PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, **NOVIEMBRE** de 2022

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

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

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

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

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

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

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el	Aplicar protocolos de bioseguridad en los lugares de formación y en el CISM	**ANEXO 1** **Archivo fotográfico**

	Centro de formación y ambientes.		**uso elementos de biosegiridad**
2	Orientar los procesos de aprendizaje y formación profesional de conformidad con el diseño curricular, las metodologías de aprendizaje, las Políticas Institucionales, la normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P- 006, que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato.	Se realizan cuatro cursos complementarios de MANIPULACION DE ALIMENTOS solicitado por la Gobernación del Meta, con ficha No.2681908 con 35 aprendices en el municipio de puerto concordia-Meta, ficha 2681931 con 26 aprendices en el municipio de fuente de oro, ficha 2681950 con 29 aprendices y por último en el municipio de puerto concordia con 27 aprendices, para población vulnerable, desplazada, mujeres cabeza de familia, Jóvenes al margen de la ley, la cual lo aprendices aplican la normatividad vigente.	**ANEXO 2** **Planeación, reporte sofia**
3	Participar activamente en los equipos de diseño y desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes de conocimiento o tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el planteamiento de la planeación pedagógica, la elaboración de recursos didácticos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, el diseño de técnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, el análisis del avance del proceso de formación y de ser requerido plantear actividades pedagógicas complementarias entre otras. las jornadas de diseño y desarrollo curricular, si es convocado por la Red de Conocimiento, así mismo entregar los productos de cada jornada (actas de reunión de la Red o del Equipo Ejecutor del Programa, Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

	Evaluación, entre otros).		
4	Dar cumplimiento con la programación de horas establecidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la entidad.	**Se realiza todos los meses y se entrega los tiempos del instructor descargados en la plataforma de sofiaplus .edu.co a la cuenta de cada mes**	**ANEXO 3** horas instructor, Reporte de tiempo de SOFIA PLUS
5	Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
6	Registrar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, la información académica y todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: – Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de inasistencias. – Reportar los asistentes a la formación que no se encuentran matriculados e impedir su asistencia. – Concertar planes de mejoramiento. – Registro de seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. – Elaborar acta de cierre de etapa lectiva o productiva.	Se realizan cuatro cursos complementarios de MANIPULACION DE ALIMENTOS solicitado por la Gobernación del Meta, con ficha No.2681908 con 35 aprendices en el municipio de puerto concordia-Meta, ficha 2681931 con 26 aprendices en el municipio de fuente de oro, ficha 2681950 con 29 aprendices y por último en el municipio de puerto concordia con 27 aprendices, para población vulnerable, desplazada, mujeres cabeza de familia, Jóvenes al margen de la ley, la cual lo aprendices aplican la normatividad vigente.	**ANEXO 4** crear rutas de aprendizaje y asociar aprendices
7	Mantener actualizada la información del portafolio de evidencias del instructor requerida por la Guía para Desarrollar Procesos Formativos GFPI-F-013 usando y gestionando las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**

8	Realizar la revisión del diseño curricular y el análisis frente a la ejecución de la formación profesional, y presentar las observaciones a través de acta, si así se requiere.	SE REVISA Y ACTUALIZAN GUIAS DE APRENDISAJE	**ANEXO 5** guias de aprendisajes
9	Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral, como: plan de trabajo, guías de aprendizaje, actas con planes de mejoramiento, novedades, seguimiento a etapa productiva, registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formación profesional. Actualizar el cargue de la anterior información mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM.	se ejecutan adtividades por los aprendices relacionadas con la guia de aprendisaje. Tomando los planes pedagógicos citados por el instructor en la guía.	**ANEXO 6** Evidencia producto
10	Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
11	Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio digital al Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM, el día 25 de cada mes, mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM.	Se entregan acorde al plazo estipulado por la supervisión, para la revisión y aprobación (Informe mensual del instructor-programado para el mes de octubre, informe de supervisión)	**ANEXO 7** horas de instructor mes cotubre, y formatos de informes de supervicion
12	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol,	Utilizar las plataformas tecnológicas institucionales COMO COMPROMISO Y SENASOFIAPLUS	**ANEXO 8** platformas

	actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo. Tener conocimiento y dominio de las herramientas de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones y actualizarse constantemente, para aplicarlas en el desarrollo del contrato, y en la presentación de los reportes e informes entre otras.		tecnologicas
13	Ajustar y atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación, en las que aplique para el programa de desplazados.	Se atieneden las solicitudes de las juantas de acción comunal, asociaciones, fundaciones, alcaldías y Gobernaciones en cursos complementarios para dicha población.	**ANEXO 9** cartas solicitudes cursos
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
15	Dar cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, en caso de aplicar para los instructores de formación virtual en todos los niveles	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
16	Prestar apoyo a la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	**NO EVIDENCIAS**
17	Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución de este, presentando los soportes de las actividades en digital en el One drive dispuesto para tal fin.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
18	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y Sistema de Prospectiva, Vigilancia e Inteligencia Organizacional –	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**

	PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.		
19	Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
20	Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
21	Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago de los honorarios, entre otros requisitos.	Entrega la planilla del sistema de seguridad social integral Aportes en Linea No. 9442000027 del mes de OCTUBRE de 2022. Decreto 1273....	**ANEXO 10** planilla pago seguridad
22	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Esta acción se ejecutará anualmente y cuando obtengamos un certificado de capacitación	**ANEXO 11** SIGEP Certifico que la información de mi hoja de vida se encuentra actualizada.
23	Registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual.	Esta acción se ejecutará mes a mes	**ANEXO 12** actualización SECOP II
24	Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas; dando cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
25	Programar y ejecutar actividades de	Esta acción se ejecutará	**NO EVIDENCIAS**

	aprendizaje en las se haga uso de la bibliografía de la biblioteca del Centro de Industria y Servicios del Meta y del Sistema de Bibliotecas SENA. De acuerdo con la consulta del material bibliográfico sugerir la bibliografía de acuerdo a los diseños curriculares para la adquisición anual de libros para los programas de formación del Centro de Industria y Servicios del Meta.	cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
26	Participar en los equipos, grupos, comités (evaluación de ofertas y demás), proyectos e instancias institucionales que lo requieran, incluyendo proyectos de Cooperación nacional e internacional en los cuales el Centro participe.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
27	Mantener el certificado por competencias laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	**ANEXO 13** Certificación norma NIVEL INTERMEDIO-Orientar formación de acuerdo con procedimientos técnicos normativa.
28	Apoyar la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	solicitud Materiales de formación para el programa de Complementaria desplazados (Ofimática). cotizando y buscando codigas orions y sigep No se realizaron solicitudes de materiales de fromación durante el presente mes	**NO EVIDENCIAS**
29	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	solicitudes de programas de formación complementaria, prestar servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia el la población vulnerable y desplazada, en el departamento del Meta.	**ANEXO 14** fotos evidencias cursos

30	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Formación impartida dentro y fuera, donde el CISM tiene jurisdicción.	**NO EVIDENCIAS**

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de planilla 9442000027, de Aportes en Linea del periodo **OCTUBRE 2022**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

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

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

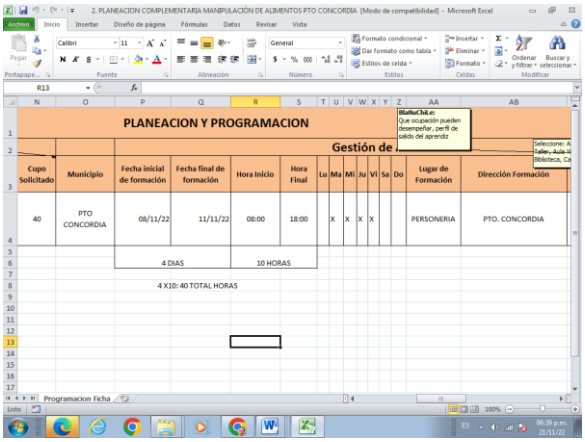
ANEXO 1

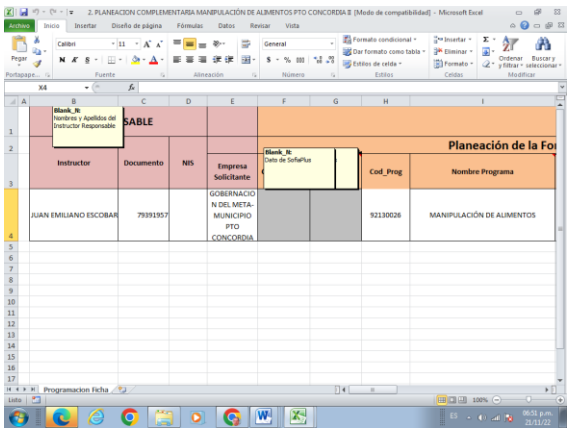
ARCHIVO FOTOGRÁFICO USO ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD

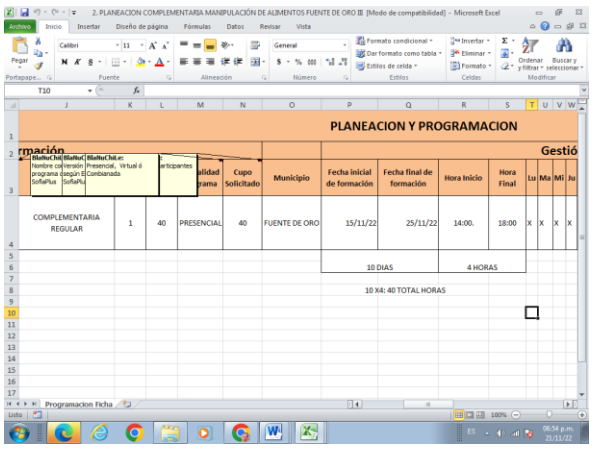


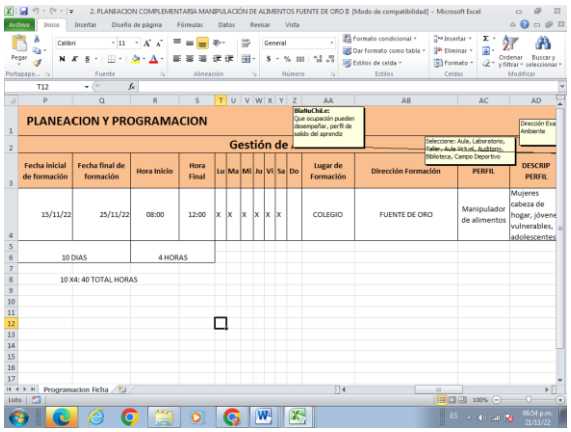
ANEXO 2

PLANEACIÓN, REPORTE SOFIA



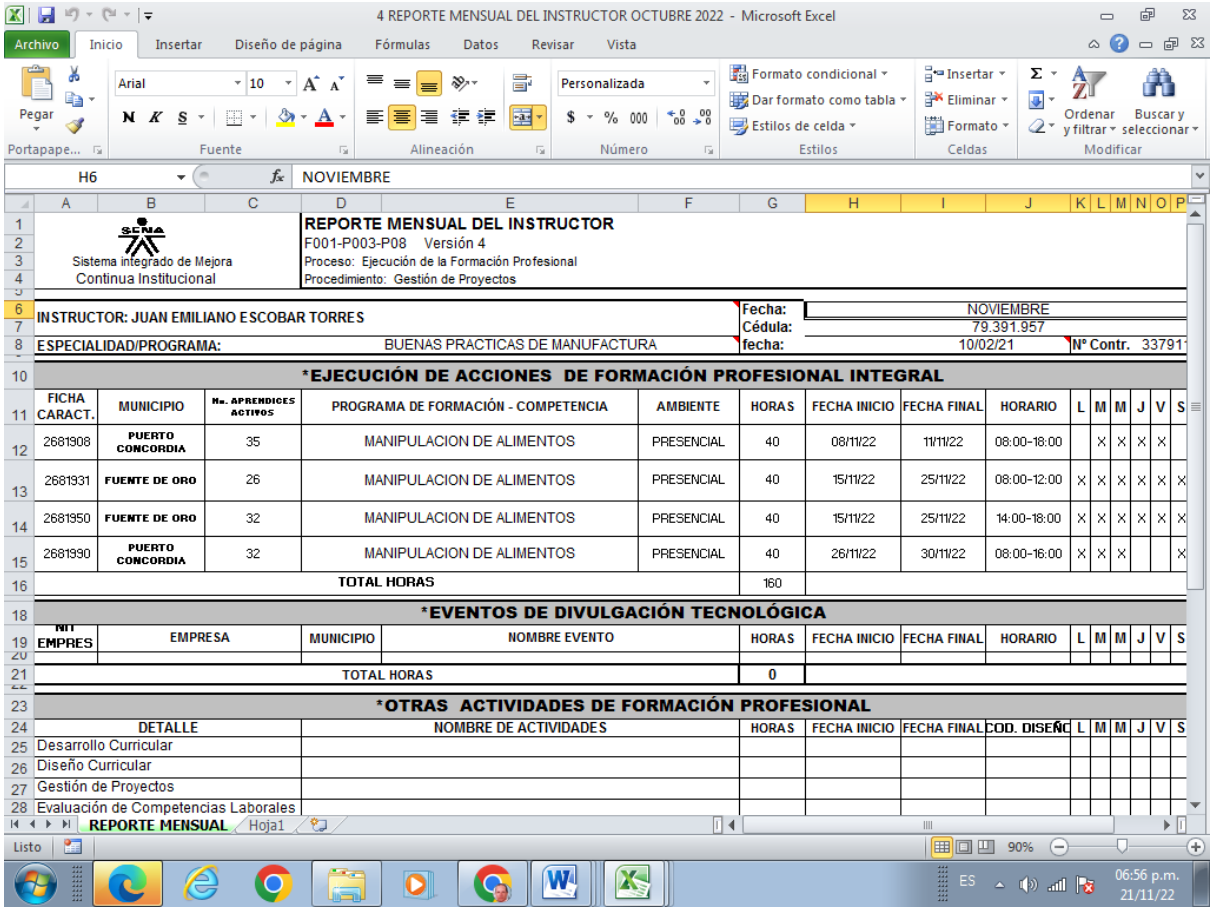






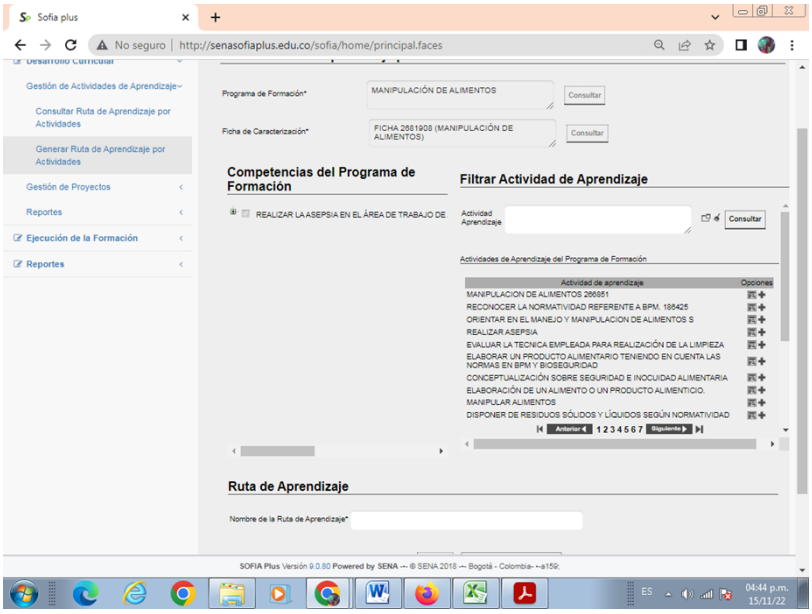
ANEXO 3

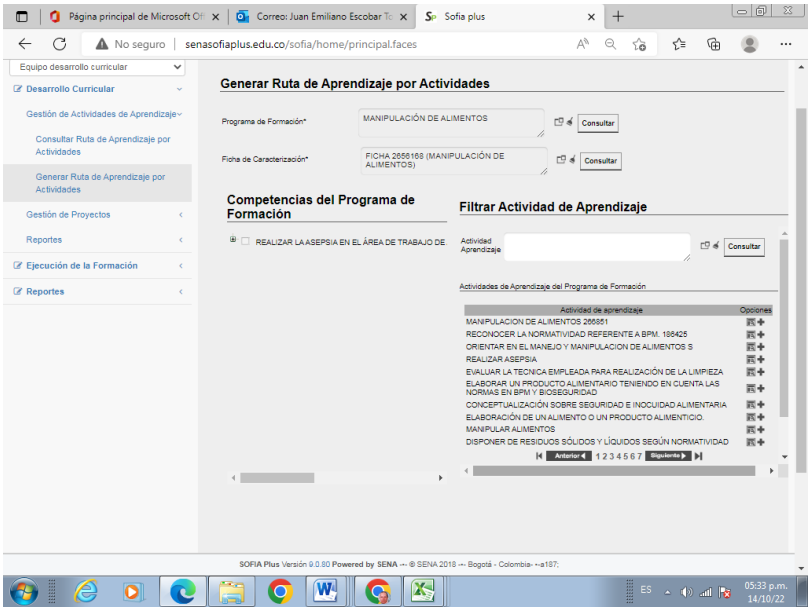
HORAS INSTRUCTOR

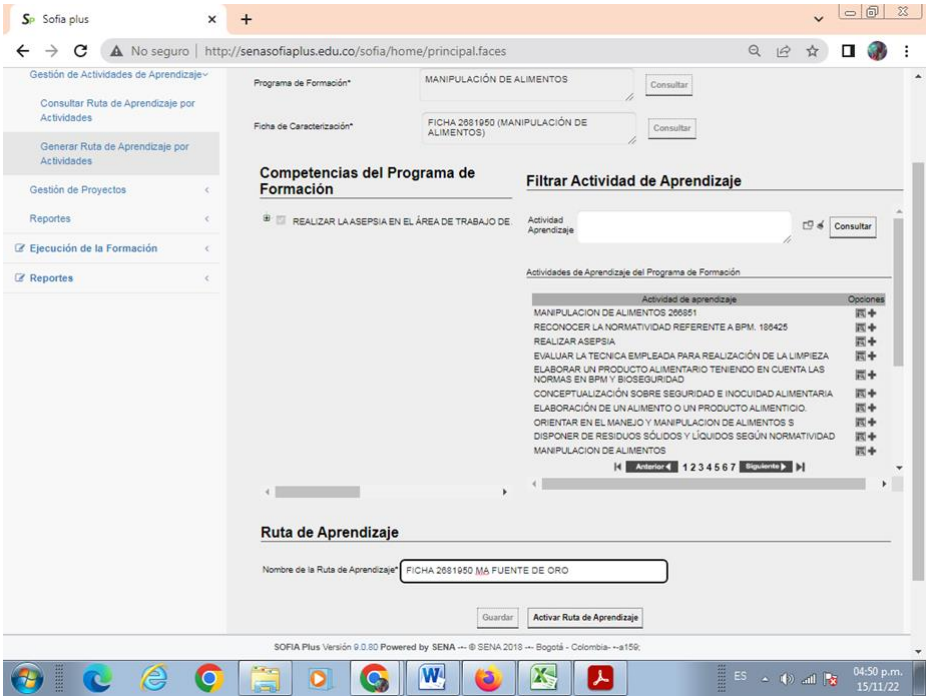


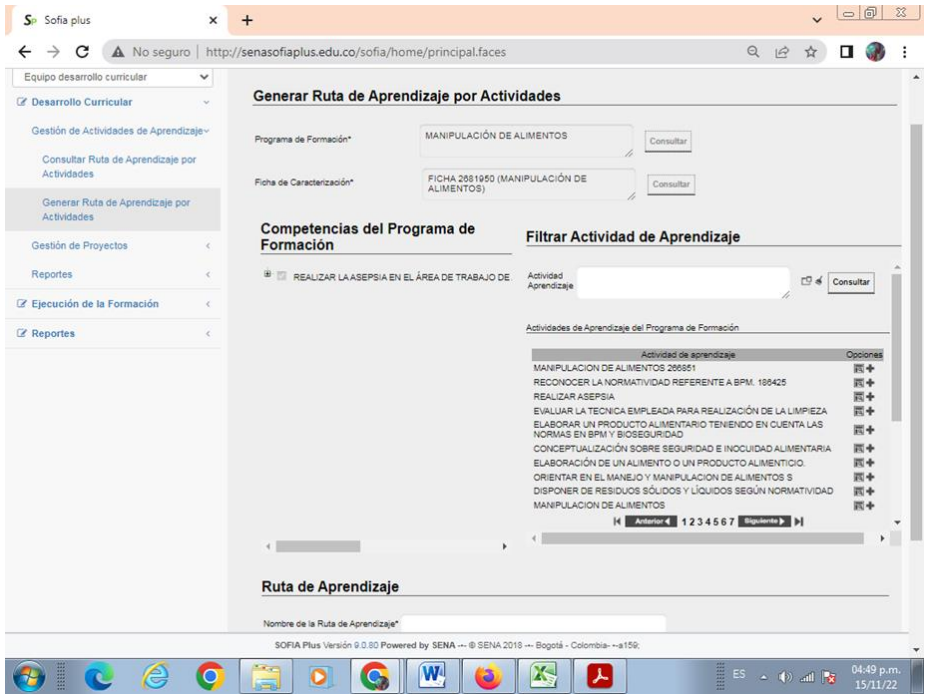
ANAEXO 4

CREAR RUTAS DE APRENDIZAJE Y ASOCIAR APRENDICES



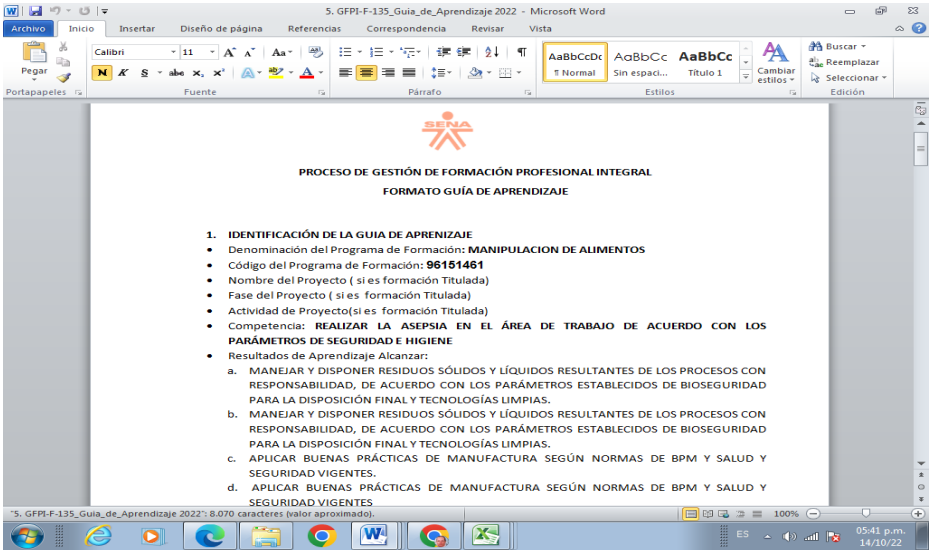



Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2681950 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE.
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 266851
RECONOCER LA NORMATIVIDAD REFERENTE A BPM. 186425
REALIZAR ASEPSIA
EVALUAR LA TECNICA EMPLEADA PARA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA
ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS EN BPM Y BIOSEGURIDAD
CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO O UN PRODUCTO ALIMENTICIO.
ORIENTAR EN EL MANEJO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS S
DISPONER DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN NORMATIVIDAD
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje* FICHA 2681950 MA FUENTE DE ORO
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a159;
ES
04:50 p.m.
15/11/22


Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2681950 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE.
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 266851
RECONOCER LA NORMATIVIDAD REFERENTE A BPM. 186425
REALIZAR ASEPSIA
EVALUAR LA TECNICA EMPLEADA PARA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA
ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS EN BPM Y BIOSEGURIDAD
CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO O UN PRODUCTO ALIMENTICIO.
ORIENTAR EN EL MANEJO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS S
DISPONER DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN NORMATIVIDAD
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a159;
ES
04:49 p.m.
15/11/22

ANEXO 5

GUIAS DE APRENDIZAJES



5. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje 2022 - Microsoft Word

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE**
- Denominación del Programa de Formación: **MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: **REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  a. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
  b. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
  c. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.
  d. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

"5. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje 2022": 8.070 caracteres (valor aproximado).

