PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Noviembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes noviembre 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	Durante el mes de noviembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

	guías y 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.	Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** Fecha: 1-4 y 8-11 Técnico panadería Ficha: 2644687 **Competencia:** -Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos. -**Resultados de aprendizaje**: Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de -Evaluar, documentar y publicar el proceso realizado y establecer acciones -Controlar procesos de leudación de productos, según especificaciones de proceso, normatividad vigente, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. **COMPLEMENTARIA.** Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681339 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** -Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. -Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. -Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene -Manejar las prácticas higiénicas del	**TITULADA 1** Fecha: 1-4 y 8-11 Técnico panadería Ficha: 2644687 **COMPLEMENTARIA.** Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681339 **TITULADA 2** Fecha: 22-25 y 28-30 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

		recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP. **TITULADA 2** Fecha: 22-25 y 28-30 Técnico panadería Ficha: 2561604 **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 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. -Guías de aprendizaje. -Material de apoyo. -Instrumentos de evaluación -Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. -Reporte Juicios de evaluación. -Registro de asistencia	

2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Durante el mes objeto de cobro: **Reunión de instructores** Fecha: 21 de noviembre CEDEAGRO Asistir y participar reunión de instructores convocada por coordinación académica. -Convocatoria reunión instructores -Asistencia reunión de instructores	**EVIDENCIAS 2 Actividades académicas a las que sea convocado.** **Anexo 2.1** Convocatoria Listado asistencia
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.** Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681339 -Enrutamiento aprendices -Asociación aprendices -Correo con asociación de aprendices a certificar	**EVIDENCIAS 3 Registrar, verificar, actualizar.** **COMPLEMENTARIA.** Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681339 **Anexo 3.1** Pantallazos de enrutamiento aprendices **Anexo 3.2** Pantallazo Asociación aprendices **Anexo 3.3** Pantallazo y/o correo con asociación de aprendices a certificar
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo con 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 noviembre 2022. **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de octubre **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de noviembre **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de noviembre
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	Durante el mes objeto de cobro **TITULADA 1** Fecha: 1-4 y 8-11 Técnico panadería Ficha: 2644687	**EVIDENCIAS 5** **Rendir los informes de las acciones.** **TITULADA 1** Fecha: 1-4 y 8-11. Técnico panadería

	Gestión y Autocontrol SIGA.	**COMPLEMENTARIA.** Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681339 **TITULADA 2** Fecha: 22-25 y 28-30 Técnico panadería Ficha: 2561604 -Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formativo”	Ficha: 2644687 **Anexo 5.1** Reporte cargue y envío formulario de avances proyecto productivo. **COMPLEMENTARIA.** Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681339 **Anexo 5.2** Reporte cargue y envío formulario de avances proyecto productivo **TITULADA 2** Fecha: 22-25 y 28-30 Técnico panadería Ficha: 2561604 **Anexo 5.3** Reporte cargue y envío 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. 7858950068 de la planilla, operador SOI y periodo mes de octubre 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 RAMIREZ ACERO
Contratista
C.C. No. 51691486

Recibí a satisfacción:

Firma
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.3351701 de 2022
Coordinador académico

EVIDENCIAS - NOV 2022

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

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

RV: PROGRAMACION NOVIEMBRE Y DICIEMBRE Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	**FECHA**	**8 al 11 Noviembre**	**15 al 18 Noviembre**	**21 al 25 Noviembre**	**28 Noviembre al 2 Diciembre**
	FICHA	2644687	POR DEFINIR	2561604	2561604
	PROGRAMA	Tc. Panaderia (SEP - 22)	Complementaria HMA. NUBIA ENIBELSY RODRIGUEZ PEÑA cel. 3112839613 fotocopias coordinacion academica	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)
	AMB	**SALON MUNICIPAL**	**POR DEFINIR**	**Salòn Comunal Barrio Magdalena**	**Salòn Comunal Barrio Magdalena**
	JORNADA	**Mañana**	**POR DEFINIR**	**Tarde**	**Tarde**
	HORARIO	**6 A.M. - 12 P.M.**	**POR DEFINIR**	**12 p.m. - 6 p.m.**	**12 p.m. - 6 p.m.**
	MUNICIPIO	**Sogamoso**	Zetaquira	**Sogamoso**	**Sogamoso**
	REUNIONES			**21 REUNION INSTRUCTORES - CEDEAGRO**	

