**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Villavicencio Meta, noviembre 2022

Señor (a)
**LUZ MIRYAM GUTIERREZ ARROYO**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4196730
Coordinador Académico área de
Servicios Villavicencio, Meta

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

**Referencia:** No: CO1.PCCNTR.4196730 del 09 de noviembre de 2022
Mireya Galindo Jiménez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51651833 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Industria y Servicio del Meta, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia CO1.PCCNTR.4196730, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de noviembre 2022 objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago**: Se fija como valor total de la presente contratación del presente contrato la suma de Cuatro millones setecientos sesenta y cuatro mil seiscientos treinta pesos M/Cte ($4.764.630). cada uno, Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera

VALOR TOTAL DEL CONTRATO $4.764.630

| CONCEPTO | DÍAS | MESES | VALOR |
|---|---|---|---|
| días de noviembre | 22 | | $ 2.687.740 |
| días de diciembre | 17 | | $ 2.076.890 |

**Plazo:** Sin exceder la vigencia 2022.

| **OBJETO:** |
|---|
| Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los programas de nivel Titulada Regular y Complementaria de los programas a cargo de la Coordinación Académica de Servicio, de acuerdo con su perfil, diseño curricular y programación establecida por el Centro de Servicio y Servicios del Meta para la vigencia 2022 |

**Obligaciones Especificas:** *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

| OBLIGACIONES | ACTIVIDADES REALIZADAS | EVIDENCIAS |
|---|---|---|
| **1.** Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes. | . Se orienta durante la formación a los Aprendices para cumplir con los protocolos establecidos y uso de los elementos de desinfección. | Anexo 1 Archivo fotográfico uso elementos de bioseguridad en los ambientes de aprendizaje. escuela de gastronomía |

| | | |
|---|---|---|
| **2.** Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato, 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 | La formación es impartida en base al diseño curricular correspondiente a cada uno de los programas con el fin de impartir formación profesional integral acorde a cada una de las competencias y sus resultados de aprendizaje contenidas en el diseño curricular. Al mes de noviembre | Anexo 2 Reporte de tiempo de SOFIA PLUS |
| **3.** Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria. | Se da formación en los cursos complementarios de cocina navideño al personal del Hospital departamental del meta en la escuela de gastronomía Sena meta. Ficha de caracterización 2686903 | Anexo 3. Evidencias a la formación titulada |
| **4.** Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | . Durante el período a cobrar No se presentaron Novedades de desercción | No hay evidencias de retiro en este mes |

| | | |
|---|---|---|
| **5.**Programar y ejecutar actividades deaprendizaje en las se haga uso de la bibliografía de la biblioteca del Centrode 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 librospara los programas de formación del Centro de Industria y Servicios delMeta | Las guías de aprendizaje contienen bibliografía citada del sistema de bibliografía Sena y su contenido está basado en el diseño o estructura curricularde dicho programa de igual manera en la plataforma del LMS se evidencia actividades de consulta en bibliotecas. | Anexo 5: Guías de aprendizaje y constancia de la consulta del material bibliográfico relacionado. |
| **6.** Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionadoen el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS. | Para el mes de Noviembre Se imparte F.P a los aprendices matriculados en el curso de cocina ficha 2686903. | . Anexo 6: Asistencia plataforma Territorium/Sofia plus |
| **7**.Acatar los lineamientos del SistemaIntegrado de Gestión y el Sistema deSeguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa. | Siguiendo los protocolos en el área de salud en el trabajo son acatados, la información es impartida con los aprendices y estamos prestos a participar en actividades que se programen para este mes, en el anexo 1 se evidencia el uso del tapabocas de acuerdo a las indicaciones y lineamientos recibidos por el centro de formación y la Dirección General | Anexo 7: evidencias Fotografías que constan el cumplimiento. |
| **8.** Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral. | Para el mes de noviembre se hace extensión o se ofertan. de los programas complementarios en cocina | Anexo 8: evidencia Pantallazo formación con aprendices |

| | | |
|---|---|---|
| **9.** Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén | A la fecha no tengo inventario a cargo. | No hay evidencias |
| **10.** Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestaral Aprendiz | Para el presente mes no se participó en actividades de Bienestar al aprendiz | No hay Evidencias correspondiente para el mes de Noviembre |
| **11.** Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo. | Las fichas Asignadas con su respectiva Programación por parte de coordinación académica, la formación es impartida en en la escuela de gastronomía del centro de industria y servicios del Meta. Pará la cual presento evidencias. | Fotos, Anexo 11. |
| **12.** Cumplir con la programación de horas asignadas por la Coordinación Académica. | Para el mes de noviembre Se realizó programación de acuerdo a las fichas asignadas y horario parte de coordinación académica. Como también se realizó la solicitud de la asociación de fichas 2686903 de cocina navideña y el reporte de tiempos del instructor<br>Se cumplió y se ejecutó la programación asignada por la coordinación académica en los ambientes de formación. | Anexo 12 evidencias Informe de horas del instructor Sofia Plus. |
| **13.** Apoyar los procesos de aprendizaje y formación profesionalde conformidad con el diseñocurricular, 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. | La formación se imparte de acuerdo al procedimiento y guía para el desarrollo del proceso formativo. GFPI-F-013 La evidencia de dicho proceso y el desarrollo del mismo se pueden evidenciaren la plataforma del LMS para cada una de las fichas que fueron asignadas por coordinación académica | Anexo13.evidencias de instructor. Plataforma Sofia plus contiene el Diseño curricular planeación pedagógica y guías. |

| | | |
|---|---|---|
| **14.** 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, Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, entre otros). | Para este mes de noviembre no he sido convocada a trabajar en reunión con el Equipo Ejecutor o desarrollo curricular, sin embargo, he construido mi material de estudio guías, material de apoyo | No se presenta evidencias para este mes. |
| **15.**Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique | Para este mes de noviembre No se asignaron procesos de inducción a la formación titulada a mi cargo. | No hay evidencia. |

| | | |
|---|---|---|
| **16.**. 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. – Elaborar acta de cierre de etapa lectiva o productiva. | Se evaluaron los resultados de aprendizaje de los aprendices que cumplieron con las evidencias propuestas en la guía de aprendizaje correspondientes a las fichas de la especialidad de Cocina con fichas 2686903 de manera presencial y uso de la plataforma.<br>I. Se realizó el registro de inasistencias de los programas asignados en el aplicativo SOFIA PLUS, y lista de inasistencia | - Anexo 16: Reporte de juicios de evaluación Sofia Plus |
| **17.** 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. | Se cargó la información correspondiente al reporte del instructor de los programas asignados para el mes de noviembre | Anexo17: aplicativo Sofia Plus y lista de inasistencia Usuario:51651833 |

| | | |
|---|---|---|
| **18.** Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acordes 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. Compartir la información en medio digital al Coordinador Académico | Se imparte formación profesional integral de acuerdo a la estructura curricular del programa siguiendo el desarrollo de cada una de las competencias que allí se establecen. Se realizó elaboración de guías de aprendizaje para los siguientes programas de formación asignados: 2686903 | Anexo 18 evidencia Pantallazo. |
| **-19.** 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 | Se asesora a los aprendices en los procesos de formación de acuerdo al programa en la especialidad de cocina navideña | Anexo 19. evidencia Pantallazo |
| **20**.-. Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio físico y digital al Coordinador Académico respectivo perteneciente al Centro de Industria y Servicios del Meta, el día 25 de cada mes, si este día es sábado, dominical o festivo se tendrá en cuenta el día hábil anterior. | Se entregan acorde al plazo estipulado por la supervisión para revisión y evidencias (Informe mensual del instructor-programado para el mes de noviembre, informe de supervisión, copia de seguridad social, reporte de tiempos en el aplicativo Sofia plus | Evidencias Anexo 20 entrega de informes a supervisión |
| **21.**Ajustar y atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación. | No se realizaron citaciones a comités de evaluación y seguimiento durante elmes de noviembre del presente informe | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |
| **22.** Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada. | No se realizaron citaciones a comités de evaluación y seguimiento durante el mes de noviembre del presente informe. | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |

| | | |
|---|---|---|
| **23.-**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 | No se asignó ningún apoyo técnico para el sistema de contratación por parte de la subdirectora de centro. | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |
| **24.** Prestar apoyo técnico a la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro. | Para este mes de noviembre NO fui designada para dar apoyo al área de Autoevaluación, estaré presta para atender los requerimientos de esta área sin ninguna dificultad o inconveniente | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **25.** Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional, así como la elaboración del documento de solicitud y/o renovación de los programas que se presenten para Registro Calificado, y consolidación de la documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior. | Para este mes de noviembre NO me fue requerido para este mes, tengo la disponibilidad de cuando sea asignada para esta obligación | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **26.** Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución de este, presentando los soportes de las actividades en digital en el drive dispuesto para tal fin. | No se realizaron planes de mejoramiento durante el presente mes de noviembre | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **27..** 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 – PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera. | .. No fue requerido para este mes de noviembre para ejecutar esta obligación | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **28.** Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica. | Para este mes no se requirió la participación de los proyectos de investigación | Para este mes No hay evidencias |

| | | |
|---|---|---|
| **29** presentar trimestralmente la bitácora y los soportes en digital en eldrive dispuesto para tal fin de las actividades realizadas con las empresas y/o sector externo | No fue asignada la obligación para el presente mes visitas a Empresa o sectores externos | No hay evidencia para el mes de noviembre |
| **30** apoyar 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. | No se realizaron citaciones durante el presente mes. | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |
| **31.** Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso | No he sido convocada o designada para trabajar en SENNOVA, SEMILLEROS. EVIDENCIA AVANCE DEL PROYECTO.<br>Serán ejecutadas cuando se requieran. | No hay evidencia correspondiente para este mes |
| **32.** Certificarse por competencias laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia "Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico ynormativo" o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato, cuando aplique. | Para el mes de noviembre no he presentado para certificarme en una compendia laboral ya que el centro no ha programado. Vigencia de tres años | No hay Evidencias para este mes de noviembre |
| **33** 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. | No se realizó requerimiento durante estemes. | No hay evidencia. Para el mes |
| **34** apoyar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros ydemás miembros de la comunidadSENA. | Se realiza siempre con compromiso y responsabilidad | No hay evidencia. |

| | | |
|---|---|---|
| **35** 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. | Se realizó el pago al sistema general de seguridad mes de octubre 2022 - Planilla N°8362640374 Operador mi planilla compensar aportes en línea. | Anexo 35. pago de seguridad social mes de octubre |
| **36** registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexarlos soportes en el mismo aplicativo. | La actualización del SIGEP Se realizó de manera constante. | Anexo 36: evidencia Pantallazo Aplicativo SIGEP |
| **37** registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual | La actualización del SECOOP se realizó de acuerdo a las indicaciones dadas desde este centro | Anexo 37: Plan de pagos SECOP II |
| **38** las demás inherentes a la naturaleza del contrato. | No se realizó requerimiento durante este mes | No hay evidencia. |

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 |
| | | | | |

***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.8362640374 de la planilla, operador COMPENSAR y periodo mes de octubre de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

**Declaración bajo la gravedad de juramento.**

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(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 ( ) folios

Cordialmente,

**Mireya Galindo Jiménez**
**Contratista**
**C.C. No.51651833 de Bogotá**

Recibí a satisfacción:

**Firma**
**LUZ MIRYAM GUTIERREZ ARROYO**
**Supervisor(a) Contrato N°** CO1.PCCNTR.4196730 **de 2022**
**Coordinador académico de Servicios**

**ANEXOS-EVIDENCIAS MES DE noviembre 2022**

## ANEXO 1.

## ANEXO 2.

SENA siga

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: COCINA NAVIDEÑA
- Código del Programa de Formación:
- Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo).
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estandar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando asi los estandares establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía: 50 Horas

Español (Colombia) Concentración

- Duración de la Guía: 50 Horas

**2. PRESENTACIÓN**

• La población victima de desplazamiento requieren la ejecución de acciones interinstitucionales que les permitan a partir de la integración y organización social, identificar oportunidades de negocio en su comunidad y emprender unidades productivas con recursos propios de la zona, generando dinámica económica para elevar la calidad de vida y forjar un mejor futuro.

•En el marco de su misión, el SENA presenta este programa de formación complementaria ajustado a la medida y tiene como propósito desarrollar competencias actitudes y habilidades individuales y grupales, despertando conciencia entre los actores de la comunidad sobre su rol y sus oportunidades como grupo organizado para actuar en pro del desarrollo y potenciando sus fortalezas y oportunidades, para dar un inicio a un emprendimiento pertinente con la realidad social, económica y productiva, con criterio ambiental. En términos aprendizaje. El aprendiz se somete a la búsqueda de conocimiento, para poder aplicarla de manera inmediata en sus objetivos, esta le permitirá ser una persona más competitiva en la actividad que se disponga a desarrollar, este camino al aprendizaje, mejorara indudablemente sus conocimientos laborales y personales, teniendo en cuenta sus habilidades, destrezas y actitudes, teniendo en cuenta como objetivo principal, su entorno laboral, social, familiar y económico, que puedan contribuir a su crecimiento personal.

•Brindar elementos y diseños prácticos para las prácticas culinarias y ambientes industriales en la cocina, y que se puedan implementar en procesos de enseñanza practico-teóricos. Para fortalecer los cursos complementarios de la institución Sena y los convenios beneficiados con el mismo.

•Por medio del desarrollo de esta guía de aprendizaje, usted podar alcanzar el desarrollo de las competencias planteadas en anteriormente y evidenciar resultados de aprendizajes que le garantizaran la certificación de formación complementaria en cocina básica.

| | |
|---|---|
| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>CLIENTE<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS |

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
| 63550051 | COCINA BÁSICA NIVEL 1 |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 16/03/2010<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 40 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | Conocer y aplicar las técnicas de higiene, almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro |
| | Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. |

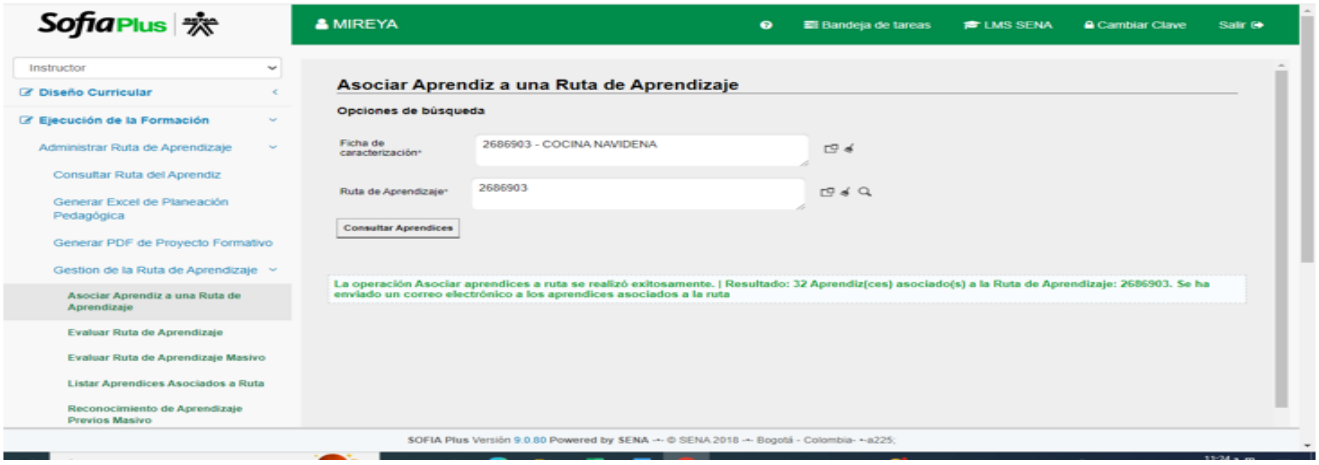
| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 260201008 | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) |

| 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| DESCRIPCIÓN |

13/11/22 22:08 Página 1 de 4

| | |
|---|---|
| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>CLIENTE<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS |
| ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. | |
| ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. | |

**ANEXO 3**



**EVIDENCIA anexo No. 4 aplazamiento y deserciones**

**HO HAY EVIDENCIAS**

EVIDENCIA ANEXO No. 5

ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO: Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas. Puede ofrecer servicios complementarios tales como la atención de eventos, recreación y otros.

RECETA ESTANDAR: Documento que unifica el proceso de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con ingredientes y calidad de los mismos, utensilios, cantidades por porción, presentación y tipo de servicio.

MISE-EN-PLACE O PREALISTAMIENTO: Proceso previo a la preparación de alimentos en lo relacionado con la higiene, alistamiento de insumos, materia prima, utensilios, equipos y montaje de áreas.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**


http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s02.pdf
https://www.invima.gov.co/normatividad/decretos.html?start=20
https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/analisissensorialalimentos/icbi/n3/m1.html
http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/conservacion.htm
http://pablojavierbastidas.blogspot.com/2008/01/bpm-en-la-industria-de-alimentos.html
NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001,Preparacion de alimentos de acuerdo con el orden de producción,2002-10-01
http://catering.com.co/equipamiento-y-dotacion/como-equipar-y-organizar-una-cocina


**INFOGRAFIA**

Biblioteca virtual SENA **Ingrese a la base de datos SENA.** Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español, que pueden ser consultadas desde la red del SENA.

http://biblioteca.sena.edu.co/ dar clic en bases de datos y puede acceder a: e-brary, Gale, Galé Cengage Learning, Océano para administración, Novel, Océano universitos P&M, Proquest.

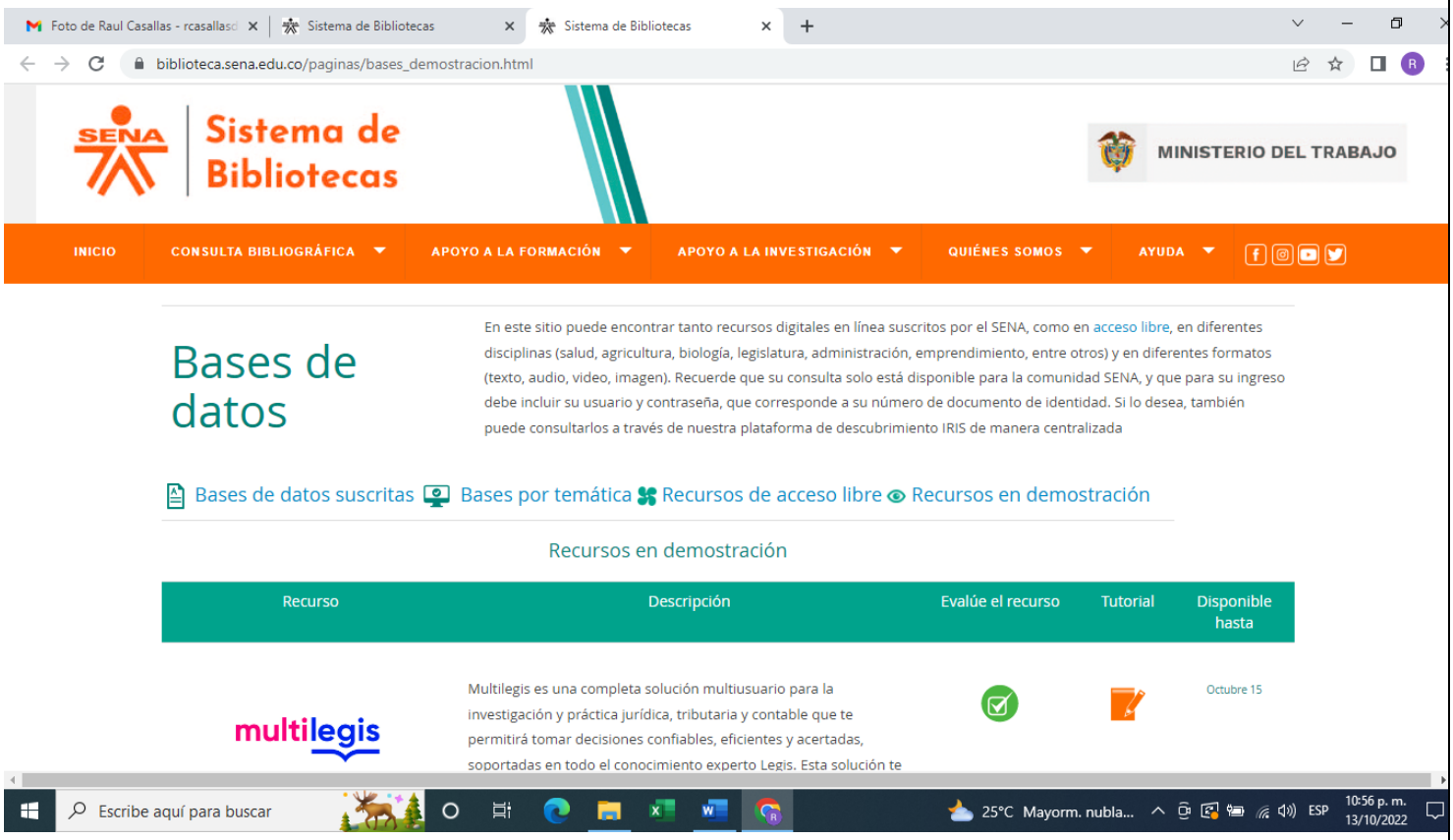
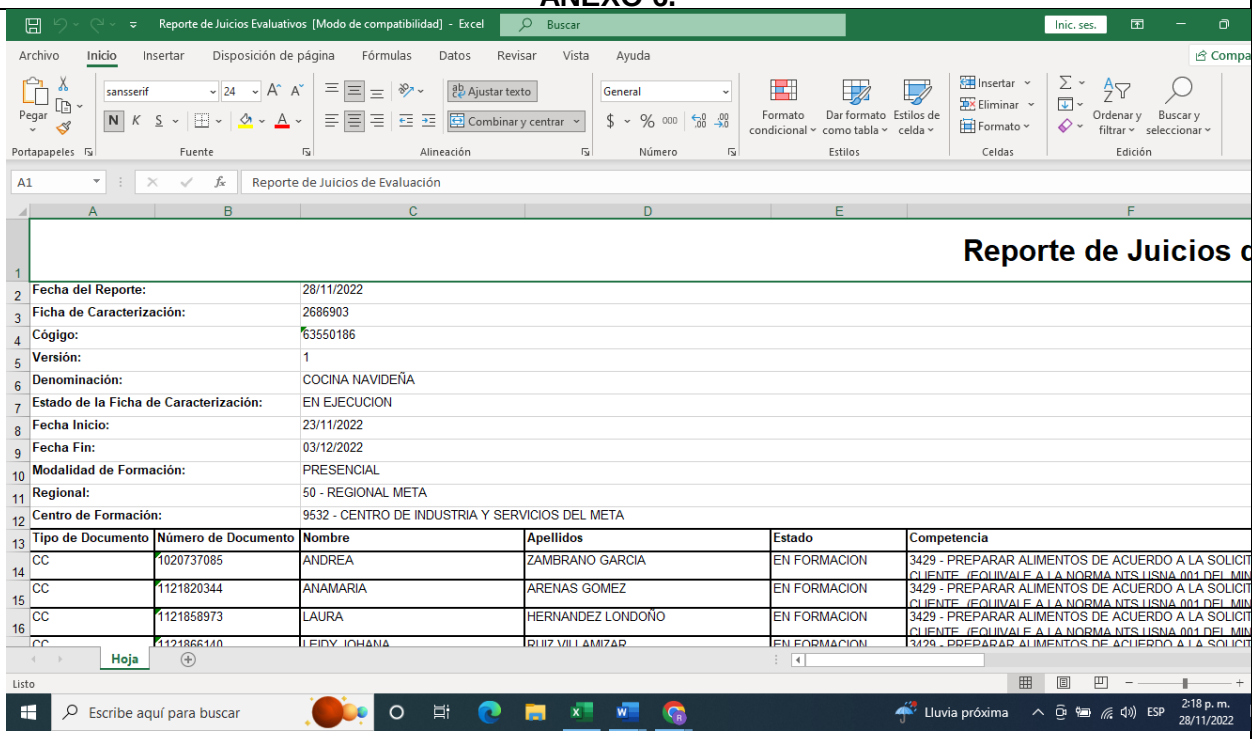


Foto de Raul Casallas - rcasallasd
Sistema de Bibliotecas
Sistema de Bibliotecas
biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases_demostracion.html
Sistema de Bibliotecas
MINISTERIO DEL TRABAJO
INICIO
CONSULTA BIBLIOGRÁFICA
APOYO A LA FORMACIÓN
APOYO A LA INVESTIGACIÓN
QUIÉNES SOMOS
AYUDA
Bases de datos
En este sitio puede encontrar tanto recursos digitales en línea suscritos por el SENA, como en acceso libre, en diferentes disciplinas (salud, agricultura, biología, legislatura, administración, emprendimiento, entre otros) y en diferentes formatos (texto, audio, video, imagen). Recuerde que su consulta solo está disponible para la comunidad SENA, y que para su ingreso debe incluir su usuario y contraseña, que corresponde a su número de documento de identidad. Si lo desea, también puede consultarlos a través de nuestra plataforma de descubrimiento IRIS de manera centralizada
Bases de datos suscritas
Bases por temática
Recursos de acceso libre
Recursos en demostración
Recursos en demostración
Recurso
Descripción
Evalúe el recurso
Tutorial
Disponible hasta
multilegis
Multilegis es una completa solución multiusuario para la investigación y práctica jurídica, tributaria y contable que te permitirá tomar decisiones confiables, eficientes y acertadas, soportadas en todo el conocimiento experto Legis. Esta solución te
Octubre 15
Escribe aquí para buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:56 p. m.
13/10/2022

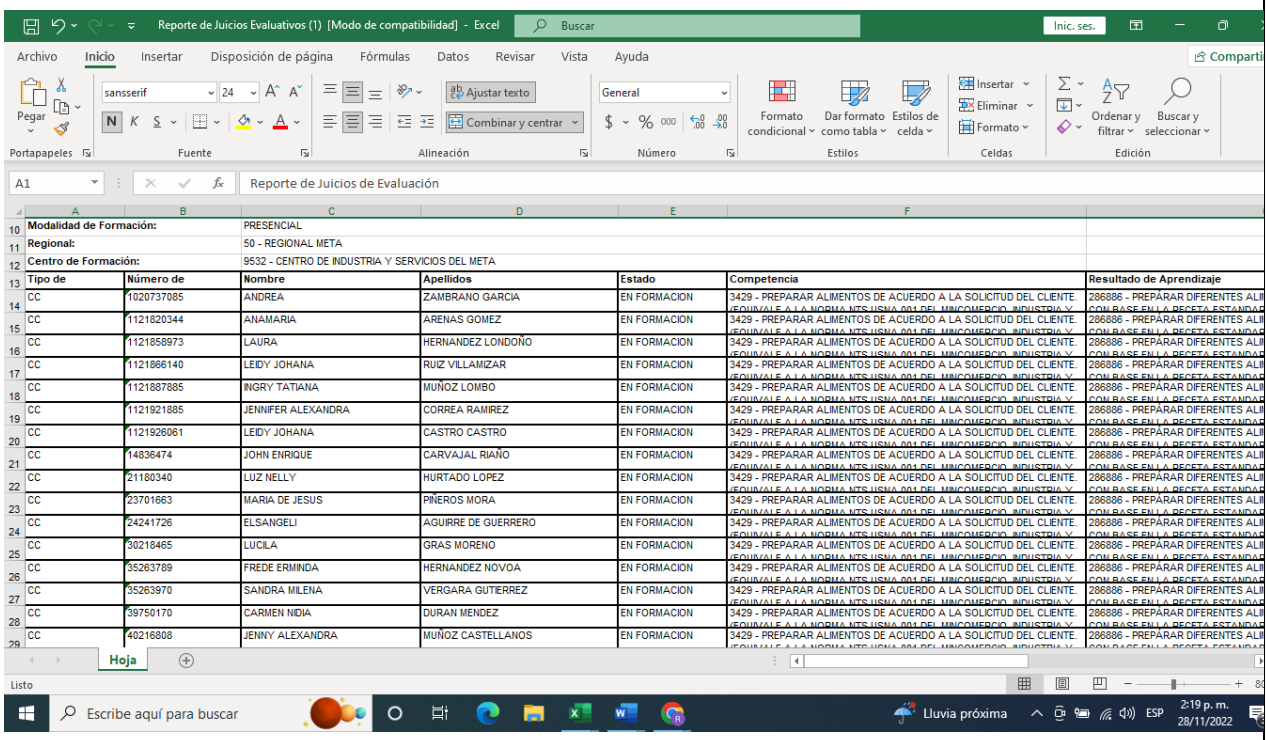
## ANEXO 6.