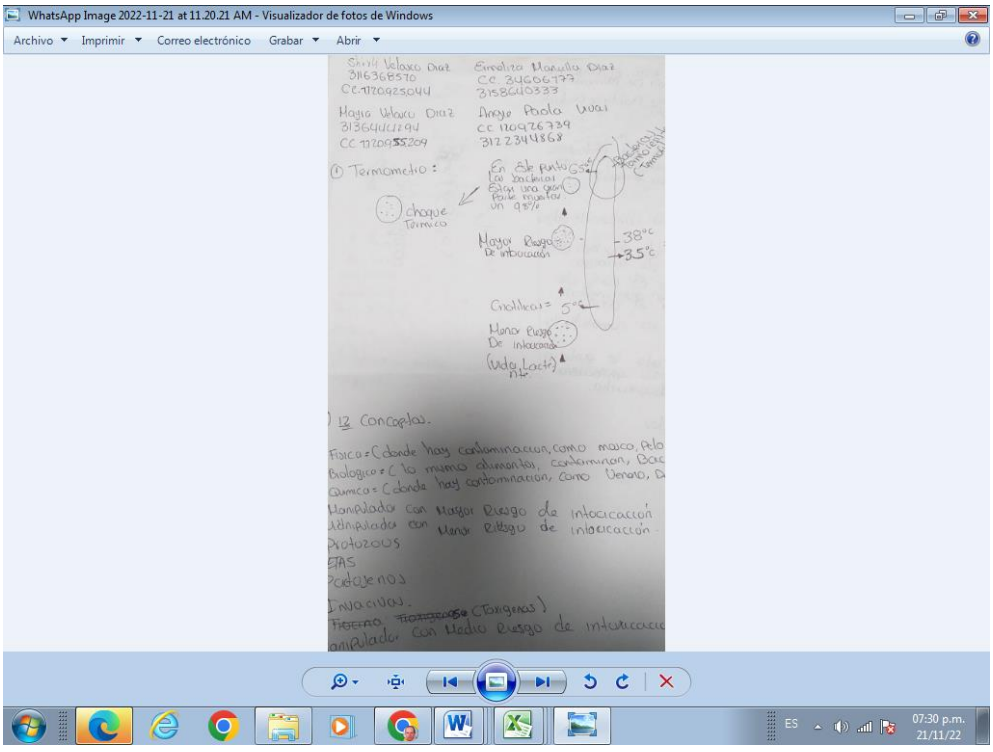
ANEXO 6

EVIDENCIA

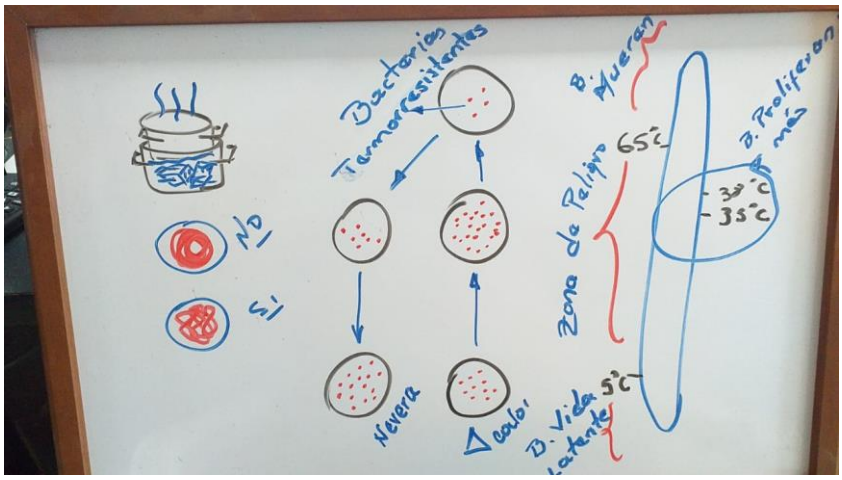


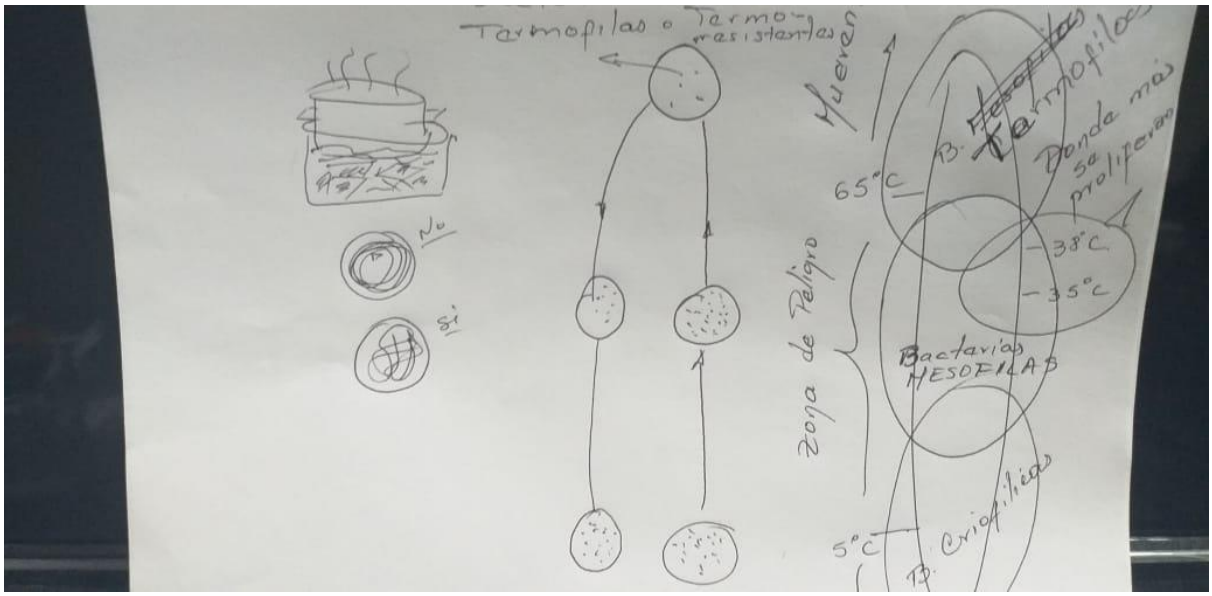
WhatsApp Image 2022-11-21 at 1.02.44 PM (2) - Visualizador de fotos de Windows

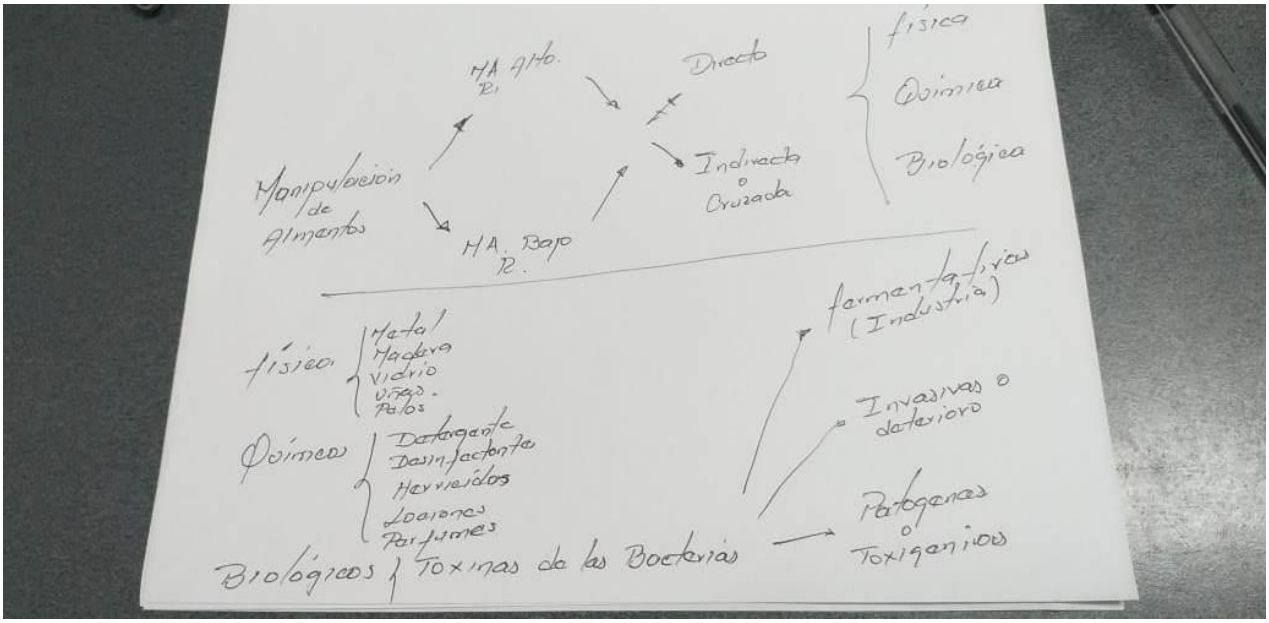

WhatsApp Image 2022-11-21 at 1.02.44 PM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo Imprimir Correo electrónico Grabar Abrir
ES
07:28 p.m.
21/11/22


WhatsApp Image 2022-11-21 at 11.20.21 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo Imprimir Correo electrónico Grabar Abrir
ES
07:30 p.m.
21/11/22



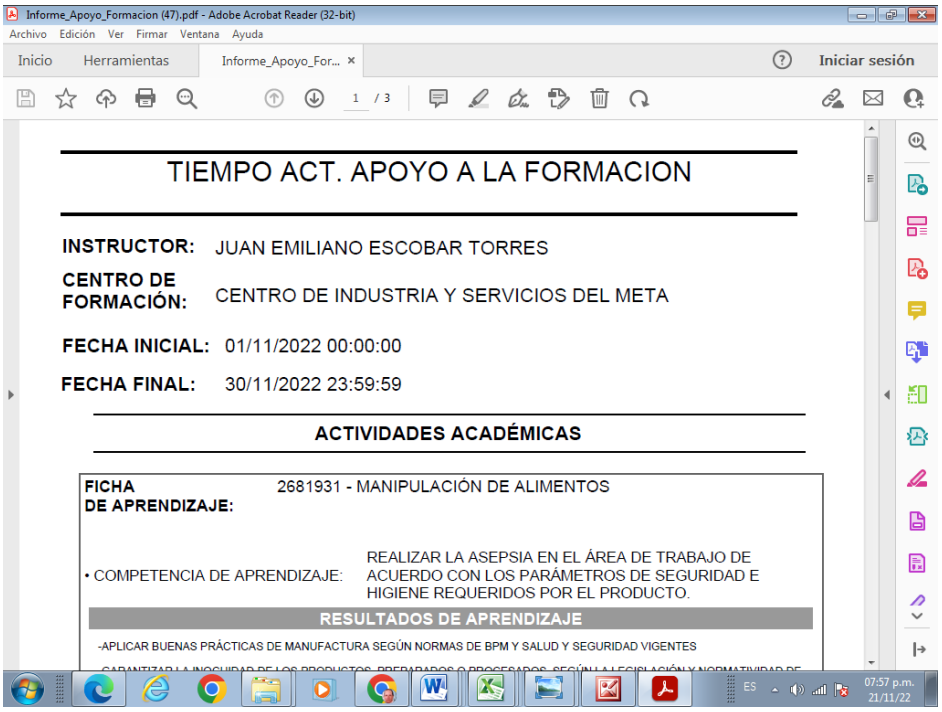

Bacterias Termoresistentes
No
Si
Nevera
Calor
B. Mueren
Zona de Peligro
65°C
35°C
B. Vida latente
5°C
B. Proliferan más


Termofilas o Termo-
resistentes
Mueren
65°C
Zona de Peligro
5°C
Bacterias
MESOFILAS
Donde mas se proliferan
35°C
38°C
No
Si


Manipulacion de Alimentos
MA Alto R.
MA. Bajo R.
Directa
Indirecta o Cruzada
Física
Química
Biológica
Física
Metal
Madera
Vidrio
Viruta
Pelos
Químicos
Detergente
Desinfectante
Herbicidas
Colorantes
Perfumes
Biológicos
Toxinas de las Bacterias
farmacéuticas (Industria)
Invasivas o deterioro
Patogenas o Toxigenicos

ANEXO 7

HORAS DE INSTRUCTOR MES OCTUBRE, Y FORMATOS DE INFORMES DE SUPERVICION



Informe_Apoyo_Formacion (47).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas Informe_Apoyo_For... Iniciar sesión

1 / 3

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

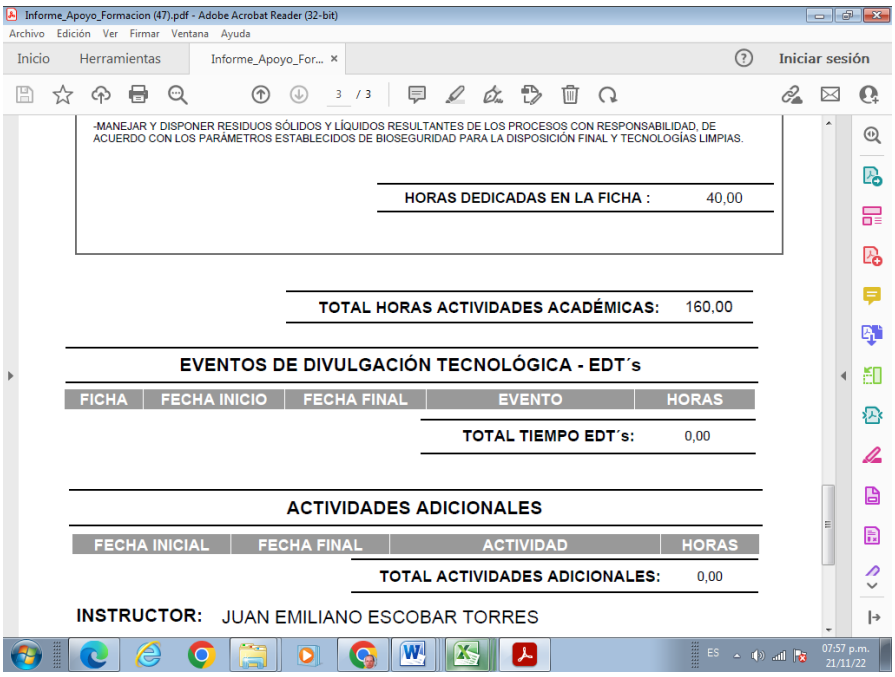
ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2681931 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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



Informe_Apoyo_Formacion (47).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas Informe_Apoyo_For... Iniciar sesión

3 / 3

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

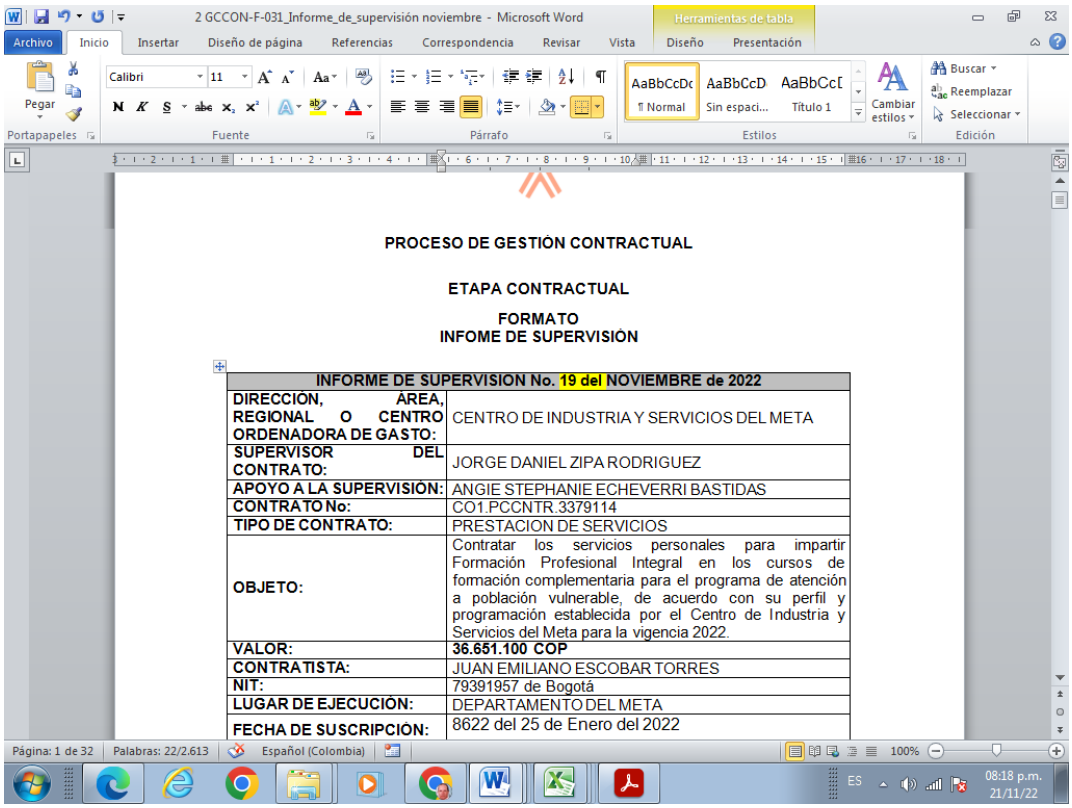
TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

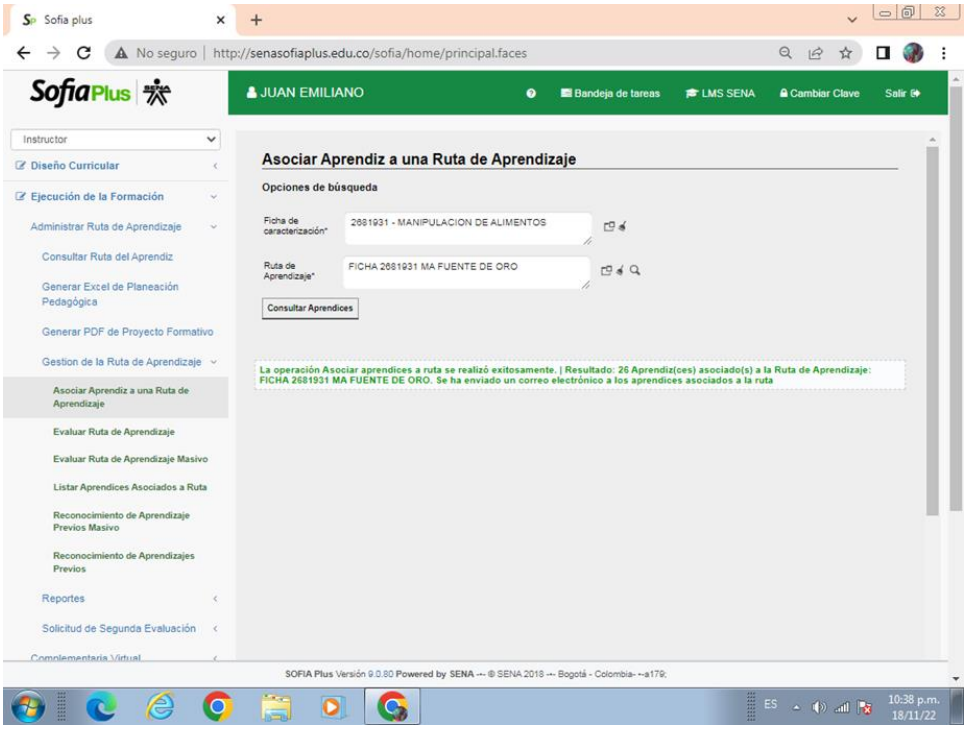
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

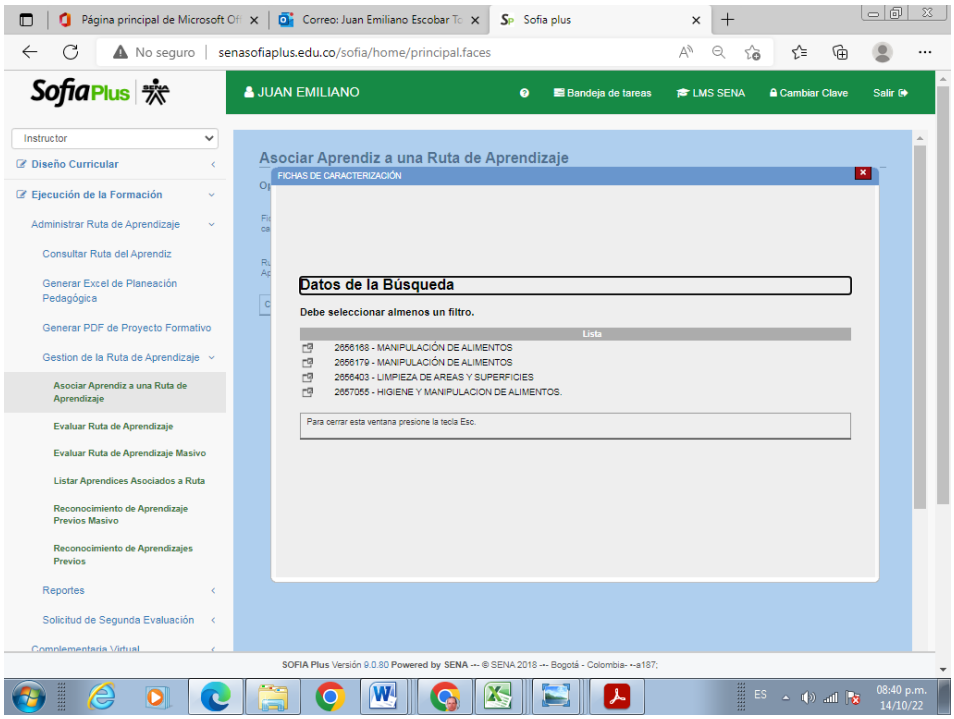
INFORME DE SUPERVISION No. 19 del NOVIEMBRE de 2022	
DIRECCIÓN, AREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	ANGIE STEPHANIE ECHEVERRI BASTIDAS
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3379114
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS
OBJETO:	Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2022.
VALOR:	36.651.100 COP
CONTRATISTA:	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
NIT:	79391957 de Bogotá
LUGAR DE EJECUCIÓN:	DEPARTAMENTO DEL META
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	8622 del 25 de Enero del 2022

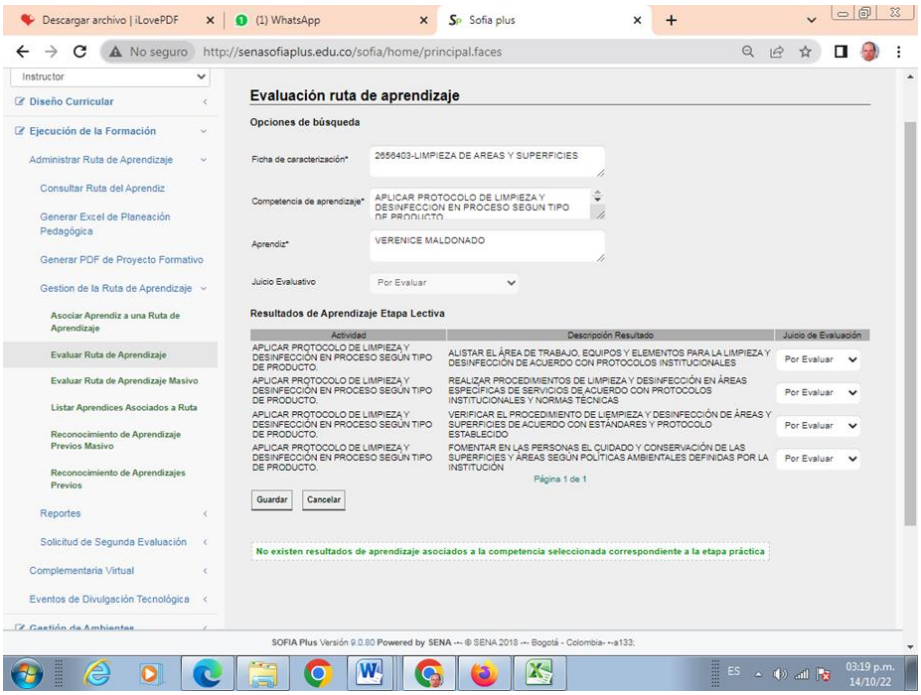
ANEXO 8

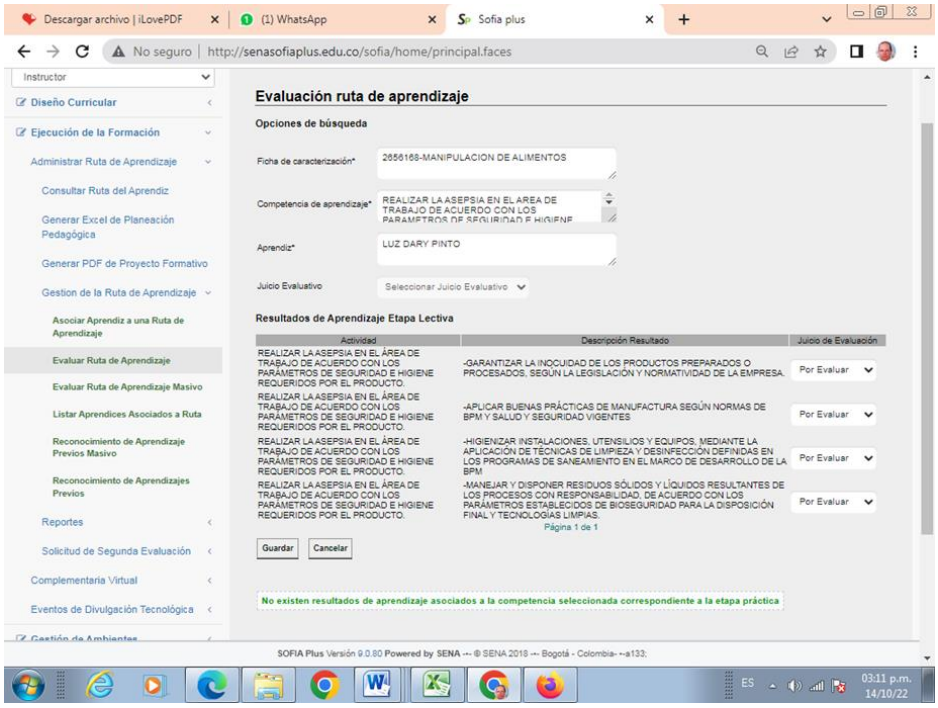
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS