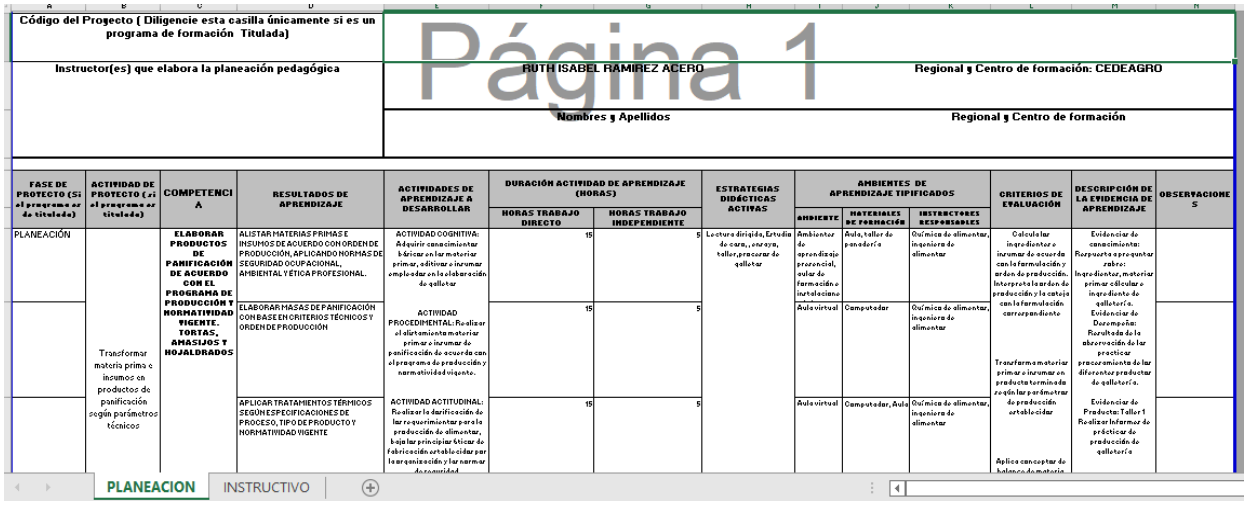
Anexo 1.1. Planeación pedagógica

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 TIPOLOGIA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio.	10	Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos.	Ambiente virtual	Objeto de aprendizaje: Clasificación y contaminación de alimentos.			Actividades iniciales - Cuestionario de sondeos previos. - Participar en el foro social. - Revisar la información dispuesta el enlace de "Información del Programa". - Participar en el "Foro de Dudas e Inquietudes" sobre las preguntas correspondientes. Foro Temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación"	
								RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Evidencia de conocimiento** Evaluación cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos"	
								CLASIFICA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN EN EL ORGANISMO.	**Evidencia producto:** Actividad interactiva "Compra de alimentos""	



EVIDENCIAS - NOV 2022

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

Anexo 1.2 Plan de trabajo

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO** **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** **PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE**

Programa de Formación:	TECNICO EN PANIFICACION	**Cód programa:** 6352	**Municipio:** SOGAMOSO
Proyecto Formativo:	TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICANDO NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.		
Fase del proyecto:	PLANEACION	**Código proyecto:**	
Instructor	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO		**FICHA: 2644687**
Actividad del proyecto:	REALIZAR EL BALANCE DE LAS FORMULAS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO		
Competencia:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.		
Resultado de Aprendizaje:	Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de		

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
1	GIOVANNA ALEJANDRA	PRIETO BOLIVAR	Resumen. El pan y su proceso de elaboración		X	1/11/2022		
			Taller conversión de unidades	X		3/11/2022		
			Taller balance de materia	X		8/11/2022		
			formato que le permita llevar registros de producción.	X	X	11/11/2022		
			Resumen. El pan y su proceso		X	1/11/2022		

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO** **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** **PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE**