Reporte de Juicios Evaluativos [Modo de compatibilidad] - Excel

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 28/11/2022 |
| **Ficha de Caracterización:** | 2686903 |
| **Código:** | 63550186 |
| **Versión::** | 1 |
| **Denominación:** | COCINA NAVIDEÑA |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 23/11/2022 |
| **Fecha Fin:** | 03/12/2022 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 50 - REGIONAL META |
| **Centro de Formación:** | 9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1020737085 | ANDREA | ZAMBRANO GARCIA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN |
| CC | 1121820344 | ANAMARIA | ARENAS GOMEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN |
| CC | 1121858973 | LAURA | HERNANDEZ LONDOÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN |
| CC | 1121866140 | LEIDY JOHANA | RUIZ VILLAMIZAR | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT |

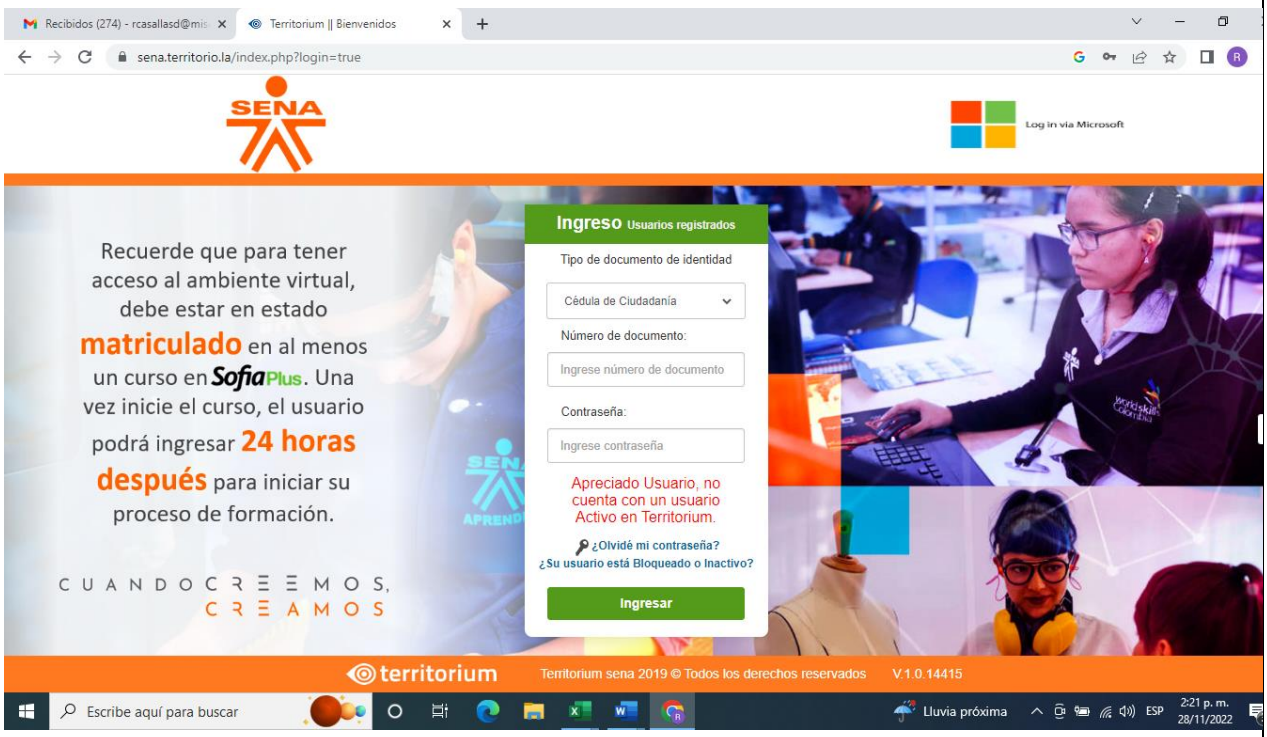


Reporte de Juicios Evaluativos (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

| | |
|---|---|
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 50 - REGIONAL META |
| **Centro de Formación:** | 9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META |

| Tipo de | Número de | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1020737085 | ANDREA | ZAMBRANO GARCIA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121820344 | ANAMARIA | ARENAS GOMEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121858973 | LAURA | HERNANDEZ LONDOÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121866140 | LEIDY JOHANA | RUIZ VILLAMIZAR | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121887885 | INGRY TATIANA | MUÑOZ LOMBO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121921885 | JENNIFER ALEXANDRA | CORREA RAMIREZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121926061 | LEIDY JOHANA | CASTRO CASTRO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 14836474 | JOHN ENRIQUE | CARVAJAL RIAÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 21180340 | LUZ NELLY | HURTADO LOPEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 23701663 | MARIA DE JESUS | PIÑEROS MORA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 24241726 | ELSANGELI | AGUIRRE DE GUERRERO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 30218465 | LUCILA | GRAS MORENO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 35263789 | FREDE ERMINDA | HERNANDEZ NOVOA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 35263970 | SANDRA MILENA | VERGARA GUTERREZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 39750170 | CARMEN NIDIA | DURAN MENDEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 40216808 | JENNY ALEXANDRA | MUÑOZ CASTELLANOS | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |

**ANEXO 7.**


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
Territorium || Bienvenidos
sena.territorio.la/index.php?login=true
Log in via Microsoft
Recuerde que para tener acceso al ambiente virtual, debe estar en estado matriculado en al menos un curso en SofiaPlus. Una vez inicie el curso, el usuario podrá ingresar 24 horas después para iniciar su proceso de formación.
CUANDO CREEMOS, CREAMOS
Ingreso Usuarios registrados
Tipo de documento de identidad
Cédula de Ciudadanía
Número de documento:
Ingrese número de documento
Contraseña:
Ingrese contraseña
Apreciado Usuario, no cuenta con un usuario Activo en Territorium.
¿Olvidé mi contraseña?
¿Su usuario está Bloqueado o Inactivo?
Ingresar
territorium
Territorium sena 2019 © Todos los derechos reservados
V.1.0.14415
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:21 p. m.
28/11/2022

## ANEXO 8.

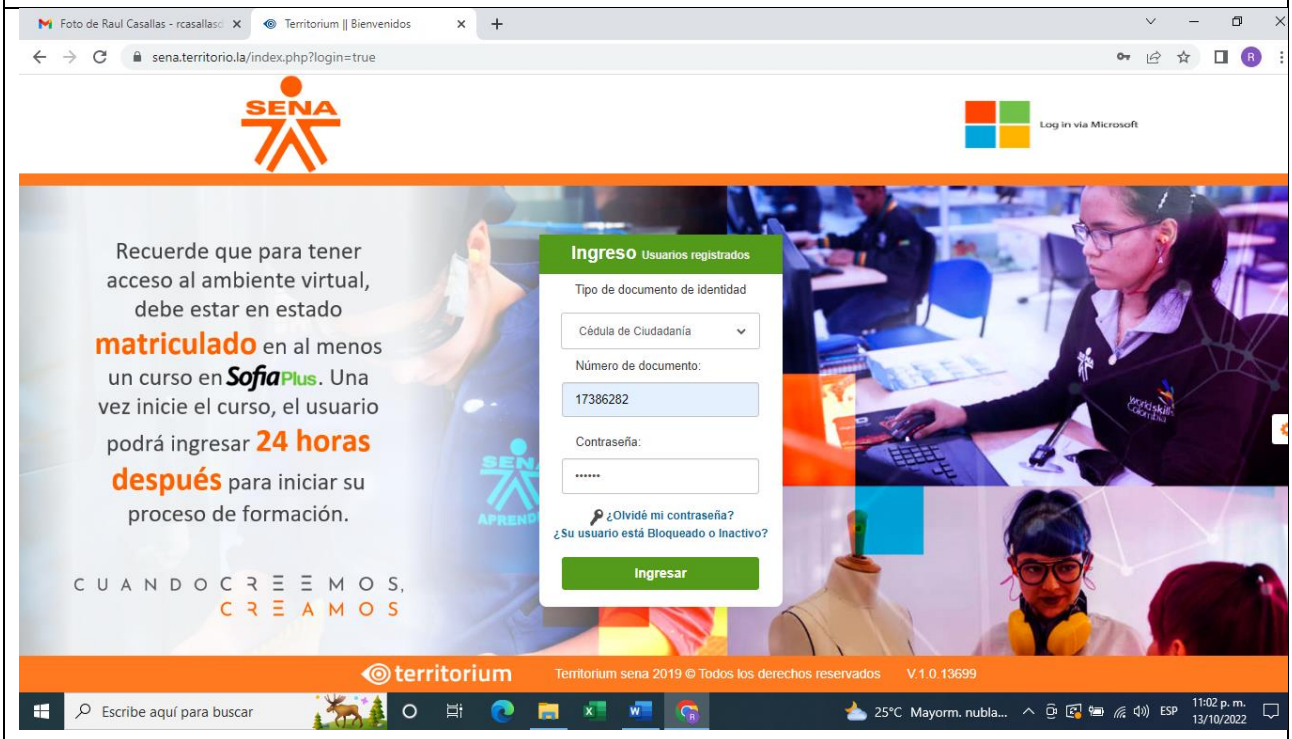
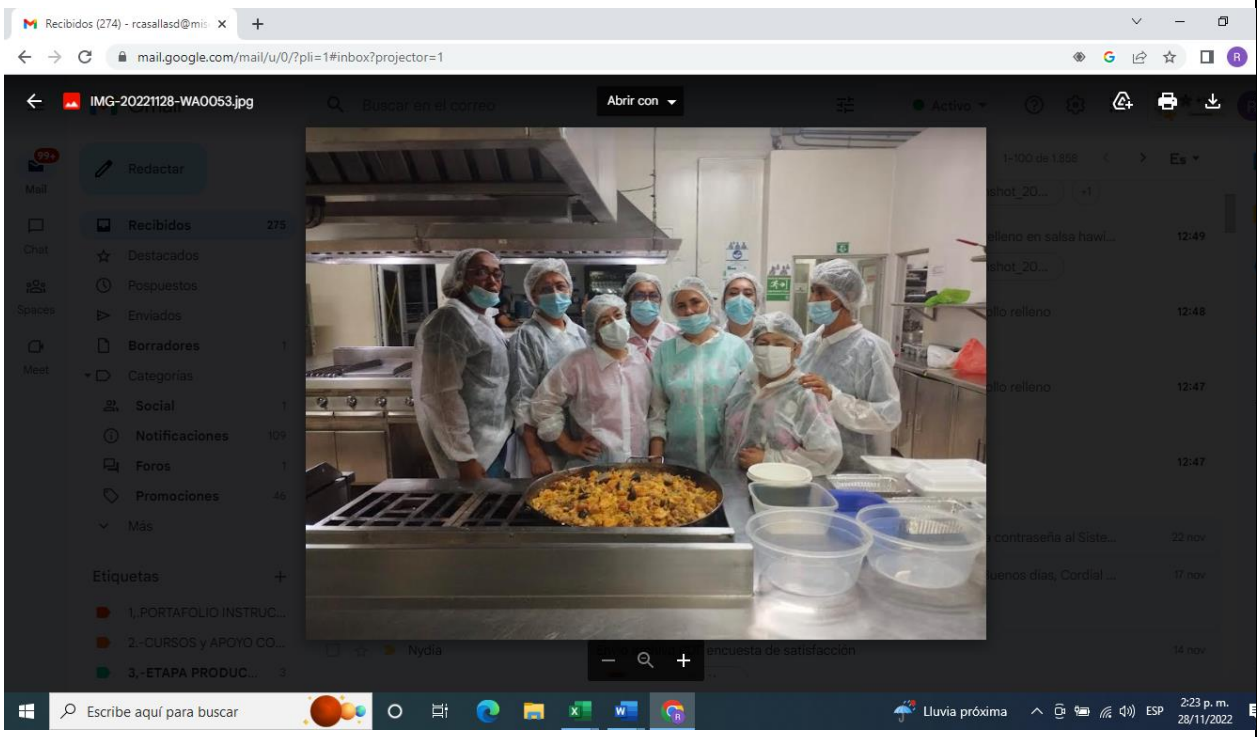
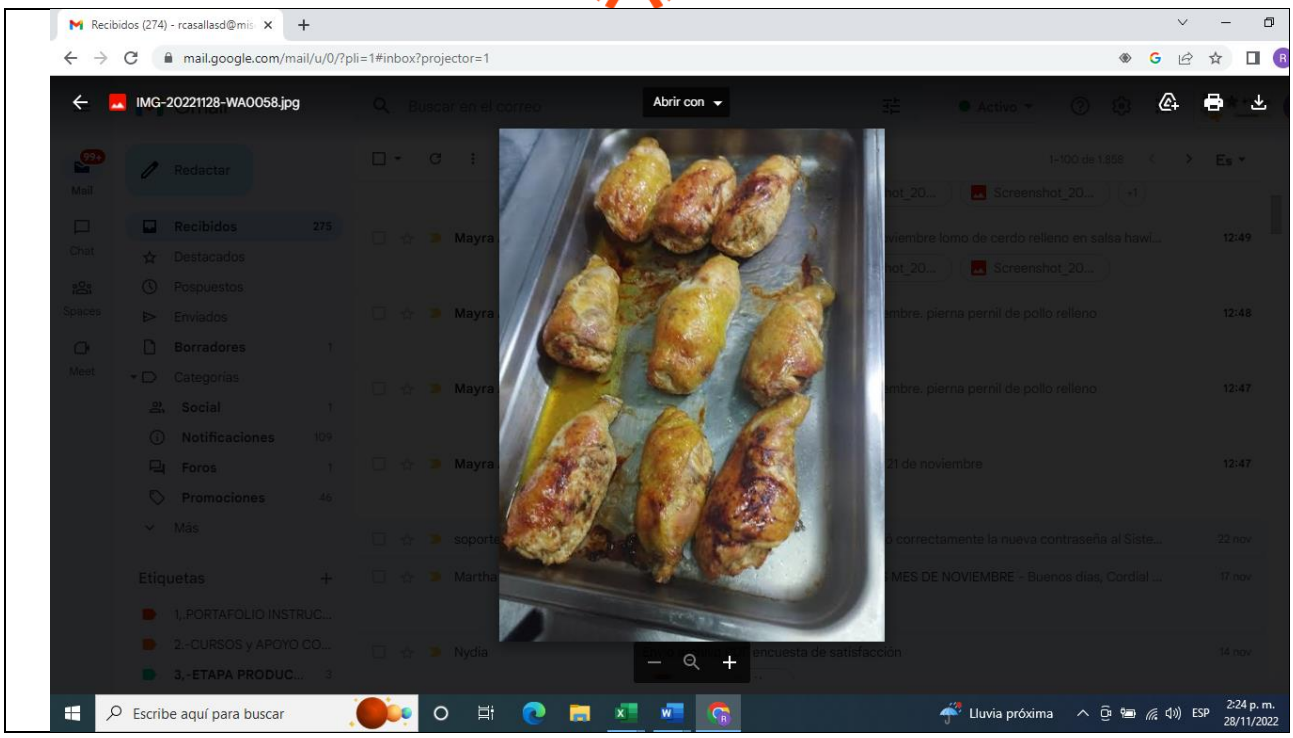


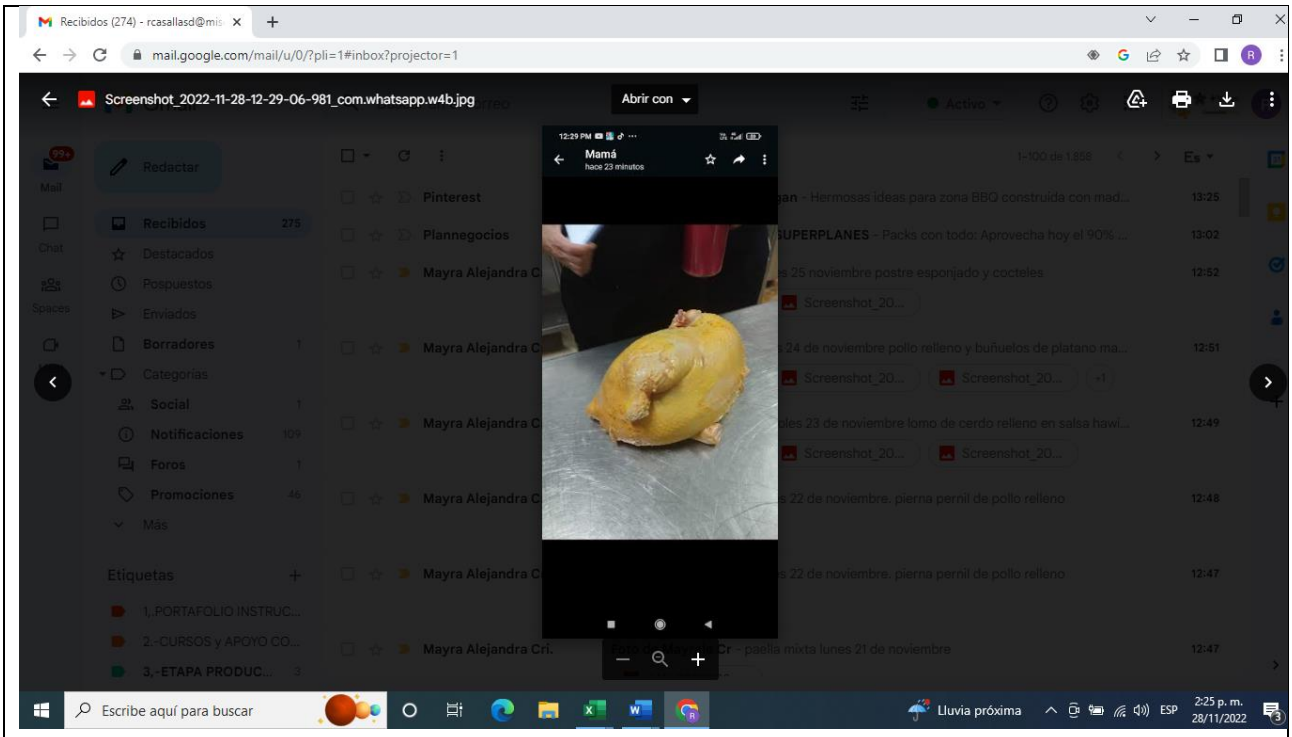
Foto de Raul Casallas - rcasallasc
Territorium || Bienvenidos
sena.territorio.la/index.php?login=true
Log in via Microsoft
Recuerde que para tener acceso al ambiente virtual, debe estar en estado matriculado en al menos un curso en SofiaPlus. Una vez inicie el curso, el usuario podrá ingresar 24 horas después para iniciar su proceso de formación.
CUANDO CREEMOS, CREAMOS
Ingreso Usuarios registrados
Tipo de documento de identidad
Cédula de Ciudadanía
Número de documento:
17386282
Contraseña:
¿Olvidé mi contraseña?
¿Su usuario está Bloqueado o Inactivo?
Ingresar
territorium
Territorium sena 2019 © Todos los derechos reservados
V.1.0.13699
Escribe aquí para buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
11:02 p. m.
13/10/2022

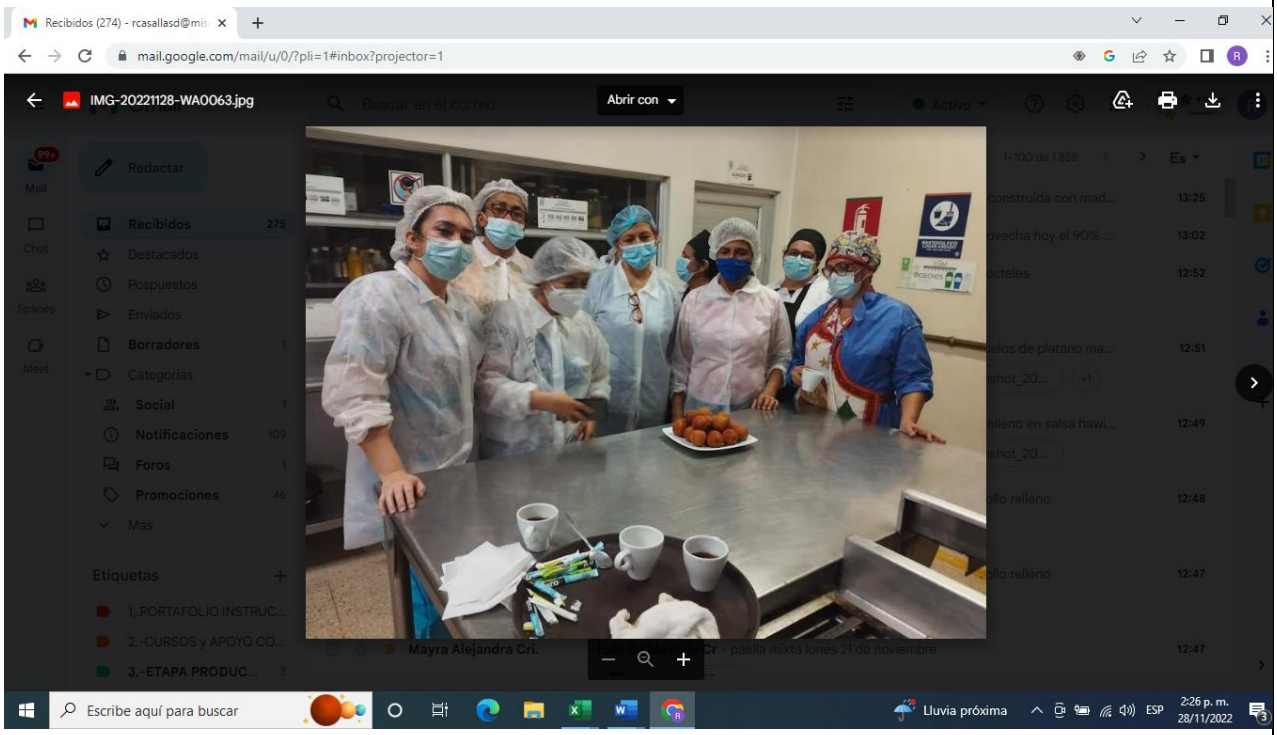
## ANEXO 9. NO HAY EVIDENCIAS



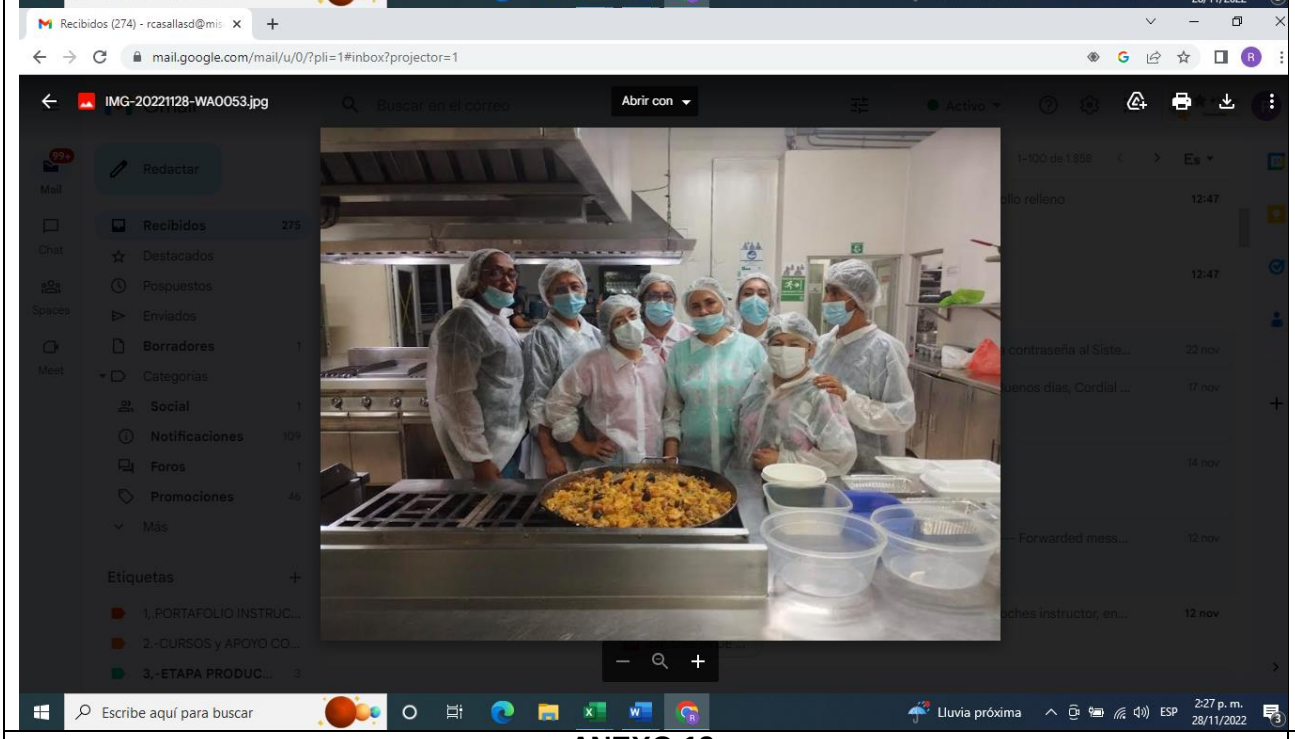

## ANEXO 10.


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
mail.google.com/mail/u/0/?pli=1#inbox?projector=1
IMG-20221128-WA0058.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:24 p. m.
28/11/2022