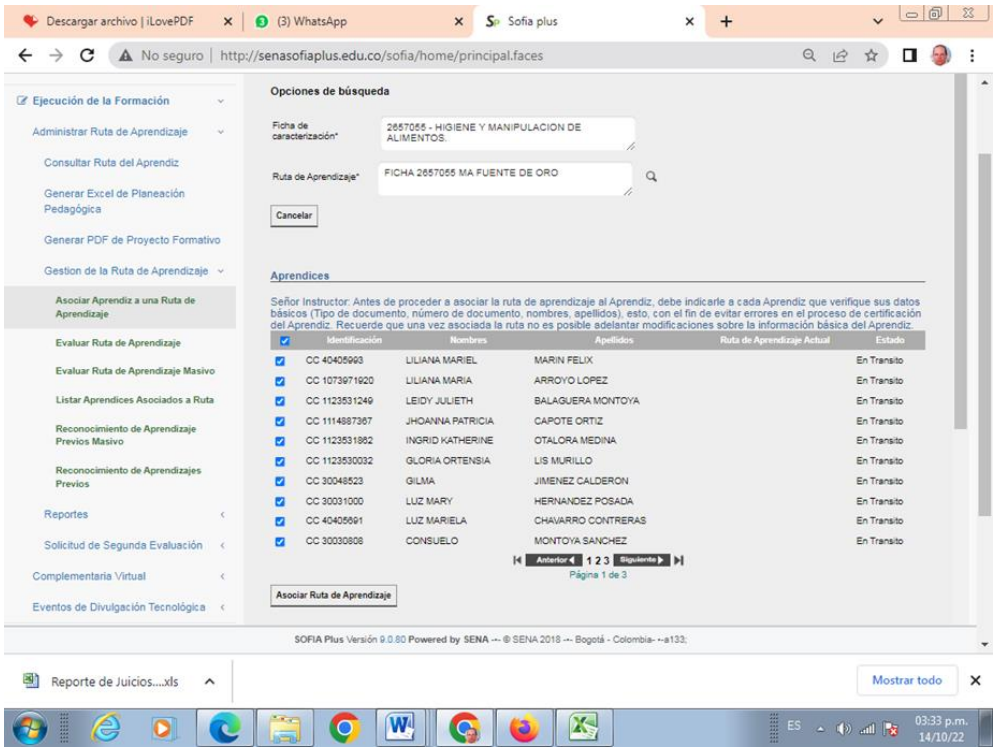



Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JUAN EMILIANO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2681931 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 2681931 MA FUENTE DE ORO
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 2681931 MA FUENTE DE ORO. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
10:38 p.m.
18/11/22


Página principal de Microsoft Of
Correo: Juan Emiliano Escobar To
Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JUAN EMILIANO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
FICHAS DE CARACTERIZACIÓN
Datos de la Búsqueda
Debe seleccionar almenos un filtro.
Lista
2656168 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2656179 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2656403 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
2657055 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
08:40 p.m.
14/10/22

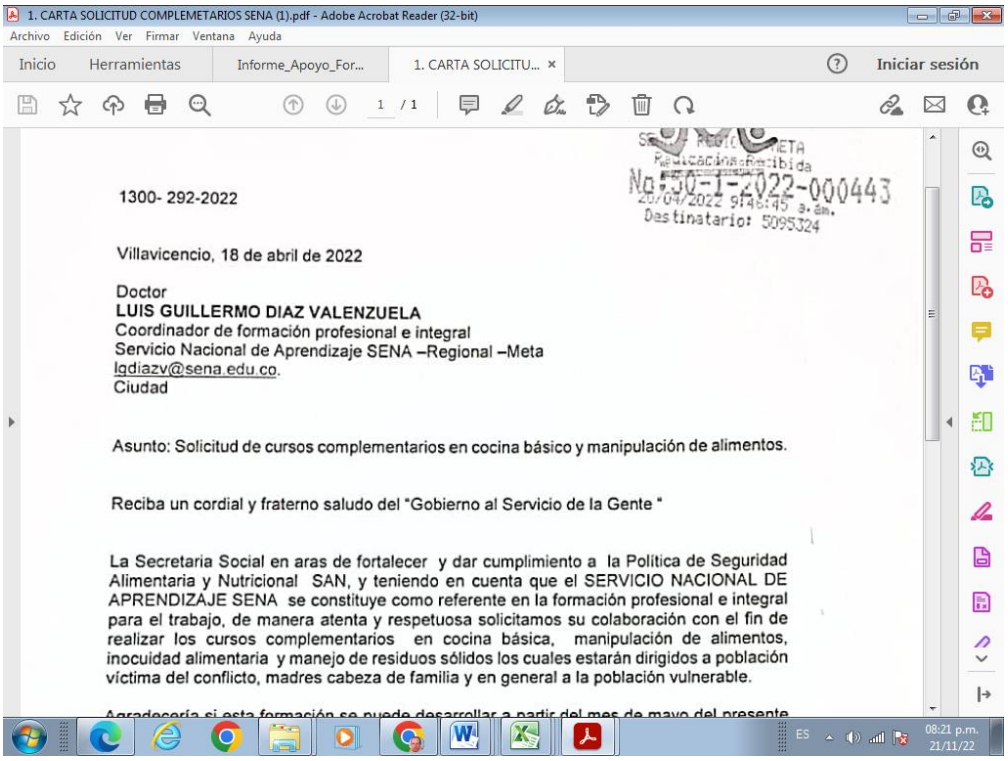

Descargar archivo | iLovePDF
(1) WhatsApp
Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2656403-LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
Competencia de aprendizaje*
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGUN TIPO DE PRODUCTO
Aprendiz*
VERENICE MALDONADO
Juicio Evaluativo
Por Evaluar
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y ELEMENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE SERVICIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES Y NORMAS TÉCNICAS
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
VERIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES Y PROTOCOLO ESTABLECIDO
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
FOMENTAR EN LAS PERSONAS EL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ÁREAS SEGÚN POLÍTICAS AMBIENTALES DEFINIDAS POR LA INSTITUCIÓN
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a133;
ES
03:19 p.m.
14/10/22


Descargar archivo | iLovePDF
(1) WhatsApp
Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2656168-MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL AREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE
Aprendiz*
LUZ DARY PINTO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a133;
ES
03:11 p.m.
14/10/22



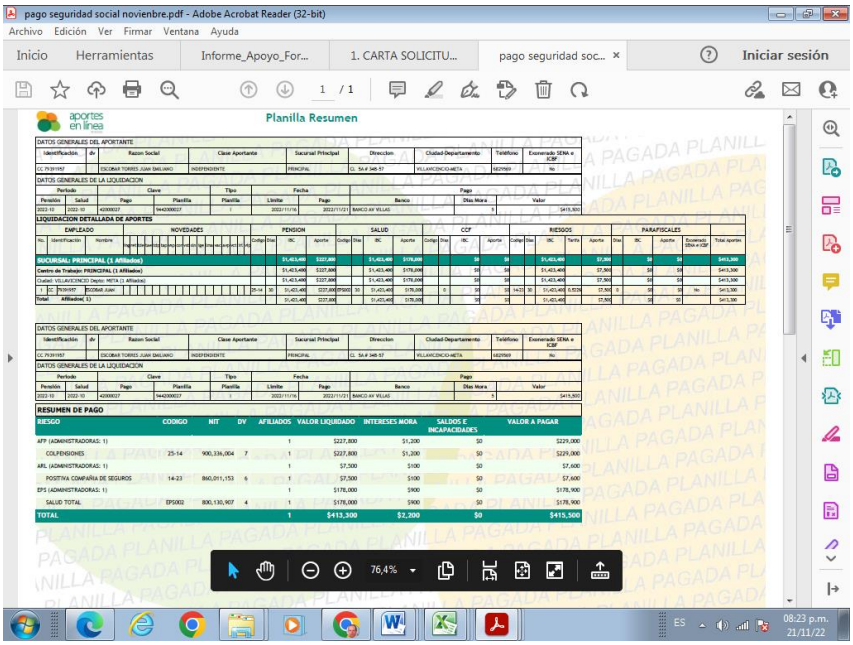
ANEXO 9

CARTAS SOLICITUDES CURSOS



ANEXO 10

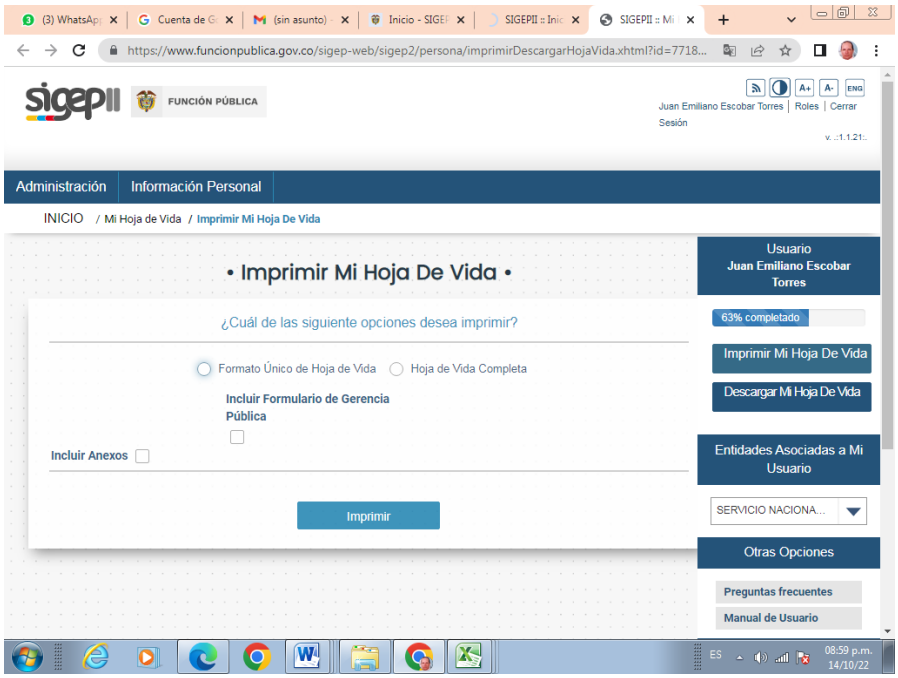
PLANILLAS PAGO SEGURIDAD





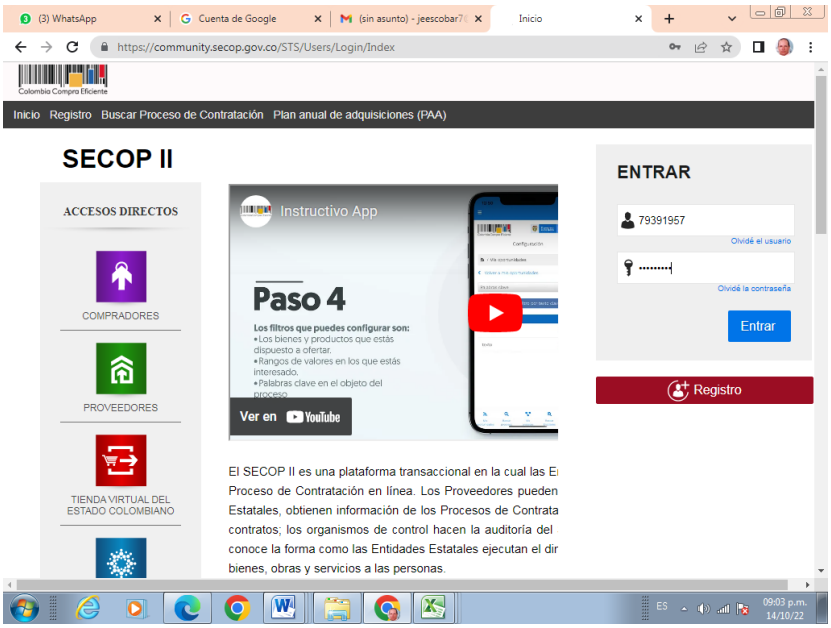
ANEXO 11

SIGEP CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN DE MI HOJA DE VIDA SE ENCUENTRA ACTUALIZADA



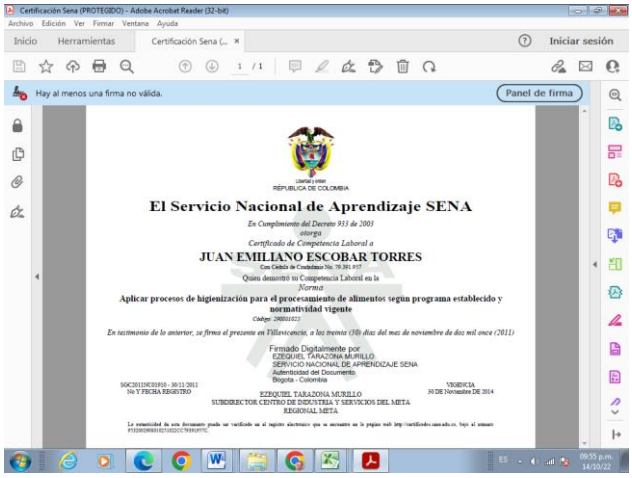
ANEXO 12

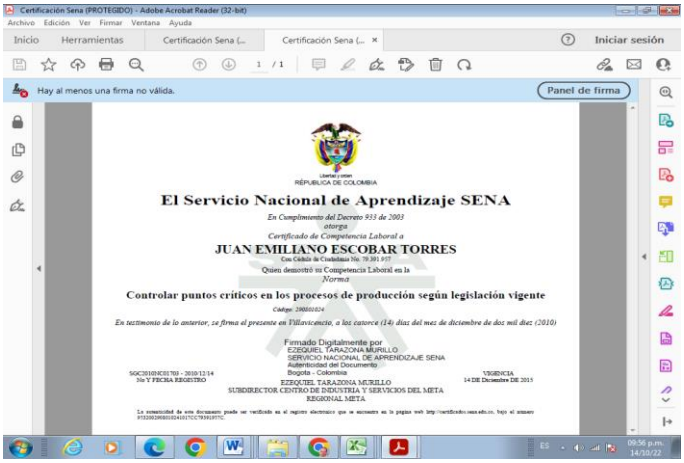
ACTUALIZACIONES SECOP II

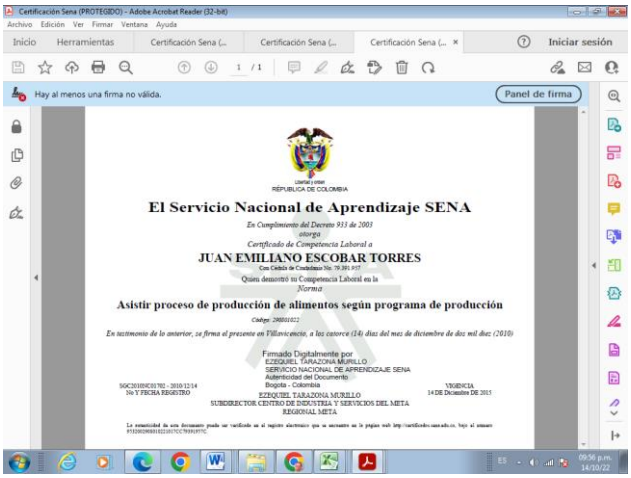


ANEXO 13

CERTIFICACIÓN NORMA NIVEL INTERMEDIO-ORIENTAR FORMACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS NORMATIVA







ANEXO 14

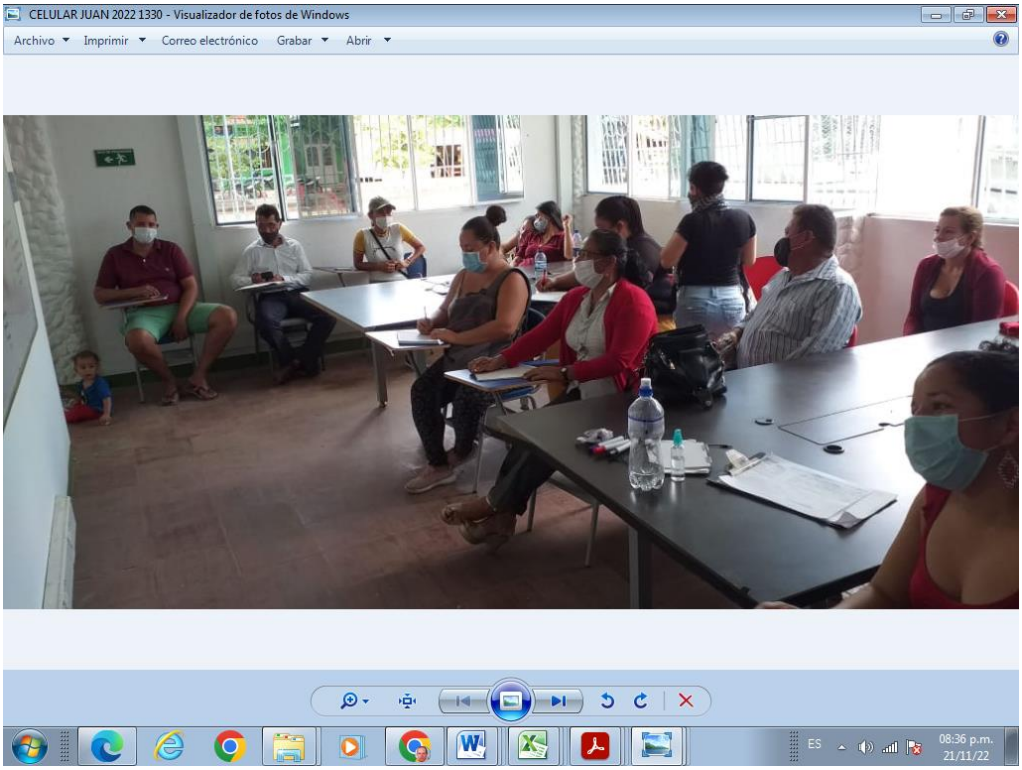
FOTOS EVIDENCIAS CURSOS










CELULAR JUAN 2022 1330 - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
08:36 p.m.
21/11/22

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 19 del NOVIEMBRE de 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	ANGIE STEPHANIE ECHEVERRI BASTIDAS
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3379114
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS
OBJETO:	Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2022.
VALOR:	**36.651.100 COP**
CONTRATISTA:	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
NIT:	79391957 de Bogotá
LUGAR DE EJECUCIÓN:	DEPARTAMENTO DEL META
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	8622 del 25 de Enero del 2022
FECHA DE INICIO:	10 de febrero de 20222
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	21 días de febrero, 9 meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	36.651.100
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	5.017.780
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
ADICIÓN No. x:	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. x:	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	-Un pago de ventiun días (21) del mes de febrero del

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

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	Aplicar protocolos de bioseguridad en los lugares de formación y en el CISM	**ANEXO 1** **Archivo fotográfico uso elementos de biosegiridad**
2. Orientar los procesos de aprendizaje y formación profesional de conformidad con el diseño curricular, las metodologías de aprendizaje, las Políticas Institucionales, la normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P-006, que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato	Se realizan cuatro cursos complementarios de MANIPULACION DE ALIMENTOS solicitado por la Gobernación del Meta, con ficha No.2681908 con 35 aprendices en el municipio de puerto concordia-Meta, ficha 2681931 con 26 aprendices en el municipio de fuente de oro, ficha 2681950 con 29 aprendices y por último en el municipio de puerto concordia con 27 aprendices, para población vulnerable, desplazada, mujeres cabeza de familia, Jóvenes al margen	**ANEXO 2** **Planeación, reporte sofia**

	de la ley, la cual lo aprendices aplican la normatividad vigente.	
3. Participar activamente en los equipos de diseño y desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes de conocimiento o tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el planteamiento de la planeación pedagógica, la elaboración de recursos didácticos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, el diseño de técnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, el análisis del avance del proceso de formación y de ser requerido plantear actividades pedagógicas complementarias entre otras. las jornadas de diseño y desarrollo curricular, si es convocado por la Red de Conocimiento, así mismo entregar los productos de cada jornada (actas de reunión de la Red o del Equipo Ejecutor del Programa, Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

	de Evaluación, entre otros)		
4.	Dar cumplimiento con la programación de horas establecidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la entidad.	**Se realiza todos los meses y se entrega los tiempos del instructor descargados en la plataforma de sofiaplus .edu.co a la cuenta de cada mes**	**ANEXO 3** horas instructor, Reporte de tiempo de SOFIA PLUS
5.	Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
6.	Registrar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, la información académica y todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: – Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de inasistencias. – Reportar los asistentes a la formación que no se encuentran matriculados e impedir su asistencia. – Concertar planes de mejoramiento. – Registro de seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en	Se realizan cuatro cursos complementarios de MANIPULACION DE ALIMENTOS solicitado por la Gobernación del Meta, con ficha No.2681908 con 35 aprendices en el municipio de puerto concordia-Meta, ficha 2681931 con 26 aprendices en el municipio de fuente de oro, ficha 2681950 con 29 aprendices y por último en el municipio de puerto concordia con 27 aprendices, para población vulnerable, desplazada, mujeres cabeza de familia, Jóvenes al margen de la ley, la cual lo aprendices aplican la normatividad vigente..	**ANEXO 4** crear rutas de aprendizaje y asociar aprendices

el registro de la información. – Elaborar acta de cierre de etapa lectiva o productiva.		
7. Mantener actualizada la información del portafolio de evidencias del instructor requerida por la Guía para Desarrollar Procesos Formativos GFPI-F-013 usando y gestionando las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
8. Realizar la revisión del diseño curricular y el análisis frente a la ejecución de la formación profesional, y presentar las observaciones a través de acta, si así se requiere	SE REVISA Y ACTUALIZAN GUIAS DE APRENDISAJE	**ANEXO 5** guias de aprendisajes
9. Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral, como: plan de trabajo, guías de aprendizaje, actas con planes de mejoramiento, novedades, seguimiento a etapa productiva, registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formación profesional. Actualizar el cargue de la anterior	se ejecutan adtividades por los aprendices relacionadas con la guia de aprendisaje. Tomando los planes pedagógicos citados por el instructor en la guía.	**ANEXO 6** Evidencia producto

información mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM		
10. Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
11. Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio digital al Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM, el día 25 de cada mes, mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM	Se entregan acorde al plazo estipulado por la supervisión, para la revisión y aprobación (Informe mensual del instructor-programado para el mes de octubre, informe de supervisión)	**ANEXO 7** horas de instructor mes cotubre, y formatos de informes de supervicion
12. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo. Tener conocimiento y dominio de las herramientas de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones y actualizarse constantemente,	Utilizar las plataformas tecnológicas institucionales COMO COMPROMISO Y SENASOFIAPLUS	**ANEXO 8** platformas tecnologicas

para aplicarlas en el desarrollo del contrato, y en la presentación de los reportes e informes entre otras		
13. Ajustar y atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación, en las que aplique para el programa de desplazados.	Se atieneden las solicitudes de las juantas de acción comunal, asociaciones, fundaciones, alcaldías y Gobernaciones en cursos complementarios para dicha población.	**ANEXO 9** cartas solicitudes cursos
14. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
15. Dar cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, en caso de aplicar para los instructores de formación virtual en todos los niveles	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
16. Prestar apoyo a la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	**NO EVIDENCIAS**
17. Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución de este, presentando los soportes de las actividades en digital en el One drive dispuesto para tal fin	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
18. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada,	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está	**NO EVIDENCIAS**

innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y Sistema de Prospectiva, Vigilancia e Inteligencia Organizacional – PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	establecido en el contrato.	
19. Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
20. Responder por los bienes y elementos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
21. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago de los honorarios, entre otros requisitos	Entrega la planilla del sistema de seguridad social integral Aportes en Linea No. 9442000027 del mes de OCTUBRE de 2022. Decreto 1273..	**ANEXO 10** planilla pago seguridad
22. Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo	Esta acción se ejecutará anualmente y cuando obtengamos un certificado de capacitación	**ANEXO 11** SIGEP Certifico que la información de mi hoja de vida se encuentra actualizada.
23. Registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual.	Esta acción se ejecutará mes a mes	**ANEXO 12** actualización SECOP II
24. Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está	**NO EVIDENCIAS**

de las buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas; dando cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	establecido en el contrato.	
25. Programar y ejecutar actividades de aprendizaje en las se haga uso de la bibliografía de la biblioteca del Centro de Industria y Servicios del Meta y del Sistema de Bibliotecas SENA. De acuerdo con la consulta del material bibliográfico sugerir la bibliografía de acuerdo a los diseños curriculares para la adquisición anual de libros para los programas de formación del Centro de Industria y Servicios del Meta	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
26. Participar en los equipos, grupos, comités (evaluación de ofertas y demás), proyectos e instancias institucionales que lo requieran, incluyendo proyectos de Cooperación nacional e internacional en los cuales el Centro participe.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	**NO EVIDENCIAS**
27. Mantener el certificado por competencias laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia "Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	**ANEXO 13** Certificación norma NIVEL INTERMEDIO-Orientar formación de acuerdo con procedimientos técnicos normativa.