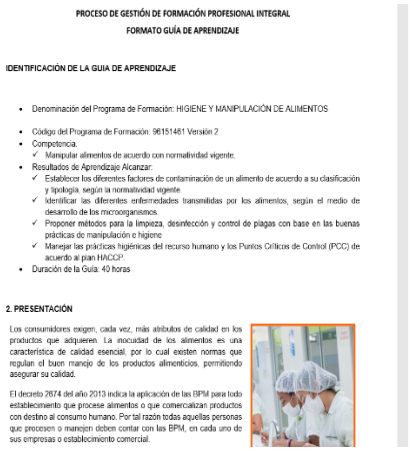
Programa de Formación:	TECNICO PANADERIA		Cód pro	635236 V 1	**FICHA: 2561604**
Proyecto Formativo:	NA				
Fase del proyecto:	NA	Código proyecto: NA	Instr:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	
Actividad del proyecto:	NA				
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN 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				
	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
1	CINDY YOMIRA	MORENO SALAMANCA	Taller 1. Materias primas e insumos. Formulaciones. Normatividad		X	24/09/2022		
			Taller 2. Informe de producción por masas elaboradas.		X	28/09/2022		
			Taller 3. Informe final de producción		X	30/09/2022		

EVIDENCIAS - NOV 2022

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

Anexo 1.3 Guías de aprendizaje.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

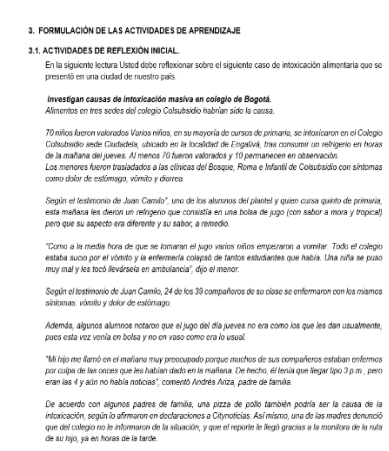
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

2. PRESENTACIÓN

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

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



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

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

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

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

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

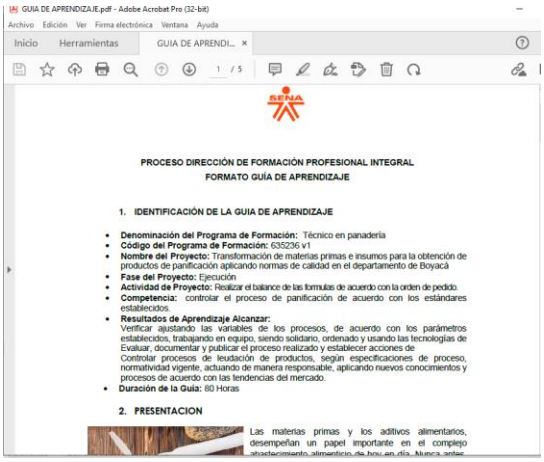
"Como a la media hora de que se tomaran el jugo varios niños empezaron a vomitar. Todo el colegio estaba sucio por el vómito y la enfermería colapsó de tantos estudiantes que había. Una niña se puso muy mal y les tocó llevársela en ambulancia", dijo el menor.

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

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

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

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



GUIA DE APRENDIZAJE.pdf - Adobe Acrobat Pro (32-bit)

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

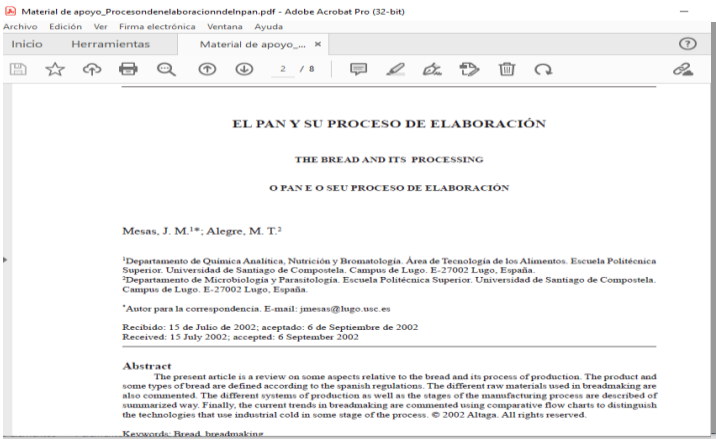
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en panadería
- **Código del Programa de Formación:** 635236 v1
- **Nombre del Proyecto:** Transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación aplicando normas de calidad en el departamento de Boyacá
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Realizar el balance de las formulas de acuerdo con la orden de pedido.
- **Competencia:** controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de Evaluar, documentar y publicar el proceso realizado y establecer acciones de Controlar procesos de leudación de productos, según especificaciones de proceso, normatividad vigente, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.
- **Duración de la Guía:** 80 Horas

2. PRESENTACION

Las materias primas y los aditivos alimentarios, desempeñan un papel importante en el complejo abastecimiento alimenticio de hoy en día. Nunca antes

Anexo 1.4 Material de apoyo.