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
mail.google.com/mail/u/0/?pli=1#inbox?projector=1
Screenshot_2022-11-28-12-29-06-981_com.whatsapp.w4b.jpg
Abrir con
Mamá
hace 23 minutos
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:25 p. m.
28/11/2022


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
mail.google.com/mail/u/0/?pli=1#inbox?projector=1
IMG-20221128-WA0063.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:26 p. m.
28/11/2022

**ANEXO 11.**




**ANEXO 12.**

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sistema integrado de Mejora Continua Institucional | REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR<br>F001-P003-P08 Versión 4<br>Proceso: Ejecución de la Formación Profesional<br>Procedimiento: Gestión de Proyectos | | | | | | | | | | | | | | |
| INSTRUCTOR: MIREYA GALINDO JIMNEZ | | | | | Fecha: Villavicencio, Noviembre de 2022<br>Cédula: 51.651.833 | | | | | | | | | | |
| ESPECIALIDAD/PROGRAMA: | COCINA | | | | Fecha de contrato: 9/11/2022 | | | Nº Contr. 4196730 | | | | | | | |
| *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 | |
| 2686903 | Villavicencio | 32 | COCINA NAVIDEÑA | le Gastronor | 35 | 23/11/2022 | 30/11/2022 | 07:00 a 12:00 | X | X | X | X | X | X | |
| | Castilla | 42 | COCINA NAVIDEÑA | Ceres castilla | 50 | 26/11/2022 | 30/11/2022 | 12:00 a 22.00 | X | X | X | | | X | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL HORAS | | | | | 85 | | | | | | | | | | |
| *EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIT EMPRESA | EMPRESA | MUNICIPIO | NOMBRE EVENTO | | HORAS | FECHA INICIO | FECHA FINAL | HORARIO | L | M | M | J | V | S | |
| TOTAL HORAS | | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| *OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL | | | | | | | | | | | | | | | |

NOVIEMBRE-- 2022

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MIREYA GALINDO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

**FECHA INICIAL:** 09/11/2022 00:00:00

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2686903 - COCINA NAVIDEÑA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

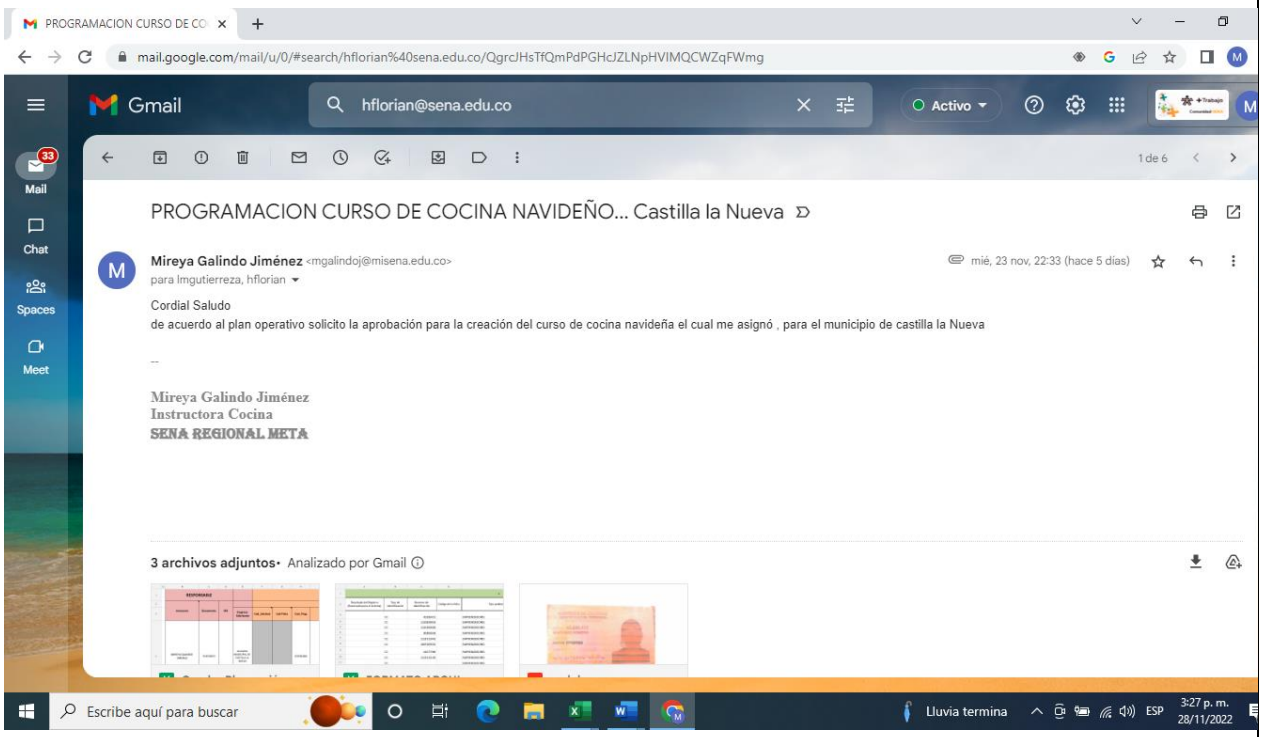
| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|
| 09/11/2022 | 22/11/2022 | OTROS | 35,00 |

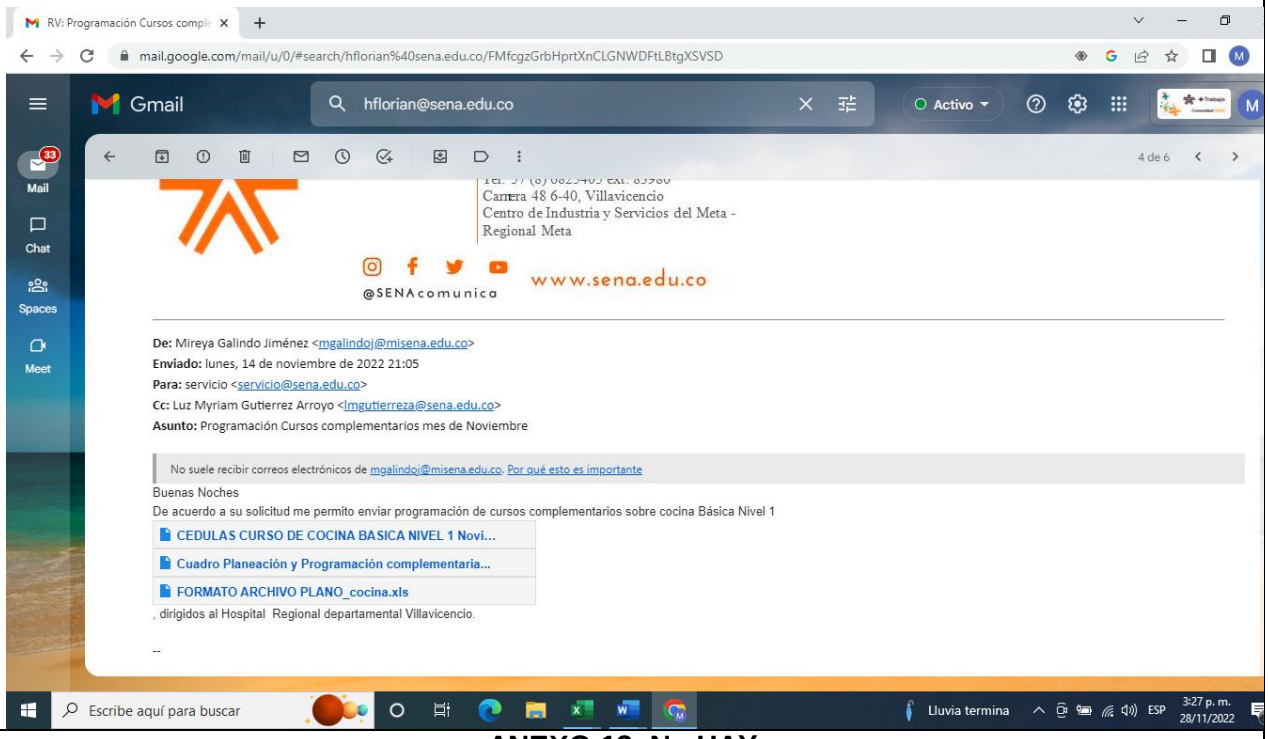
28/11/22 14:43 Page 1 of 2

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 35,00

**INSTRUCTOR:** MIREYA GALINDO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META



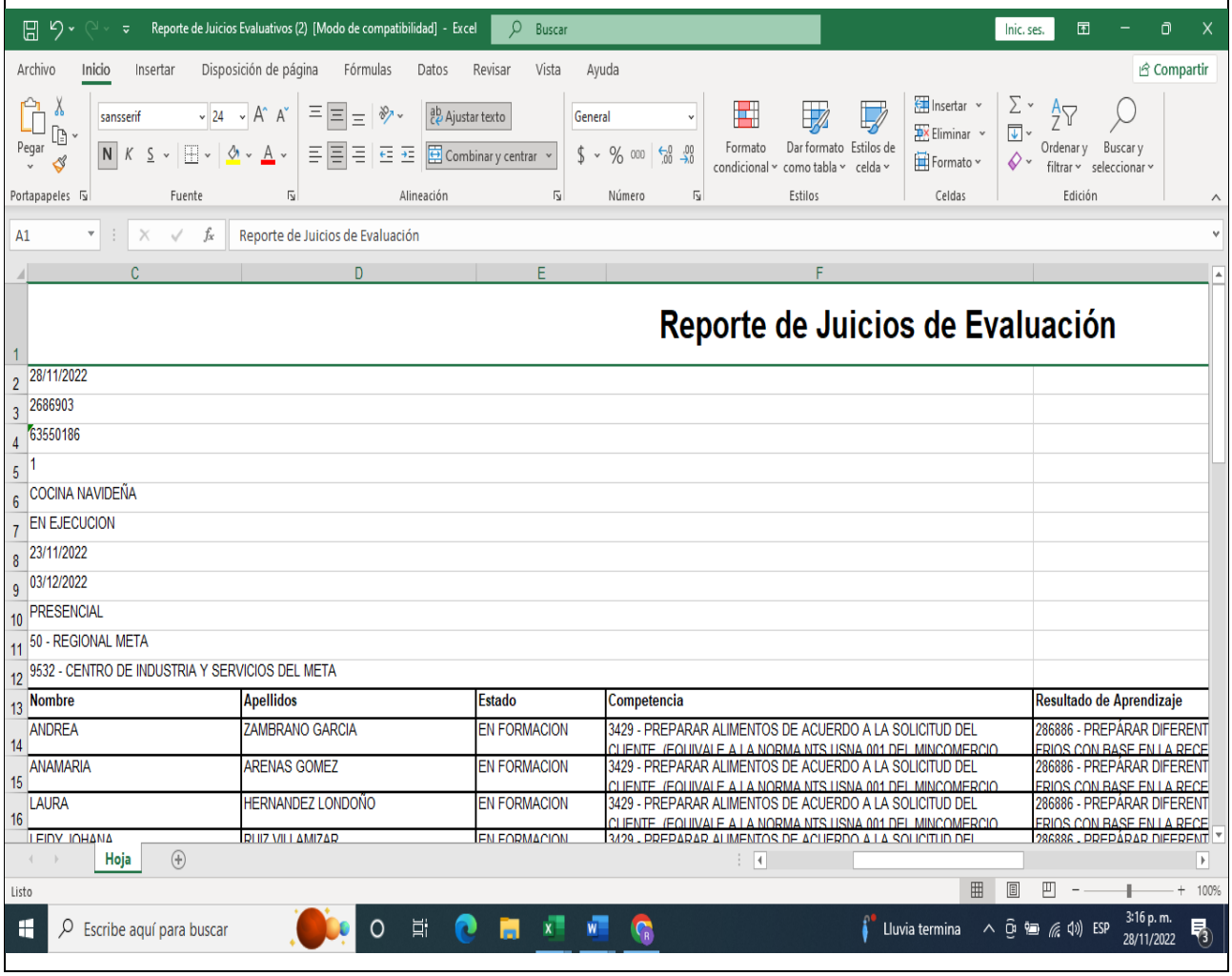



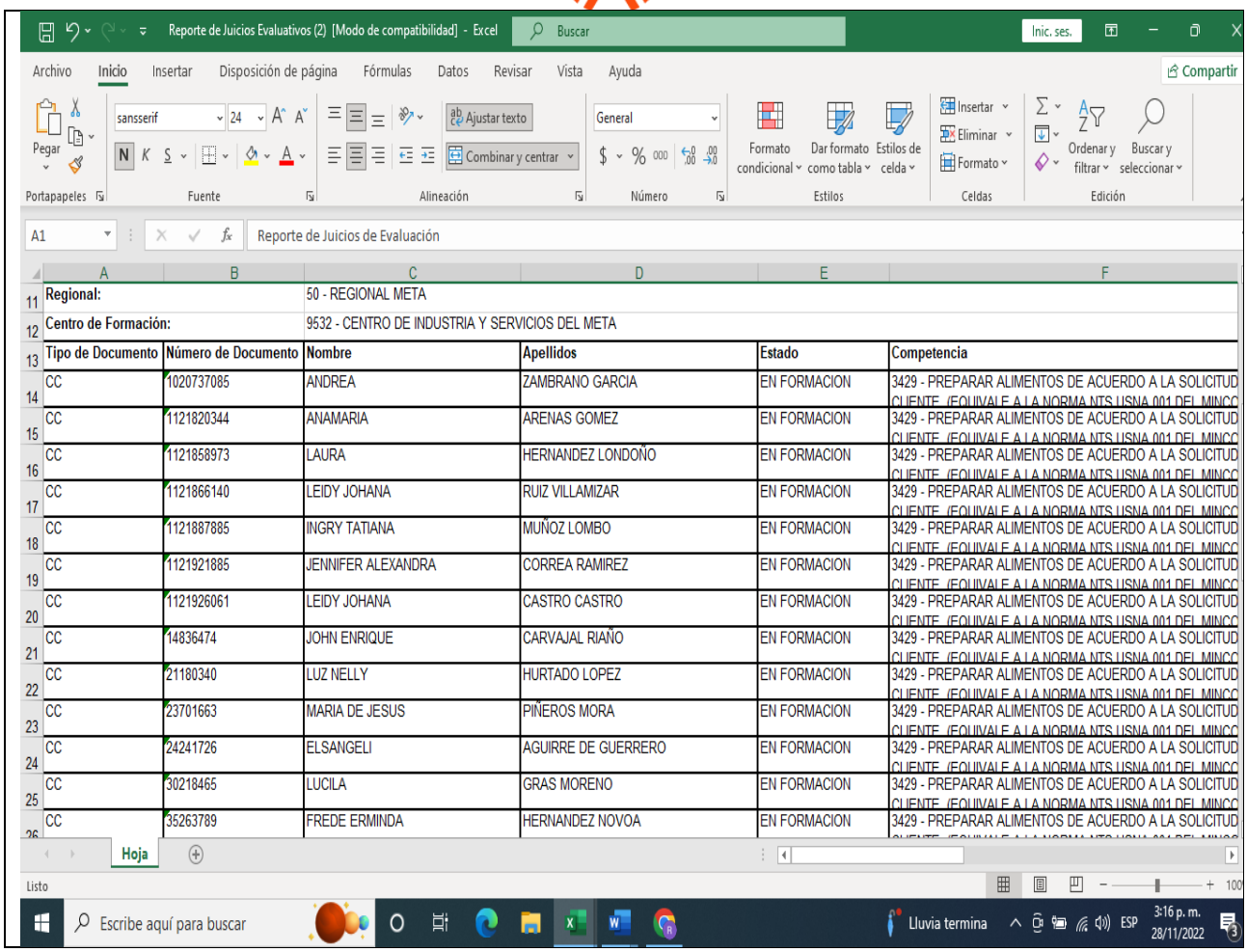

**ANEXO 13. No HAY EVIDENCIAS**

## ANEXO 14. NO HAY EVIDENCIAS

## ANEXO 15. No hay evidencias

## ANEXO 16.





Reporte de Juicios Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda

Reporte de Juicios de Evaluación

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | **Regional:** | | 50 - REGIONAL META | | | |
| 12 | **Centro de Formación:** | | 9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | |
| 13 | **Tipo de Documento** | **Número de Documento** | **Nombre** | **Apellidos** | **Estado** | **Competencia** |
| 14 | CC | 1020737085 | ANDREA | ZAMBRANO GARCIA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 15 | CC | 1121820344 | ANAMARIA | ARENAS GOMEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 16 | CC | 1121858973 | LAURA | HERNANDEZ LONDOÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 17 | CC | 1121866140 | LEIDY JOHANA | RUIZ VILLAMIZAR | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 18 | CC | 1121887885 | INGRY TATIANA | MUÑOZ LOMBO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 19 | CC | 1121921885 | JENNIFER ALEXANDRA | CORREA RAMIREZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 20 | CC | 1121926061 | LEIDY JOHANA | CASTRO CASTRO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 21 | CC | 14836474 | JOHN ENRIQUE | CARVAJAL RIAÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 22 | CC | 21180340 | LUZ NELLY | HURTADO LOPEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 23 | CC | 23701663 | MARIA DE JESUS | PIÑEROS MORA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 24 | CC | 24241726 | ELSANGELI | AGUIRRE DE GUERRERO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 25 | CC | 30218465 | LUCILA | GRAS MORENO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 26 | CC | 35263789 | FREDE ERMINDA | HERNANDEZ NOVOA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD |

Hoja

Listo

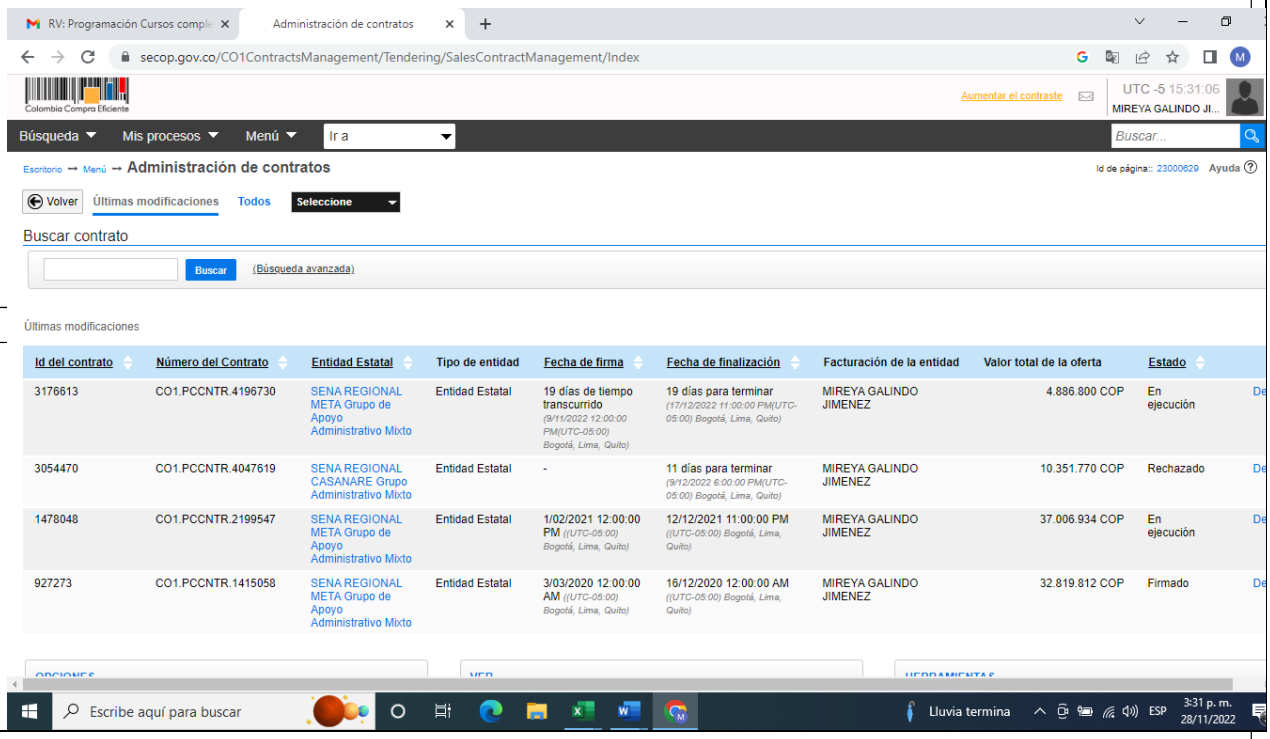
Escribe aquí para buscar

Lluvia termina ESP 3:16 p. m. 28/11/2022

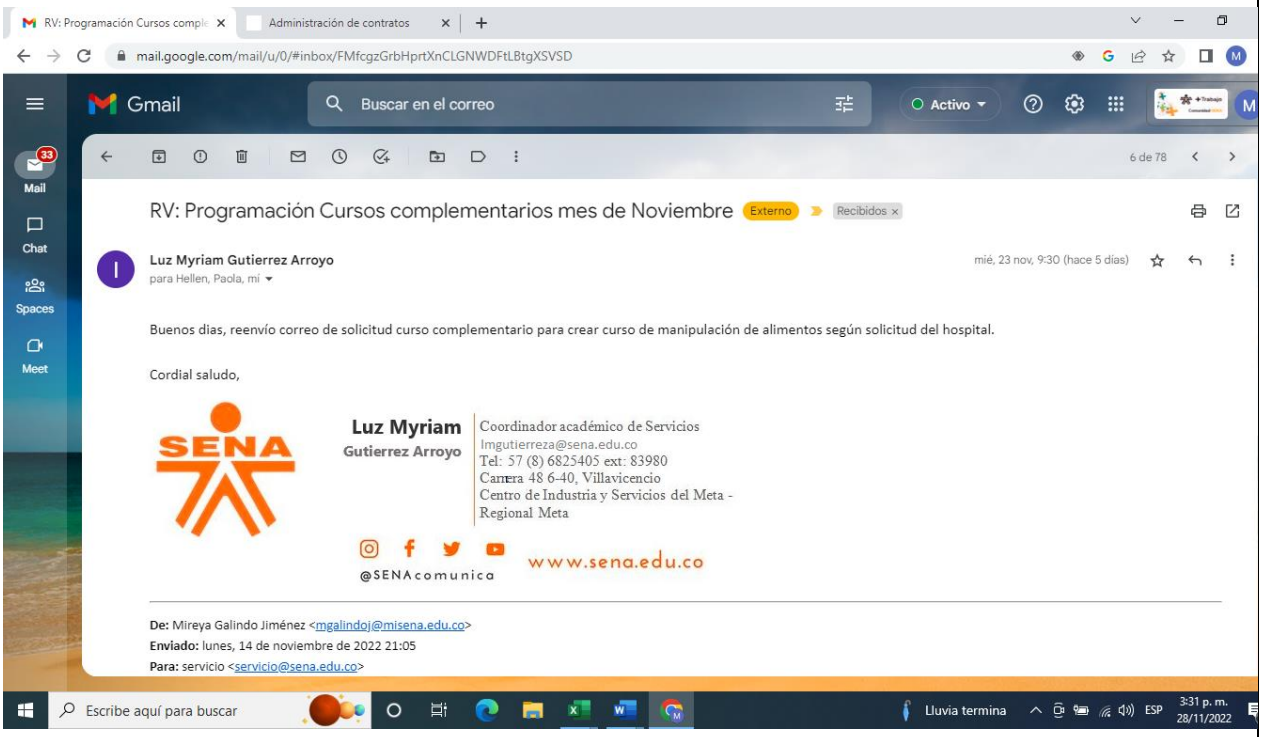
## ANEXO 17.