de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato		
28. Apoyar la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	solicitud Materiales de formación para el programa de Complementaria desplazados (Ofimática). cotizando y buscando codigas orions y sigep No se realizaron solicitudes de materiales de fromeción durante el presente mes	**NO EVIDENCIAS**
29. Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA	solicitudes de programas de formación complementaria, prestar servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia el la población vulnerable y desplazada, en el departamento del Meta.	**ANEXO 14** fotos evidencias cursos
30. Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Formación impartida dentro y fuera, donde el CISM tiene jurisdicción.	**NO EVIDENCIAS**

FECHA (Con corte al periodo a informar)	**No. DE FACTURA**	**VALOR A CANCELAR**	**VALOR EJECUTADO**	**SALDO DEL CONTRATO**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA** (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	**%**
FEBRERO	**014**	**2.565.577**	**2.565.577**	**34.085.523**	**7%**		
MARZO	**015**	**3.665.110**	**6.230.687**	**30.664.754**	**17%**		
ABRIL	**016**	**3.665.110**	**9.895.797**	**26.999.644**	**27%**		
MAYO	**017**	**3.665.110**	**13.560.907**	**23.334.534**	**37%**		
JUNIO	**018**	**3.665.110**	**17.226.017**	**19.669.424**	**47%**		
JULIO	**019**	**3.665.110**	**20.891.127**	**16.004.110**	**57%**		
AGOSTO	**020**	**3.662.110**	**24.553.237**	**12.342.000**	**67%**		
SEPTIEMBRE	**021**	**3.662.110**	**28.215.347**	**8.679.890**	**77%**		

OCTUBRE	**022**	**3.662.110**	**31.877.457**	**5.017.780**	**87%**		
NOVIEMBRE	**023**	**3.662.110**	**35.539.567**	**1.355.670**	**97%**		

OBSERVACIONES

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

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

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

JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
C.C 79391957 Bogotá
Contratista

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

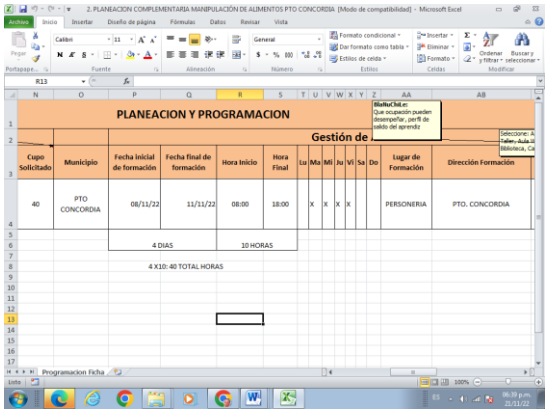
ANEXO 1

ARCHIVO FOTOGRÁFICO USO ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD



ANEXO 2

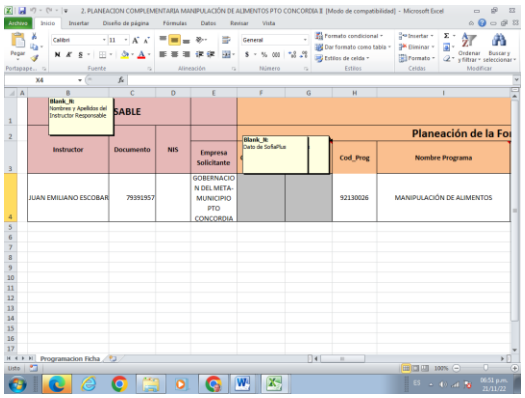
PLANEACIÓN, REPORTE SOFIA


PLANEACION Y PROGRAMACION

Cupo Solicitado	Municipio	Fecha Inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do	Lugar de Formación	Dirección Formación
40	PTO CONCORDIA	08/11/22	11/11/22	08:00	18:00	X	X	X	X				PERSONERIA	PTO. CONCORDIA

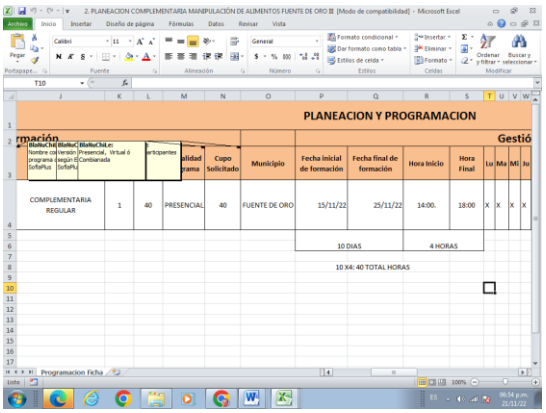
4 DIAS | 10 HORAS

4 X10: 40 TOTAL HORAS


SABLE

Instructor	Documento	NIS	Empresa Solicitante
JUAN EMILIANO ESCOBAR	79391557		GOBERNACION DEL META-MUNICIPIO PTO CONCORDIA

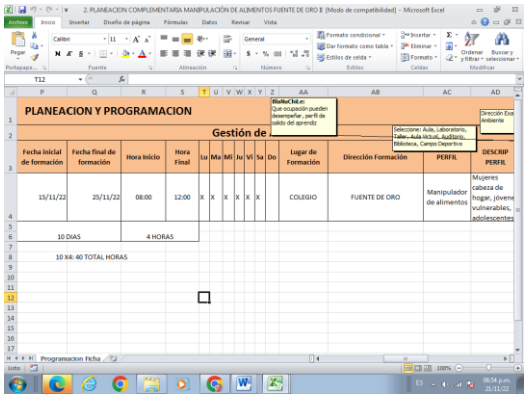
Cod_Prog	Nombre Programa
92130026	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS


PLANEACION Y PROGRAMACION

Municipio	Fecha Inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	Cupo Solicitado
COMPLEMENTARIA REGULAR	1	40	PRESENCIAL	40	FUENTE DE ORO	15/11/22	25/11/22	14:00.	18:00	X X X X

10 DIAS | 4 HORAS

10 X4: 40 TOTAL HORAS


PLANEACION Y PROGRAMACION

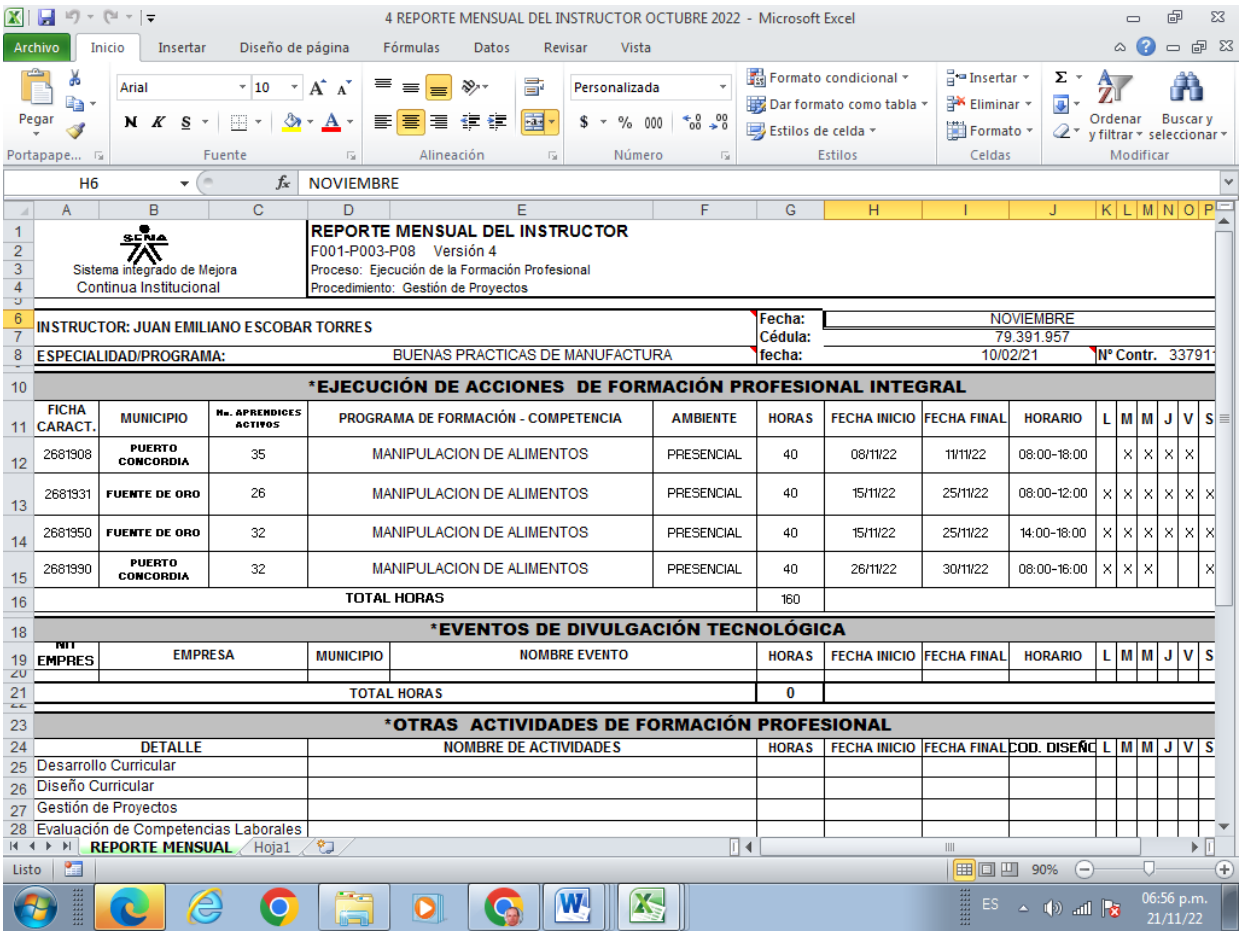
Fecha inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do	Lugar de Formación	Dirección Formación	PERFIL	DESCRIP PERFIL
15/11/22	25/11/22	08:00	12:00	X	X	X	X	X	X		COLEGIO	FUENTE DE ORO	Manipulador de alimentos	Mujeres cabeza de hogar, jóvene vulnerables, adolescentes

10 DIAS | 4 HORAS

10 X4: 40 TOTAL HORAS

ANEXO 3

HORAS INSTRUCTOR

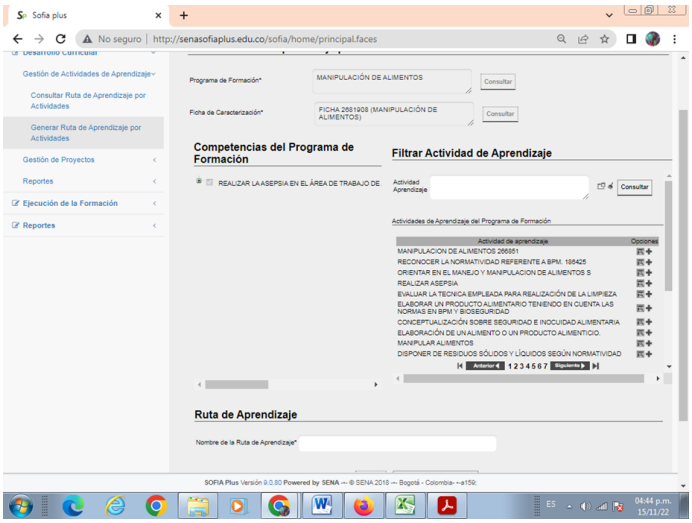


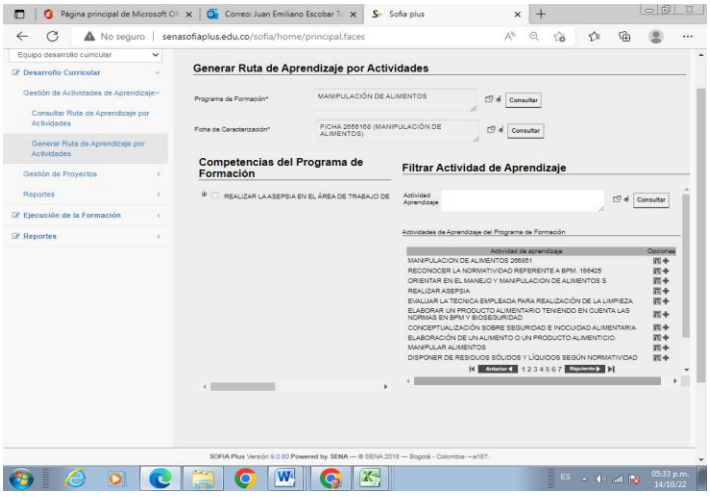
4 REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR OCTUBRE 2022 - Microsoft Excel

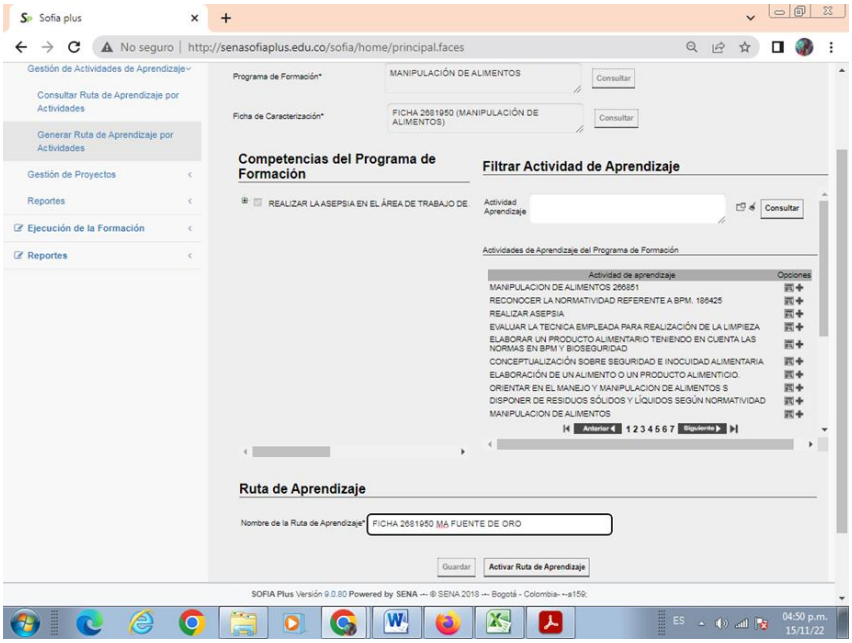
| | | |

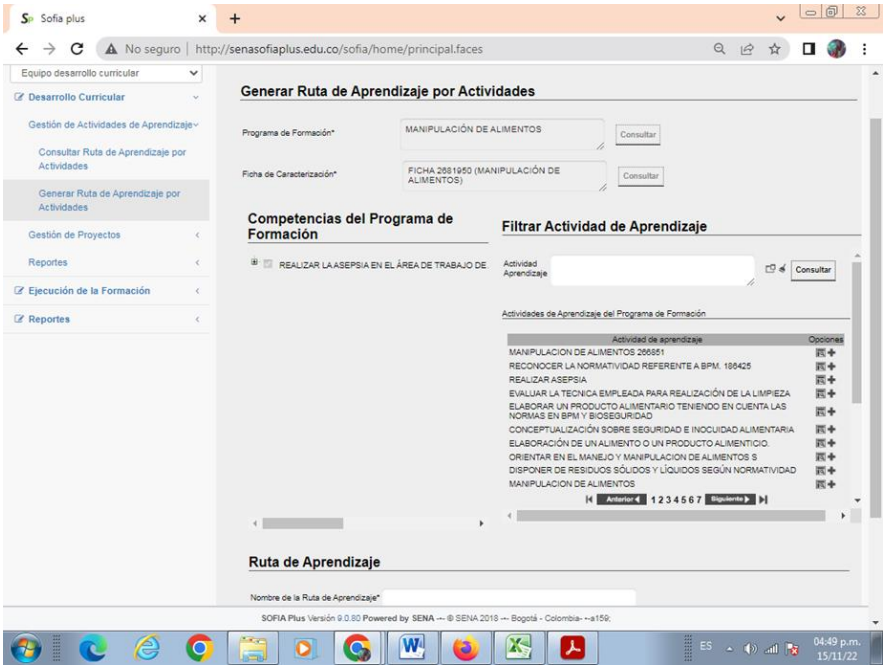
ANAEXO 4

CREAR RUTAS DE APRENDIZAJE Y ASOCIAR APRENDICES



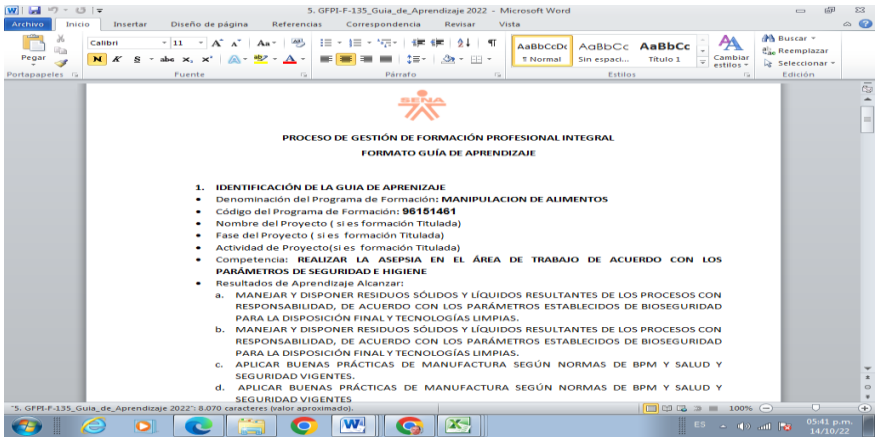



Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2681950 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 266851
RECONOCER LA NORMATIVIDAD REFERENTE A BPM. 186425
REALIZAR ASEPSIA
EVALUAR LA TECNICA EMPLEADA PARA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA
ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS EN BPM Y BIOSEGURIDAD
CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO O UN PRODUCTO ALIMENTICIO.
ORIENTAR EN EL MANEJO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS S
DISPONER DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN NORMATIVIDAD
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
FICHA 2681950 MA FUENTE DE ORO
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- ® SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a159:
ES
04:50 p.m.
15/11/22


Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2681950 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 266851
RECONOCER LA NORMATIVIDAD REFERENTE A BPM. 186425
REALIZAR ASEPSIA
EVALUAR LA TECNICA EMPLEADA PARA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA
ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS EN BPM Y BIOSEGURIDAD
CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO O UN PRODUCTO ALIMENTICIO.
ORIENTAR EN EL MANEJO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS S
DISPONER DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN NORMATIVIDAD
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- ® SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a159:
ES
04:49 p.m.
15/11/22

ANEXO 5

GUIAS DE APRENDIZAJES



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

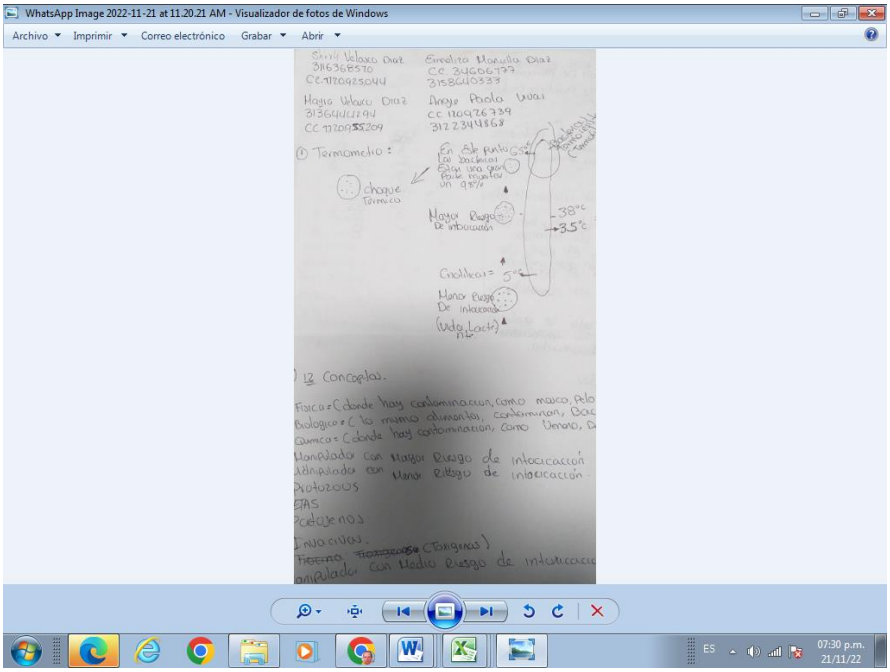
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE
- Denominación del Programa de Formación: **MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: **REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  a. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
  b. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
  c. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.
  d. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

ANEXO 6

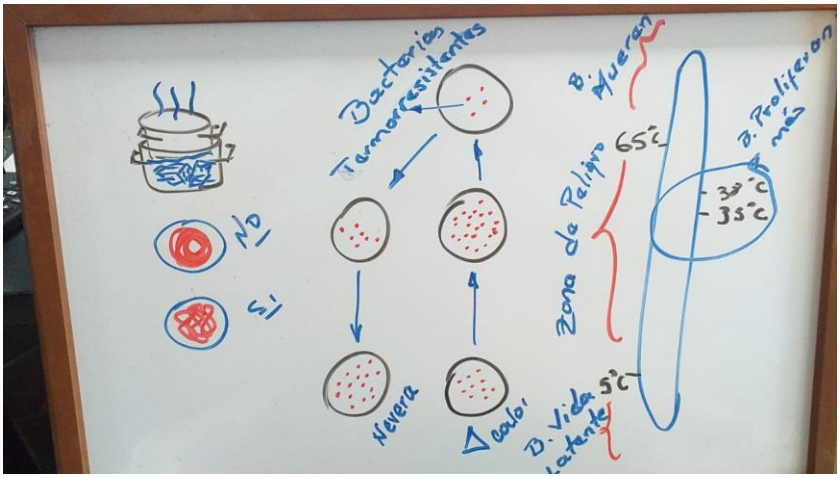
EVIDENCIA

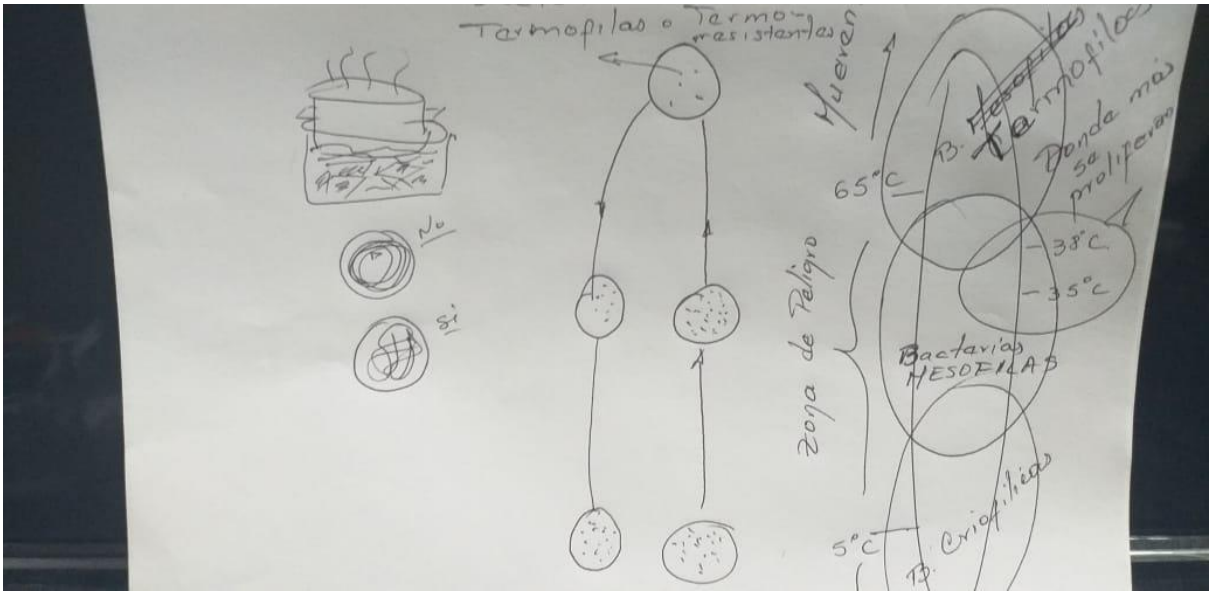


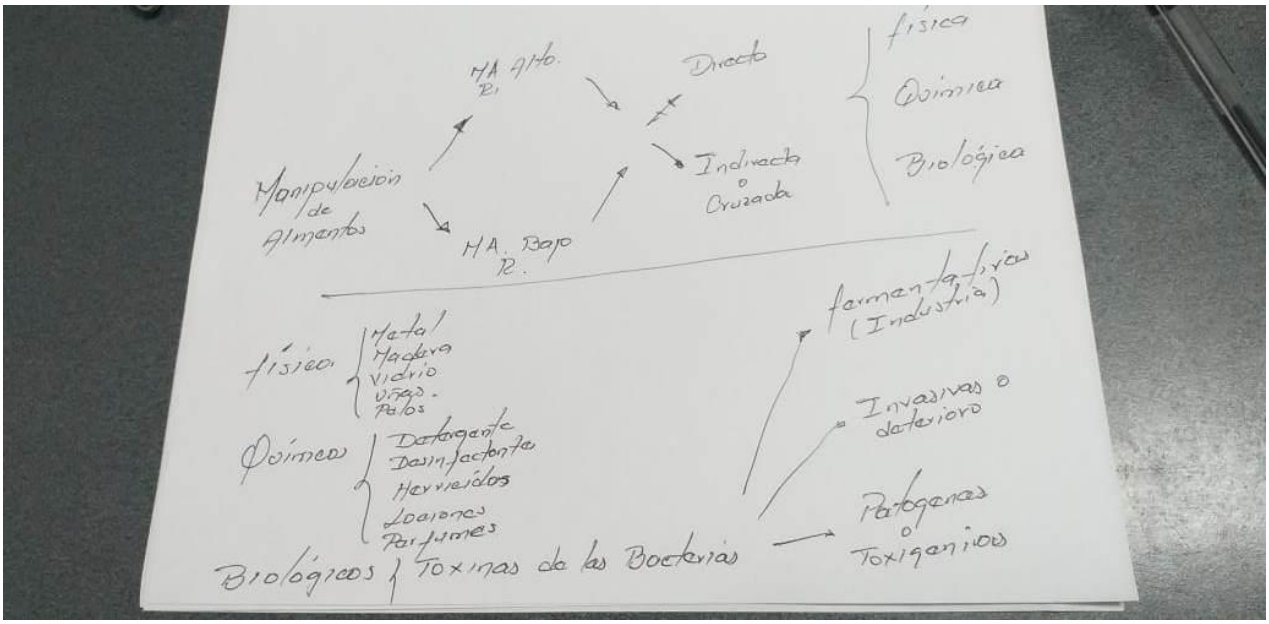

WhatsApp Image 2022-11-21 at 1.02.44 PM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo Imprimir Correo electrónico Grabar Abrir
07:28 p.m.
21/11/22