Material de apoyo_Procesondenelaboracionndelnpan.pdf - Adobe Acrobat Pro (32-bit)

EL PAN Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN

THE BREAD AND ITS PROCESSING

O PAN E O SEU PROCESO DE ELABORACIÓN

Mesas, J. M.[1]*; Alegre, M. T.[2]

[1]Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Área de Tecnología de los Alimentos. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Santiago de Compostela. Campus de Lugo. E-27002 Lugo, España.
[2]Departamento de Microbiología y Parasitología. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Santiago de Compostela. Campus de Lugo. E-27002 Lugo, España.

*Autor para la correspondencia. E-mail: jmesas@lugo.usc.es

Recibido: 15 de Julio de 2002; aceptado: 6 de Septiembre de 2002
Received: 15 July 2002; accepted: 6 September 2002

Abstract

The present article is a review on some aspects relative to the bread and its process of production. The product and some types of bread are defined according to the spanish regulations. The different raw materials used in breadmaking are also commented. The different systems of production as well as the stages of the manufacturing process are described of summarized way. Finally, the current trends in breadmaking are commented using comparative flow charts to distinguish the technologies that use industrial cold in some stage of the process. © 2002 Altaga. All rights reserved.

Keywords: Bread, breadmaking



CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN

DE ALIMENTOS

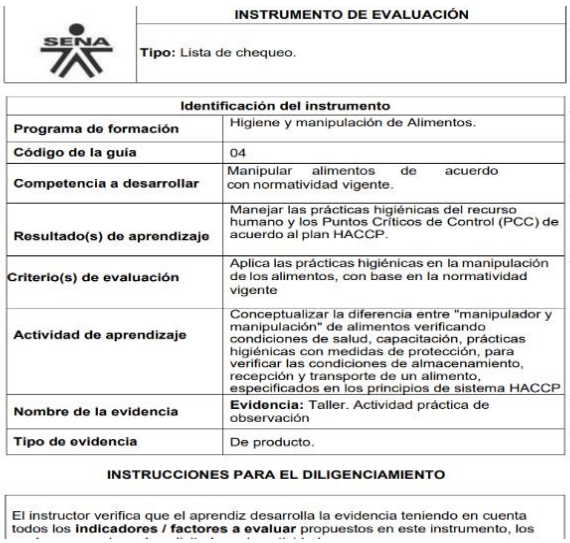
INTRODUCCIÓN

En esta actividad de aprendizaje se describen las características de los alimentos y su clasificación de acuerdo a su origen y función. También se encuentra información sobre la manipulación de los alimentos, la contaminación, la descomposición, los tipos de contaminación (química, física, biológica y cruzada) y los parámetros a verificar al momento de comprar alimentos.

FAVA - Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje

Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Tipo: Lista de chequeo.

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

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



Sistema de Gestión

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO: TALLER

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: (Día – Mes – Año): 3 de noviembre 2022	
Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION	
Proyecto de Formación: transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación aplicando normas de calidad en el departamento de Boyacá	
Nombre del Aprendiz:	FICHA: 2644687
Instructor: RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	

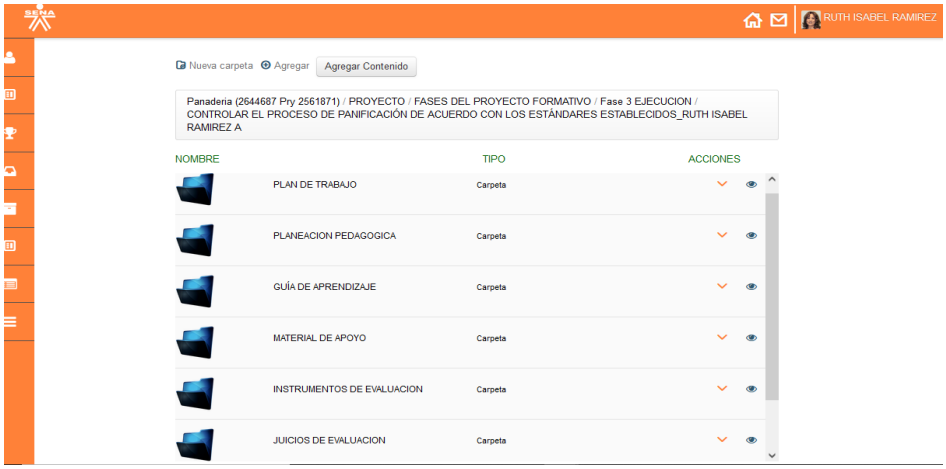
1. Si se desean preparar 1870 panes de 40 gramos cada uno, que cantidad de cada uno de los ingredientes se necesita si se va a utilizar la siguiente formulación y se sabe que el rendimiento es de 87%?