## ANEXO 18.

## ANEXO 19.



## ANEXO 20



RV: Programación Cursos complementarios mes de Noviembre

Luz Myriam Gutierrez Arroyo
para Hellen, Paola, mi

mié, 23 nov, 9:30 (hace 5 días)

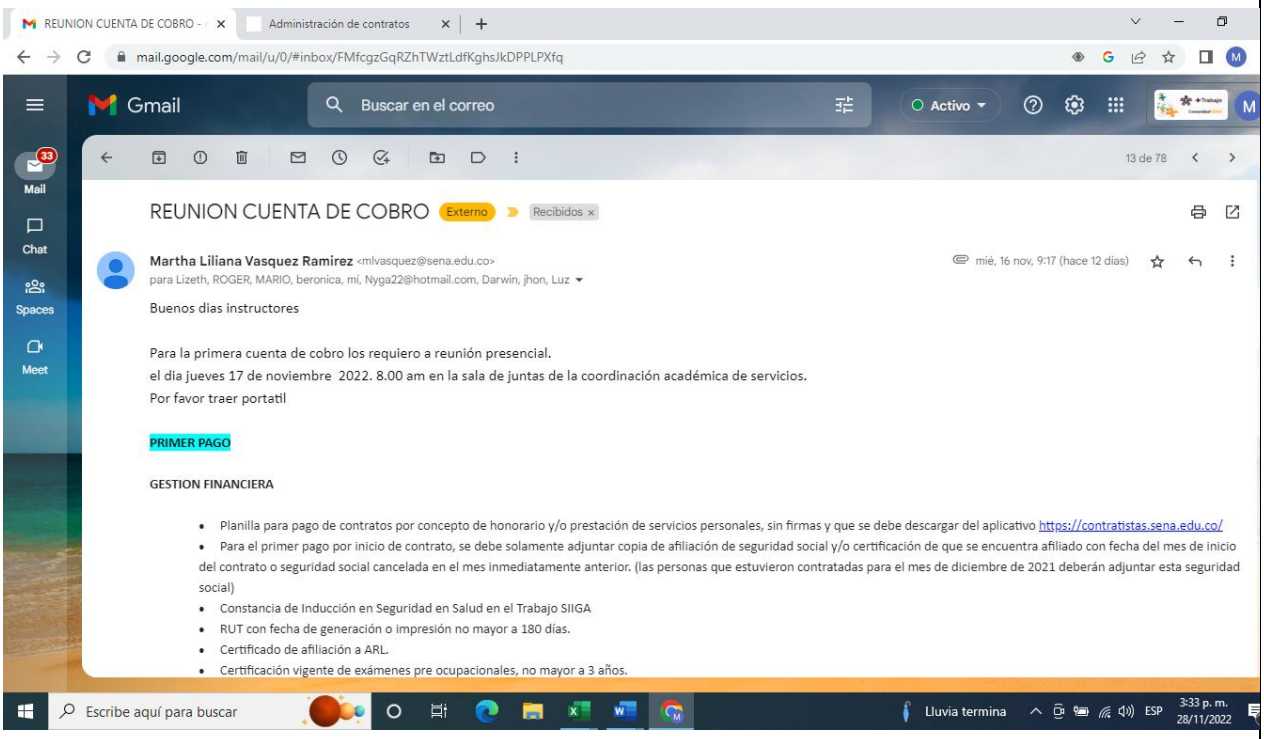
Buenos dias, reenvío correo de solicitud curso complementario para crear curso de manipulación de alimentos según solicitud del hospital.

Cordial saludo,

**Luz Myriam Gutierrez Arroyo**
Coordinador académico de Servicios
lmgutierreza@sena.edu.co
Tel: 57 (8) 6825405 ext: 83980
Carrera 48 6-40, Villavicencio
Centro de Industria y Servicios del Meta - Regional Meta

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

**De:** Mireya Galindo Jiménez <mgalindoj@misena.edu.co>
**Enviado:** lunes, 14 de noviembre de 2022 21:05
**Para:** servicio <servicio@sena.edu.co>



REUNION CUENTA DE COBRO

Martha Liliana Vasquez Ramirez <mlvasquez@sena.edu.co>
para Lizeth, ROGER, MARIO, beronica, mi, Nyga22@hotmail.com, Darwin, jhon, Luz

mié, 16 nov, 9:17 (hace 12 días)

Buenos dias instructores

Para la primera cuenta de cobro los requiero a reunión presencial.
el dia jueves 17 de noviembre 2022. 8.00 am en la sala de juntas de la coordinación académica de servicios.
Por favor traer portatil

**PRIMER PAGO**

**GESTION FINANCIERA**

- Planilla para pago de contratos por concepto de honorario y/o prestación de servicios personales, sin firmas y que se debe descargar del aplicativo https://contratistas.sena.edu.co/
- Para el primer pago por inicio de contrato, se debe solamente adjuntar copia de afiliación de seguridad social y/o certificación de que se encuentra afiliado con fecha del mes de inicio del contrato o seguridad social cancelada en el mes inmediatamente anterior. (las personas que estuvieron contratadas para el mes de diciembre de 2021 deberán adjuntar esta seguridad social)
- Constancia de Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA
- RUT con fecha de generación o impresión no mayor a 180 días.
- Certificado de afiliación a ARL.
- Certificación vigente de exámenes pre ocupacionales, no mayor a 3 años.

| |
|---|
| **ANEXO 21. No hay evidencias** |
| **ANEXO 22. No hay evidencias** |
| **ANEXO 23. No hay evidencias** |
| **ANEXO 24. No hay evidencias** |
| **ANEXO 25. No hay evidencias** |
| **ANEXO 26. No hay evidencias** |
| **ANEXO 27. No hay evidencias** |
| **ANEXO 28. No hay evidencias** |
| **ANEXO 29. No hay evidencias** |
| **ANEXO 30. No hay evidencias** |
| **ANEXO 31. No hay evidencias** |
| **ANEXO 32. No hay evidencias** |
| |

**ANEXO 33. No hay evidencias**

**ANEXO 34. No hay evidencias**

**ANEXO 35. No hay evidencias**

compensar | miplanilla.com

Pag. 1 de 1

Compensar operador de información certifica que procesó el pago realizado por:

**Señor(a):** MIREYA GALINDO JIMENEZ
**No. Identificación:** CC51651833
**Dirección:** CARRERA 20A 4B-04 VIZCAYA II
**Telefono:** 3124435700
**Correo:** mgalindoj@misena.edu.co
**Ciudad:** VILLAVICENCIO
**Número de Planilla:** 8362640374

CITE EL NÚMERO DE PLANILLA PARA CUALQUIER CONSULTA DE PAGO

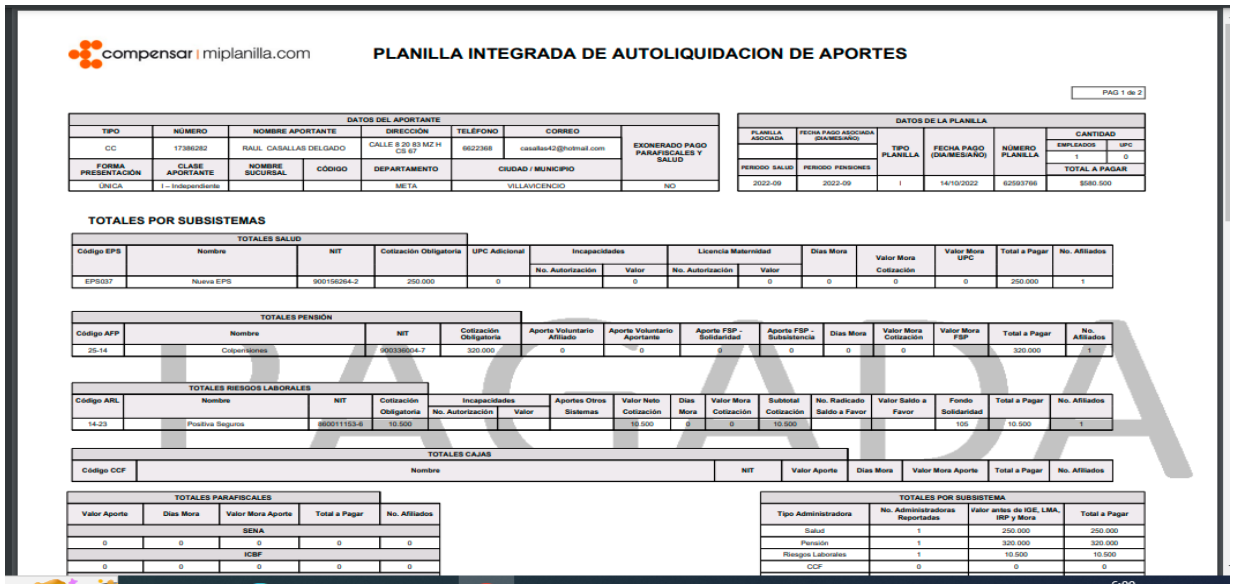
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre Aportante** | MIREYA GALINDO JIMENEZ | **Número de Empleados** | 1 |
| **Tipo y número de identificación** | CC51651833 | **Periodo de Cotización Salud** | octubre de 2022 |
| **Número de planilla** | 8362640374 | **Periodo de Cotización Pensión** | octubre de 2022 |
| **Fecha pago** | 2022-11-15 | **Número de Administradoras** | 2 |
| **Número de autorización pago** | 38711712 | **Total Pagado** | 131200 |
| **Banco** | 1023 | **Total Intereses de Mora** | 900 |

| CÓDIGO ADMINISTRADORA | NOMBRE | TOTAL PAGADO | NÚMERO DE AFILIADOS |
|---|---|---|---|
| 14-23 | POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS | 5400 | 1 |
| EPS037 | Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS | 125800 | 1 |

PAGADA

8362640374



compensar | miplanilla.com

**PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES**

PAG 1 de 2

| DATOS DEL APORTANTE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO | NÚMERO | NOMBRE APORTANTE | DIRECCIÓN | TELÉFONO | CORREO | EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD |
| CC | 17386282 | RAUL CASALLAS DELGADO | CALLE 8 20 83 MZ H CS 67 | 6622368 | casallas42@hotmail.com | |
| FORMA PRESENTACIÓN | CLASE APORTANTE | NOMBRE SUCURSAL | CÓDIGO | DEPARTAMENTO | CIUDAD / MUNICIPIO | |
| ÚNICA | I – Independiente | | | META | VILLAVICENCIO | NO |

| DATOS DE LA PLANILLA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PLANILLA ASOCIADA | FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO) | TIPO PLANILLA | FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO) | NÚMERO PLANILLA | CANTIDAD |
| | | | | | EMPLEADOS: 1 / UPC: 0 |
| PERIODO SALUD | PERIODO PENSIONES | | | | TOTAL A PAGAR |
| 2022-09 | 2022-09 | I | 14/10/2022 | 62593766 | $580.500 |

**TOTALES POR SUBSISTEMAS**

| TOTALES SALUD | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código EPS | Nombre | NIT | Cotización Obligatoria | UPC Adicional | Incapacidades | | Licencia Maternidad | | Días Mora | Valor Mora Cotización | Valor Mora UPC | Total a Pagar | No. Afiliados |
| | | | | | No. Autorización | Valor | No. Autorización | Valor | | | | | |
| EPS037 | Nueva EPS | 900156264-2 | 250.000 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 250.000 | 1 |

| TOTALES PENSIÓN | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código AFP | Nombre | NIT | Cotización Obligatoria | Aporte Voluntario Afiliado | Aporte Voluntario Aportante | Aporte FSP - Solidaridad | Aporte FSP - Subsistencia | Días Mora | Valor Mora Cotización | Valor Mora FSP | Total a Pagar | No. Afiliados |
| 25-14 | Colpensiones | 900336004-7 | 320.000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 320.000 | 1 |

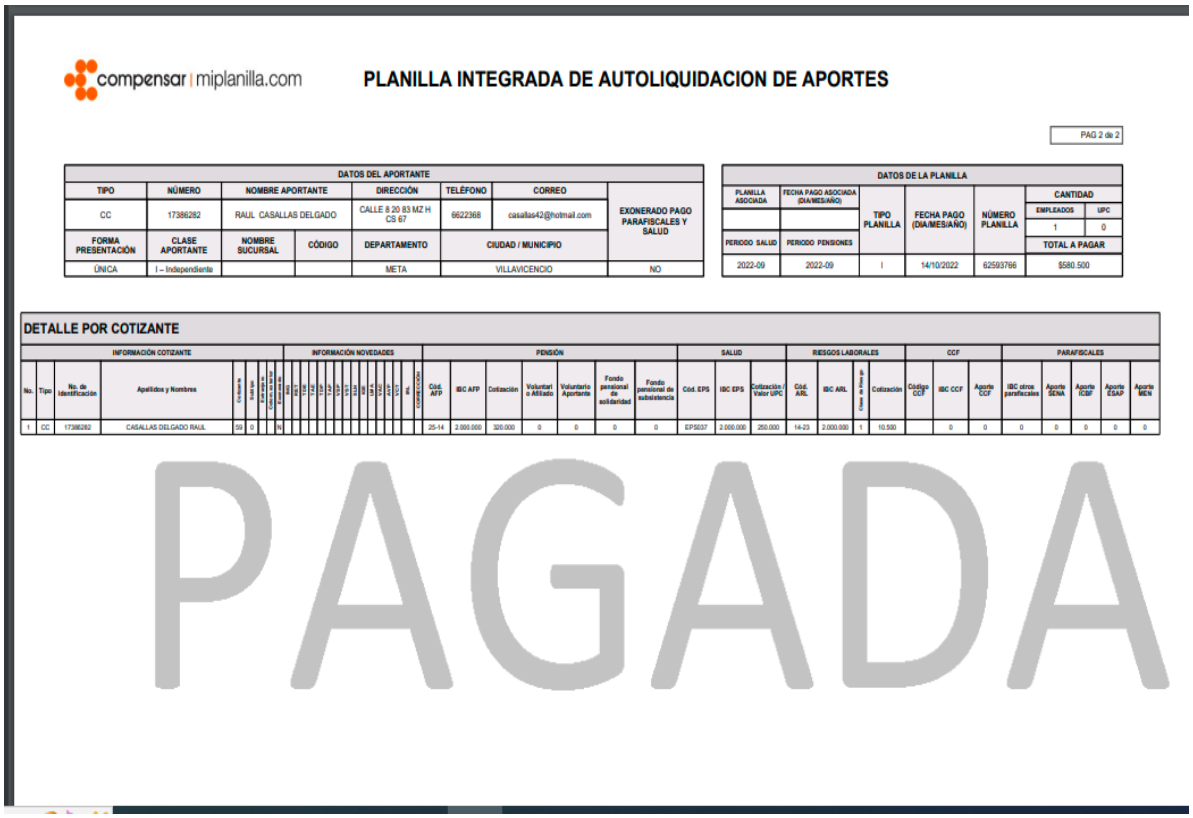
| TOTALES RIESGOS LABORALES | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código ARL | Nombre | NIT | Cotización Obligatoria | Incapacidades | | Aportes Otros Sistemas | Valor Neto Cotización | Días Mora | Valor Mora Cotización | Subtotal Cotización | No. Radicado Saldo a Favor | Valor Saldo a Favor | Fondo Solidaridad | Total a Pagar | No. Afiliados |
| | | | | No. Autorización | Valor | | | | | | | | | | |
| 14-23 | Positiva Seguros | 860011153-6 | 10.500 | | | | 10.500 | 0 | 0 | 10.500 | | | 105 | 10.500 | 1 |

| TOTALES CAJAS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Código CCF | Nombre | NIT | Valor Aporte | Días Mora | Valor Mora Aporte | Total a Pagar | No. Afiliados |

| TOTALES PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Valor Aporte | Días Mora | Valor Mora Aporte | Total a Pagar | No. Afiliados |
| SENA | | | | |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ICBF | | | | |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| TOTALES POR SUBSISTEMA | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo Administradora | No. Administradoras Reportadas | Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora | Total a Pagar |
| Salud | 1 | 250.000 | 250.000 |
| Pensión | 1 | 320.000 | 320.000 |
| Riesgos Laborales | 1 | 10.500 | 10.500 |
| CCF | 0 | 0 | 0 |

PAGADA



compensar | miplanilla.com

**PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES**

PAG 2 de 2

| DATOS DEL APORTANTE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO | NÚMERO | NOMBRE APORTANTE | DIRECCIÓN | TELÉFONO | CORREO | EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD |
| CC | 17386282 | RAUL CASALLAS DELGADO | CALLE 8 20 83 MZ H CS 67 | 6622368 | casallas42@hotmail.com | |
| FORMA PRESENTACIÓN | CLASE APORTANTE | NOMBRE SUCURSAL | CÓDIGO | DEPARTAMENTO | CIUDAD / MUNICIPIO | |
| ÚNICA | I – Independiente | | | META | VILLAVICENCIO | NO |

| DATOS DE LA PLANILLA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PLANILLA ASOCIADA | FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO) | TIPO PLANILLA | FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO) | NÚMERO PLANILLA | CANTIDAD | |
| | | | | | EMPLEADOS | UPC |
| | | | | | 1 | 0 |
| PERIODO SALUD | PERIODO PENSIONES | | | | TOTAL A PAGAR | |
| 2022-09 | 2022-09 | I | 14/10/2022 | 62593766 | $580.500 | |

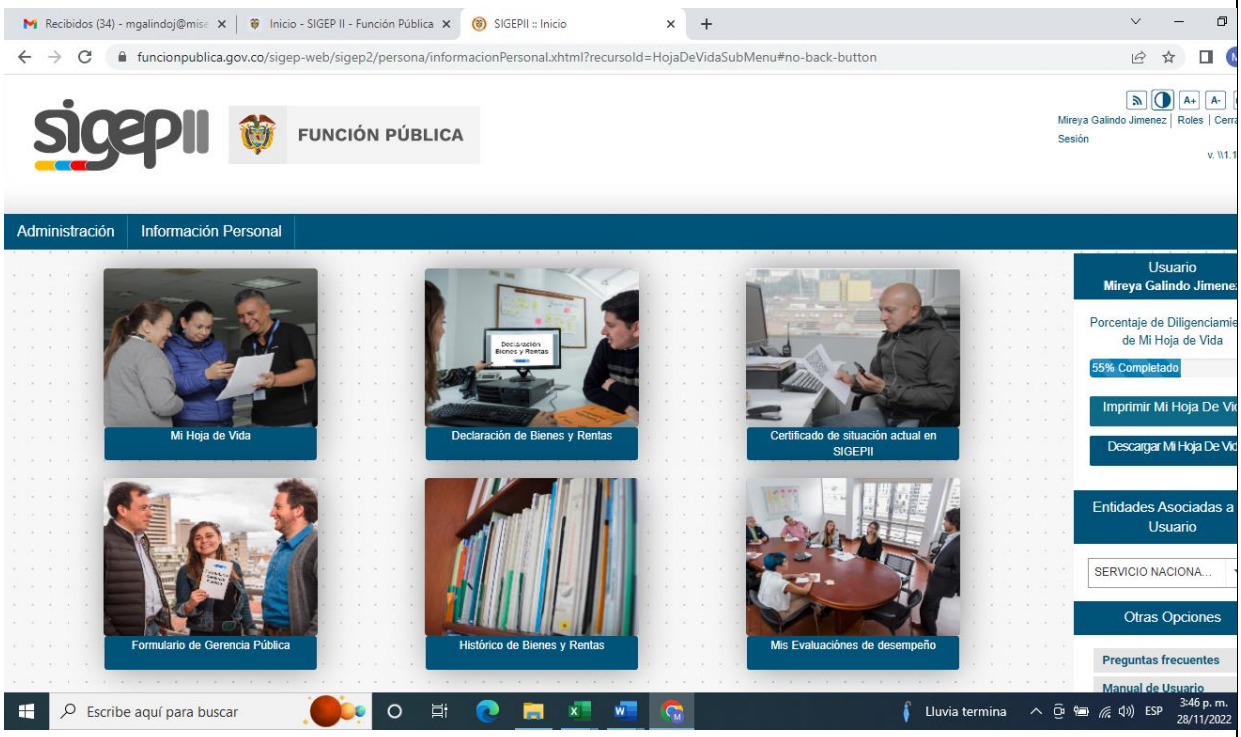
**DETALLE POR COTIZANTE**

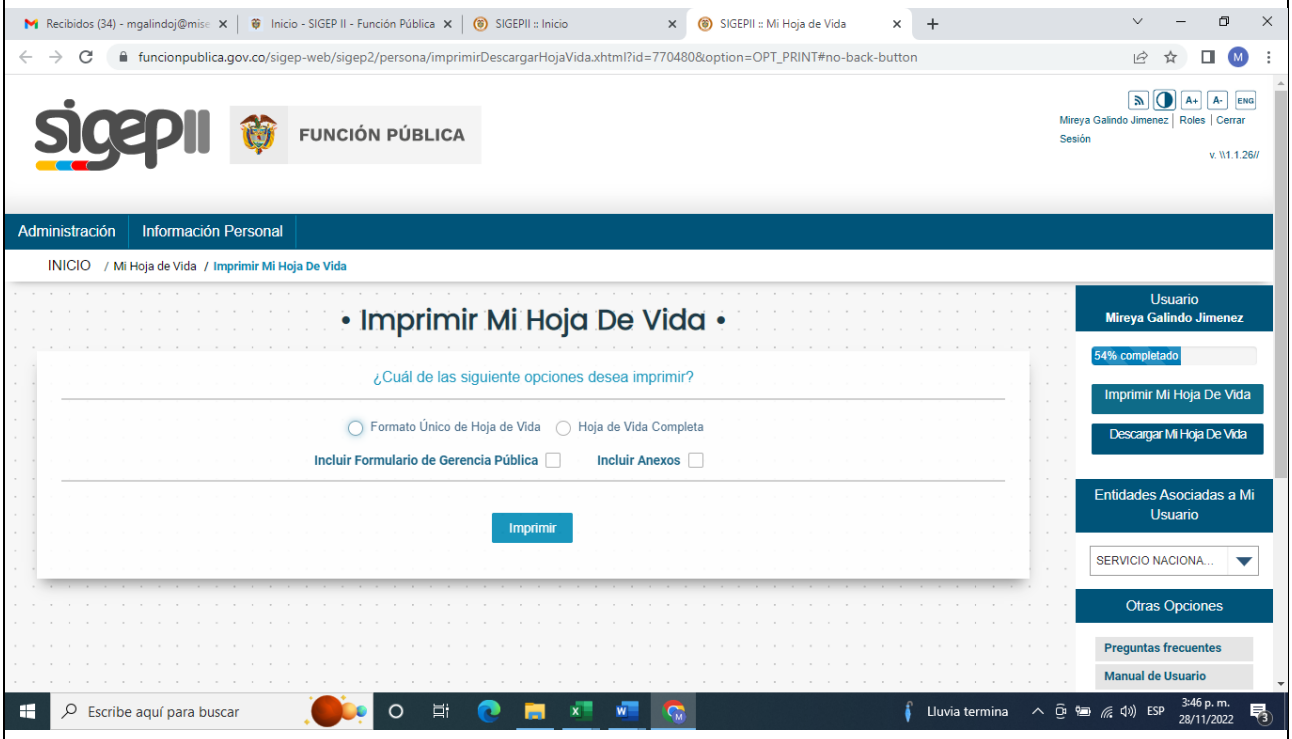
| INFORMACIÓN COTIZANTE | | | | | | | INFORMACIÓN NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | | PENSIÓN | | | | | | SALUD | | | RIESGOS LABORALES | | | | CCF | | | PARAFISCALES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Tipo | No. de Identificación | Apellidos y Nombres | Cód. Depto | Cód. Mpio | Cód. Depto. y Mpio. Laboral | Ing | Sln | Ige | Lma | Vac | Avp | Vct | Irp | Cod | Tde | Tae | Tdp | Tap | Vsp | Cue | Vst | Sln | Ige | Lma | Vac | Avp | Vct | Irp | Cod. AFP | IBC AFP | Cotización | Voluntario Afiliado | Voluntario Aportante | Fondo pensional de solidaridad | Fondo pensional de subsistencia | Cod. EPS | IBC EPS | Cotización / Valor UPC | Cód. ARL | IBC ARL | Clase de Riesgo ARL | Cotización | Código CCF | IBC CCF | Aporte CCF | IBC otros parafiscales | Aporte SENA | Aporte ICBF | Aporte ESAP | Aporte MEN |
| 1 | CC | 17386282 | CASALLAS DELGADO RAUL | 50 | 0 | | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 2.000.000 | 320.000 | 0 | 0 | 0 | 0 | EPS037 | 2.000.000 | 250.000 | 14-23 | 2.000.000 | I | 10.500 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

PAGADA

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.
Planilla de pago No 8362640374 **Mi** planilla mes de octubre de 2022

**ANEXO 36.**


funcionpublica.gov.co/sigep-web/sigep2/persona/informacionPersonal.xhtml?recursoId=HojaDeVidaSubMenu#no-back-button
FUNCIÓN PÚBLICA
Administración
Información Personal
Mi Hoja de Vida
Declaración de Bienes y Rentas
Certificado de situación actual en SIGEPII
Formulario de Gerencia Pública
Histórico de Bienes y Rentas
Mis Evaluaciónes de desempeño
Usuario
Porcentaje de Diligenciamie de Mi Hoja de Vida
55% Completado
Entidades Asociadas a Usuario
Otras Opciones
Preguntas frecuentes
Escribe aquí para buscar
Lluvia termina
3:46 p. m.
28/11/2022


funcionpublica.gov.co/sigep-web/sigep2/persona/imprimirDescargarHojaVida.xhtml?id=770480&option=OPT_PRINT#no-back-button
FUNCIÓN PÚBLICA
Administración
Información Personal
INICIO / Mi Hoja de Vida / Imprimir Mi Hoja De Vida
• Imprimir Mi Hoja De Vida •
¿Cuál de las siguiente opciones desea imprimir?
Formato Único de Hoja de Vida
Hoja de Vida Completa
Incluir Formulario de Gerencia Pública
Incluir Anexos
Imprimir
Usuario
Mireya Galindo Jimenez
54% completado
Imprimir Mi Hoja De Vida
Descargar Mi Hoja De Vida
Entidades Asociadas a Mi Usuario
Otras Opciones
Preguntas frecuentes
Manual de Usuario
Escribe aquí para buscar
Lluvia termina
3:46 p. m.
28/11/2022

FORMATO ÚNICO

# HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

Libertad y Orden

ENTIDAD RECEPTORA

## 1 DATOS PERSONALES

| PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA) | NOMBRES |
|---|---|---|
| GALINDO | JIMENEZ | MIREYA |

| DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | SEXO | NACIONALIDAD | PAÍS |
|---|---|---|---|
| C.C. ⊗ C.E. ○ PAS ○ No. 51651833 | F ⊗ M ○ | COL. ⊗ EXTRANJERO ○ | COLOMBIA |

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ○ SEGUNDA CLASE ○ NÚMERO D.M.

| FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO | | DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA | DIA 13 MES 07 AÑO 1962 | CARRERA 20 A 4 B 04 CASA Vizcaya II VILLAVICENCIO | | | |
| PAÍS | COLOMBIA | PAÍS | COLOMBIA | DEPTO | META |
| DEPTO | CUNDINAMARCA | MUNICIPIO | VILLAVICENCIO | | |
| MUNICIPIO | EL COLEGIO | TELÉFONO | | EMAIL | mgalindoj@misena.edu.co |