WhatsApp Image 2022-11-21 at 11.20.21 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo Imprimir Correo electrónico Grabar Abrir
07:30 p.m.
21/11/22



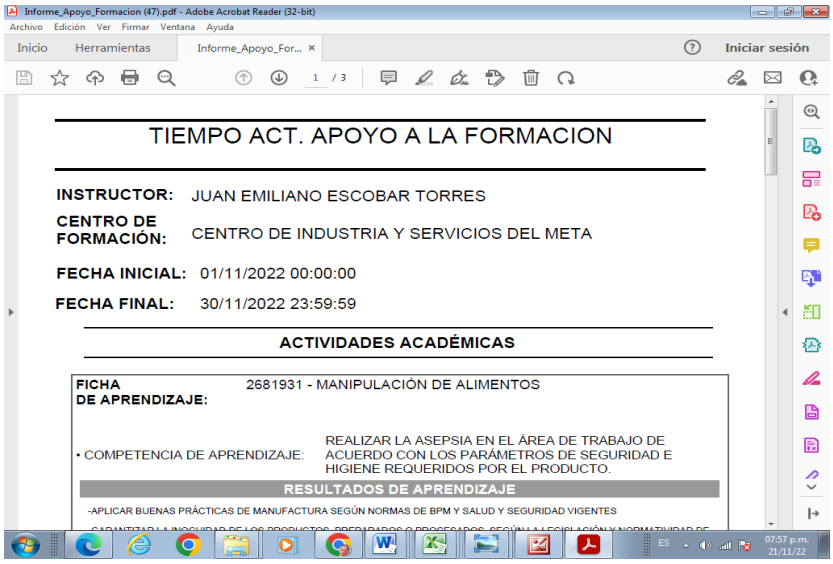

Bacterias Termoresistentes
No
Si
Nevera
Δ calor
B. Mueran
Zona de Peligro 65°C
B. Proliferan más
32°C
35°C
B. Vida 5°C latente


Termofilas o Termo-resistentes
No
Si
65°C
Zona de Peligro
Bacterias MESOFILAS
38°C
35°C
5°C
Termofilos
Donde mas se proliferan


Manipulacion de Alimentos
MA. Alto R.
MA. Bajo R.
Directo
Indirecta o Cruzada
Fisica
Quimica
Biologica
Fisicos
Metal
Madera
Vidrio
Uñas - Pelos
Quimicos
Detergente
Desinfectante
Herviados
Loziones
Perfumes
Biologicos
Toxinas de las Bacterias
fermentativas (Industria)
Invasivas o deteriora
Patogenas o Toxigenicas

ANEXO 7

HORAS DE INSTRUCTOR MES OCTUBRE, Y FORMATOS DE INFORMES DE SUPERVICION



Informe_Apoyo_Formacion (47).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

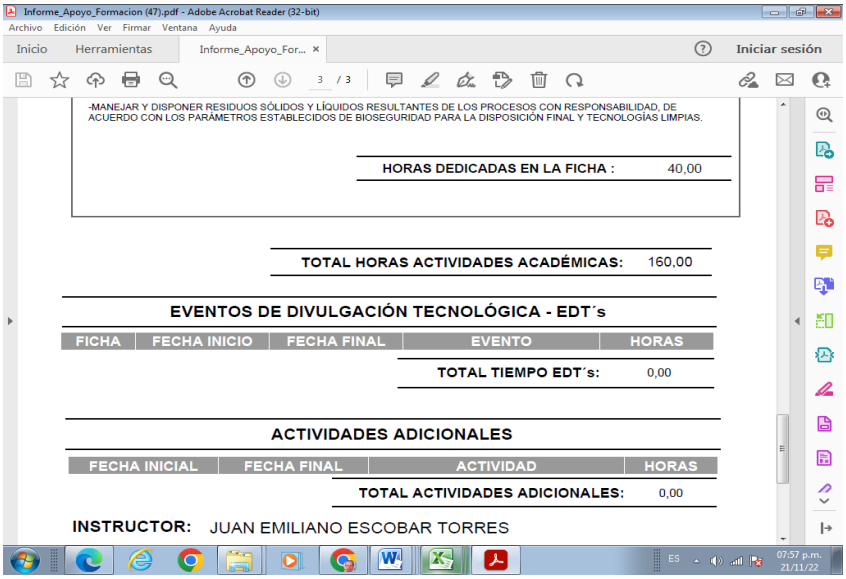
FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	2681931 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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



Informe_Apoyo_Formacion (47).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

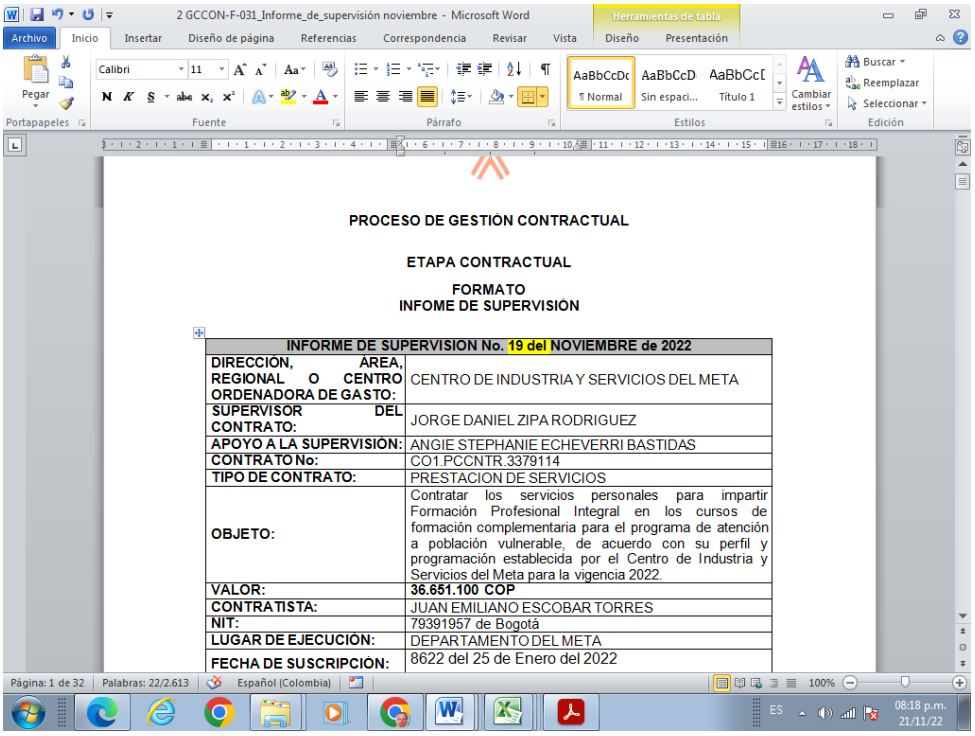
TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

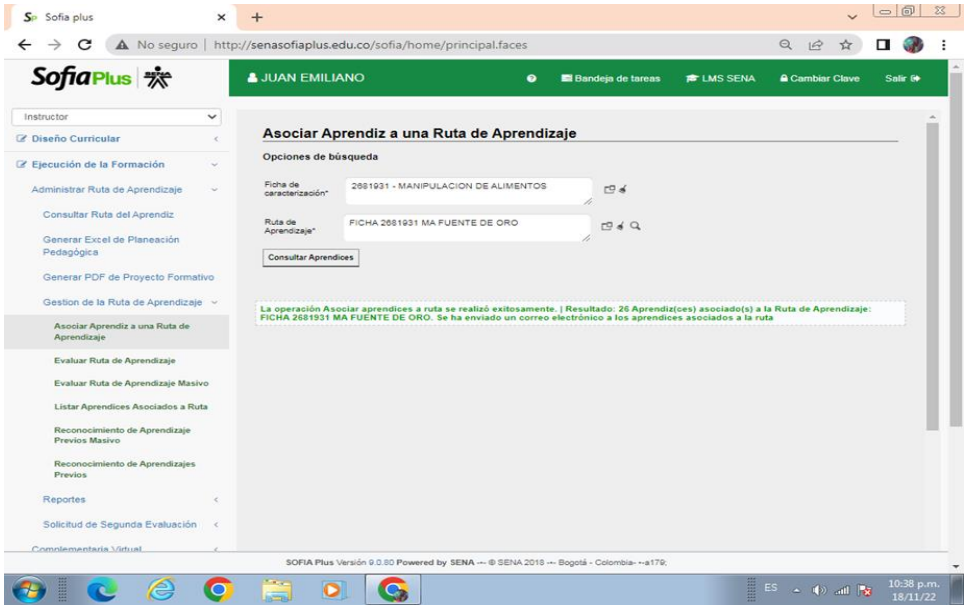
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

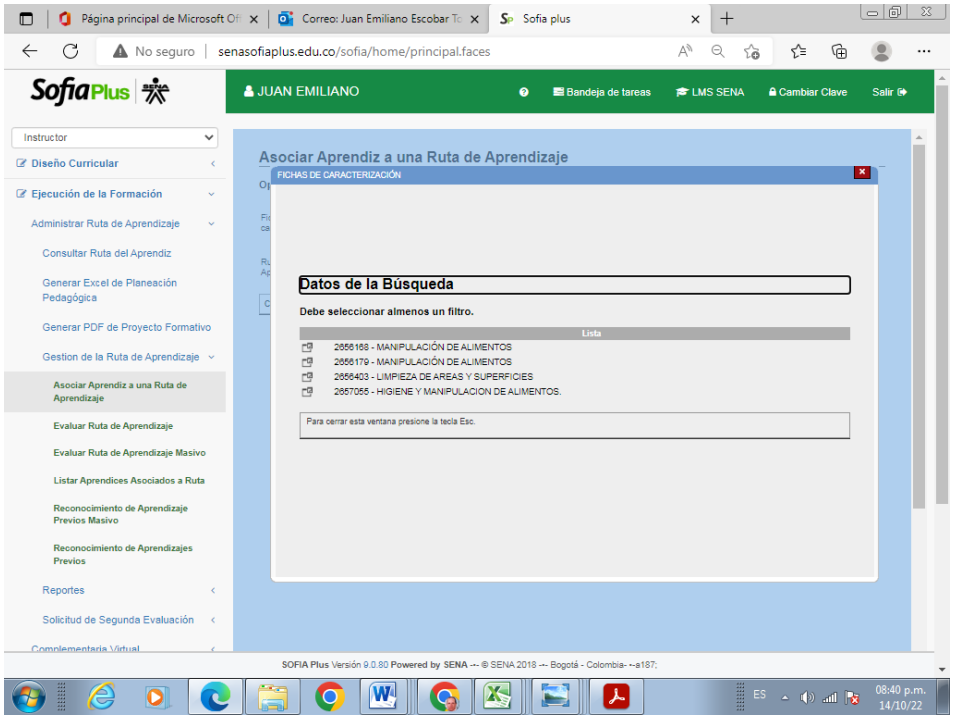
INFORME DE SUPERVISION No. 19 del NOVIEMBRE de 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	ANGIE STEPHANIE ECHEVERRI BASTIDAS
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3379114
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS
OBJETO:	Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2022.
VALOR:	**36.651.100 COP**
CONTRATISTA:	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
NIT:	79391957 de Bogotá
LUGAR DE EJECUCIÓN:	DEPARTAMENTO DEL META
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	8622 del 25 de Enero del 2022

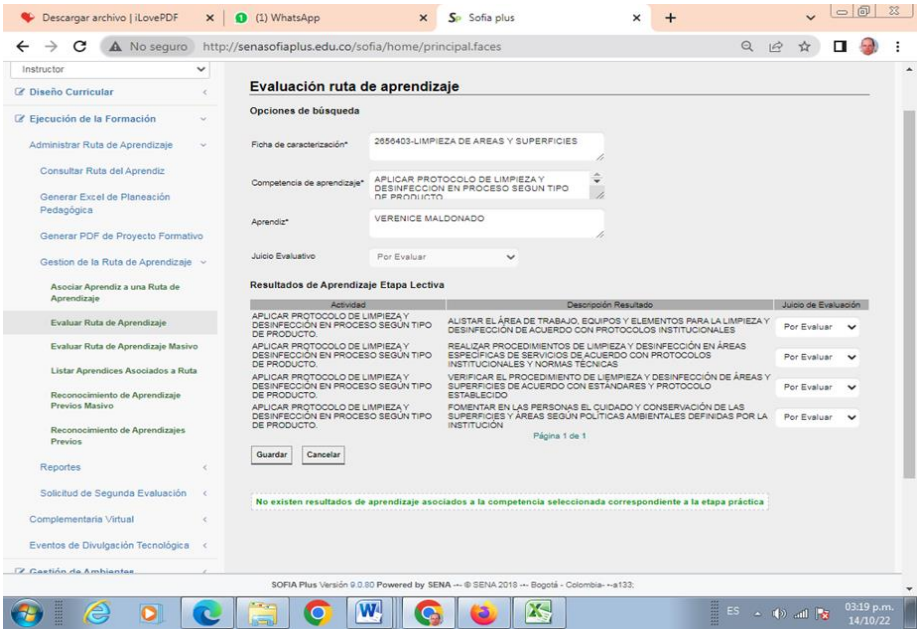
ANEXO 8

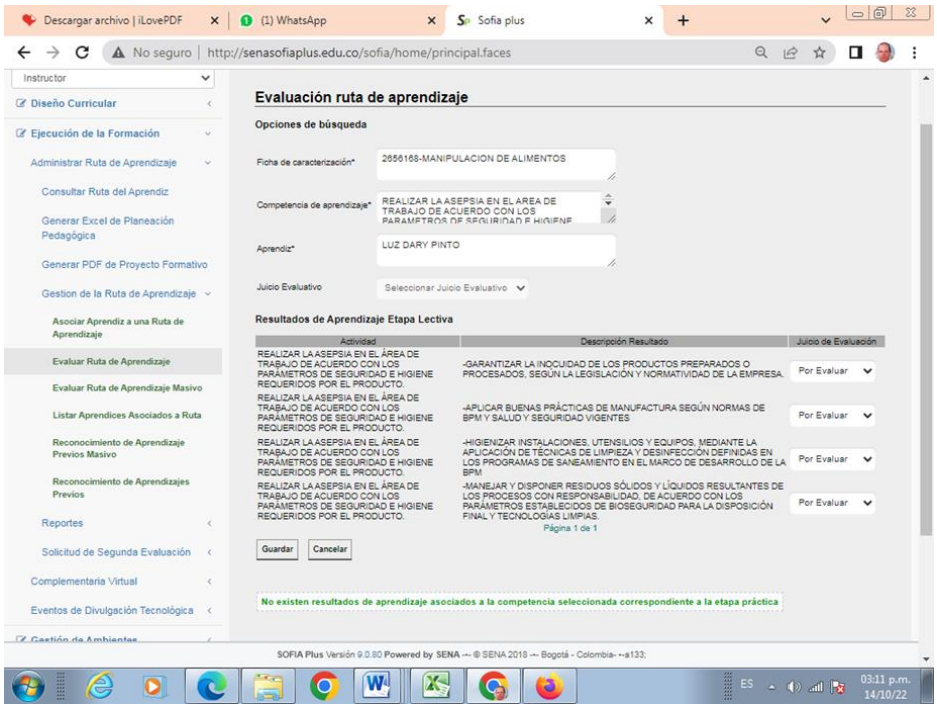
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS

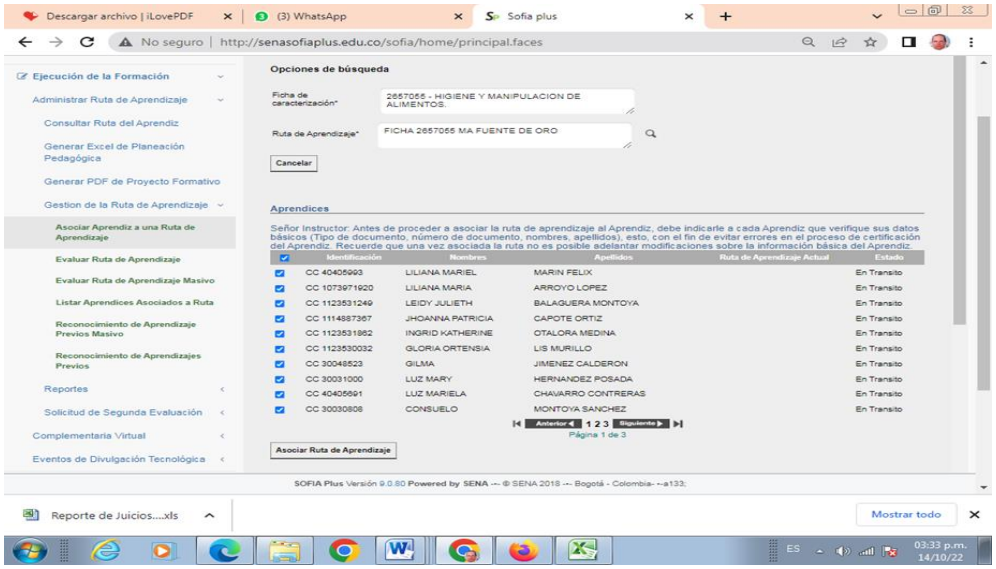



Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JUAN EMILIANO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2681931 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 2681931 MA FUENTE DE ORO
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 2681931 MA FUENTE DE ORO. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a179;
10:38 p.m.
18/11/22


Página principal de Microsoft Of
Correo: Juan Emiliano Escobar Tc
Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JUAN EMILIANO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
FICHAS DE CARACTERIZACIÓN
Datos de la Búsqueda
Debe seleccionar almenos un filtro.
Lista
2656168 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2656179 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2656403 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
2657055 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a187;
08:40 p.m.
14/10/22

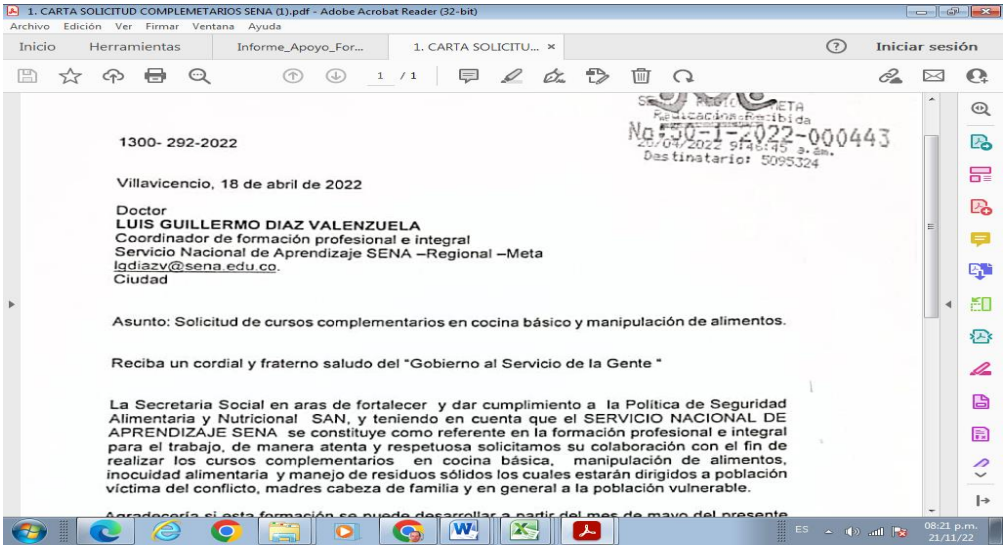

Descargar archivo | iLovePDF
(1) WhatsApp
Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2656403-LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
Competencia de aprendizaje*
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PROCESO SEGUN TIPO DE PRODUCTO
Aprendiz*
VERENICE MALDONADO
Juicio Evaluativo
Por Evaluar
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y ELEMENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE SERVICIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES Y NORMAS TÉCNICAS
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
VERIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES Y PROTOCOLO ESTABLECIDO
Por Evaluar
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
FOMENTAR EN LAS PERSONAS EL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ÁREAS SEGÚN POLÍTICAS AMBIENTALES DEFINIDAS POR LA INSTITUCIÓN
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a133:
ES
03:19 p.m.
14/10/22


Descargar archivo | iLovePDF
(1) WhatsApp
Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2656168-MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL AREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE
Aprendiz*
LUZ DARY PINTO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a133:
ES
03:11 p.m.
14/10/22