INGREDIENTES	%	Cantidad
Harina de trigo	100	
Agua + o -	58.3	
Levadura fresca	4.2	
Sal	2	

EVIDENCIAS - NOV 2022

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

Anexo 1.6 Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.



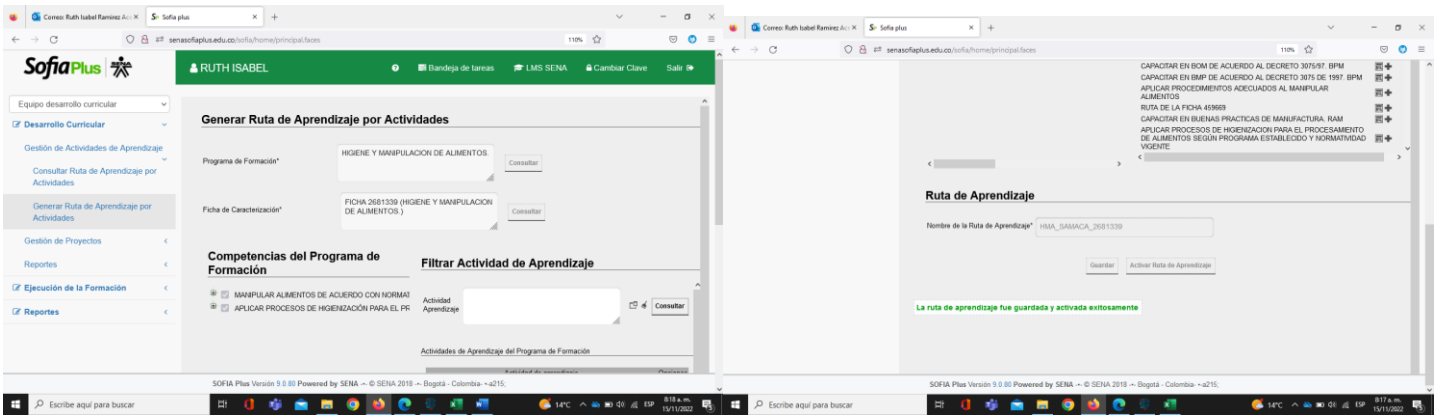
Obligación 2. Evidencia 2- Actividades académicas a las que sea convocado.
Anexo 2.1 Reunión de instructores

RV: PROGRAMACION NOVIEMBRE Y DICIEMBRE — Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	**FECHA**	**8 al 11 Noviembre**	**15 al 18 Noviembre**	**21 al 25 Noviembre**	**28 Noviembre al 2 Diciembre**
	FICHA	2644687	POR DEFINIR	2561604	2561604
	PROGRAMA	Tc. Panaderia (SEP - 22)	Complementaria HMA. NUBIA ENIBELSY RODRIGUEZ PEÑA cel. 3112839613 fotocopias coordinacion academica	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)
	AMB	**SALON MUNICIPAL**	**POR DEFINIR**	**Salòn Comunal Barrio Magdalena**	**Salòn Comunal Barrio Magdalena**
	JORNADA	**Mañana**	**POR DEFINIR**	**Tarde**	**Tarde**
	HORARIO	**6 A.M. - 12 P.M.**	**POR DEFINIR**	**12 p.m. - 6 p.m.**	**12 p.m. - 6 p.m.**
	MUNICIPIO	**Sogamoso**	Zetaquira	**Sogamoso**	**Sogamoso**
	REUNIONES			**21 REUNION INSTRUCTORES - CEDEAGRO**	