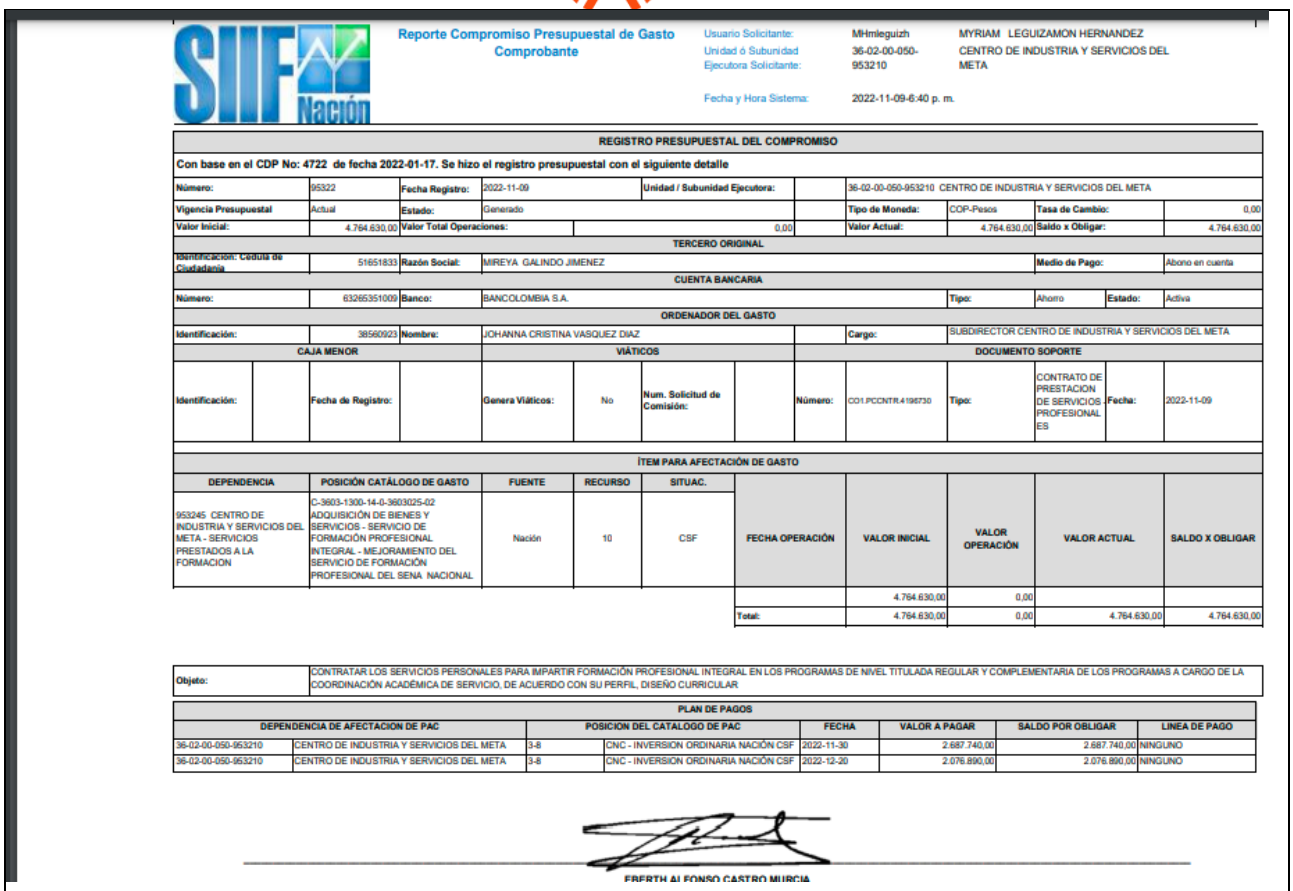
## 2 FORMACIÓN ACADÉMICA

## 3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL

| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA-CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |
| DEPARTAMENTO: META | MUNICIPIO: VILLAVICENCIO | | | | | CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD: | | | | | |
| TELÉFONOS | FECHA DE INGRESO | | | | | FECHA DE RETIRO | | | | | |
| | Día | 03 | Mes | 03 | Año 2020 | Día | 16 | Mes | 12 | Año | 2020 |
| CARGO O CONTRATO ACTUAL: CONTRATISTA | DEPENDENCIA: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIO | | | | | DIRECCIÓN: Kilometro 1 via Acacias | | | | | |
| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA-CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |
| DEPARTAMENTO: META | MUNICIPIO: VILLAVICENCIO | | | | | CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD: | | | | | |
| TELÉFONOS | FECHA DE INGRESO | | | | | FECHA DE RETIRO | | | | | |
| | Día | 14 | Mes | 09 | Año 2016 | Día | 31 | Mes | 10 | Año | 2016 |
| CARGO O CONTRATO ACTUAL: CONTRATISTA | DEPENDENCIA: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIO | | | | | DIRECCIÓN: Kilómetro 1 Vía Acacias | | | | | |
| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |
| DEPARTAMENTO: META | MUNICIPIO: VILLAVICENCIO | | | | | CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD: | | | | | |
| TELÉFONOS | FECHA DE INGRESO | | | | | FECHA DE RETIRO | | | | | |
| | Día | 05 | Mes | 02 | Año 2016 | Día | 13 | Mes | 09 | Año | 2016 |
| CARGO O CONTRATO ACTUAL: CONTRATISTA | DEPENDENCIA: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIO | | | | | DIRECCIÓN: Km. 1 Vía Acacias | | | | | |
| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA REGIONAL BOYACA | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |

ANEXO 37 PLAN DE PAGOS



Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto
Comprobante

Usuario Solicitante: MHmleguizh MYRIAM LEGUIZAMON HERNANDEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-050-953210 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
Fecha y Hora Sistema: 2022-11-09-6:40 p. m.

**REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO**

**Con base en el CDP No: 4722 de fecha 2022-01-17. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Número: | 95322 | Fecha Registro: | 2022-11-09 | Unidad / Subunidad Ejecutora: | | 36-02-00-050-953210 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | |
| Vigencia Presupuestal | Actual | Estado: | Generado | | | Tipo de Moneda: | COP-Pesos | Tasa de Cambio: | 0,00 |
| Valor Inicial: | 4.764.630,00 | Valor Total Operaciones: | 0,00 | | | Valor Actual: | 4.764.630,00 | Saldo x Obligar: | 4.764.630,00 |

**TERCERO ORIGINAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Identificación: Cédula de Ciudadanía | 51651833 | Razón Social: | MIREYA GALINDO JIMENEZ | Medio de Pago: | Abono en cuenta |

**CUENTA BANCARIA**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Número: | 63265351009 | Banco: | BANCOLOMBIA S.A. | Tipo: | Ahorro | Estado: | Activa |

**ORDENADOR DEL GASTO**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Identificación: | 38560923 | Nombre: | JOHANNA CRISTINA VASQUEZ DIAZ | Cargo: | SUBDIRECTOR CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META |

| CAJA MENOR | | | | VIÁTICOS | | | | DOCUMENTO SOPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Identificación: | | Fecha de Registro: | | Genera Viáticos: | No | Num. Solicitud de Comisión: | | Número: | CO1.PCCNTR.4196730 | Tipo: | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES | Fecha: | 2022-11-09 |

**ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO**

| DEPENDENCIA | POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO | FUENTE | RECURSO | SITUAC. | FECHA OPERACIÓN | VALOR INICIAL | VALOR OPERACIÓN | VALOR ACTUAL | SALDO X OBLIGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 953245 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION | C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | Nación | 10 | CSF | | 4.764.630,00 | 0,00 | | |
| | | | | | Total: | 4.764.630,00 | 0,00 | 4.764.630,00 | 4.764.630,00 |

| | |
|---|---|
| Objeto: | CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE NIVEL TITULADA REGULAR Y COMPLEMENTARIA DE LOS PROGRAMAS A CARGO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA DE SERVICIO, DE ACUERDO CON SU PERFIL, DISEÑO CURRICULAR |

**PLAN DE PAGOS**

| DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC | | POSICION DEL CATALOGO DE PAC | | FECHA | VALOR A PAGAR | SALDO POR OBLIGAR | LINEA DE PAGO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 36-02-00-050-953210 | CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | 3-8 | CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF | 2022-11-30 | 2.687.740,00 | 2.687.740,00 | NINGUNO |
| 36-02-00-050-953210 | CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | 3-8 | CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF | 2022-12-20 | 2.076.890,00 | 2.076.890,00 | NINGUNO |

EBERTH ALFONSO CASTRO MURCIA

**ANEXO 38. No hay evidencias**

**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**
**ETAPA CONTRACTUAL**
**FORMATO**
**INFOME DE SUPERVISIÓN**

| **INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 DE NOVIEMBRE DE 2022** | |
|---|---|
| **DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:** | CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META<br>STELLA LOBOA VASQUEZ |
| **SUPERVISOR DEL CONTRATO:** | LUZ MIRYAM GUTIERREZ ARROLLO |
| **CONTRATO No:** | CO1.PCCNTR.4196730 |
| **TIPO DE CONTRATO:** | PRESTACION DE SERVICIOS |
| **OBJETO:** | Contratar los servicios personales para impartirFormación Profesional Integral en los programas de nivelTitulada Regular y Complementaria de los programas a cargo de la Coordinación Académica de Servicio, de acuerdo con su perfil, diseño curricular y programación establecida por el Centro de Servicio y Servicios del Meta para la vigencia 2022. |
| **VALOR:** | Cuatro millones setecientos sesenta y cuatro mil seiscientos treinta pesos .( $4.764.630.00) |
| **CONTRATISTA:** | MIREYA GALINDO JIMENEZ |
| **CEDULA:** | 51651833 de Bogota |
| **LUGAR DE EJECUCIÓN:** | REGIONAL META<br>CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** | 09/11/2022 |
| **FECHA DE INICIO:** | **09** de Noviembre del 2022 |
| **PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:** | a partir del 09 de noviembre y 17 días del mes de diciembre 2022 |
| **VALOR INICIAL DEL CONTRATO:** | Cuatro millones setecientos sesenta y cuatro mil seiscientos treinta pesos. $4.764.630.00 |
| **VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:** | Cuatro millones setecientos sesenta y cuatro mil seiscientos treinta pesos. $4.764.630.00 |
| **ADICIÓN No.** | NO APLICA. |
| **FORMA DE PAGO:** | Un primer pago correspondiente a noviembre $2.687.740<br>Un segundo pago correspondiente al mes de diciembre $2.076.890 |

| **OBLIGACIONES** | **ACTIVIDADES REALIZADAS** | **EVIDENCIAS** |
|---|---|---|
| **1.**Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes. | Para dar inicio a la formación en los ambientes de manera presencial uso todas las medidas de seguridad tales como tapabocas, alcohol y distanciamiento prudente de mínimo 1 metro entre las personas. | Anexo 1 Archivo fotográfico uso elementos de bioseguridad en los ambientes de aprendizaje Área de cocina |

| | | |
|---|---|---|
| **2.** Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato, 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 | La formación es impartida en base al diseño curricular correspondiente a cada uno de los programas con el fin de impartir formación profesional integral acorde a cada una de las competencias y sus resultados de aprendizaje contenidas en el programa de formación complementaria. En la especialidad d Cocina fichas:2686903 de manera presencial y uso de la plataforma | Anexo 2 Reporte de tiempo de SOFIA PLUS |
| **3.** Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria. | Para el mes de noviembre se impartió formación profesional Integral en la especialidad de COCINA con la fichas : 2686903 de manera presencial y uso de la plataforma. | Anexo 3. Evidencias a la formación complementaria |
| **4.** Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | Durante el período a cobrar NO SE PRESENTARON NOVEDADES | Anexo 4. NO HAY EVIDENCIAS |
| **5.**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<br><br>Centro de<br>Industria y Servicios del Meta | Las guías de aprendizaje contienen bibliografía citada del sistema de bibliografía Sena y su contenido está basado en el diseño o estructura curricular de dicho programa de igual manera en la plataforma del LMS se evidencia actividades de consulta en bibliotecas. | Anexo 5: Guías de aprendizaje y constancia de la consulta del material bibliográfico relacionado. |
| **6.** Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionado en el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS. | Para el mes de noviembre Se imparte F.P a los aprendices matriculados en los programas de formación de Cocina complementaria y se hace llamado a lista para verificar que se encuentran registrado en Sofia plus y su estado se encuentre en formación | Anexo 6: se verificó mediante el llamado de asistencia de de los aprendices matriculados en Sofia plus |

| | | |
|---|---|---|
| **7**.Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa. | Siguiendo los protocolos en el área de salud en el trabajo son acatados, la información es impartida con los aprendices y estamos prestos a participar en actividades que se programen para este mes, en el anexo 1 se evidencia el uso del tapabocas de acuerdo a las indicaciones y lineamientos recibidos por el centro de formación y la Dirección General | Anexo 7: evidencias Fotografías que constan el cumplimiento |
| **8.** Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral. | Para el mes de noviembre seinvita a los aprendices que se mantengan activos en el programa de formación de su elección al igual. Se maneja control diario llamado asistencia en cada uno de los grupos para que en caso de presentarse un caso de retiro de algún aprendiz solicitar el apoyo debienestar para interceder a tiempo. | Anexo 8: evidencia Pantallazo formación con aprendices |
| **9.** Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén | Dar uso adecuado a los bienes asignados por el Sena para el desarrollo de la formación.<br>Existe un inventario Compartido por los instructores de la especialidad de cocina para la formación de los aprendices. Como equipos estufa horno licuadora y otros utencilios de cocina, para el área de AYB. Ambiente asignado, ESCUELA DE GASTRONOMIA | Anexo 9: Pantallazo bienes asignados. inventario |
| **10.** Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz | Para el presente mes no se participó en actividades de Bienestar al aprendiz | No hay Evidencias correspondiente para el mes de noviembre |
| **11.** Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo. | Las fichas Asignadas con su respectiva Programación por parte de coordinación académica, la formación es impartida en el Centro de Industria y Servicios del meta en la jornada de 06:00 a las 12:00 y en la Tarde de las 12:00 a las 18:00 | No hay evidencias para este mes de noviembre sobre desplazamiento a los municipios |

| | | |
|---|---|---|
| **12.** Cumplir con la programación de horas asignadas por la Coordinación Académica. | Para el mes de noviembre Se realizó programación de acuerdo a las fichas asignadas y horario parte de coordinación académica. Como también se realizó la solicitud de la asociación de fichas 2686903. complementario. | Anexo 12 evidencias Informe de horas del instructor Sofia Plus. |
| **13.** Apoyar 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. | La formación se imparte de acuerdo al procedimiento y guía para el desarrollo del proceso formativo. GFPI-F-013 La evidencia de dicho proceso y el desarrollo del mismo se pueden evidenciar en la plataforma del LMS para cada una delas fichas que fueron asignadas por coordinación académica | Anexo 13.<br>El portafolio contiene el Diseño curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica y guías. |
| **14.** 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 depruebas para la selección deaprendices, el diseño de técnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, elanálisis del avance del proceso deformación 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, Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, entre otros). | Para este mes de noviembre no he sido convocada a trabajar en reunión con el Equipo Ejecutor o desarrollo curricular, sin embargo, he construido mi material de estudio guías material de apoyo | No hay evidencia.<br>Correspondientes para el mes de noviembre |

| | | |
|---|---|---|
| **15.**Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique | Para este mes de noviembre No se asignaron procesos de inducción a la formación titulada a mi cargo. | No hay evidencia correspondiente para el mes de noviembre |
| **16**.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. – Elaborar acta de cierre de etapa lectiva o productiva. | Se evaluaron los resultados de aprendizaje de los aprendices que cumplieron con las evidencias propuestas en la guía de aprendizaje correspondientes a las fichas de la especialidad cocina navideña. Ficha 2686903 | Anexo 16: Reporte de juicios de evaluación Sofia Plus |
| **17.** 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. | Portafolio por cursos comentarios de acuerdo a la programación de coordinación académica. No tengo asignado territorio | No hay evidencias |
| **18.** Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acordes 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 | Se imparte formación profesional integral de acuerdo a la estructura curricular del programa siguiendo el desarrollo de cada una de las competencias, | Anexo 18 evidencia Pantallazo. Guías de aprendizajes |

| | | |
|---|---|---|
| registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formación profesional. Compartir la información en medio digital al Coordinador Académico. | | |
| **-19.** 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 | Se asesora a los aprendices en los procesos de formación de acuerdo al programa o diseño curricular de su especialidad en la parte contable y financiera. E individual | Anexo 19. evidencia Pantallazo |
| **20**. Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio físico y digital al Coordinador Académico respectivo perteneciente al Centro de Industria y Servicios del Meta, el día 25 de cada mes, si este día es sábado, dominical o festivo se tendrá en cuenta el día hábil anterior. | Se entregan acorde al plazo estipulado por la supervisión para revisión y evidencias (Informe mensual del instructor- programado para el mes de noviembre,<br>informe de supervisión, copia de seguridad social, reporte de tiempos en el aplicativo Sofia plus | Evidencias Anexo 20entrega de informes a supervisión |
| **21.** Ajustar y atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación. | No se realizaron citaciones a comités de evaluación y seguimiento durante el mes de noviembre del presente informe. | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |
| **22.** Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada. | No se realizaron citaciones a comités de evaluación y seguimiento durante el mes de noviembre del presente informe. | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |
| **23,** 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 | No se asignó formación virtual en el presente mes, la asignada es presencial. | No hay evidencia. Para el mes de noviembre |
| **24.** Prestar apoyo técnico a la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro. | Para este mes de noviembre NO fui designada para dar apoyo al área de Autoevaluación, estaré presta para atender los requerimientos de esta área sin ninguna dificultad o inconveniente. | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |

| | | |
|---|---|---|
| **25.** Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional, así como la elaboración del documento de solicitud y/o renovación de los programas que se presenten para Registro Calificado, y consolidación de la documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior. | No fue requerido para este mes, tengo la disponibilidad de cuando sea asignada para esta obligación. | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **26.** Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución de este, presentando los soportes de las actividades en digital en el drive dispuesto para tal fin. | No se realizaron planes de mejoramiento durante el presente mes de noviembre | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **27.** 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 – PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera. | . No fue requerido para este mes de noviembre para ejecutar esta obligación | No hay evidencia correspondiente al mes de noviembre |
| **28**.-Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo con el calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica. | Para este mes no se requirió la participación de los proyectos de investigación | Para este mes No hay evidencias |
| **29** presentar trimestralmente la bitácora y los soportes en digital en el drive dispuesto para tal fin de las actividades realizadas con las empresas y/o sector externo | No fue asignada la obligación para el presente mes visitas a Empresa o sectores externos. | No hay evidencia para el mes de noviembre |
| **30** apoyar 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. | No se realizaron citaciones durante el presente mes. | No hay evidencia correspondiente para este mes de noviembre |

| | | |
|---|---|---|
| **31.** Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso | No he sido convocada o designada para trabajar en SENNOVA, SEMILLEROS. EVIDENCIA AVANCE DEL PROYECTO. Serán ejecutadas cuando se requieran. | No hay evidencia correspondiente para este mes |
| **32.** Certificarse por competencias laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico ynormativo” o la que la modifique oreemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato, cuando aplique. | . Para el mes de noviembre no he presentado para certificarme en una compendia laboral ya que el centro no ha programado. Vigencia de tres años | Para este mes No hay evidencias |
| **33** 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. | No se realizó requerimiento durante este mes. | No hay evidencia. Para el mes |
| **34** apoyar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA. | Se realiza siempre con compromiso y responsabilidad | No hay evidencia. Del mes |
| **35** 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. | Se realizó el pago al sistema general de seguridad mes de octubre 2022 - Planilla N° 8362640374 Operador mi planilla compensar aportes en línea. | Anexo 35: Planilla soporte de pago aportes en línea en Informe de Gestión Financiera cargado en el Secop II |
| **36** registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo. | La actualización del SIGEP Se realizó de manera constante. | Anexo 36: evidencia Pantallazo Aplicativo SIGEP |
| **37** registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual. | Se realizó de manera mensual puntual cuando es requerido por la coordinación académica | Anexo 37: Plan de pagos SECOP II |
| **38** las demás inherentes a la naturaleza del contrato. | No se realizó requerimiento durante este mes. | No hay evidencia. |

| **FECHA** (Con corte al periodo a informar) | **No. DE FACTURA** | **VALOR A CANCELAR** | | **SALDO DEL CONTRATO** | **PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA** | **PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA** (Aplica para contratos de obras y adecuaciones) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | **No. de días ejecutados** | **%** |
| **Noviembre 2022** | **01** | **$2.687.740** | **$2.687.740** | **$2.076.890** | **60,46%** | | |
| | | | | | | | |

**OBSERVACIONES**

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

El presente informe se firma en Villavicencio, mes de noviembre de 2022

**Firma**
**LUZ MIRYAM GUTIERREZ ARROYO**
**Supervisor(a) Contrato N°** CO1.PCCNTR.4196730
**Coordinador académico de Servicios**

**ANEXOS-EVIDENCIAS MES DE noviembre 2022**

## ANEXO 1.

## ANEXO 2.

SENA siga

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: COCINA NAVIDEÑA
- Código del Programa de Formación:
- Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo).
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estandar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando asi los estandares establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía: 50 Horas

Español (Colombia) Concentración

- Duración de la Guía: 50 Horas

**2. PRESENTACIÓN**

• La población victima de desplazamiento requieren la ejecución de acciones interinstitucionales que les permitan a partir de la integración y organización social, identificar oportunidades de negocio en su comunidad y emprender unidades productivas con recursos propios de la zona, generando dinámica económica para elevar la calidad de vida y forjar un mejor futuro.

•En el marco de su misión, el SENA presenta este programa de formación complementaria ajustado a la medida y tiene como propósito desarrollar competencias actitudes y habilidades individuales y grupales, despertando conciencia entre los actores de la comunidad sobre su rol y sus oportunidades como grupo organizado para actuar en pro del desarrollo y potenciando sus fortalezas y oportunidades, para dar un inicio a un emprendimiento pertinente con la realidad social, económica y productiva, con criterio ambiental. En términos aprendizaje. El aprendiz se somete a la búsqueda de conocimiento, para poder aplicarla de manera inmediata en sus objetivos, esta le permitirá ser una persona más competitiva en la actividad que se disponga a desarrollar, este camino al aprendizaje, mejorara indudablemente sus conocimientos laborales y personales, teniendo en cuenta sus habilidades, destrezas y actitudes, teniendo en cuenta como objetivo principal, su entorno laboral, social, familiar y económico, que puedan contribuir a su crecimiento personal.

•Brindar elementos y diseños prácticos para las prácticas culinarias y ambientes industriales en la cocina, y que se puedan implementar en procesos de enseñanza practico-teóricos. Para fortalecer los cursos complementarios de la institución Sena y los convenios beneficiados con el mismo.

•Por medio del desarrollo de esta guía de aprendizaje, usted podar alcanzar el desarrollo de las competencias planteadas en anteriormente y evidenciar resultados de aprendizajes que le garantizaran la certificación de formación complementaria en cocina básica.

| | |
|---|---|
| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>CLIENTE<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS |

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
| 63550051 | COCINA BÁSICA NIVEL 1 |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 16/03/2010<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 40 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | Conocer y aplicar las técnicas de higiene, almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro |
| | Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. |

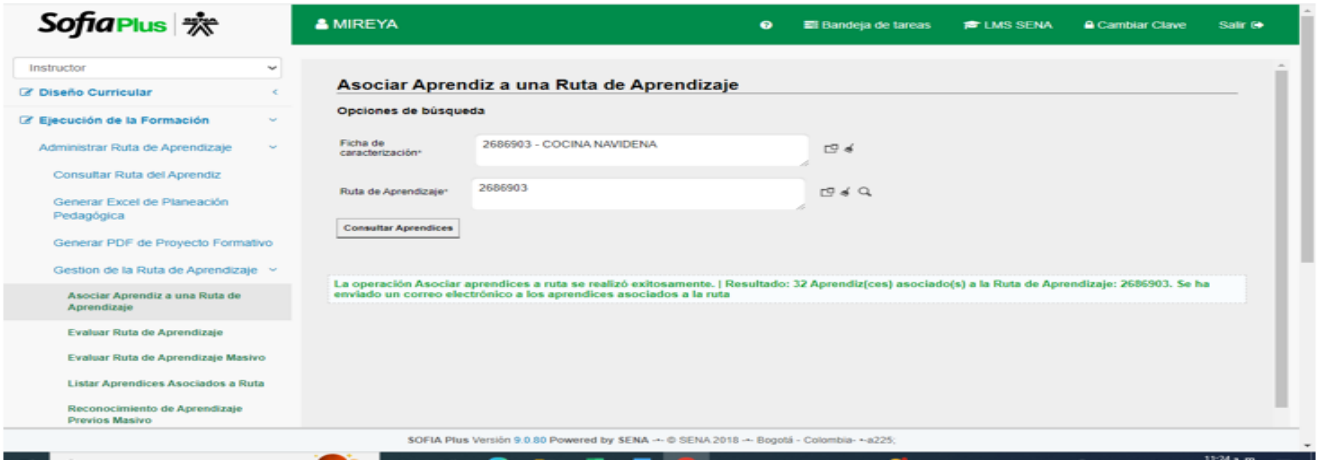
| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 260201008 | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) |

| 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| DESCRIPCIÓN |

13/11/22 22:08 Página 1 de 4

| | |
|---|---|
| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>CLIENTE<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS |
| ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. | |
| ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. | |

**ANEXO 3**



**EVIDENCIA anexo No. 4 aplazamiento y deserciones**

**HO HAY EVIDENCIAS**

EVIDENCIA ANEXO No. 5

ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO: Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas. Puede ofrecer servicios complementarios tales como la atención de eventos, recreación y otros.

RECETA ESTANDAR: Documento que unifica el proceso de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con ingredientes y calidad de los mismos, utensilios, cantidades por porción, presentación y tipo de servicio.

