf	yo	4 mar 2022 yo	39 KB
2. FORMATO FICHA MATRICULA 2022 OCT 2 FICHA NO-2660857.pdf	yo	12:16 yo	72 KB
3. Reporte de Aprendices Ficha 2660855.xls	yo	12:21 yo	9 KB
4. GPFIPlaneacion Pedagógica.xlsx	yo	13 jul 2022 yo	27 KB
5. GFPI-F-_133_Planeación_de_las_Actividades_Técnicas_de_Aprendizaje.xlsx	yo	13 jul 2022 yo	120 KB
6. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje 1.docx	yo	16 mar 2021 yo	52 KB
8. GD-F-007_Formato_de_Acta_y_Registro_de_asistencia.docx	yo	12:45 yo	37 KB
8. GD-F-007_Formato_de_Acta_y_Registro_de_asistencia.pdf	yo	12:45 yo	82 KB

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/10/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2660855 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2561452 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2660857 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 155,50

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: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Documento de Trabajo No Controlado -16-10-2019

CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO
SENA - REGIONAL PUTUMAYO

Programa de formación:	TECNICO EN COCINA	**Nº de ficha de caracterizacion**: 2561452	
Competencia:	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	**Ambiente de Aprendizaje**	**Mes**
		COCINA	OCTUBRE
Resultado de aprendizaje:	3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**Horario:**	6:PM A 12AM
Instructor:	JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO	***Asistió: Firma***	
		No asistió: X	

No.	Nombres y apellidos / Fecha	17/10/2022 Lunes	18/10/2022 Martes	19/10/2022 Miércoles	20/10/2022 Jueves	21/10/2022 Viernes	Sabado	Domingo
1	ALDAIR ANTONIO LOPEZ OROZCO							
2	ALEJANDRA SALAZAR NARVAEZ							
3	ANGIE YULISA DELGADO TELLO							
4	ARLEY BUITRAGO OLARTE							
5	BLANCA MILVIA LOPEZ SOLARTE							
6	CLAUDIA MILENA CAICEDO HURTADO							
7	DIDIER ANSELMO CABRERA JUAGIBIOY							
8	EDWIN EUGENIO MANZANARES ALVAREZ							
9	JHOANN ESTEBAN TRIVIÑO VARGAS							
10	KARLA YULENA BRAVO PANTOJA							
11	LIBIA MIREYA OSORIO PATIÑO							
12	MARIA ANGELICA LERMA ARCILA							
13	NUBIA DEL CARMEN VALENCIA GARCIA							
14	PAOLA ANDREA GUINCHIN PECILLO							
15								
16								

Firma
Instructor: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

Documento de Trabajo No Controlado -16-10-2019

CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO
SENA - REGIONAL PUTUMAYO

Programa de formación:	TECNICO EN COCINA	**N° de ficha de caracterizacion:** 2561452	
Competencia:	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	**Ambiente de Aprendizaje**	**Mes**
		COCINA	OCTUBRE
Resultado de aprendizaje:	3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**Horario:**	6:PM A 12AM
Instructor:	JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO	*Asistió: Firma*	
		No asistió: X	

No.	Nombres y apellidos / Fecha	10/10/2022 Lunes	11/10/2022 Martes	12/10/2022 Miércoles	13/10/2022 Jueves	14/10/2022 Viernes	Sabado	Domingo
1	ALDAIR ANTONIO LOPEZ OROZCO							
2	ALEJANDRA SALAZAR NARVAEZ							
3	ANGIE YULISA DELGADO TELLO							
4	ARLEY BUITRAGO OLARTE							
5	BLANCA MILVIA LOPEZ SOLARTE							
6	CLAUDIA MILENA CAICEDO HURTADO							
7	DIDIER ANSELMO CABRERA JUAGIBIOY							
8	EDWIN EUGENIO MANZANARES ALVAREZ							
9	JHOANN ESTEBAN TRIVIÑO VARGAS							
10	KARLA YULENA BRAVO PANTOJA							
11	LIBIA MIREYA OSORIO PATIÑO							
12	MARIA ANGELICA LERMA ARCILA							
13	NUBIA DEL CARMEN VALENCIA GARCIA							
14	PAOLA ANDREA GUINCHIN PECILLO							
15								
16								

Firma
Instructor: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- **DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 2022**

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Leidy Dayana Duran Polanco	1.122.724.535					id642220@gmail.com	3229507104		
	Yuli Blaney Cruz Rojas	1.111.506.563						3153698832		
	Anayid Daniela Salas Timana	1123323080						3026050403		
	Leidy yuliana Portillo Meza	1.088.216.833						3122216690		
	Oscar Lopez							3025198434		
	Wilmar Figueroa	1.123.324.441					Wfigueroa92@gmail.com	3236135274		
	Nidia Hernandez	1.120.098.355					[illegible]	3182561228.		
	YORMARI CAMPO	1.062.278.571					Campoyormari@gmail.com	3157576094		
	Jhon Guevara	1087807082						3184723076		Jhon Guevara
	Luisa Roa	1.144.624.396						3105773436		Luisa Roa

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniel Garcia	1.730.744.745						3144617477		
	David Alvarado	1.123.323.151						3184101693		David Alvarado
	Robinson Rojas	7.730.744.751								Robinson
	Kevin Toro	1.723.325.306						3184204269		
	Leidy Imbachi	1.081.729.643						3143898387		Leidy Imbachi
	Fernanda Cuaran	1.723.208.405						3144383260		Fernanda Cuaran
	Leidy Garcia	1088130452						3133735892		Leidy Garcia
	Deisy Canacuan	1123323654						3227317751		Deisy C.C.
	Adrian Becerra	1.030.020.775						3228760548		Adrian Becerra
	Natali Cuastuza							3216607474		Natali Cuastuza

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inicio de formación presencial para curso de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOSFICHA No. 2660855		
CIUDAD Y FECHA: 14 de octubre de 2022	**HORA INICIO: 9:00 am**	**HORA FIN: 2:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: vereda Churuyaco – Orito Putumayo	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación instructor

2. Presentación e inicio curso higiene y manipulación

3. desarrollar cuestionario de asistencia de forma electrónica

4. inducción al curso.