Obligacion 3 - Evidencia 3- Registrar, verificar, actualizar

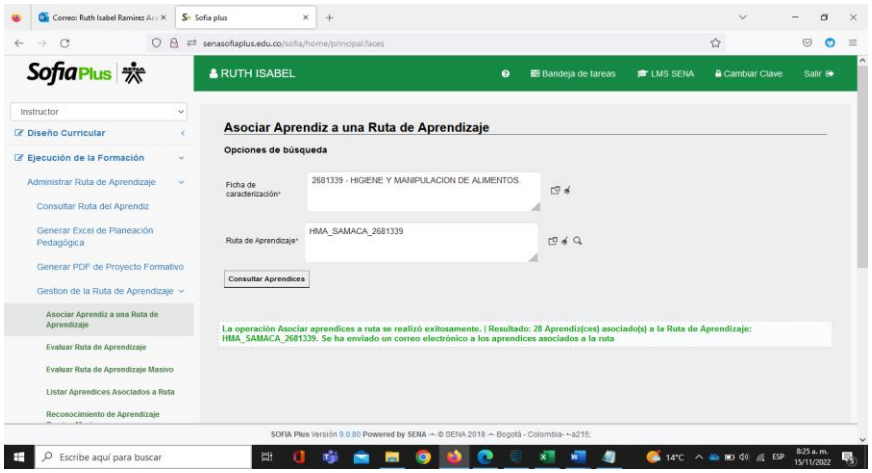
***Anexo 3.1** Pantallazos de enrutamiento aprendices*



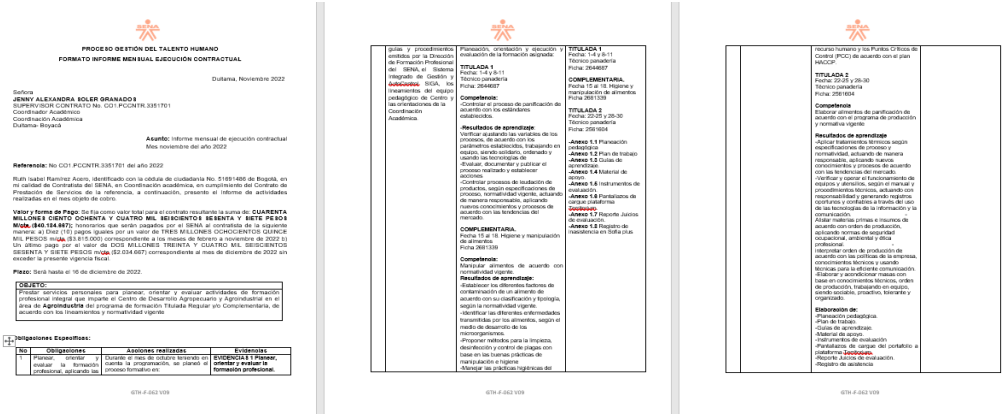
EVIDENCIAS - NOV 2022

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

Anexo 3.2 Pantallazo Asociación aprendices



Obligacion 4 - Evidencia 4- Aportar de manera oportuna la documentación
Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes noviembre 2022.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Noviembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER ORANADO S
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes noviembre 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 SEICIENTOS 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 pago por valor de CUATRO MILLONES DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL DESCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte. ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 un excelar 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	Durante el mes de octubre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIA 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

GTH-F-062 V09

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

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

TITULADA 1
Fecha: 1-4 y 8-11
Técnico panadería
Ficha: 2644607

Competencias:
-Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.

-Resultados de aprendizaje
-Evaluar, documentar y publicar el proceso realizado y establecer mejoras.
-Controlar procesos de laudación de productos, según especificaciones de proceso, normatividad vigente, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

COMPLEMENTARIA.
Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos
Ficha 2681339

Competencia:
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultados de aprendizaje:
-Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
-Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
-Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene
-Manejar las prácticas higiénicas del

TITULADA 1
Fecha: 1-4 y 8-11
Técnico panadería
Ficha: 2644607

COMPLEMENTARIA.
Fecha 15 al 18. Higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2681339

TITULADA 2
Fecha: 22-25 y 26-30
Técnico panadería
Ficha: 2581604

Competencia
Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de aprendizaje
-Aplicar tratamientos térmicos según el producto y normativa de inocuidad, 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 normatividad vigente, 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, normatividad vigente de seguridad ocupacional, ambiental y ético profesional.
-Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación.
-Realizar cálculos matemáticos con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.