MISE-EN-PLACE O PREALISTAMIENTO: Proceso previo a la preparación de alimentos en lo relacionado con la higiene, alistamiento de insumos, materia prima, utensilios, equipos y montaje de áreas.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**


http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s02.pdf
https://www.invima.gov.co/normatividad/decretos.html?start=20
https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/analisissensorialalimentos/icbi/n3/m1.html
http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/conservacion.htm
http://pablojavierbastidas.blogspot.com/2008/01/bpm-en-la-industria-de-alimentos.html
NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001,Preparacion de alimentos de acuerdo con el orden de producción,2002-10-01
http://catering.com.co/equipamiento-y-dotacion/como-equipar-y-organizar-una-cocina


**INFOGRAFIA**

Biblioteca virtual SENA **Ingrese a la base de datos SENA.** Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español, que pueden ser consultadas desde la red del SENA.

http://biblioteca.sena.edu.co/ dar clic en bases de datos y puede acceder a: e-brary, Gale, Galé Cengage Learning, Océano para administración, Novel, Océano universitos P&M, Proquest.

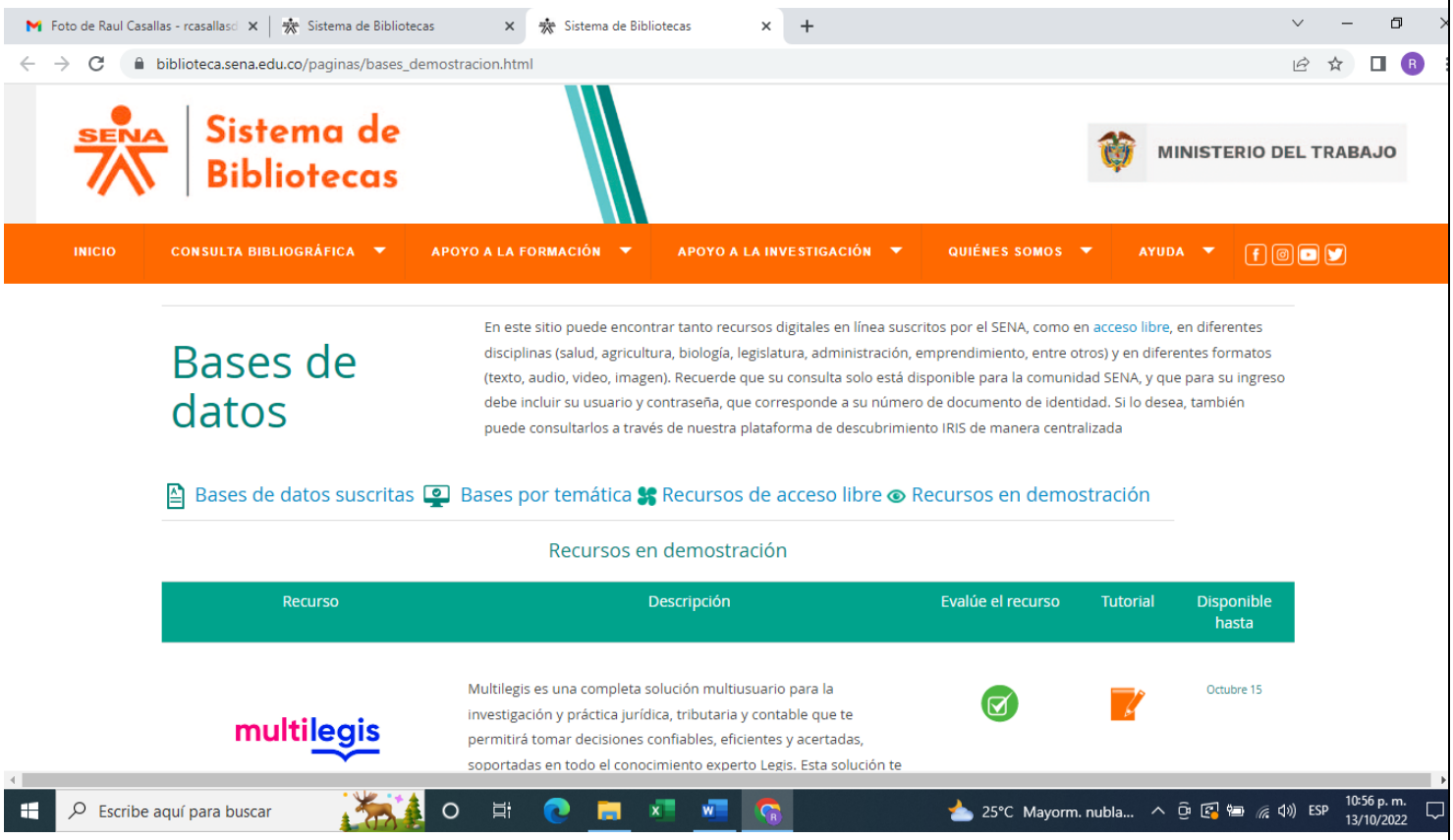
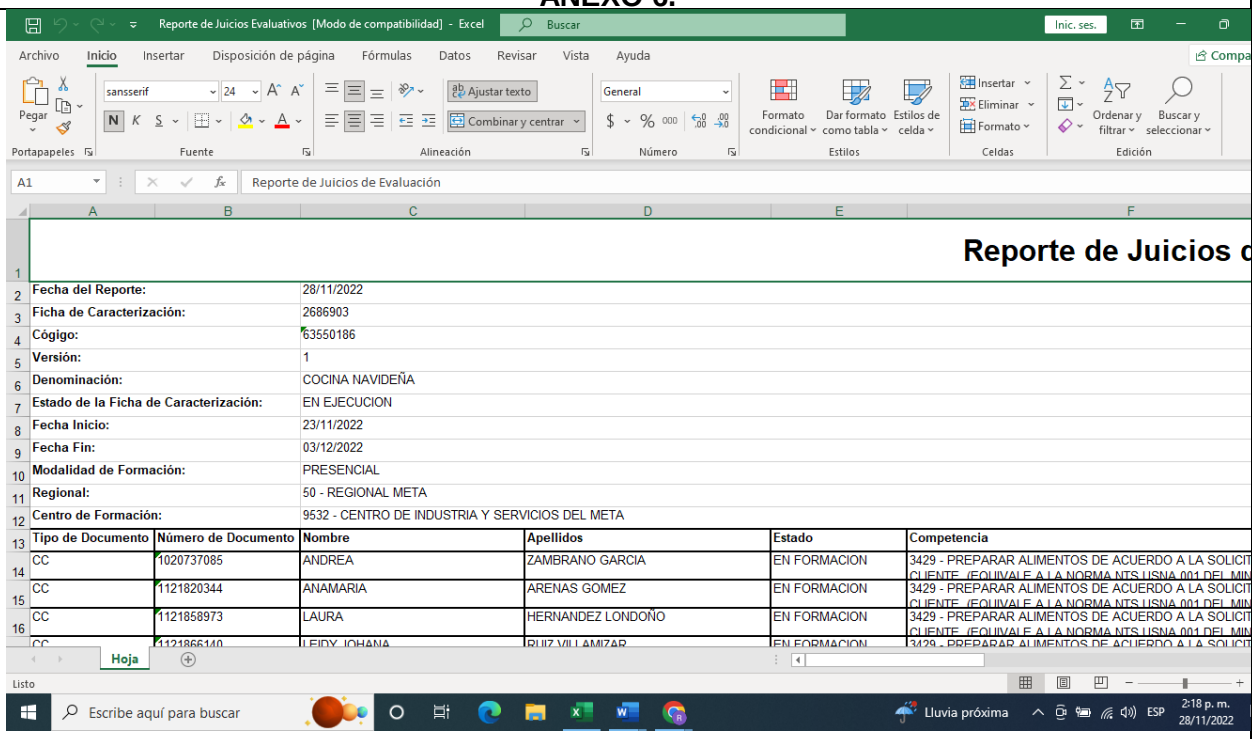


Foto de Raul Casallas - rcasallasd
Sistema de Bibliotecas
Sistema de Bibliotecas
biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases_demostracion.html
Sistema de Bibliotecas
MINISTERIO DEL TRABAJO
INICIO
CONSULTA BIBLIOGRÁFICA
APOYO A LA FORMACIÓN
APOYO A LA INVESTIGACIÓN
QUIÉNES SOMOS
AYUDA
Bases de datos
En este sitio puede encontrar tanto recursos digitales en línea suscritos por el SENA, como en acceso libre, en diferentes disciplinas (salud, agricultura, biología, legislatura, administración, emprendimiento, entre otros) y en diferentes formatos (texto, audio, video, imagen). Recuerde que su consulta solo está disponible para la comunidad SENA, y que para su ingreso debe incluir su usuario y contraseña, que corresponde a su número de documento de identidad. Si lo desea, también puede consultarlos a través de nuestra plataforma de descubrimiento IRIS de manera centralizada
Bases de datos suscritas
Bases por temática
Recursos de acceso libre
Recursos en demostración
Recursos en demostración
Recurso
Descripción
Evalúe el recurso
Tutorial
Disponible hasta
multilegis
Multilegis es una completa solución multiusuario para la investigación y práctica jurídica, tributaria y contable que te permitirá tomar decisiones confiables, eficientes y acertadas, soportadas en todo el conocimiento experto Legis. Esta solución te
Octubre 15
Escribe aquí para buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:56 p. m.
13/10/2022

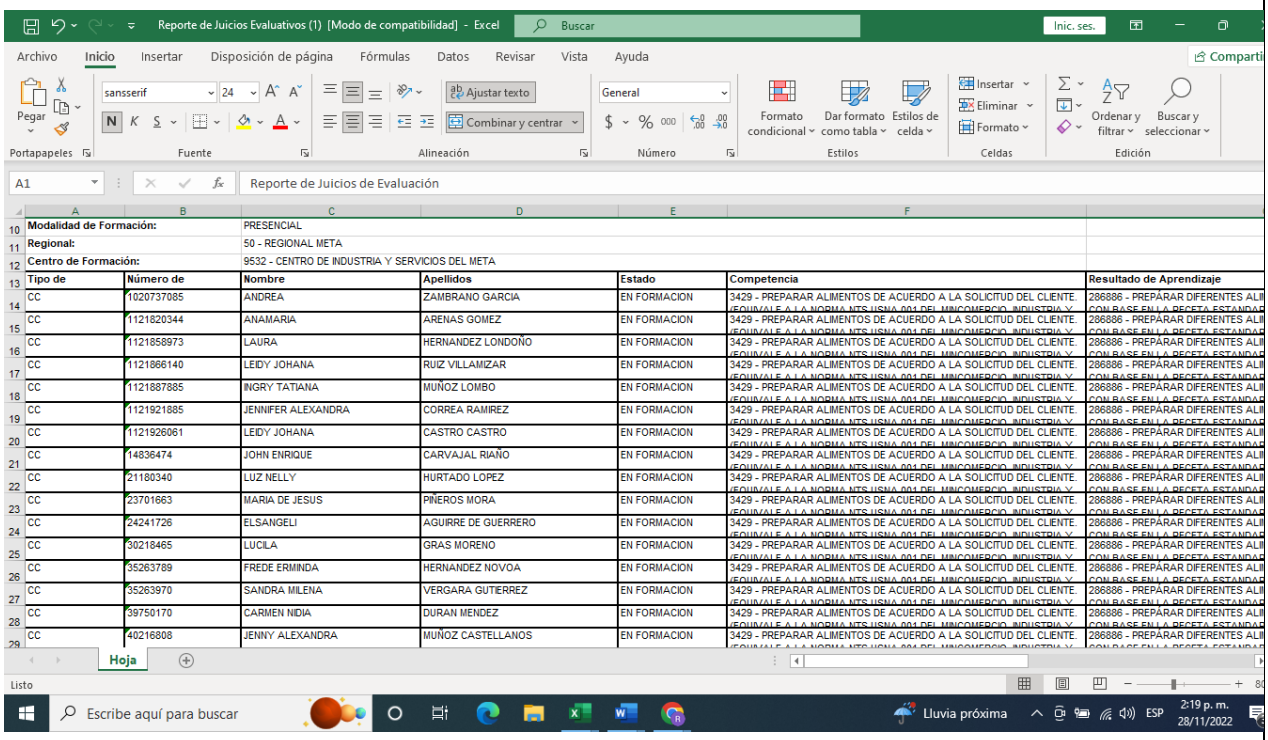
## ANEXO 6.



Reporte de Juicios Evaluativos [Modo de compatibilidad] - Excel

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 28/11/2022 |
| **Ficha de Caracterización:** | 2686903 |
| **Código:** | 63550186 |
| **Versión::** | 1 |
| **Denominación:** | COCINA NAVIDEÑA |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 23/11/2022 |
| **Fecha Fin:** | 03/12/2022 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 50 - REGIONAL META |
| **Centro de Formación:** | 9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1020737085 | ANDREA | ZAMBRANO GARCIA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN |
| CC | 1121820344 | ANAMARIA | ARENAS GOMEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN |
| CC | 1121858973 | LAURA | HERNANDEZ LONDOÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN |
| CC | 1121866140 | LEIDY JOHANA | RUIZ VILLAMIZAR | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIT |

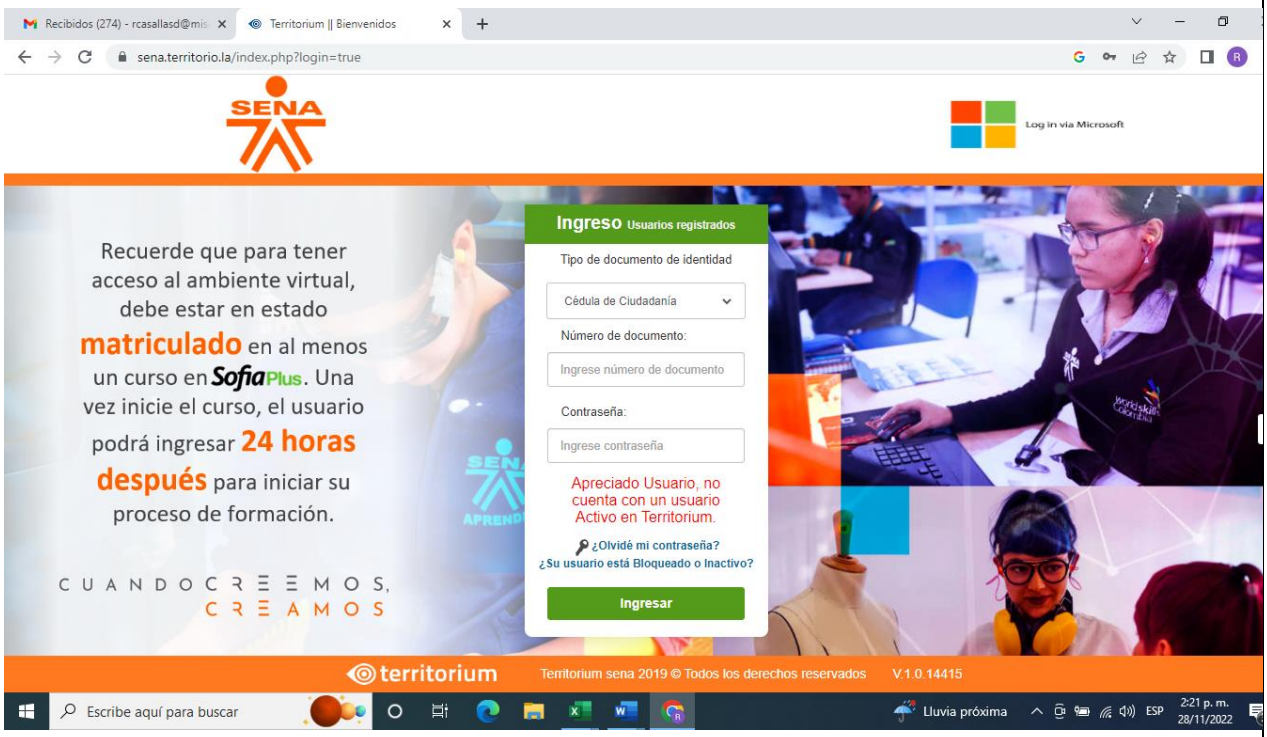


Reporte de Juicios Evaluativos (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

| | |
|---|---|
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 50 - REGIONAL META |
| **Centro de Formación:** | 9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META |

| Tipo de | Número de | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1020737085 | ANDREA | ZAMBRANO GARCIA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121820344 | ANAMARIA | ARENAS GOMEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121858973 | LAURA | HERNANDEZ LONDOÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121866140 | LEIDY JOHANA | RUIZ VILLAMIZAR | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121887885 | INGRY TATIANA | MUÑOZ LOMBO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121921885 | JENNIFER ALEXANDRA | CORREA RAMIREZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 1121926061 | LEIDY JOHANA | CASTRO CASTRO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 14836474 | JOHN ENRIQUE | CARVAJAL RIAÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 21180340 | LUZ NELLY | HURTADO LOPEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 23701663 | MARIA DE JESUS | PIÑEROS MORA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 24241726 | ELSANGELI | AGUIRRE DE GUERRERO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 30218465 | LUCILA | GRAS MORENO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 35263789 | FREDE ERMINDA | HERNANDEZ NOVOA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 35263970 | SANDRA MILENA | VERGARA GUTERREZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 39750170 | CARMEN NIDIA | DURAN MENDEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |
| CC | 40216808 | JENNY ALEXANDRA | MUÑOZ CASTELLANOS | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINICOMERCIO. INDUSTRIA Y | 286886 - PREPARAR DIFERENTES ALI CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR |

**ANEXO 7.**


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
Territorium || Bienvenidos
sena.territorio.la/index.php?login=true
Log in via Microsoft
Recuerde que para tener acceso al ambiente virtual, debe estar en estado matriculado en al menos un curso en SofiaPlus. Una vez inicie el curso, el usuario podrá ingresar 24 horas después para iniciar su proceso de formación.
CUANDO CREEMOS, CREAMOS
Ingreso Usuarios registrados
Tipo de documento de identidad
Cédula de Ciudadanía
Número de documento:
Ingrese número de documento
Contraseña:
Ingrese contraseña
Apreciado Usuario, no cuenta con un usuario Activo en Territorium.
¿Olvidé mi contraseña?
¿Su usuario está Bloqueado o Inactivo?
Ingresar
territorium
Territorium sena 2019 © Todos los derechos reservados
V.1.0.14415
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:21 p. m.
28/11/2022

## ANEXO 8.

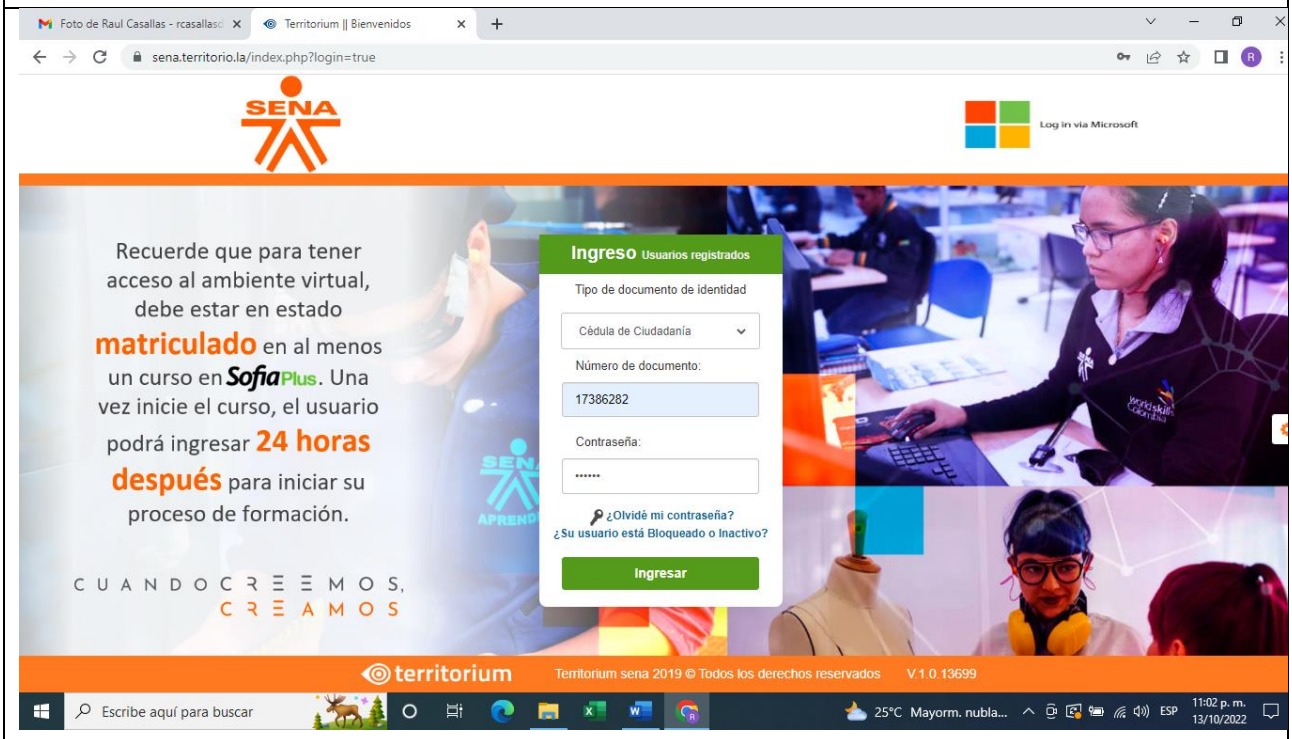
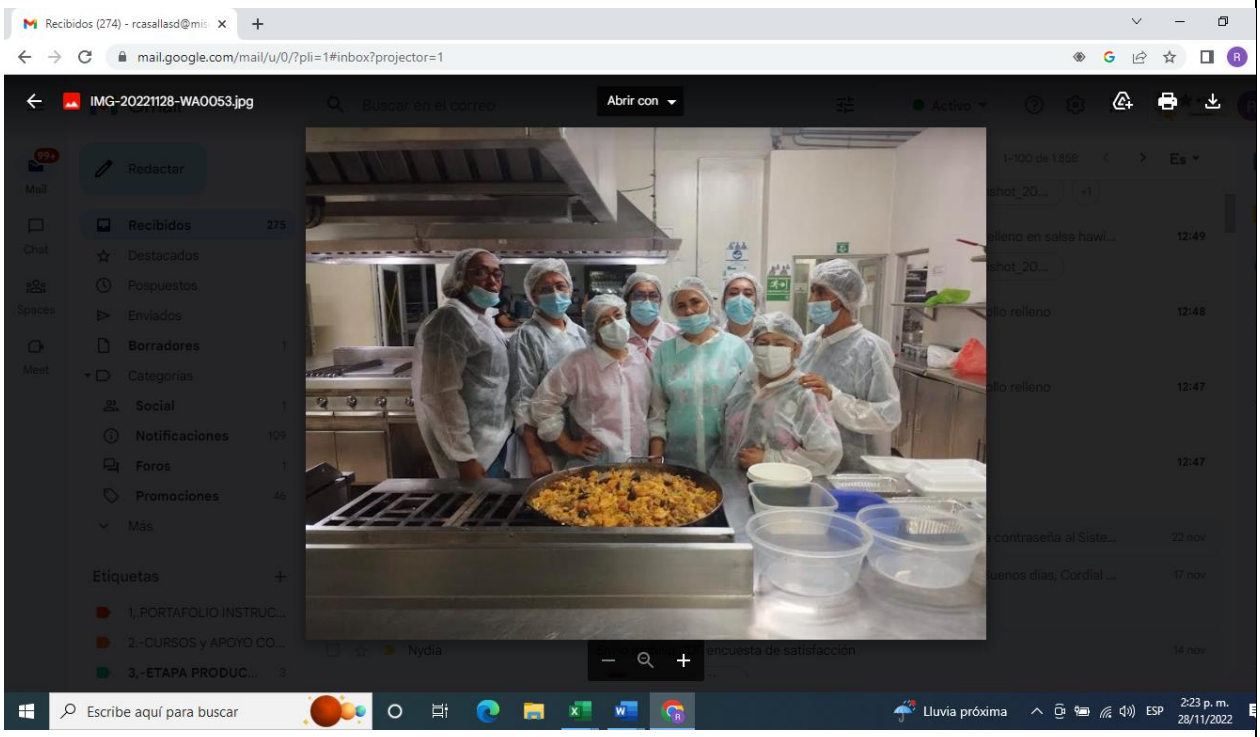
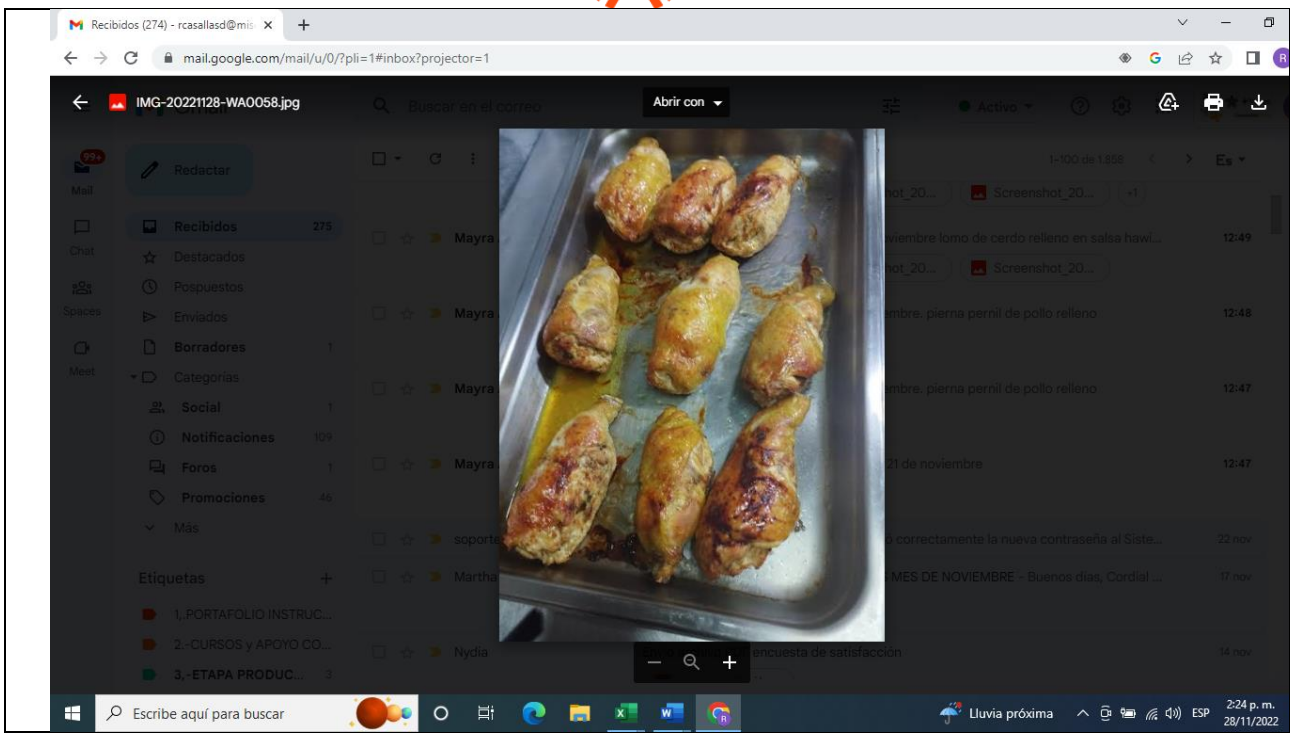