5. Despedida

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Presentar y dar a conocer el programa denominado HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA No. 2660855
Establecer los horarios de clase y metodología

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Presentación del instructor James Jaramillo Panchalo**
2. **socialización del desarrollo curricular del programa e inicio de clase**
3. **brinda el espacio para el desarrollo del cuestionario de asistencia**
4. **se da la inducción al curso complementario**
5. **Despedida**

CONCLUSIONES

Después de haber dado a conocer el curso se establece dictar formación de 8 am A 12 m de lunes a viernes desde el 14 al 22 de octubre de 2022.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

Dictar formación de 8 am A 12 m de lunes a viernes desde el 14 al 22 de octubre de 2022.	**James Jaramillo Panchalo**	**14 de octubre de 2022**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-___ DEL DÍA __ DEL MES DE___ DEL AÑO ___

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Alejandro Palchucahzuleta					FPI				oscar Palchucah
2	michel Daniela García cabezas									Daniela García
3	Ana Sofia Ulcue lasso							3232305658		Ana Sofia
	yordan stiven Moran Benavides									yordan
	stiven cordoba									cordoba
	Jamintan Bradimir Cuervan cuervan							3123022624		
	Dayana timana Karen timana							3209334448		karen timana
	Juliana caterine rivales cansimanse									Juliana Rivales
	Jesus Tovar							3162939666		Jesus.
	Jose Daza									Jose

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

- 9 -

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-___ DEL DÍA __ DEL MES DE___ DEL AÑO ___

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Breiner Andres Guevara Erazo					FPI		3178568672		Breiner Guevara
2	Mariuxi Nueses Cuaran	1130145607						3112009995		Mariuxi N
3	Maria Saireth Jurado Guamanga							3175796855		Saireth Jurado
	DANIELA Villarreal yandun							3195353027		DANIELA
	Haider camilo Garcia Noguera									Camilo
	Jessica Paola Hernandez Revelo	1006851068						3025198485		Jessica Her
	Melissa Imbachi Chavez	1.123 325 781						313 781 3434		Melissa Imbachi
	Jhonier Alexis Rosero Zambrano							302 519 8419		Alexis Rosero
	ZHARICK NAYELI Burbano Duque							3214497065		ZHARICK Burbano
	Jeimy Yanine DIAZ maje	1123325415						3203117236		Yeimy DIAZ

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inicio de formación presencial para curso de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOSFICHA No. 2660857		
CIUDAD Y FECHA: 25 de octubre de 2022	**HORA INICIO: 9:00 am**	**HORA FIN: 2:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: vereda Churuyaco – Orito Putumayo	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación instructor

2. Presentación e inicio curso higiene y manipulación

3. desarrollar cuestionario de asistencia de forma electrónica

4. inducción al curso.

5. Despedida

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Presentar y dar a conocer el programa denominado HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOSFICHA No. 2660857
Establecer los horarios de clase y metodología

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Presentación del instructor James Jaramillo Panchalo**
2. **socialización del desarrollo curricular del programa e inicio de clase**
3. **brinda el espacio para el desarrollo del cuestionario de asistencia**
4. **se da la inducción al curso complementario**
5. **Despedida**

CONCLUSIONES

Después de haber dado a conocer el curso se establece dictar formación de 8 am A 12 m de lunes a viernes desde el 25 al 31 de octubre de 2022.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

Dictar formación de 8 am A 12 m de lunes a viernes desde el 25 al 31 de octubre de 2022.	**James Jaramillo Panchalo**	**25 de octubre de 2022**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	10	10	2022

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre de las Competencias:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Código de la Ficha:	**2660856**	**Código del Programa**	96151529	**Versión del programa:**	2
Código Empresa	**1814958**				

Formación	**Formación a la Medida**		**Convocatoria Abierta**	X	**Convocatoria Cerrada**			
	Complementaria	X	**Tipo de Formación**	**Presencial**	X	**Jornada**		
				Virtual		**Mañana**	**Tarde**	**Noche**	**Diurno**
						x	**X**		

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
	8 A 12	**8 A 12**	**8 A 12**	**8 A 12**	**8 A 12**	**8 A 12**	

Aula:		**Municipio:**	ORITO	**Vereda:**	CHURUYACO
Total horas curso:	48	**Convenio:**			
Numero de alumnos matriculados	22	**Nombre del Instructor:**	JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO		
		Cédula:	1.086.362.159	**Dirección**	BARRIO LA FLORESTA
		E-mail:	james33393@gmail.com - jjaramillop@sena.edu.co		
		Teléfono fijo:		**Celular:**	3102957616

Fecha inicio Inscripciones:	**Día**	1	0	**Mes**	1	0	**Año**	**2**	**2**	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	**2**	**6**	**Mes**	**1**	**0**	**Año**	**2**	**2**
Fecha inicio Formación:	**Día**	3	1	**Mes**	**1**	**0**	**Año**	**2**	**2**	**Fecha terminación formación:**	**Día**	**1**	**2**	Mes	**1**	**1**	**Año**	**2**	**2**

Imparte formación en: **REGULAR**

JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
Coordinador Académico

JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO
Instructor

EVIDENCIA PLAN SEMANAL