Elaboración de:
-Material de cartelpicina.
-Plan de trabajo.
-Guías de aprendizaje.
-Material de apoyo
-Instrumentos de evaluación
-Pantallazo de cargue del portafolio a plataforma ~~Sociolaes~~.
-Reporte Juicios de evaluación.
-Registro de asistencia.

GTH-F-062 V09

recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP.

TITULADA 2
Fecha: 22-25 y 26-30
Técnico panadería
Ficha: 2581604

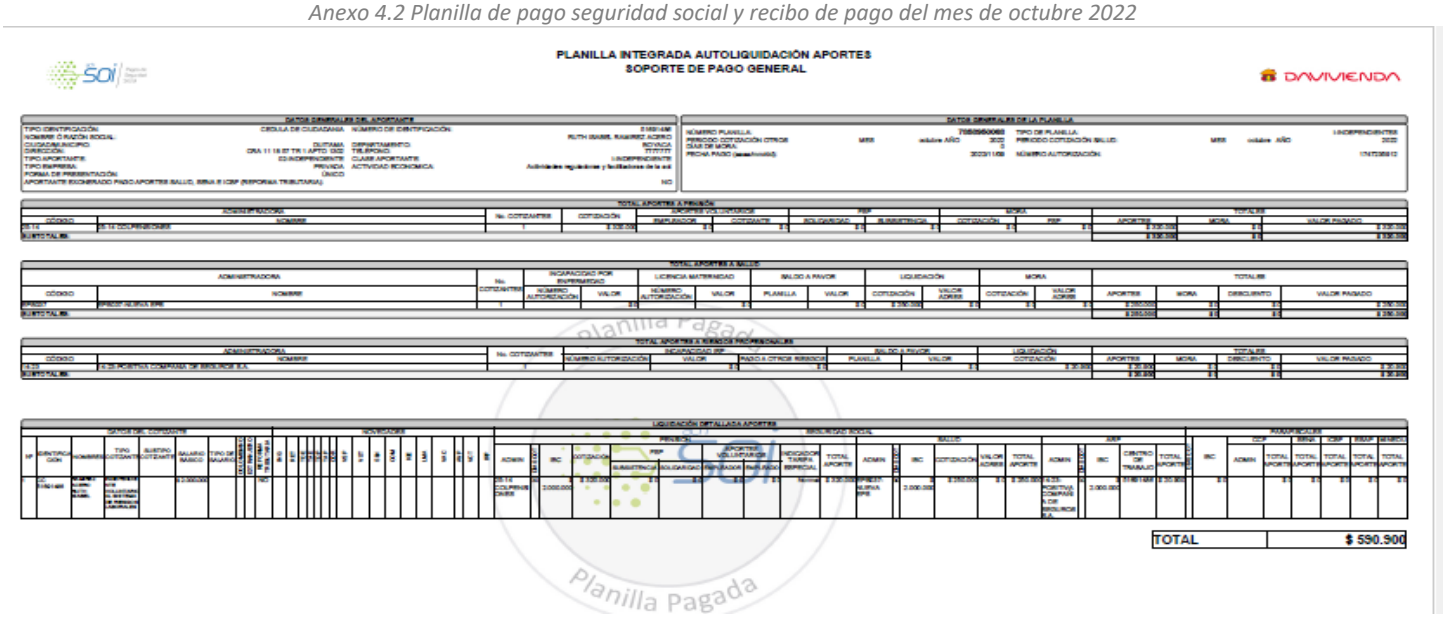
Competencia
Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de aprendizaje
-Aplicar tratamientos térmicos según el producto y normativa de inocuidad, 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 normatividad vigente, 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, normatividad vigente de seguridad ocupacional, ambiental y ético profesional.
-Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación.
-Realizar cálculos matemáticos con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.

Elaboración de:
-Material de cartelpicina.
-Plan de trabajo.
-Guías de aprendizaje.
-Material de apoyo
-Instrumentos de evaluación
-Pantallazo de cargue del portafolio a plataforma ~~Sociolaes~~.
-Reporte Juicios de evaluación.
-Registro de asistencia.