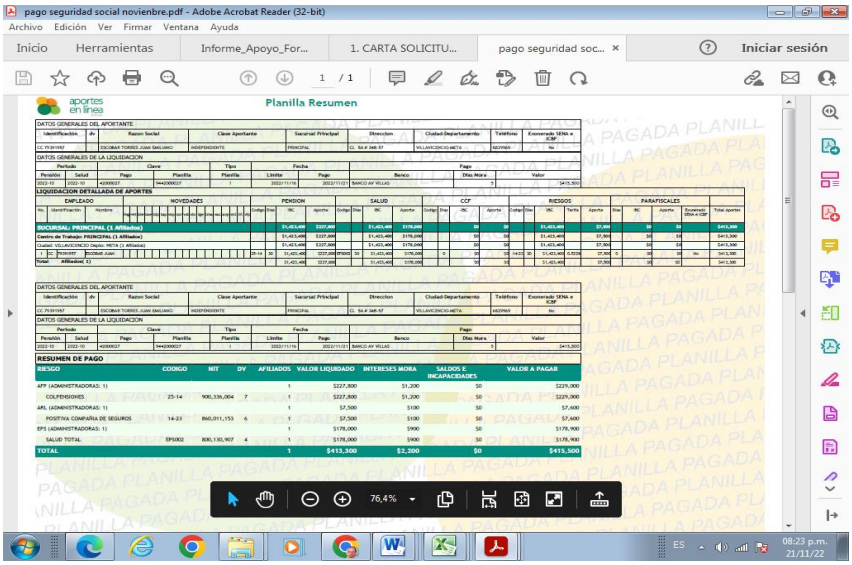
ANEXO 9

CARTAS SOLICITUDES CURSOS



ANEXO 10

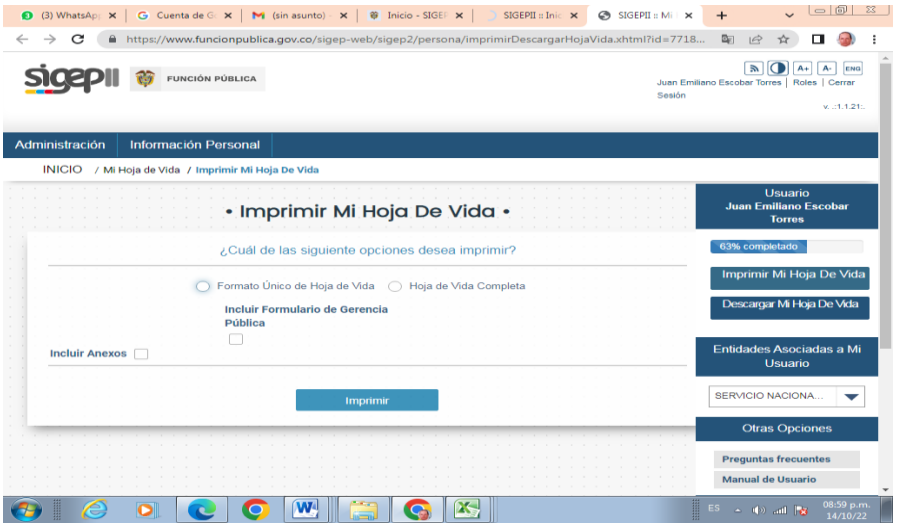
PLANILLAS PAGO SEGURIDAD





ANEXO 11

SIGEP CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN DE MI HOJA DE VIDA SE ENCUENTRA ACTUALIZADA



ANEXO 12

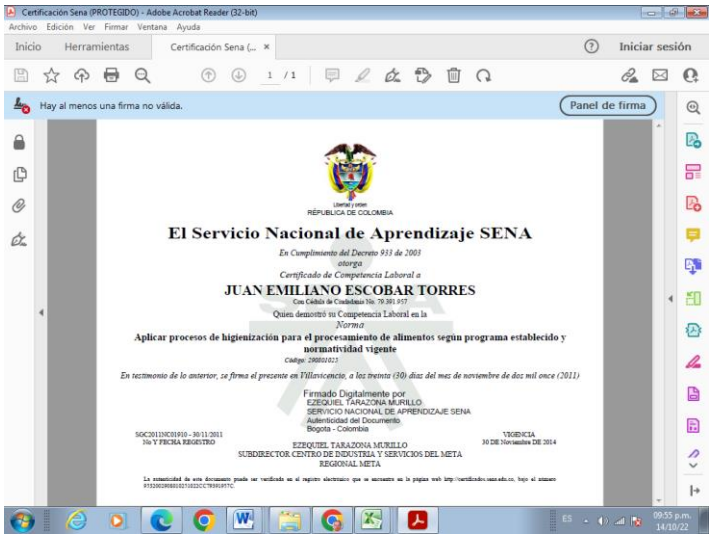
ACTUALIZACIONES SECOP II

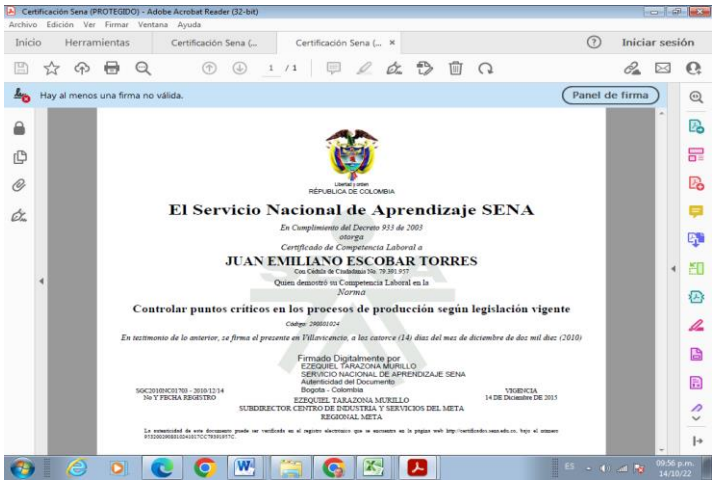


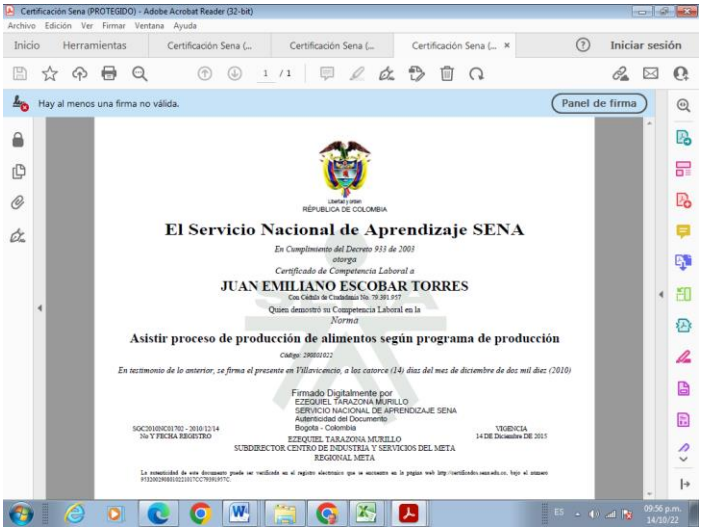
ANEXO 13

CERTIFICACIÓN NORMA NIVEL INTERMEDIO-ORIENTAR FORMACIÓN DE ACUERDO CON

PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS NORMATIVA







ANEXO 14

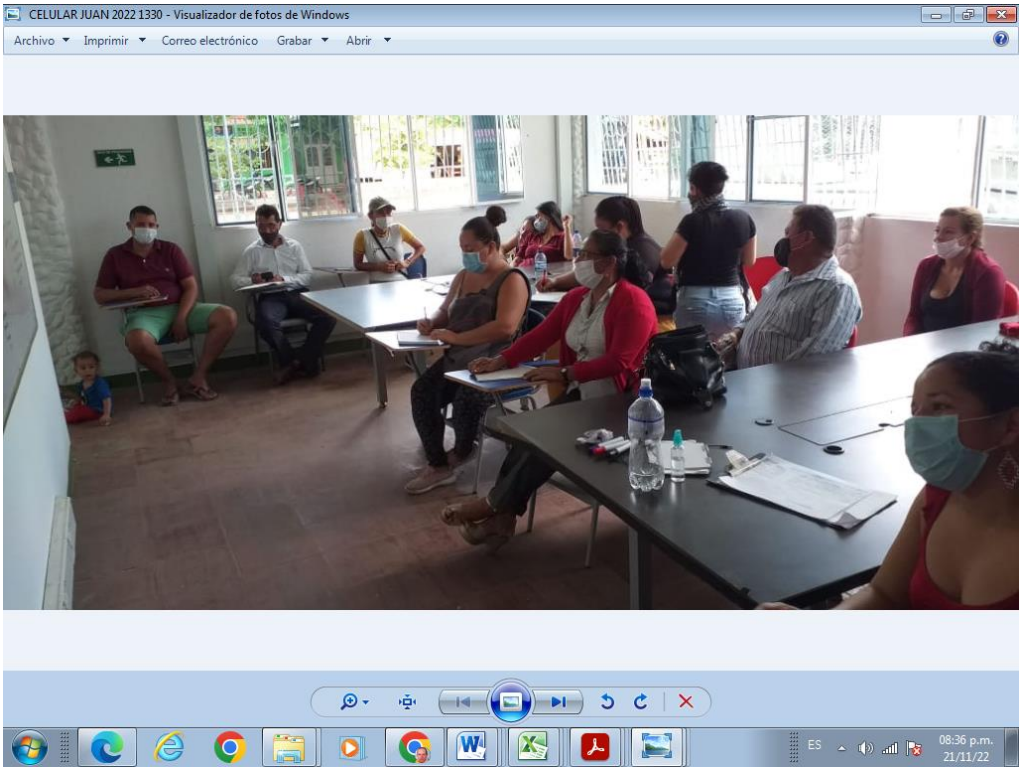
FOTOS EVIDENCIAS CURSOS










CELULAR JUAN 2022 1330 - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
08:36 p.m.
21/11/22

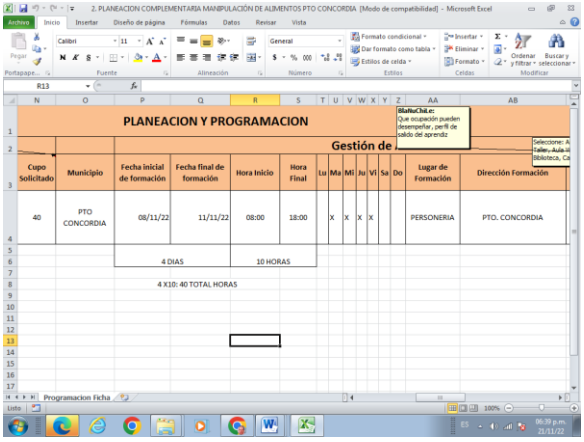
ANEXO 1

ARCHIVO FOTOGRÁFICO USO ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD



ANEXO 2

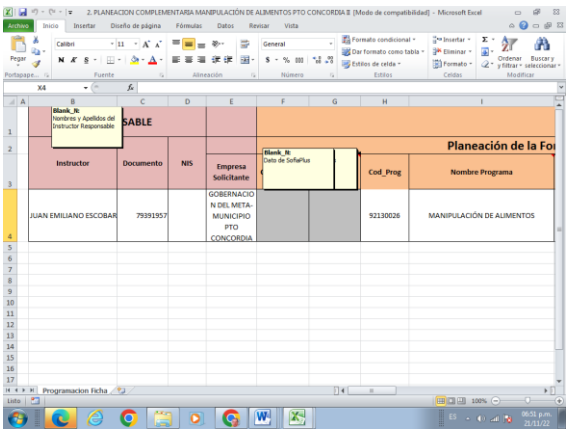
PLANEACIÓN, REPORTE SOFIA



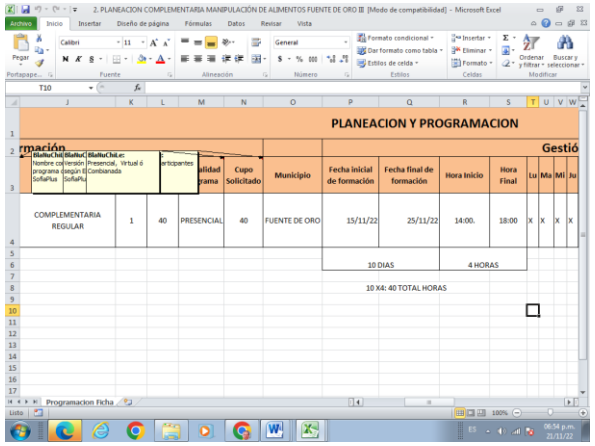
PLANEACION Y PROGRAMACION

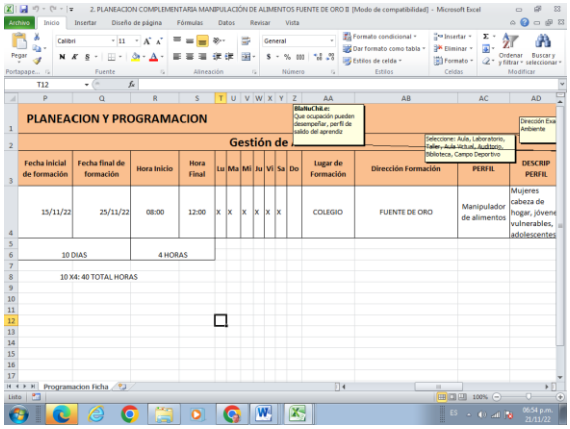
Cupo Solicitado	Municipio	Fecha inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do	Lugar de Formación	Dirección Formación
40	PTO CONCORDIA	08/11/22	11/11/22	08:00	18:00		X	X	X	X			PERSONERIA	PTO. CONCORDIA
		4 DIAS		10 HORAS										

4 X10: 40 TOTAL HORAS



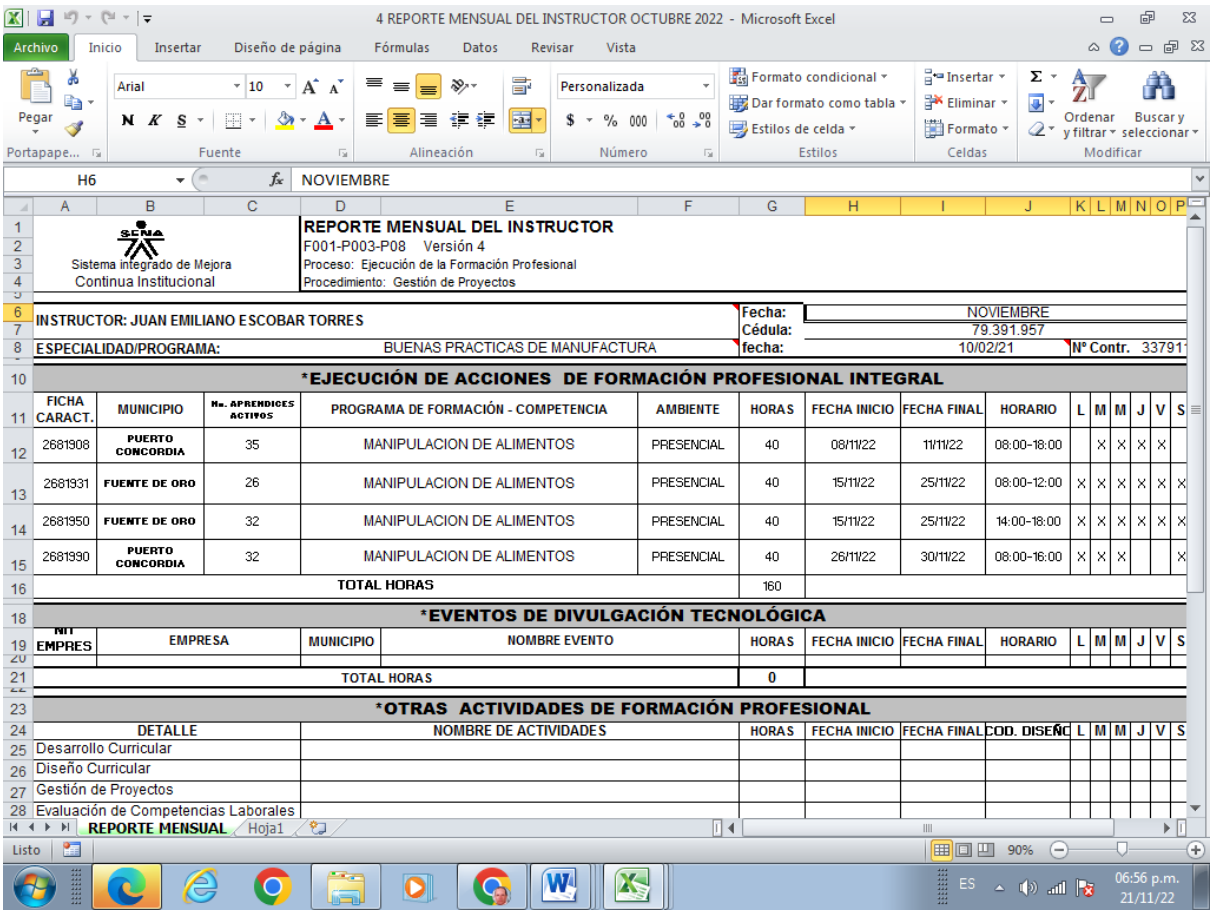
Instructor	Documento	NIS	Empresa Solicitante	Cod_Prog	Nombre Programa
JUAN EMILIANO ESCOBAR	79391957		GOBERNACION DEL META-MUNICIPIO PTO CONCORDIA	92130026	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





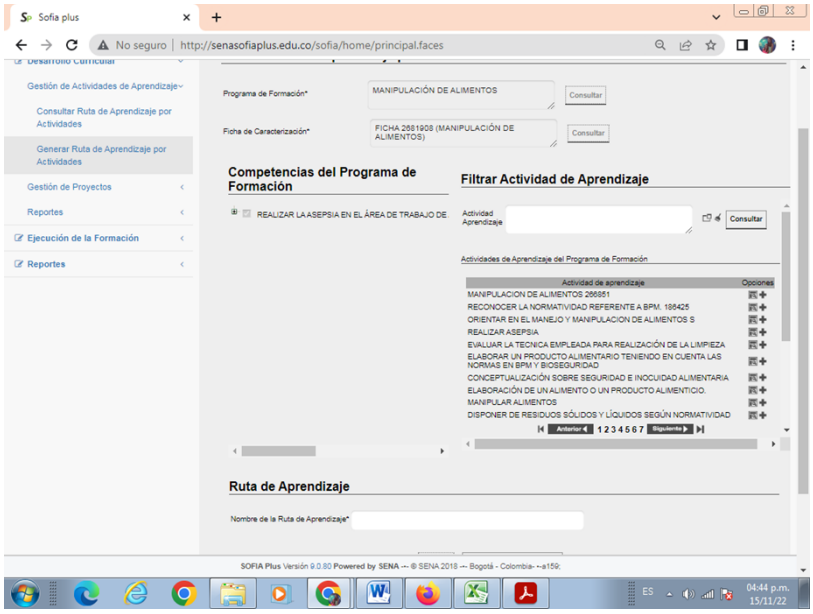
ANEXO 3

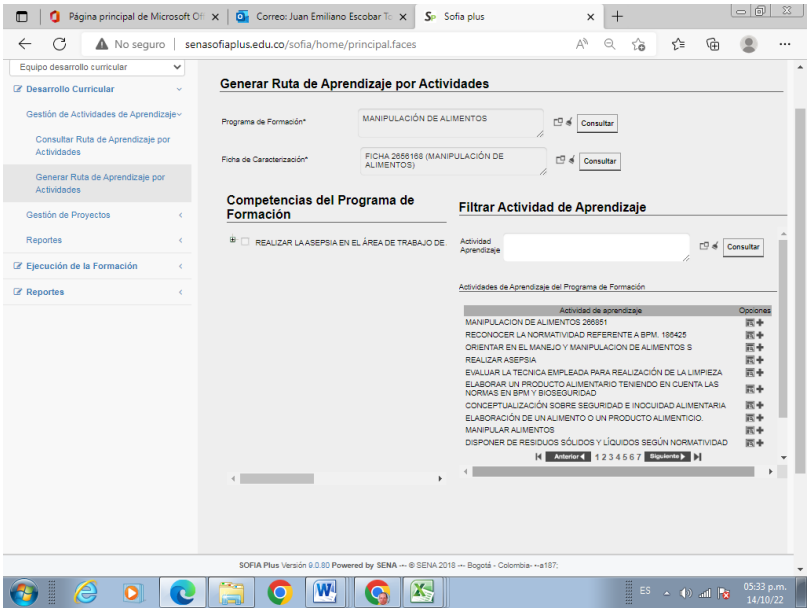
HORAS INSTRUCTOR

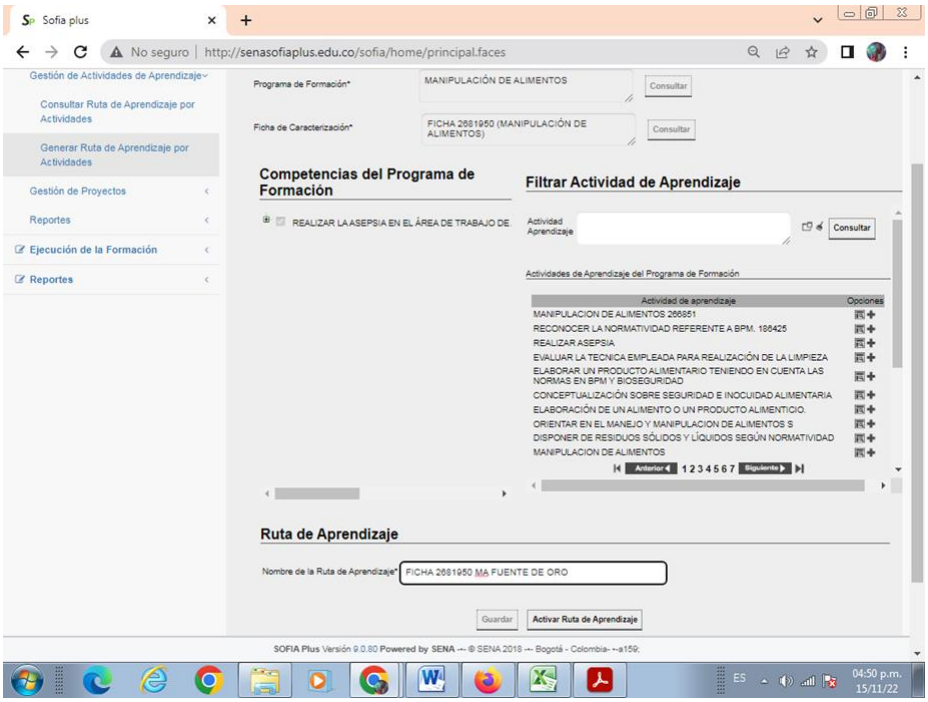


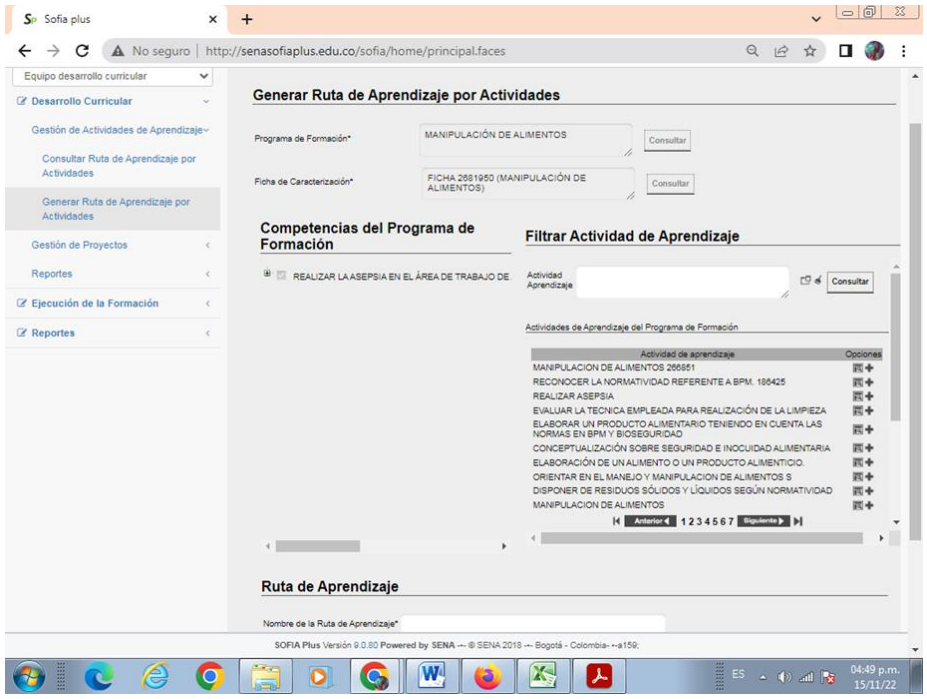
ANAEXO 4

CREAR RUTAS DE APRENDIZAJE Y ASOCIAR APRENDICES



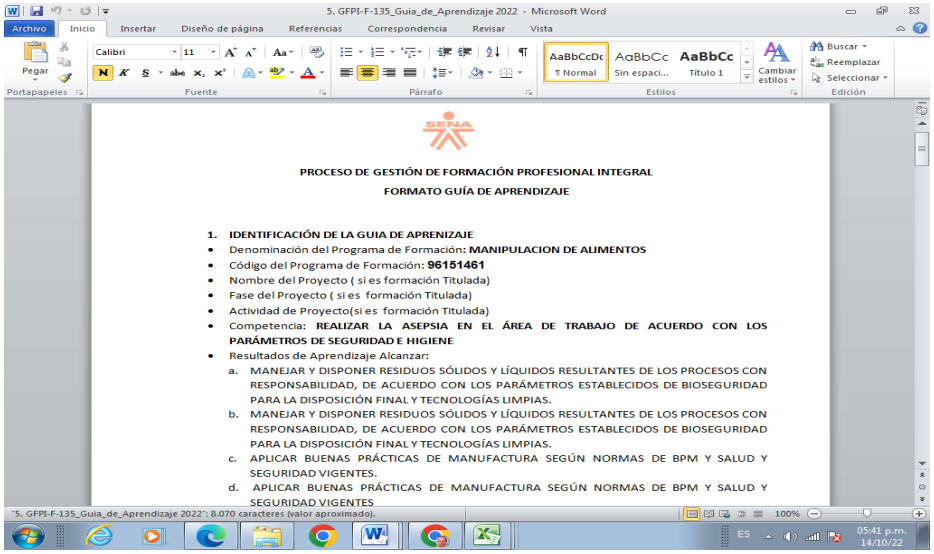



Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2681950 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 266951
RECONOCER LA NORMATIVIDAD REFERENTE A BPM. 186425
REALIZAR ASEPSIA
EVALUAR LA TECNICA EMPLEADA PARA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA
ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS EN BPM Y BIOSEGURIDAD
CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO O UN PRODUCTO ALIMENTICIO.
ORIENTAR EN EL MANEJO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS S
DISPONER DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN NORMATIVIDAD
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
FICHA 2681950 MA FUENTE DE ORO
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- ® SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a159:
ES
04:50 p.m.
15/11/22


Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2681950 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 266951
RECONOCER LA NORMATIVIDAD REFERENTE A BPM. 186425
REALIZAR ASEPSIA
EVALUAR LA TECNICA EMPLEADA PARA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA
ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS EN BPM Y BIOSEGURIDAD
CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO O UN PRODUCTO ALIMENTICIO.
ORIENTAR EN EL MANEJO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS S
DISPONER DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN NORMATIVIDAD
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- ® SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a159:
ES
04:49 p.m.
15/11/22

ANEXO 5

GUIAS DE APRENDIZAJES



5. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje 2022 - Microsoft Word

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE**
   - Denominación del Programa de Formación: **MANIPULACION DE ALIMENTOS**
   - Código del Programa de Formación: **96151461**
   - Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
   - Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
   - Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
   - Competencia: **REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE**
   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
     a. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
     b. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
     c. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.
     d. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

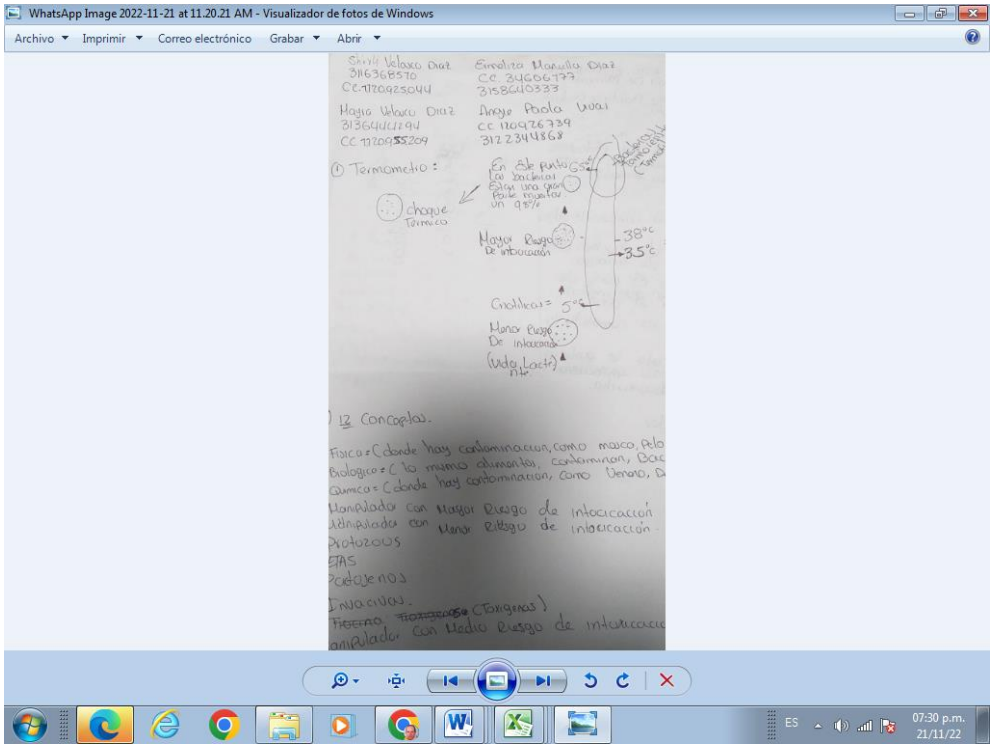
ANEXO 6

EVIDENCIA

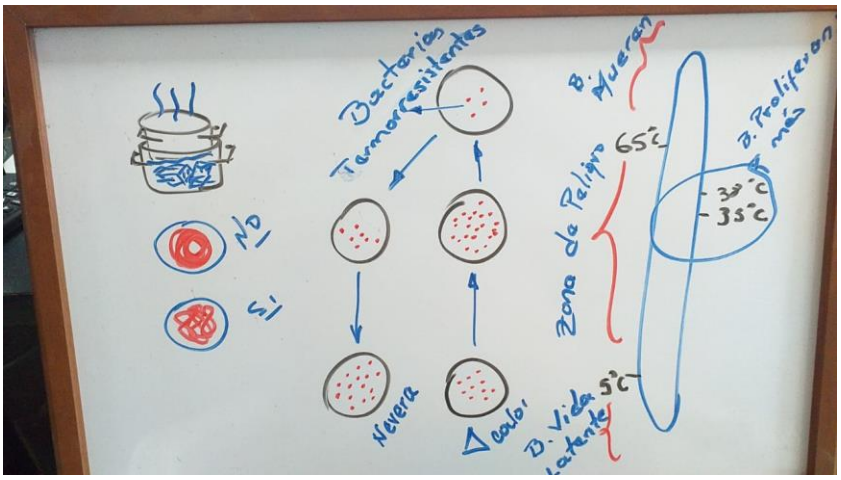


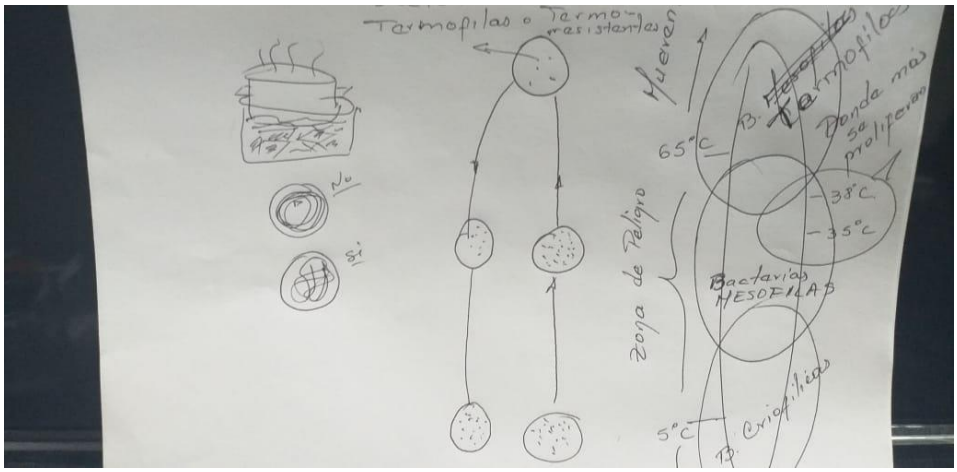
WhatsApp Image 2022-11-21 at 1.02.44 PM (2) - Visualizador de fotos de Windows

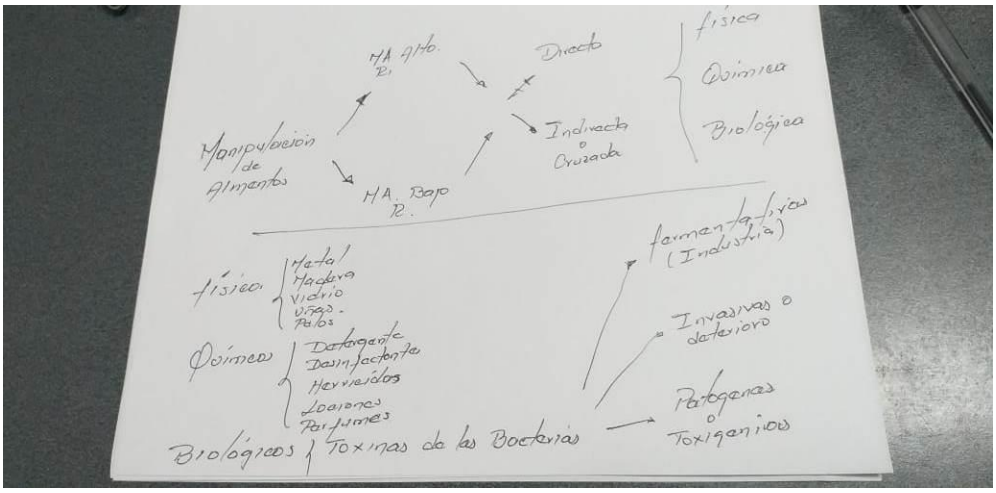

WhatsApp Image 2022-11-21 at 1.02.44 PM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
07:28 p.m.
21/11/22


WhatsApp Image 2022-11-21 at 11.20.21 AM - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
Termometro:
Mayor Riesgo
Menor Riesgo
13 Conceptos.
Fisica=
Biologico=
Quimica=
Manipulador con Mayor Riesgo de intoxicación
Manipulador con Menor Riesgo de intoxicación
Protozoos
ETAS
Parásitos
Invasivos.
Toxicos
Manipulador con Medio Riesgo de intoxicación
ES
07:30 p.m.
21/11/22



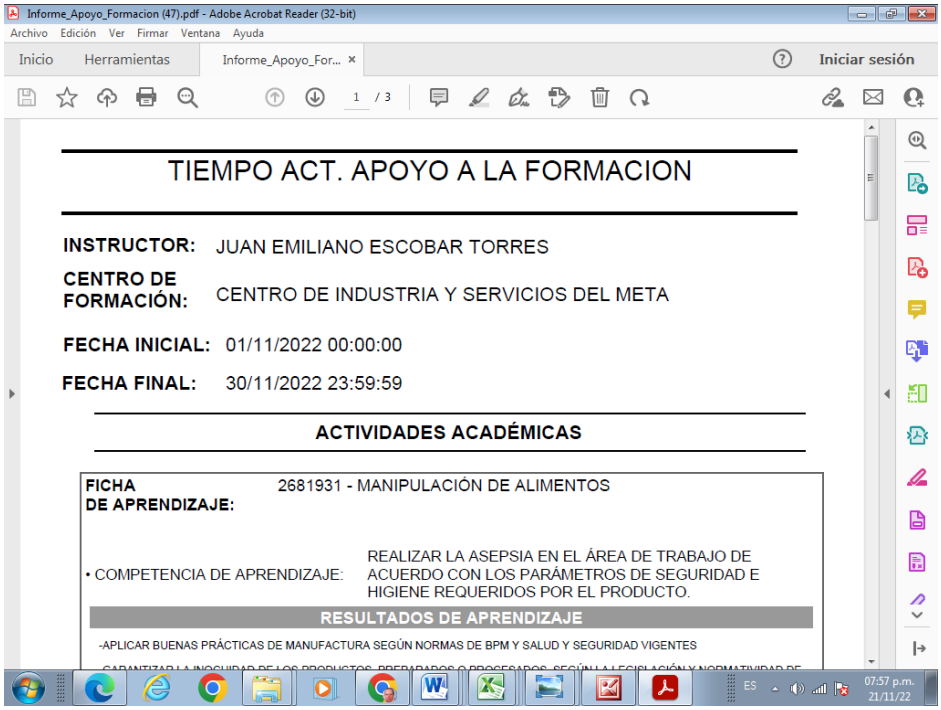

Bacterias Termoresistentes
No
Si
Nevera
Δ calor
B. Mueren
B. Proliferan más
65°C
Zona de Peligro
37°C
35°C
5°C
B. Vida latente


Termofilas o Termo-resistentes
No
Si
Mueren
65°C
Zona de Peligro
Donde más se proliferan
38°C
35°C
Bacterias MESOFILAS
5°C



ANEXO 7

HORAS DE INSTRUCTOR MES OCTUBRE, Y FORMATOS DE INFORMES DE SUPERVICION



Informe_Apoyo_Formacion (47).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas Informe_Apoyo_For... Iniciar sesión

1 / 3

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

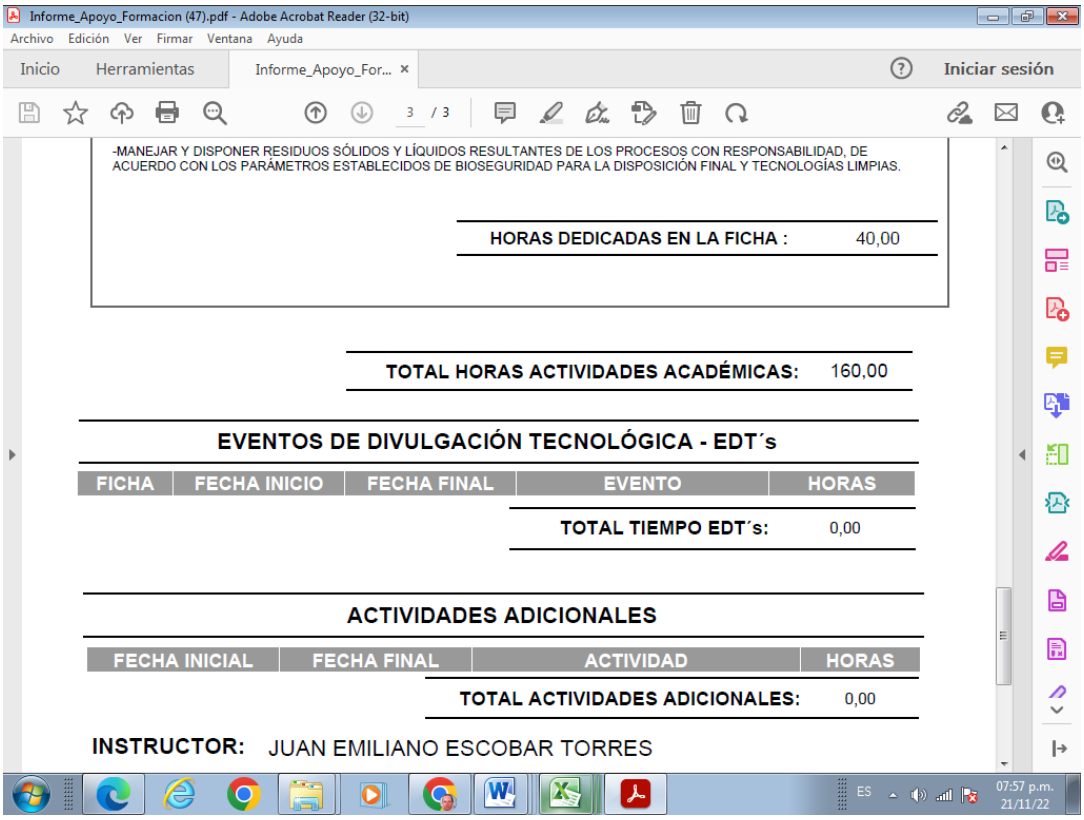
ACTIVIDADES ACADÉMICAS

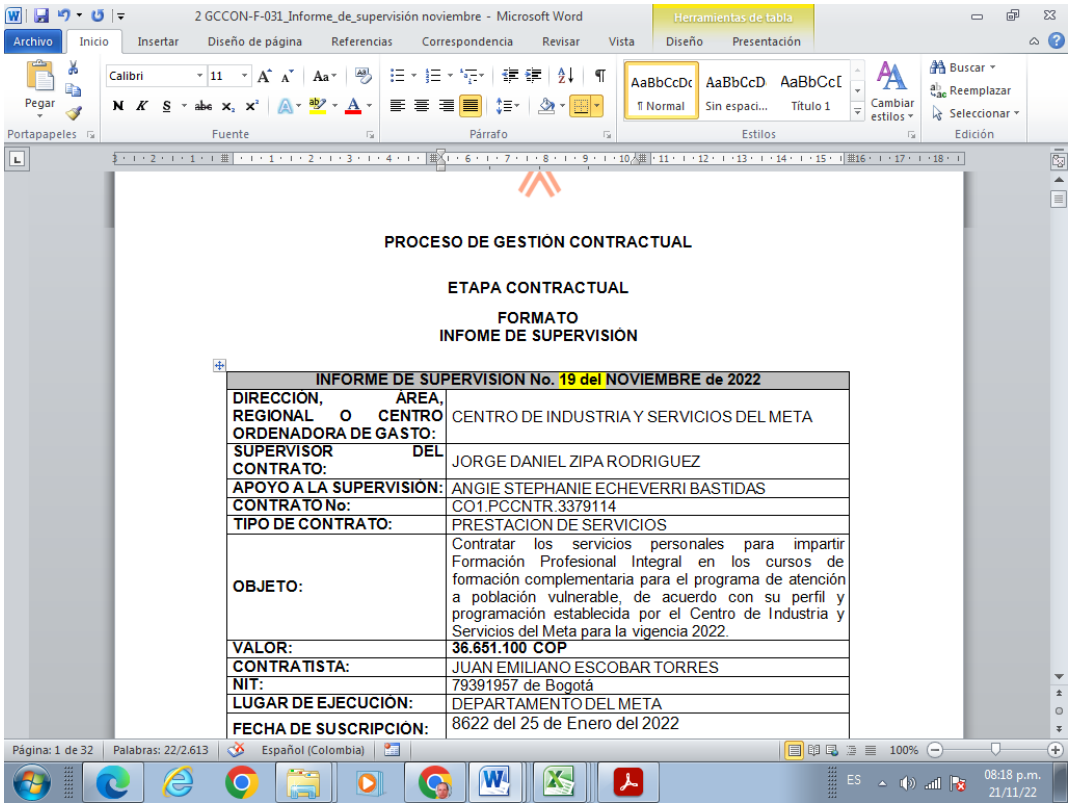
FICHA DE APRENDIZAJE:	2681931 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

ES 07:57 p.m. 21/11/22

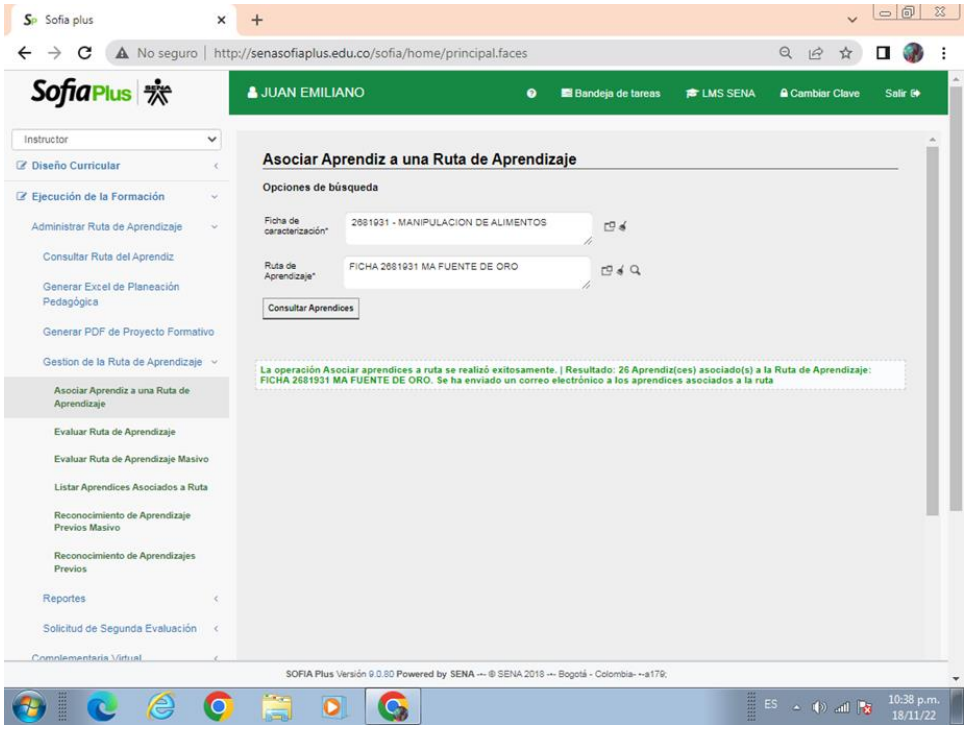

Informe_Apoyo_Formacion (47).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas Informe_Apoyo_For... Iniciar sesión
-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s
FICHA FECHA INICIO FECHA FINAL EVENTO HORAS
TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00
ACTIVIDADES ADICIONALES
FECHA INICIAL FECHA FINAL ACTIVIDAD HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00
INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
07:57 p.m. 21/11/22

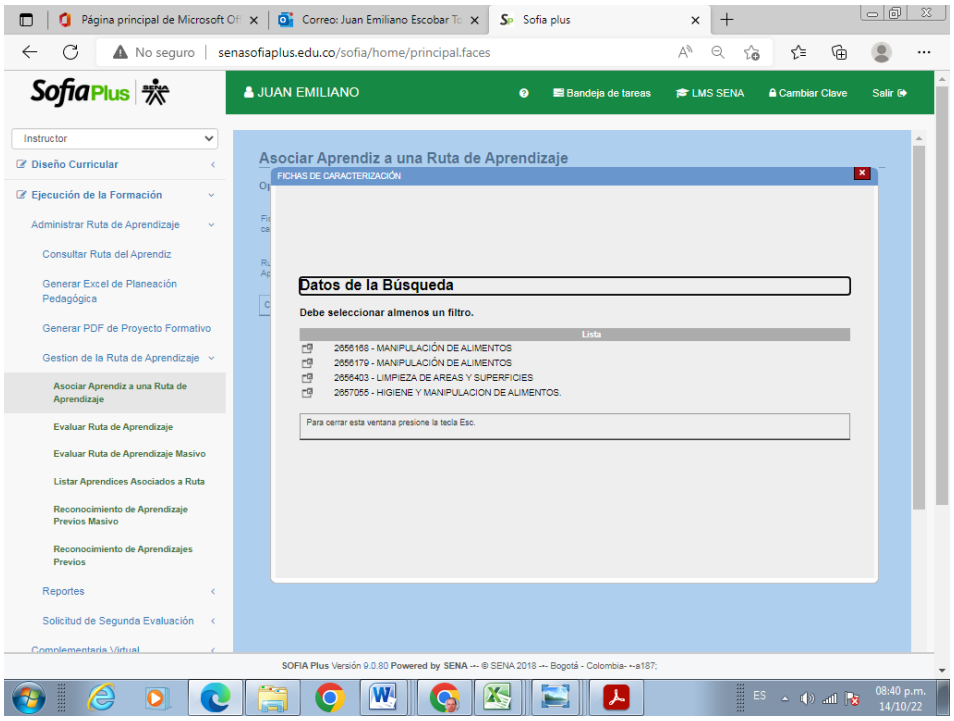

2 GCCON-F-031_Informe_de_supervisión noviembre - Microsoft Word
Herramientas de tabla
Archivo Inicio Insertar Diseño de página Referencias Correspondencia Revisar Vista Diseño Presentación
PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN
INFORME DE SUPERVISION No. 19 del NOVIEMBRE de 2022
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO: JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN: ANGIE STEPHANIE ECHEVERRI BASTIDAS
CONTRATO No: CO1.PCCNTR.3379114
TIPO DE CONTRATO: PRESTACION DE SERVICIOS
OBJETO: Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2022.
VALOR: 36.651.100 COP
CONTRATISTA: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
NIT: 79391957 de Bogotá
LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DEL META
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 8622 del 25 de Enero del 2022
Página: 1 de 32 Palabras: 22/2.613 Español (Colombia) 100%
08:18 p.m. 21/11/22

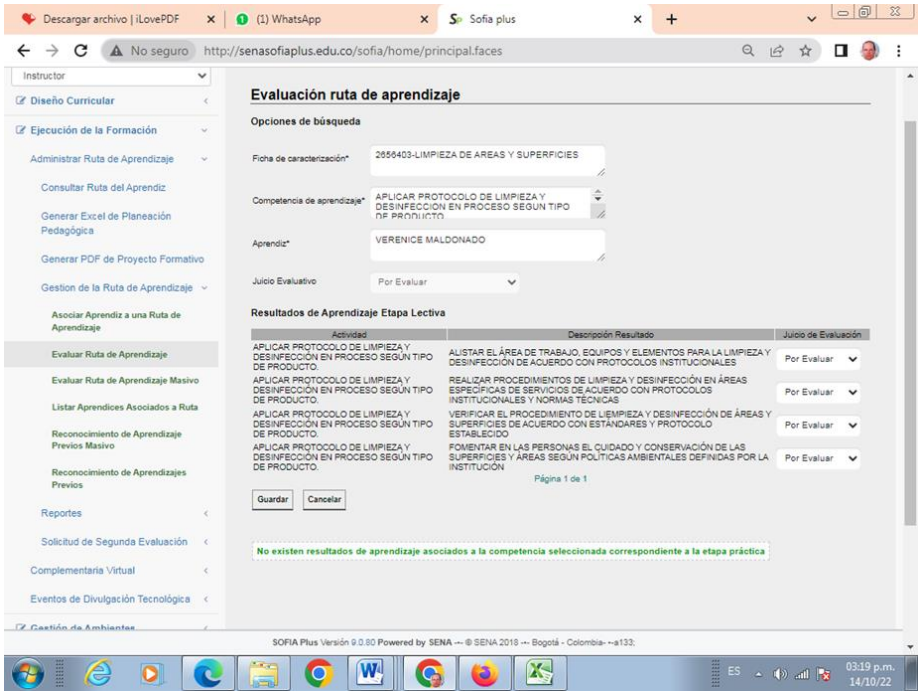
ANEXO 8

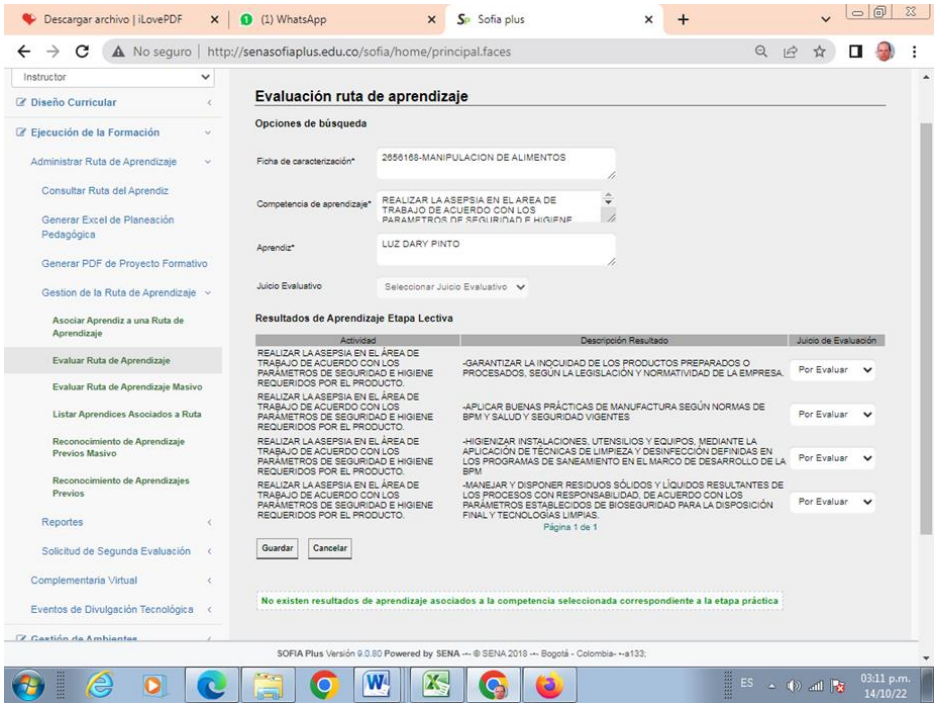
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS

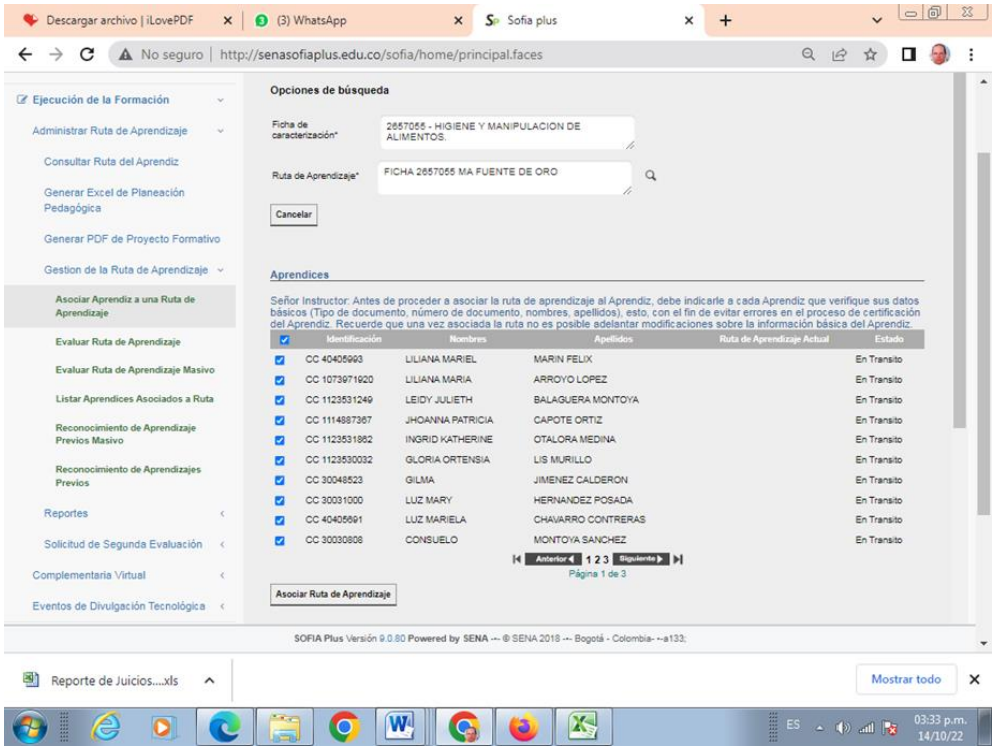





Página principal de Microsoft Of
Correo: Juan Emiliano Escobar Tc
Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JUAN EMILIANO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
FICHAS DE CARACTERIZACIÓN
Datos de la Búsqueda
Debe seleccionar almenos un filtro.
Lista
2656168 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2656179 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2656403 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
2657055 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a187;
ES
08:40 p.m.
14/10/22

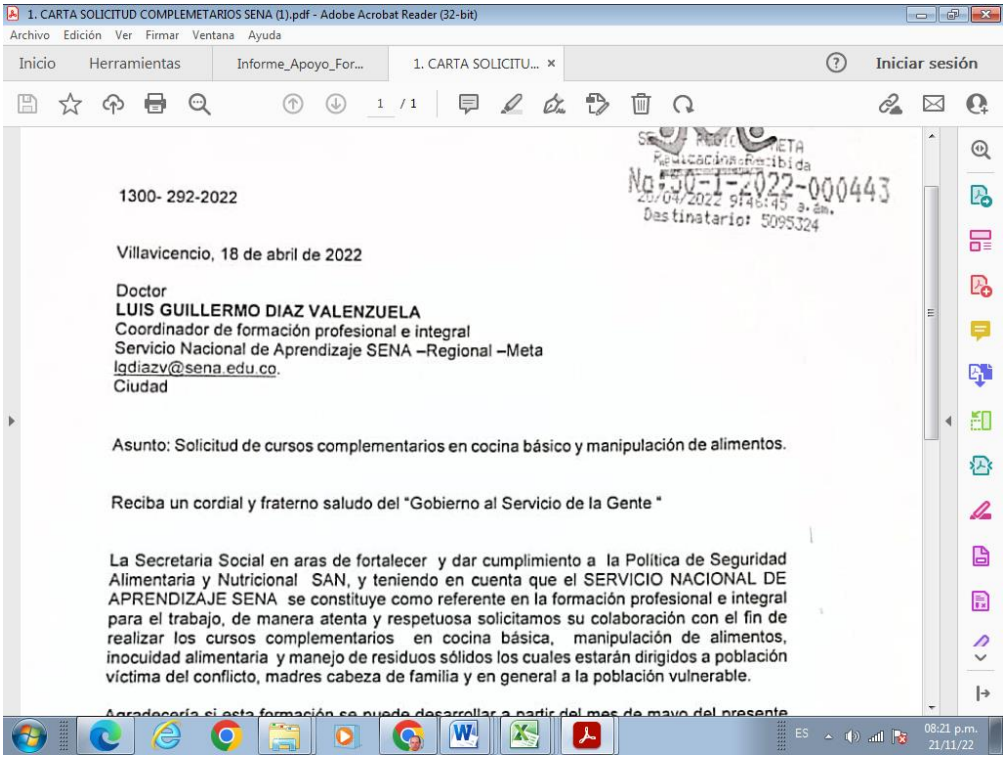

Descargar archivo | iLovePDF
(1) WhatsApp
Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2656403-LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES
Competencia de aprendizaje*
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO
Aprendiz*
VERENICE MALDONADO
Juicio Evaluativo
Por Evaluar
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.
ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y ELEMENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE SERVICIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES Y NORMAS TÉCNICAS
VERIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LIEMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES Y PROTOCOLO ESTABLECIDO
FOMENTAR EN LAS PERSONAS EL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ÁREAS SEGÚN POLÍTICAS AMBIENTALES DEFINIDAS POR LA INSTITUCIÓN
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a133;
ES
03:19 p.m.
14/10/22


Descargar archivo | iLovePDF
(1) WhatsApp
Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2656168-MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL AREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE
Aprendiz*
LUZ DARY PINTO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
Por Evaluar
REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
Por Evaluar
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a133;
ES
03:11 p.m.
14/10/22


Descargar archivo | iLovePDF
(3) WhatsApp
Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2657055 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 2657055 MA FUENTE DE ORO
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 40405993 LILIANA MARIEL MARIN FELIX En Transito
CC 1073971920 LILIANA MARIA ARROYO LOPEZ En Transito
CC 1123531249 LEIDY JULIETH BALAGUERA MONTOYA En Transito
CC 1114887367 JHOANNA PATRICIA CAPOTE ORTIZ En Transito
CC 1123531862 INGRID KATHERINE OTALORA MEDINA En Transito
CC 1123530032 GLORIA ORTENSIA LIS MURILLO En Transito
CC 30048523 GILMA JIMENEZ CALDERON En Transito
CC 30031000 LUZ MARY HERNANDEZ POSADA En Transito
CC 40405691 LUZ MARIELA CHAVARRO CONTRERAS En Transito
CC 30030808 CONSUELO MONTOYA SANCHEZ En Transito
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Asociar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a133;
Reporte de Juicios....xls
Mostrar todo
ES
03:33 p.m.
14/10/22

ANEXO 9

CARTAS SOLICITUDES CURSOS



1. CARTA SOLICITUD COMPLEMETARIOS SENA (1).pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas Informe_Apoyo_For... 1. CARTA SOLICITU... Iniciar sesión

1 / 1

Radicación Recibida
No. 50-1-2022-000443
20/04/2022 9:46:45 a. m.
Destinatario: 5095324

1300- 292-2022

Villavicencio, 18 de abril de 2022

Doctor
LUIS GUILLERMO DIAZ VALENZUELA
Coordinador de formación profesional e integral
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA –Regional –Meta
lgdiazv@sena.edu.co.
Ciudad

Asunto: Solicitud de cursos complementarios en cocina básico y manipulación de alimentos.

Reciba un cordial y fraterno saludo del "Gobierno al Servicio de la Gente "

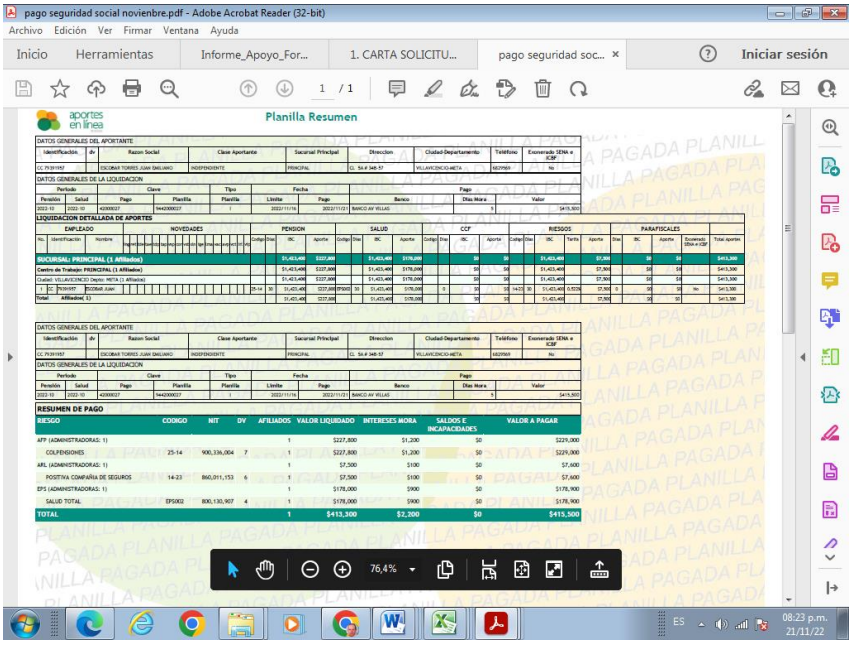
La Secretaria Social en aras de fortalecer y dar cumplimiento a la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN, y teniendo en cuenta que el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA se constituye como referente en la formación profesional e integral para el trabajo, de manera atenta y respetuosa solicitamos su colaboración con el fin de realizar los cursos complementarios en cocina básica, manipulación de alimentos, inocuidad alimentaria y manejo de residuos sólidos los cuales estarán dirigidos a población víctima del conflicto, madres cabeza de familia y en general a la población vulnerable.

Agradecería si esta formación se pueda desarrollar a partir del mes de mayo del presente

ES 08:21 p.m. 21/11/22

ANEXO 10

PLANILLAS PAGO SEGURIDAD



pago seguridad social novienbre.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas Informe_Apoyo_For... 1. CARTA SOLICITU... pago seguridad soc... Iniciar sesión

1 / 1

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 79391957		ESCOBAR TORRES JUAN EMILIANO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CL 5A # 34B-57	VILLAVICENCIO-META	6829969	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo Pensión	Periodo Salud	Clave Pago	Clave Planilla	Tipo Planilla	Fecha Límite	Fecha Pago	Pago Banco	Pago Días Mora	Pago Valor
2022-10	2022-10	42000027	9442000027	1	2022/11/16	2022/11/21	BANCO AV VILLAS	0	$415,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre						Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)										$1,423,400	$227,800			$1,423,400	$170,000			$0	$0			$1,423,400	$7,500	$0	$0	$0		$413,300
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)										$1,423,400	$227,800			$1,423,400	$170,000			$0	$0			$1,423,400	$7,500	$0	$0	$0		$413,300
Ciudad: VILLAVICENCIO Depto: META (1 Afiliados)										$1,423,400	$227,800			$1,423,400	$170,000			$0	$0			$1,423,400	$7,500	$0	$0	$0		$413,300
1	79391957	ESCOBAR JUAN						25-14	30	$1,423,400	$227,800	EPS002	30	$1,423,400	$170,000	0	30	$0	$0	14-23	30	$1,423,400	0.526%	$7,500	0	$0	$0	No	$413,300
Total	Afiliados(1)									$1,423,400	$227,800			$1,423,400	$170,000			$0	$0			$1,423,400		$7,500	$0	$0	$0		$413,300

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 79391957		ESCOBAR TORRES JUAN EMILIANO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CL 5A # 34B-57	VILLAVICENCIO-META	6829969	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo Pensión	Periodo Salud	Clave Pago	Clave Planilla	Tipo Planilla	Fecha Límite	Fecha Pago	Pago Banco	Pago Días Mora	Pago Valor
2022-10	2022-10	42000027	9442000027	1	2022/11/16	2022/11/21	BANCO AV VILLAS	0	$415,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$1,200	$0	$229,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$227,800	$1,200	$0	$229,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,500	$100	$0	$7,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$7,500	$100	$0	$7,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$170,000	$900	$0	$170,900
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$170,000	$900	$0	$170,900
TOTAL				1	$413,300	$2,200	$0	$415,500

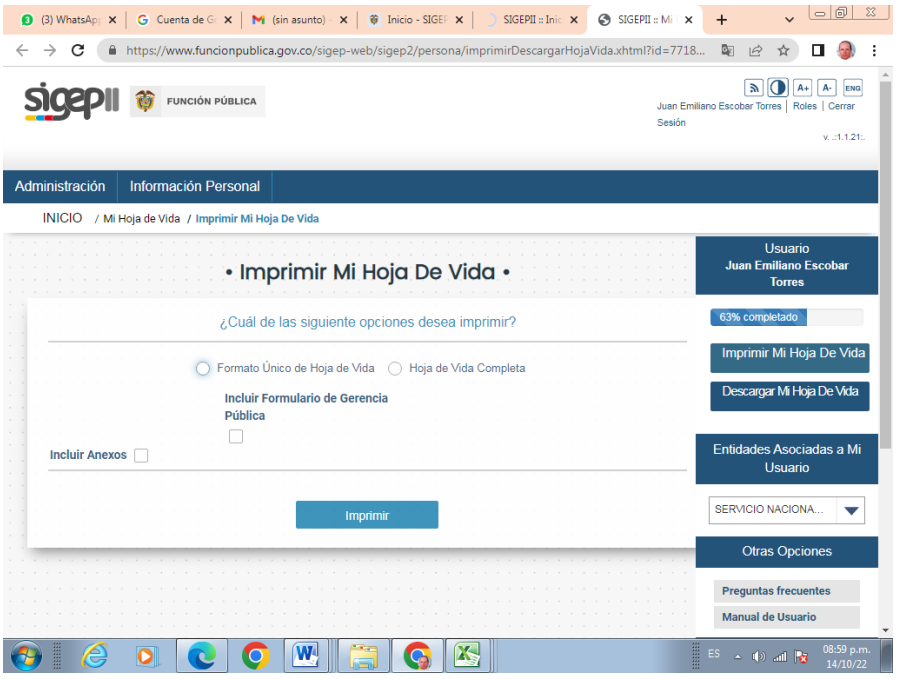
76,4%

ES 08:23 p.m. 21/11/22



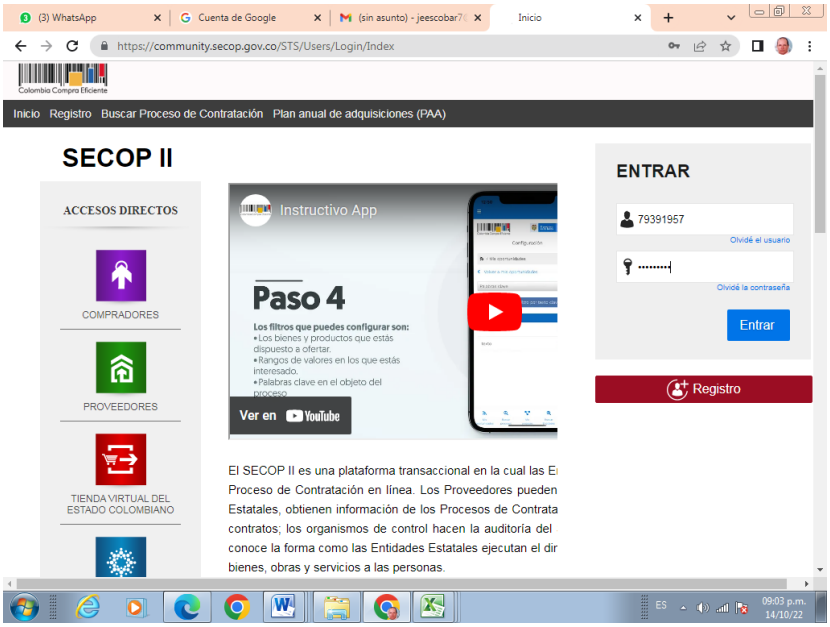
ANEXO 11

SIGEP CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN DE MI HOJA DE VIDA SE ENCUENTRA ACTUALIZADA



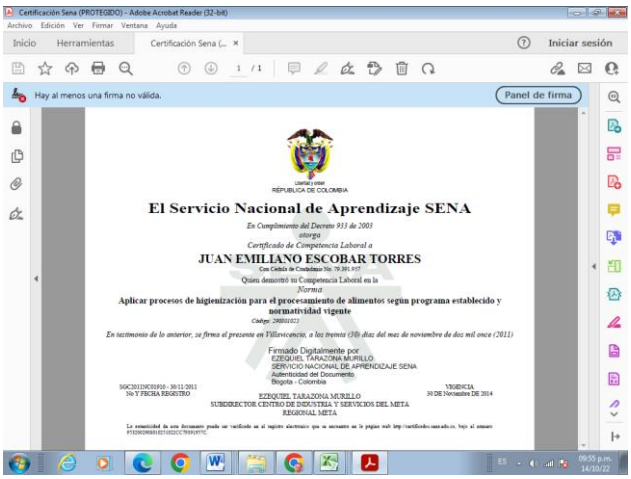
ANEXO 12

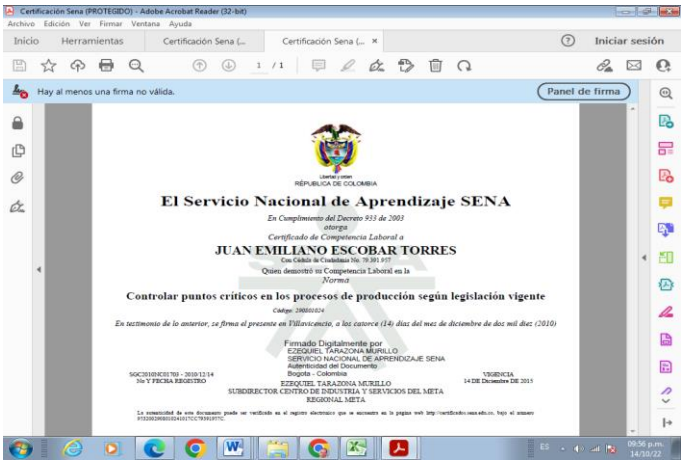
ACTUALIZACIONES SECOP II

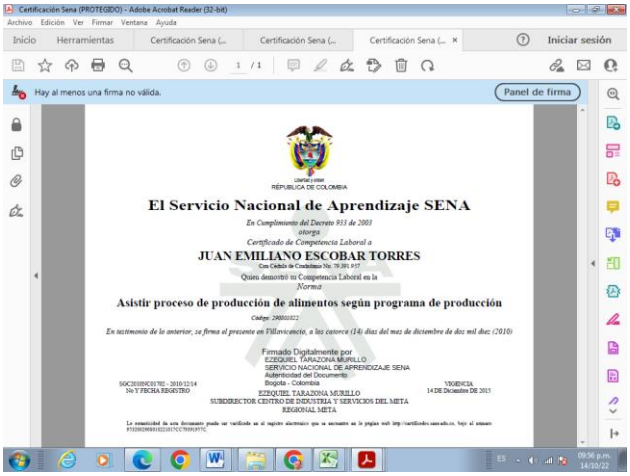


ANEXO 13

CERTIFICACIÓN NORMA NIVEL INTERMEDIO-ORIENTAR FORMACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS NORMATIVA







ANEXO 14

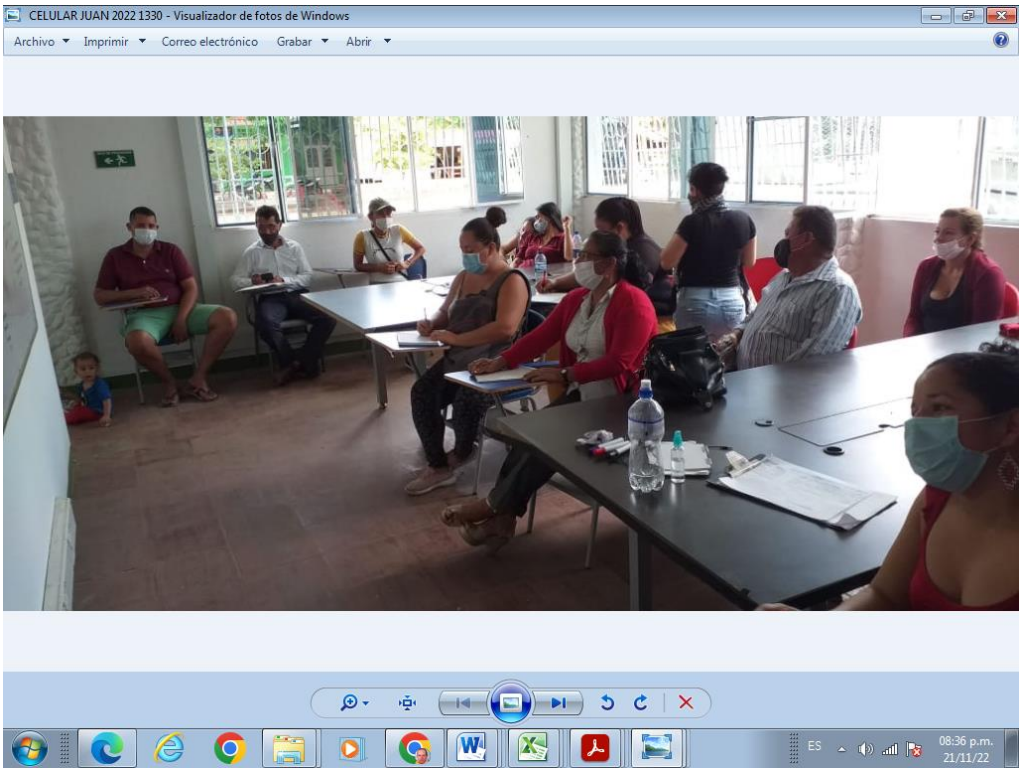
FOTOS EVIDENCIAS CURSOS










CELULAR JUAN 2022 1330 - Visualizador de fotos de Windows
Archivo
Imprimir
Correo electrónico
Grabar
Abrir
ES
08:36 p.m.
21/11/22

Sistema integrado de Mejora
Continua Institucional

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

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

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES | **Fecha:** NOVIEMBRE
Cédula: 79,391,957
ESPECIALIDAD/PROGRAMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA | **fecha:** 2/10/2021 | **Nº Contr.** 3379114

*EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2681908	PUERTO CONCORDIA	35	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	11/8/2022	11/11/2022	08:00-18:00		X	X	X	X		
2681931	FUENTE DE ORO	26	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	11/15/2022	11/25/2022	08:00-12:00	X	X	X	X	X	X	
2681950	FUENTE DE ORO	32	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	11/15/2022	11/25/2022	14:00-18:00	X	X	X	X	X	X	
2681990	PUERTO CONCORDIA	32	MANIPULACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	40	11/26/2022	11/30/2022	08:00-16:00	X	X	X			X	X
			TOTAL HORAS		160										

*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

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

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

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

*CAPACITACION

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

*HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA

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



INSTRUCTOR | **COORDINACIÓN**

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

SUPERVISOR

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2681931 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2681908 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2681950 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2681990 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META