GTH-F-062 V09

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



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

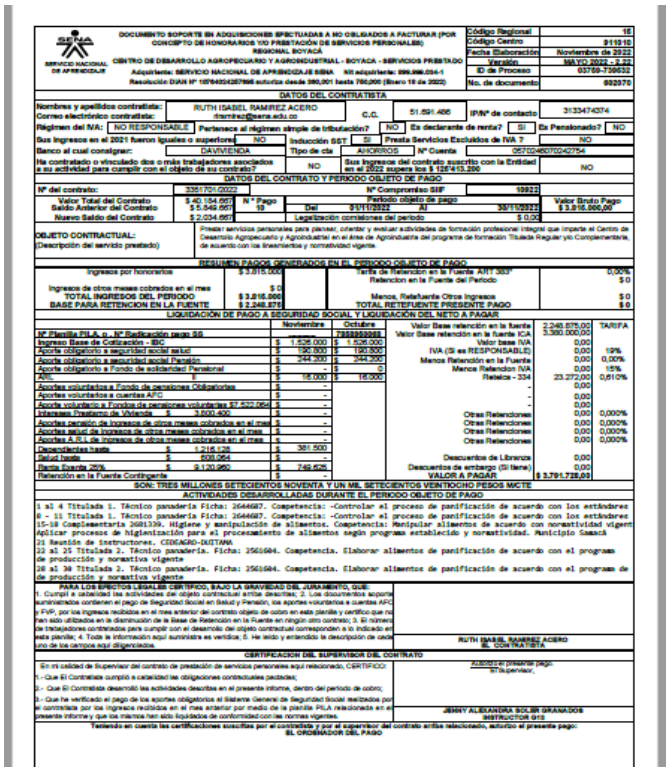
TOTAL	$ 590.900

Planilla Pagada

EVIDENCIAS - NOV 2022

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

Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de noviembre 2022



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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE — REGIONAL BOYACÁ

CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - SERVICIOS PRESTADO

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

Resolución DIAN Nº 18764034287666 autoriza desde 390,001 hasta 780,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	18
Código Centro	9110116
Fecha Elaboración	Noviembre de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2.22
ID de Proceso	03709-739032
No. de documento	802070

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	C.C.	51.691.406	IP/N° de contacto	3133474374
Correo electrónico contratista:	rramirez@sena.edu.co				
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta?	SI / 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	057024600702-02754
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 $ 126'410.290			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	3351701/2022			Nº Compromiso SIIF	10822		
Valor Total del Contrato	$ 40.154.667	N ° Pago	10	Periodo objeto de pago	Del 01/11/2022	Al 30/11/2022	Valor Bruto Pago $ 3.915.000,00
Saldo Anterior del Contrato	$ 5.848.667						
Nuevo Saldo del Contrato	$ 2.034.667			Legalización comisiones del periodo		$ 0,00	

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

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.915.000	Tarifa de Retención en la Fuente ART 383°	0,00%
		Retención en la Fuente del Período	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.915.000	Menos, Retefuente Otros ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.346.875	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

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

	Noviembre	Octubre			TARIFA
Nº Planilla PILA o - Nº Radicación pago SS		79939500068	Valor Base retención en la fuente	2.346.875,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.526.000	$ 1.526.000	Valor Base retención en la fuente ICA	5.380.000,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 190.800	$ 190.800	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 244.200	$ 244.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL	$ -	$ 16.000	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		Reteica - 334	23.272,00	0,610%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -			0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.264	$ -			0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -			0,00	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ 381.500		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 608.064	$ -				
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 749.626		Descuentos de Libranza	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		Descuentos de embargo (Si tiene)	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 4 Titulada 1. Técnico panadería Ficha: 2644687. Competencia: -Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares
8 - 11 Titulada 1. Técnico panadería Ficha: 2644687. Competencia: -Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares
15-18 Complementaria 2681339. Higiene y manipulación de alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigent
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad. Municipio Samacá
21 Reunión de instructores. CEDEAGRO-DAITANA
22 al 25 Titulada 2. Técnico panadería. Ficha: 2561684. Competencia. Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente
28 al 30 Titulada 2. Técnico panadería. Ficha: 2561684. Competencia. Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

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 aportados y/o 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.

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 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,

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
INSTRUCTOR GIS

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

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.



FORMACION Y EVOLUCION DE LOS PROYECTOS FORMATIVOS,CEDEAGRO 2022

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

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

* Obligatorio

1. Nombre Instructor(a) *

Ruth Isabel Ramirez Acero

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

Otras

2644687_PANADERIA