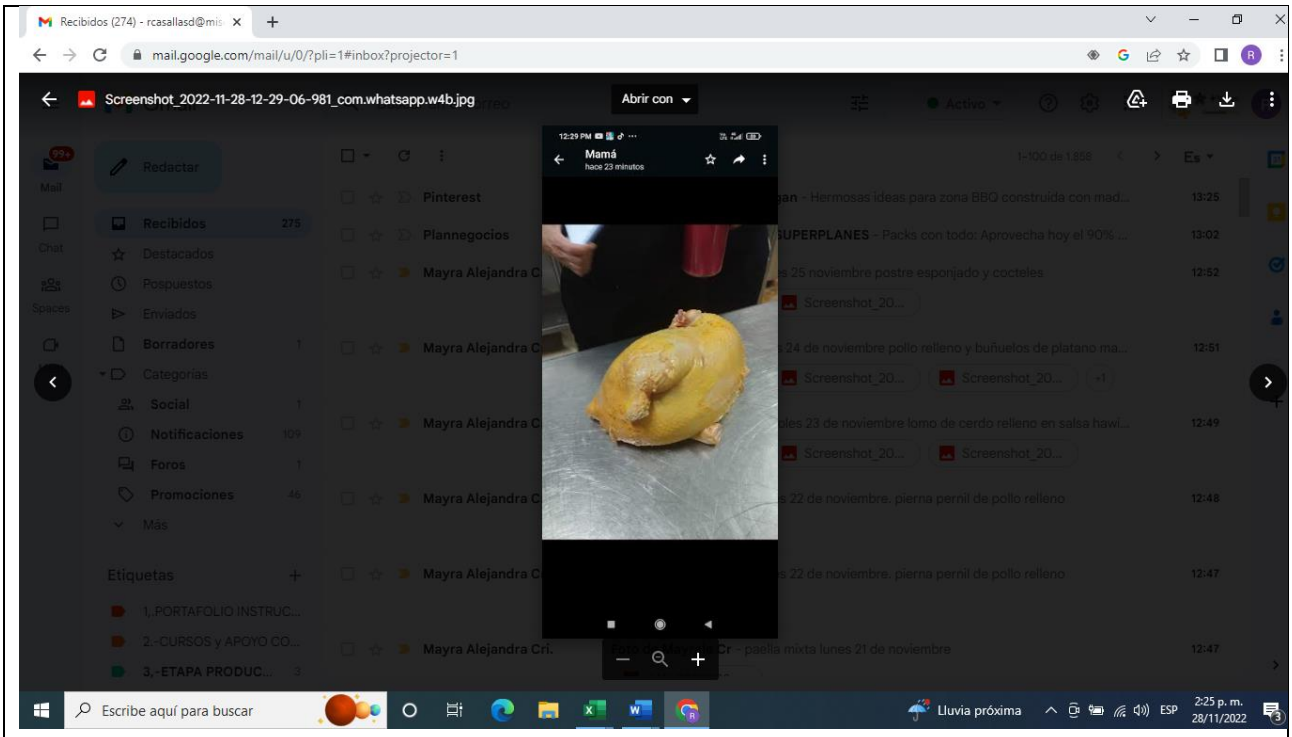
Foto de Raul Casallas - rcasallasc
Territorium || Bienvenidos
sena.territorio.la/index.php?login=true
Log in via Microsoft
Recuerde que para tener acceso al ambiente virtual, debe estar en estado matriculado en al menos un curso en SofiaPlus. Una vez inicie el curso, el usuario podrá ingresar 24 horas después para iniciar su proceso de formación.
CUANDO CREEMOS, CREAMOS
Ingreso Usuarios registrados
Tipo de documento de identidad
Cédula de Ciudadanía
Número de documento:
17386282
Contraseña:
¿Olvidé mi contraseña?
¿Su usuario está Bloqueado o Inactivo?
Ingresar
territorium
Territorium sena 2019 © Todos los derechos reservados
V.1.0.13699
Escribe aquí para buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
11:02 p. m.
13/10/2022

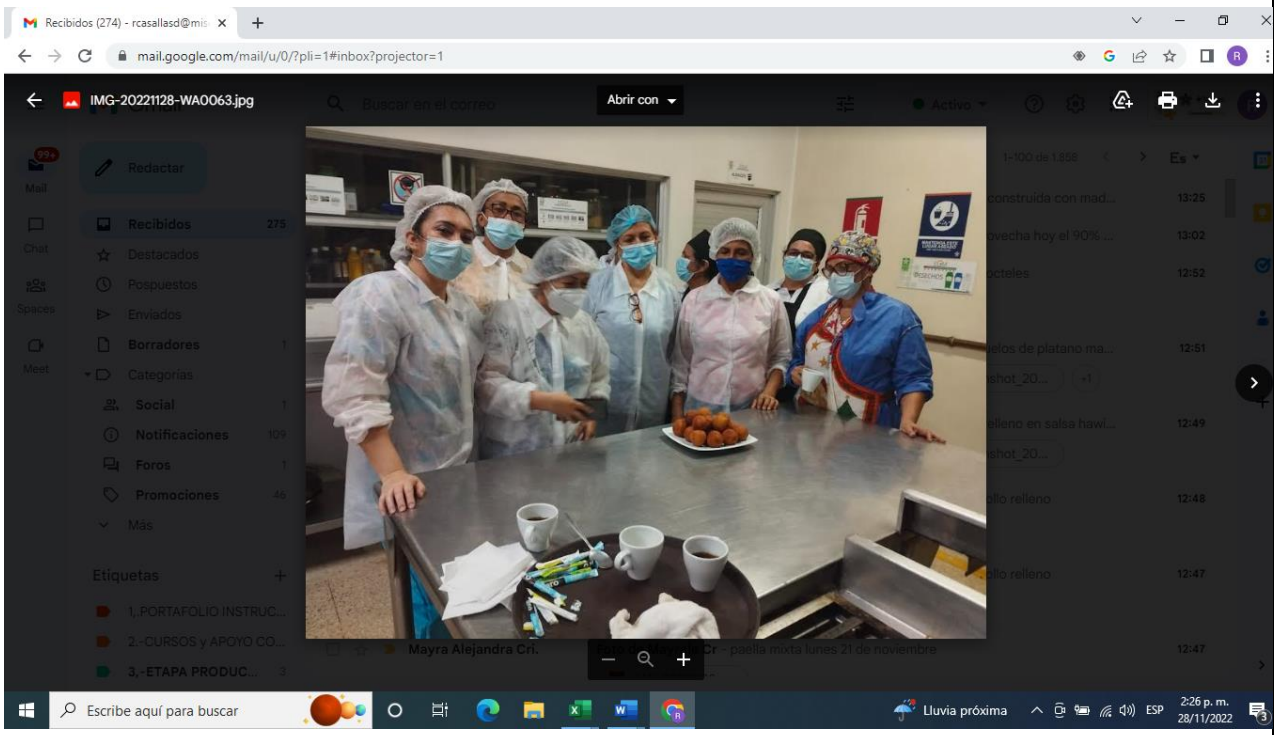
## ANEXO 9. NO HAY EVIDENCIAS



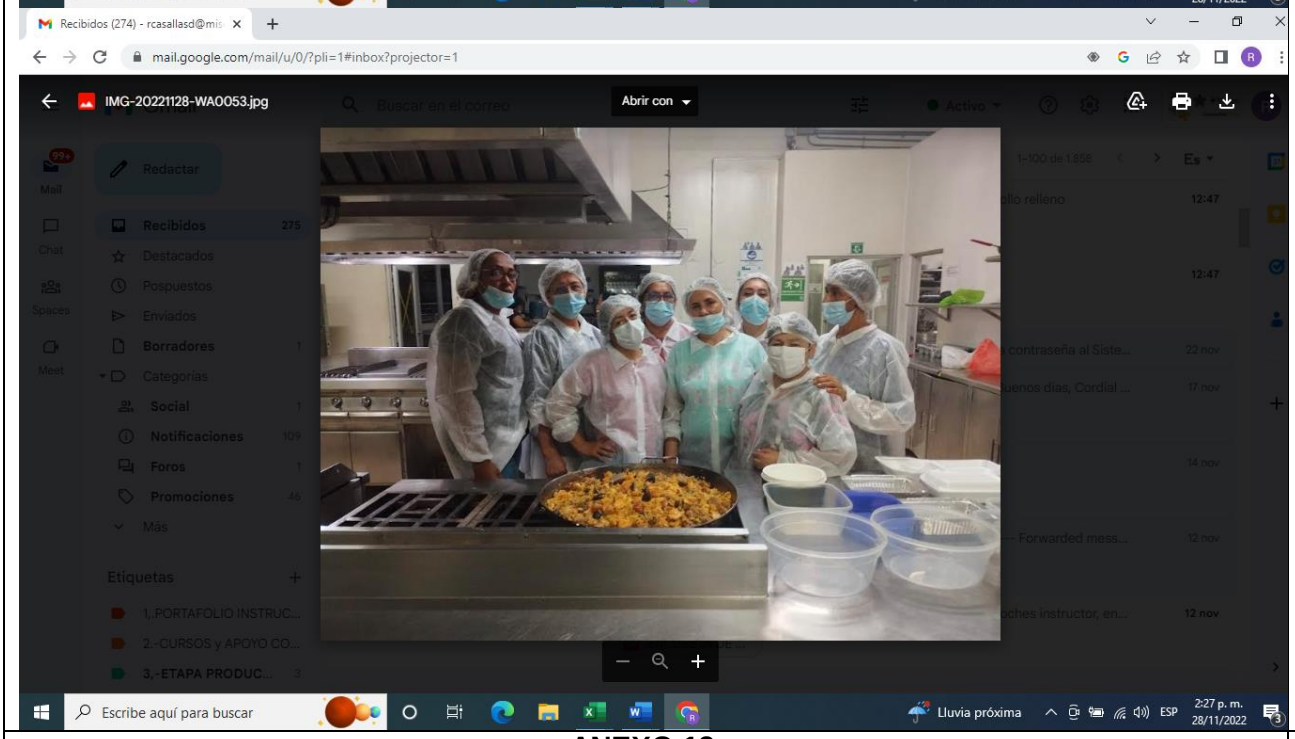

## ANEXO 10.


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
mail.google.com/mail/u/0/?pli=1#inbox?projector=1
IMG-20221128-WA0058.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:24 p. m.
28/11/2022


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
mail.google.com/mail/u/0/?pli=1#inbox?projector=1
Screenshot_2022-11-28-12-29-06-981_com.whatsapp.w4b.jpg
Abrir con
Mamá
hace 23 minutos
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:25 p. m.
28/11/2022


Recibidos (274) - rcasallasd@mis
mail.google.com/mail/u/0/?pli=1#inbox?projector=1
IMG-20221128-WA0063.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Escribe aquí para buscar
Lluvia próxima
ESP
2:26 p. m.
28/11/2022

**ANEXO 11.**




**ANEXO 12.**

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sistema integrado de Mejora Continua Institucional | REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR<br>F001-P003-P08 Versión 4<br>Proceso: Ejecución de la Formación Profesional<br>Procedimiento: Gestión de Proyectos | | | | | | | | | | | | | | |
| INSTRUCTOR: MIREYA GALINDO JIMNEZ | | | | | Fecha: Villavicencio, Noviembre de 2022<br>Cédula: 51.651.833 | | | | | | | | | | |
| ESPECIALIDAD/PROGRAMA: | COCINA | | | | Fecha de contrato: 9/11/2022 | | | Nº Contr. 4196730 | | | | | | | |
| *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 | |
| 2686903 | Villavicencio | 32 | COCINA NAVIDEÑA | le Gastronor | 35 | 23/11/2022 | 30/11/2022 | 07:00 a 12:00 | X | X | X | X | X | X | |
| | Castilla | 42 | COCINA NAVIDEÑA | Ceres castilla | 50 | 26/11/2022 | 30/11/2022 | 12:00 a 22.00 | X | X | X | | | X | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL HORAS | | | | | 85 | | | | | | | | | | |
| *EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA | | | | | | | | | | | | | | | |
| NIT EMPRESA | EMPRESA | MUNICIPIO | NOMBRE EVENTO | | HORAS | FECHA INICIO | FECHA FINAL | HORARIO | L | M | M | J | V | S | |
| TOTAL HORAS | | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| *OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL | | | | | | | | | | | | | | | |

NOVIEMBRE-- 2022

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MIREYA GALINDO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

**FECHA INICIAL:** 09/11/2022 00:00:00

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2686903 - COCINA NAVIDEÑA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

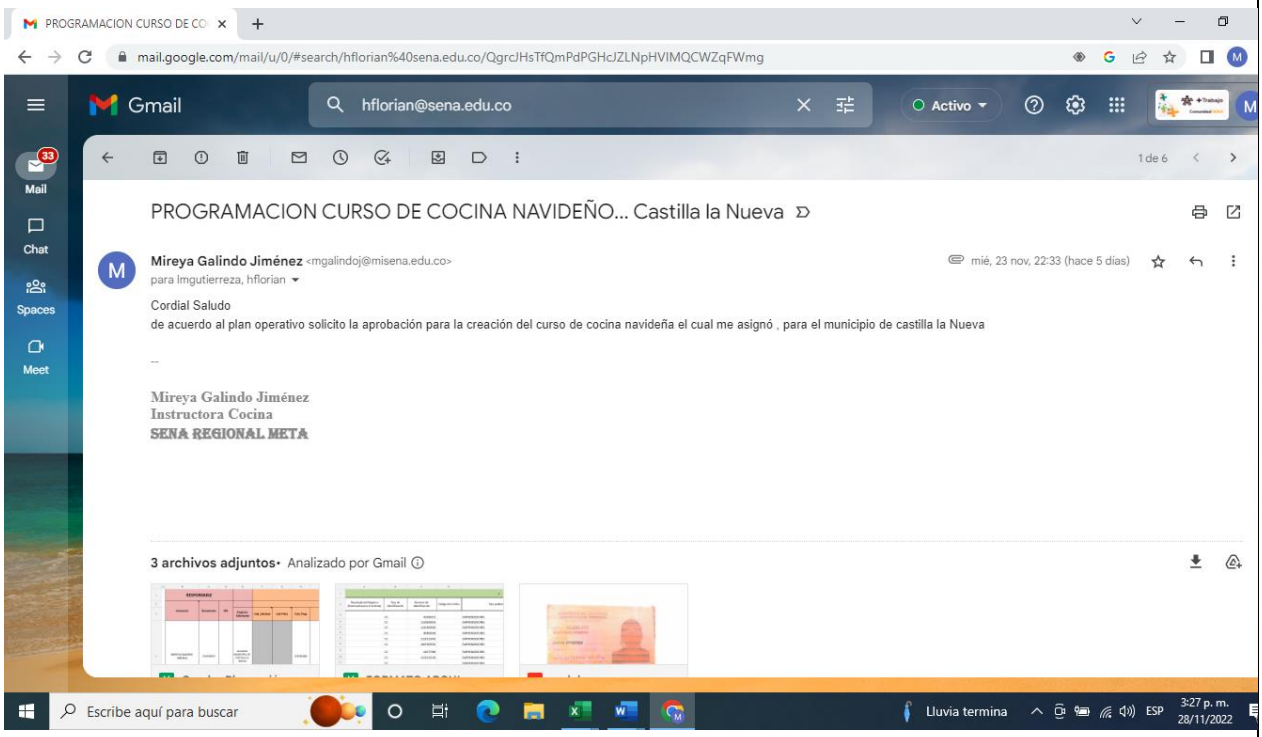
| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|
| 09/11/2022 | 22/11/2022 | OTROS | 35,00 |

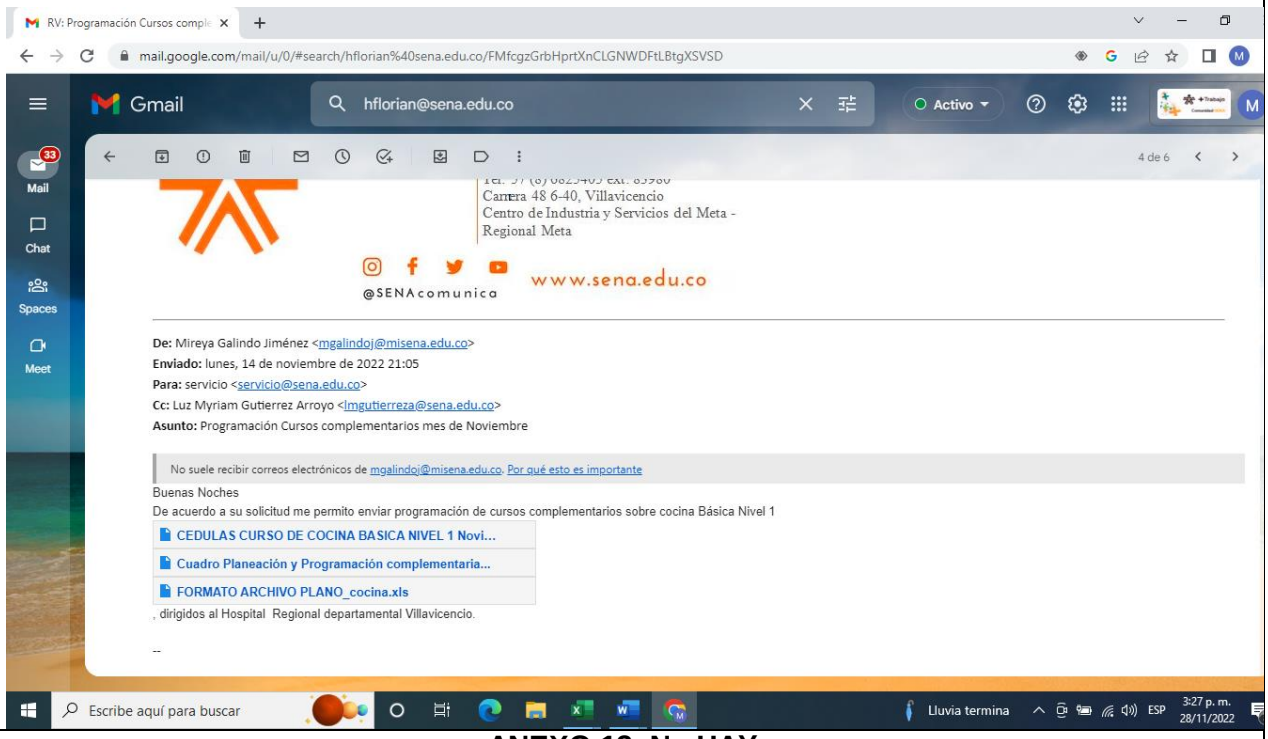
28/11/22 14:43 Page 1 of 2

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 35,00

**INSTRUCTOR:** MIREYA GALINDO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META



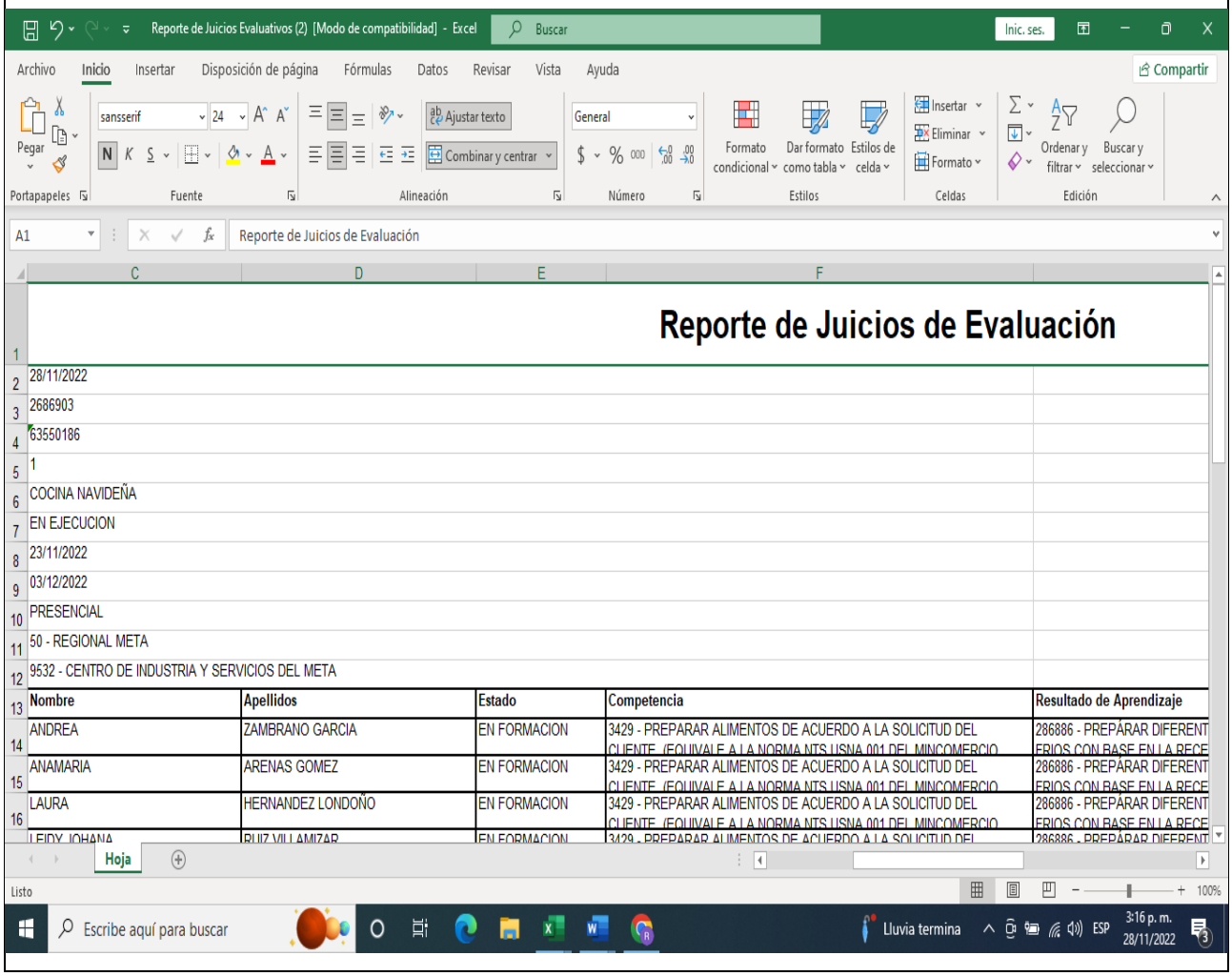



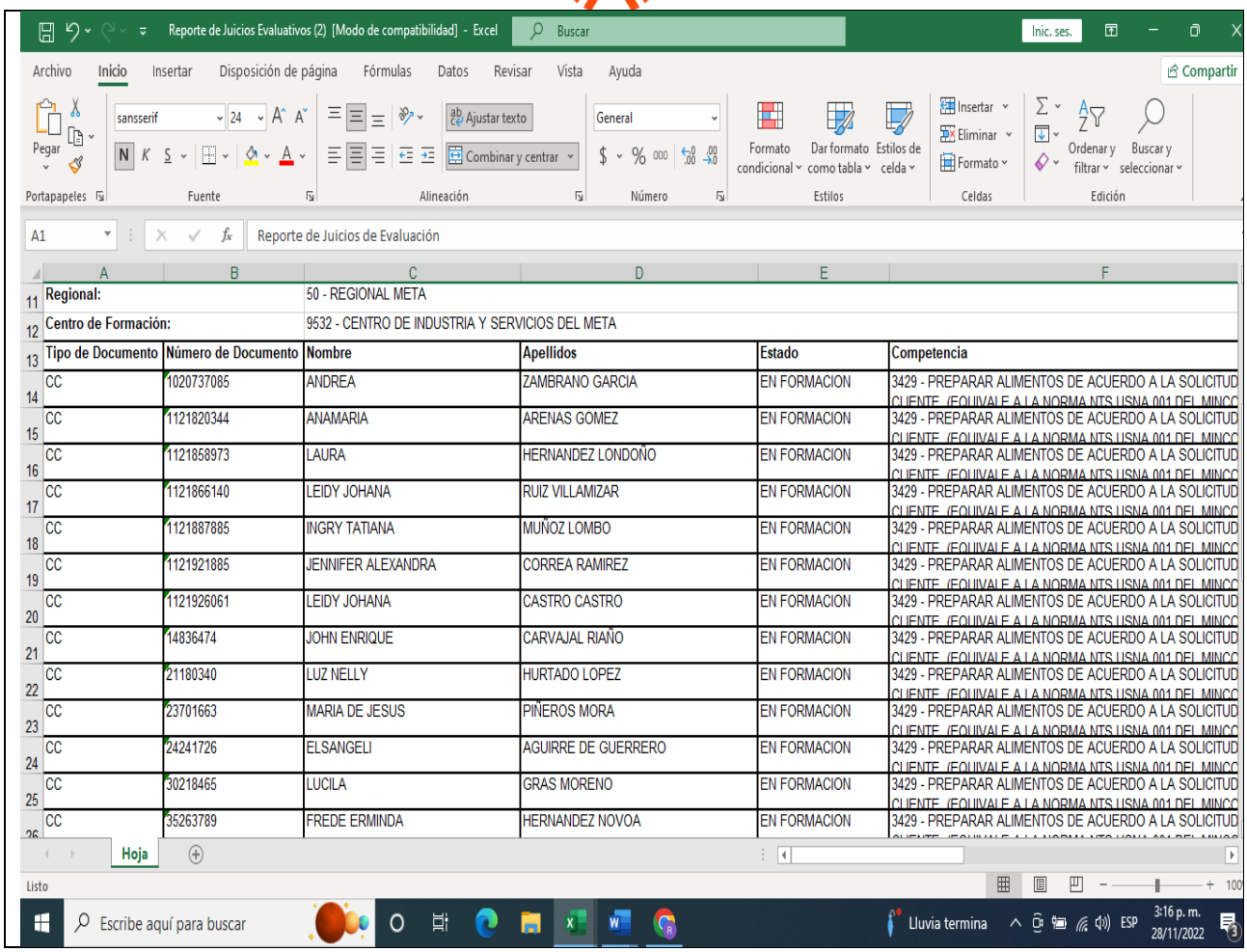

**ANEXO 13. No HAY EVIDENCIAS**

## ANEXO 14. NO HAY EVIDENCIAS

## ANEXO 15. No hay evidencias

## ANEXO 16.





Reporte de Juicios Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda

Reporte de Juicios de Evaluación

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | **Regional:** | | 50 - REGIONAL META | | | |
| 12 | **Centro de Formación:** | | 9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | |
| 13 | **Tipo de Documento** | **Número de Documento** | **Nombre** | **Apellidos** | **Estado** | **Competencia** |
| 14 | CC | 1020737085 | ANDREA | ZAMBRANO GARCIA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 15 | CC | 1121820344 | ANAMARIA | ARENAS GOMEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 16 | CC | 1121858973 | LAURA | HERNANDEZ LONDOÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 17 | CC | 1121866140 | LEIDY JOHANA | RUIZ VILLAMIZAR | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 18 | CC | 1121887885 | INGRY TATIANA | MUÑOZ LOMBO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 19 | CC | 1121921885 | JENNIFER ALEXANDRA | CORREA RAMIREZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 20 | CC | 1121926061 | LEIDY JOHANA | CASTRO CASTRO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 21 | CC | 14836474 | JOHN ENRIQUE | CARVAJAL RIAÑO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 22 | CC | 21180340 | LUZ NELLY | HURTADO LOPEZ | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 23 | CC | 23701663 | MARIA DE JESUS | PIÑEROS MORA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 24 | CC | 24241726 | ELSANGELI | AGUIRRE DE GUERRERO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 25 | CC | 30218465 | LUCILA | GRAS MORENO | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC |
| 26 | CC | 35263789 | FREDE ERMINDA | HERNANDEZ NOVOA | EN FORMACION | 3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD |

Hoja

Listo

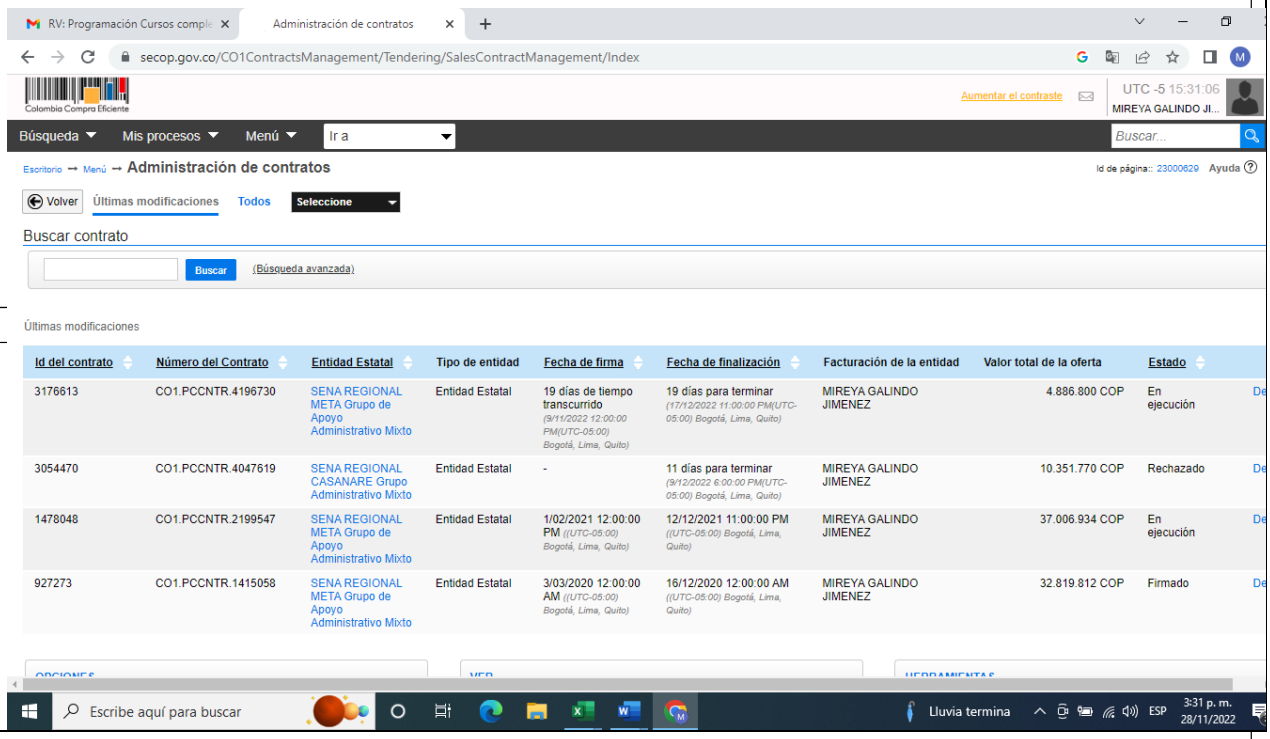
Escribe aquí para buscar

Lluvia termina ESP 3:16 p. m. 28/11/2022

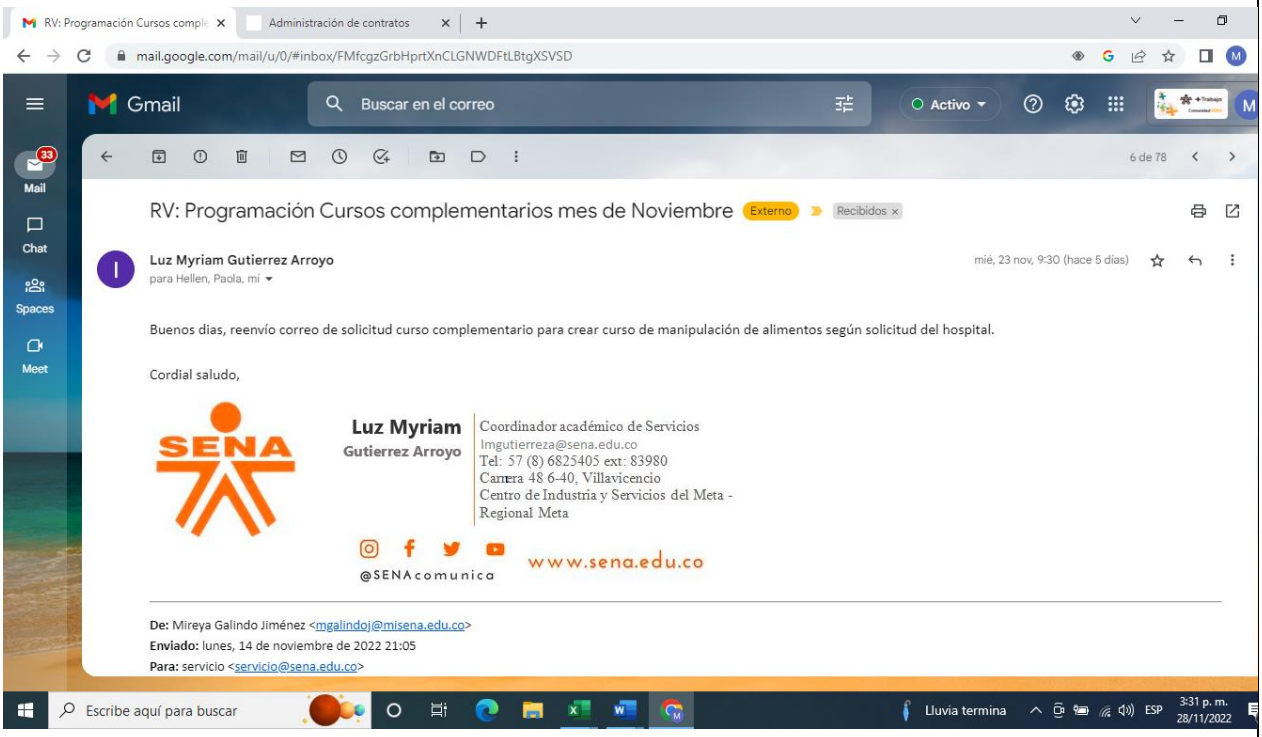
## ANEXO 17.

## ANEXO 18.

## ANEXO 19.



## ANEXO 20



RV: Programación Cursos complementarios mes de Noviembre

Luz Myriam Gutierrez Arroyo
para Hellen, Paola, mi

mié, 23 nov, 9:30 (hace 5 días)

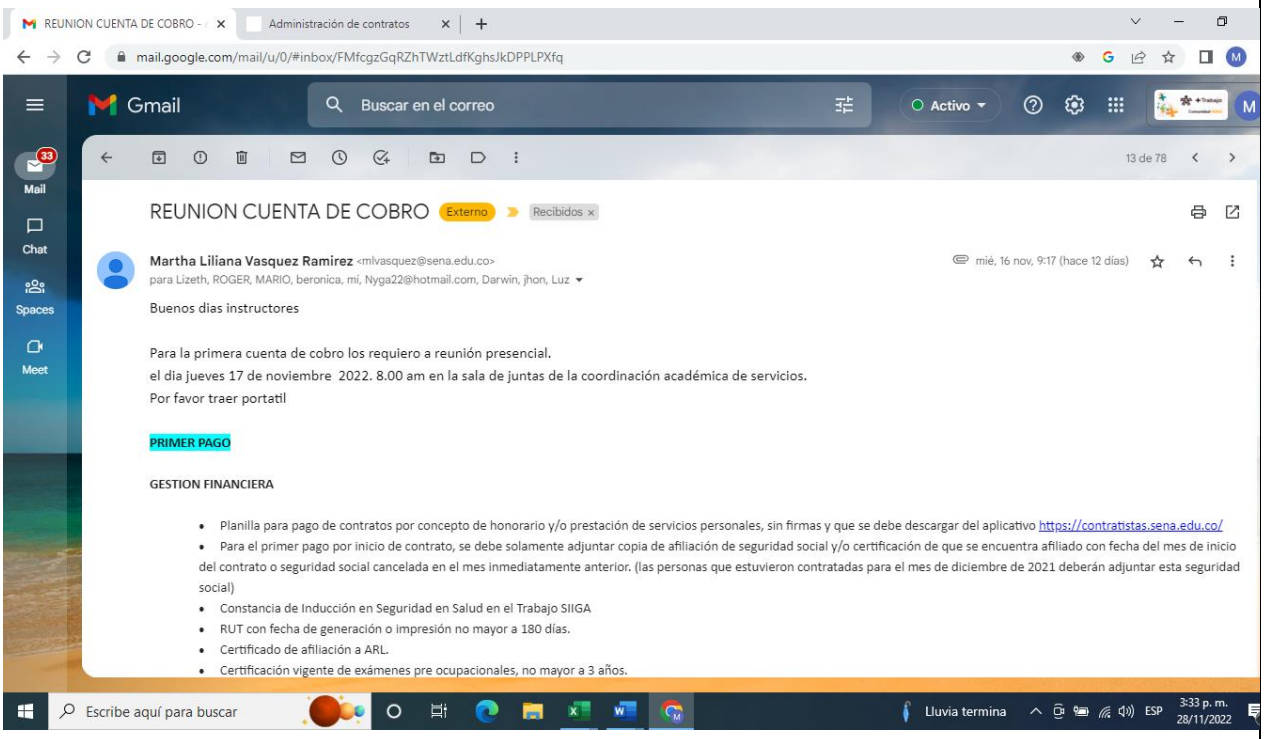
Buenos dias, reenvío correo de solicitud curso complementario para crear curso de manipulación de alimentos según solicitud del hospital.

Cordial saludo,

**Luz Myriam Gutierrez Arroyo**
Coordinador académico de Servicios
lmgutierreza@sena.edu.co
Tel: 57 (8) 6825405 ext: 83980
Carrera 48 6-40, Villavicencio
Centro de Industria y Servicios del Meta - Regional Meta

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

**De:** Mireya Galindo Jiménez <mgalindoj@misena.edu.co>
**Enviado:** lunes, 14 de noviembre de 2022 21:05
**Para:** servicio <servicio@sena.edu.co>



REUNION CUENTA DE COBRO

Martha Liliana Vasquez Ramirez <mlvasquez@sena.edu.co>
para Lizeth, ROGER, MARIO, beronica, mi, Nyga22@hotmail.com, Darwin, jhon, Luz

mié, 16 nov, 9:17 (hace 12 días)

Buenos dias instructores

Para la primera cuenta de cobro los requiero a reunión presencial.
el dia jueves 17 de noviembre 2022. 8.00 am en la sala de juntas de la coordinación académica de servicios.
Por favor traer portatil

**PRIMER PAGO**

**GESTION FINANCIERA**

- Planilla para pago de contratos por concepto de honorario y/o prestación de servicios personales, sin firmas y que se debe descargar del aplicativo https://contratistas.sena.edu.co/
- Para el primer pago por inicio de contrato, se debe solamente adjuntar copia de afiliación de seguridad social y/o certificación de que se encuentra afiliado con fecha del mes de inicio del contrato o seguridad social cancelada en el mes inmediatamente anterior. (las personas que estuvieron contratadas para el mes de diciembre de 2021 deberán adjuntar esta seguridad social)
- Constancia de Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA
- RUT con fecha de generación o impresión no mayor a 180 días.
- Certificado de afiliación a ARL.
- Certificación vigente de exámenes pre ocupacionales, no mayor a 3 años.

| |
|---|
| **ANEXO 21. No hay evidencias** |
| **ANEXO 22. No hay evidencias** |
| **ANEXO 23. No hay evidencias** |
| **ANEXO 24. No hay evidencias** |
| **ANEXO 25. No hay evidencias** |
| **ANEXO 26. No hay evidencias** |
| **ANEXO 27. No hay evidencias** |
| **ANEXO 28. No hay evidencias** |
| **ANEXO 29. No hay evidencias** |
| **ANEXO 30. No hay evidencias** |
| **ANEXO 31. No hay evidencias** |
| **ANEXO 32. No hay evidencias** |
| |

| ANEXO 33. No hay evidencias |
|---|
| ANEXO 34. No hay evidencias |
| ANEXO 35. No hay evidencias |

compensar | miplanilla.com

Pag. 1 de 1

Compensar operador de información certifica que procesó el pago realizado por:

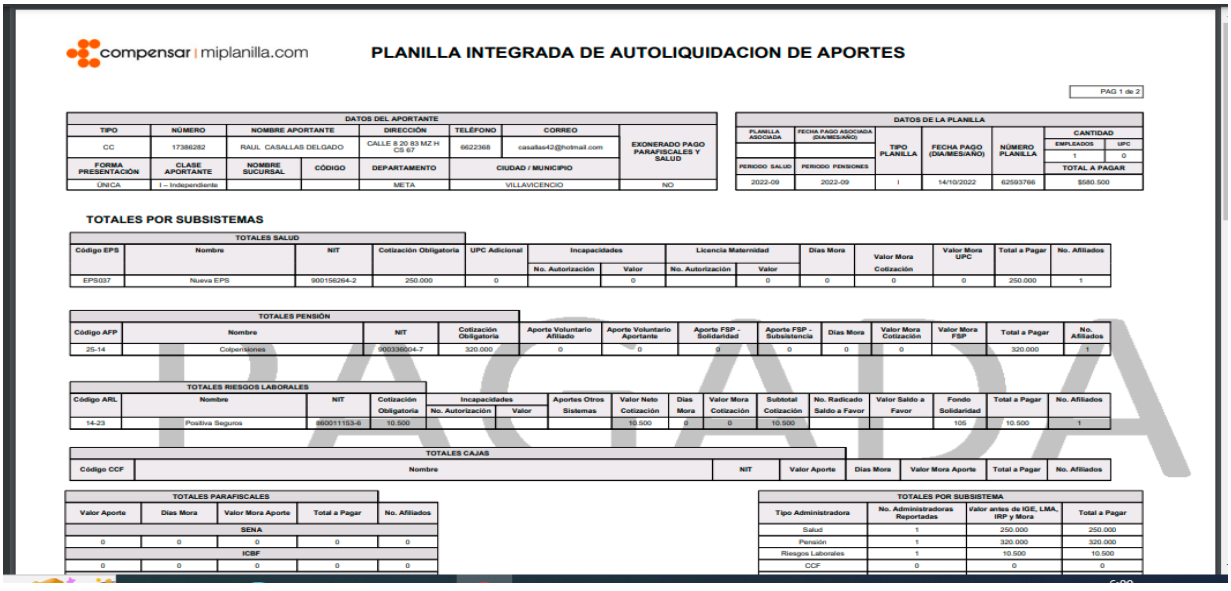
**Señor(a):** MIREYA GALINDO JIMENEZ
**No. Identificación:** CC51651833
**Dirección:** CARRERA 20A 4B-04 VIZCAYA II
**Telefono:** 3124435700
**Correo:** mgalindoj@misena.edu.co
**Ciudad:** VILLAVICENCIO
**Número de Planilla:** 8362640374

CITE EL NÚMERO DE PLANILLA PARA CUALQUIER CONSULTA DE PAGO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre Aportante | MIREYA GALINDO JIMENEZ | Número de Empleados | 1 |
| Tipo y número de identificación | CC51651833 | Periodo de Cotización Salud | octubre de 2022 |
| Número de planilla | 8362640374 | Periodo de Cotización Pensión | octubre de 2022 |
| Fecha pago | 2022-11-15 | Número de Administradoras | 2 |
| Número de autorización pago | 38711712 | Total Pagado | 131200 |
| Banco | 1023 | Total Intereses de Mora | 900 |

| CÓDIGO ADMINISTRADORA | NOMBRE | TOTAL PAGADO | NÚMERO DE AFILIADOS |
|---|---|---|---|
| 14-23 | POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS | 5400 | 1 |
| EPS037 | Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS | 125800 | 1 |

PAGADA
8362640374



compensar | miplanilla.com

**PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES**

PAG 1 de 2

| DATOS DEL APORTANTE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO | NÚMERO | NOMBRE APORTANTE | DIRECCIÓN | TELÉFONO | CORREO | EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD |
| CC | 17386282 | RAUL CASALLAS DELGADO | CALLE 8 20 83 MZ H CS 67 | 6622368 | casallas42@hotmail.com | |
| FORMA PRESENTACIÓN | CLASE APORTANTE | NOMBRE SUCURSAL | CÓDIGO | DEPARTAMENTO | CIUDAD / MUNICIPIO | |
| UNICA | I – Independiente | | | META | VILLAVICENCIO | NO |

| DATOS DE LA PLANILLA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PLANILLA ASOCIADA | FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO) | TIPO PLANILLA | FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO) | NÚMERO PLANILLA | CANTIDAD | |
| | | | | | EMPLEADOS | UPC |
| | | | | | 1 | 0 |
| PERIODO SALUD | PERIODO PENSIONES | | | | TOTAL A PAGAR | |
| 2022-09 | 2022-09 | I | 14/10/2022 | 62593766 | $580.500 | |

**TOTALES POR SUBSISTEMAS**

| TOTALES SALUD | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código EPS | Nombre | NIT | Cotización Obligatoria | UPC Adicional | Incapacidades | | Licencia Maternidad | | Días Mora | Valor Mora Cotización | Valor Mora UPC | Total a Pagar | No. Afiliados |
| | | | | | No. Autorización | Valor | No. Autorización | Valor | | | | | |
| EPS037 | Nueva EPS | 900156264-2 | 250.000 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 250.000 | 1 |

| TOTALES PENSIÓN | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código AFP | Nombre | NIT | Cotización Obligatoria | Aporte Voluntario Afiliado | Aporte Voluntario Aportante | Aporte FSP - Solidaridad | Aporte FSP - Subsistencia | Días Mora | Valor Mora Cotización | Valor Mora FSP | Total a Pagar | No. Afiliados |
| 25-14 | Colpensiones | 900336004-7 | 320.000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 320.000 | 1 |

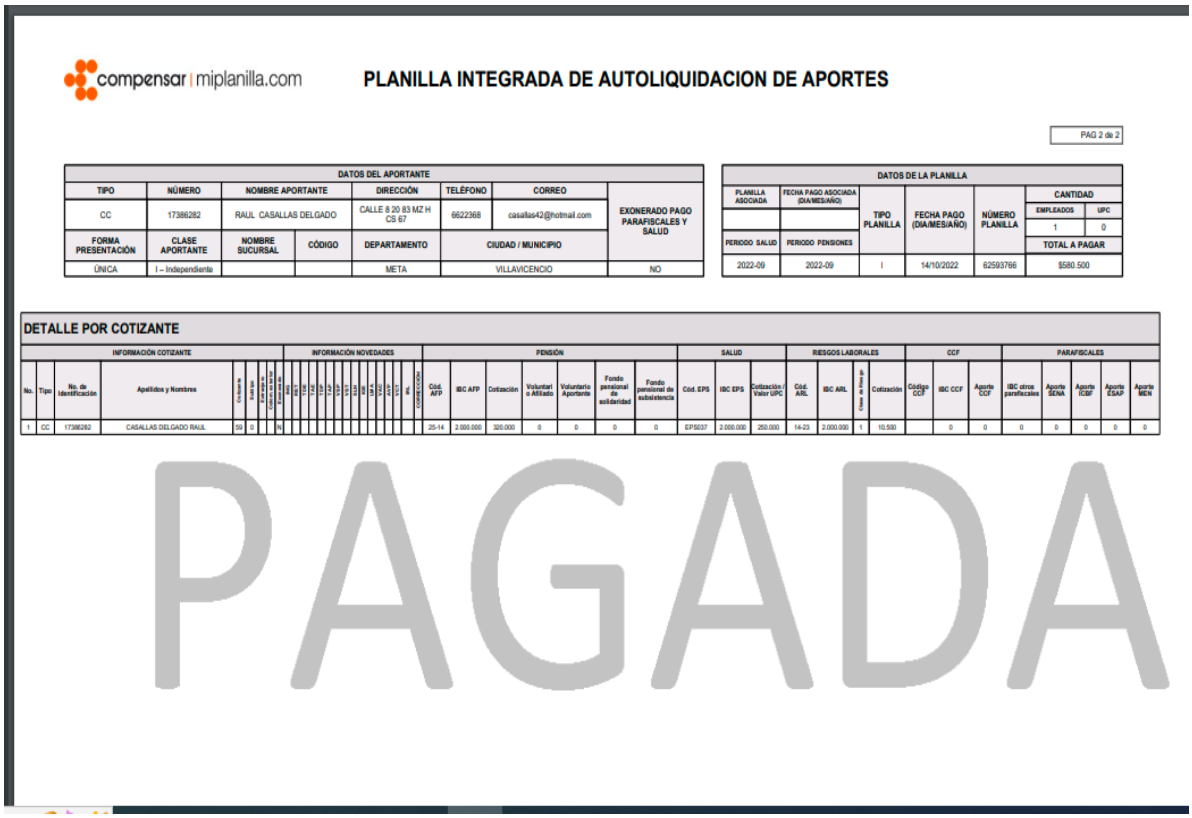
| TOTALES RIESGOS LABORALES | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código ARL | Nombre | NIT | Cotización Obligatoria | Incapacidades | | Aportes Otros Sistemas | Valor Neto Cotización | Días Mora | Valor Mora Cotización | Subtotal Cotización | No. Radicado Saldo a Favor | Valor Saldo a Favor | Fondo Solidaridad | Total a Pagar | No. Afiliados |
| | | | | No. Autorización | Valor | | | | | | | | | | |
| 14-23 | Positiva Seguros | 860011153-6 | 10.500 | | | | 10.500 | 0 | 0 | 10.500 | | | 105 | 10.500 | 1 |

| TOTALES CAJAS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Código CCF | Nombre | NIT | Valor Aporte | Días Mora | Valor Mora Aporte | Total a Pagar | No. Afiliados |

| TOTALES PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Valor Aporte | Días Mora | Valor Mora Aporte | Total a Pagar | No. Afiliados |
| SENA | | | | |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ICBF | | | | |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| TOTALES POR SUBSISTEMA | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo Administradora | No. Administradoras Reportadas | Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora | Total a Pagar |
| Salud | 1 | 250.000 | 250.000 |
| Pensión | 1 | 320.000 | 320.000 |
| Riesgos Laborales | 1 | 10.500 | 10.500 |
| CCF | 0 | 0 | 0 |

PAGADA



compensar | miplanilla.com

## PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 2 de 2

| DATOS DEL APORTANTE | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO | NÚMERO | NOMBRE APORTANTE | | DIRECCIÓN | TELÉFONO | CORREO | EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD |
| CC | 17386282 | RAUL CASALLAS DELGADO | | CALLE 8 20 83 MZ H CS 67 | 6622368 | casallas42@hotmail.com | |
| FORMA PRESENTACIÓN | CLASE APORTANTE | NOMBRE SUCURSAL | CÓDIGO | DEPARTAMENTO | CIUDAD / MUNICIPIO | | |
| ÚNICA | I – Independiente | | | META | VILLAVICENCIO | | NO |

| DATOS DE LA PLANILLA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PLANILLA ASOCIADA | FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO) | TIPO PLANILLA | FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO) | NÚMERO PLANILLA | CANTIDAD | |
| | | | | | EMPLEADOS | UPC |
| | | | | | 1 | 0 |
| PERIODO SALUD | PERIODO PENSIONES | | | | TOTAL A PAGAR | |
| 2022-09 | 2022-09 | I | 14/10/2022 | 62593766 | $580.500 | |

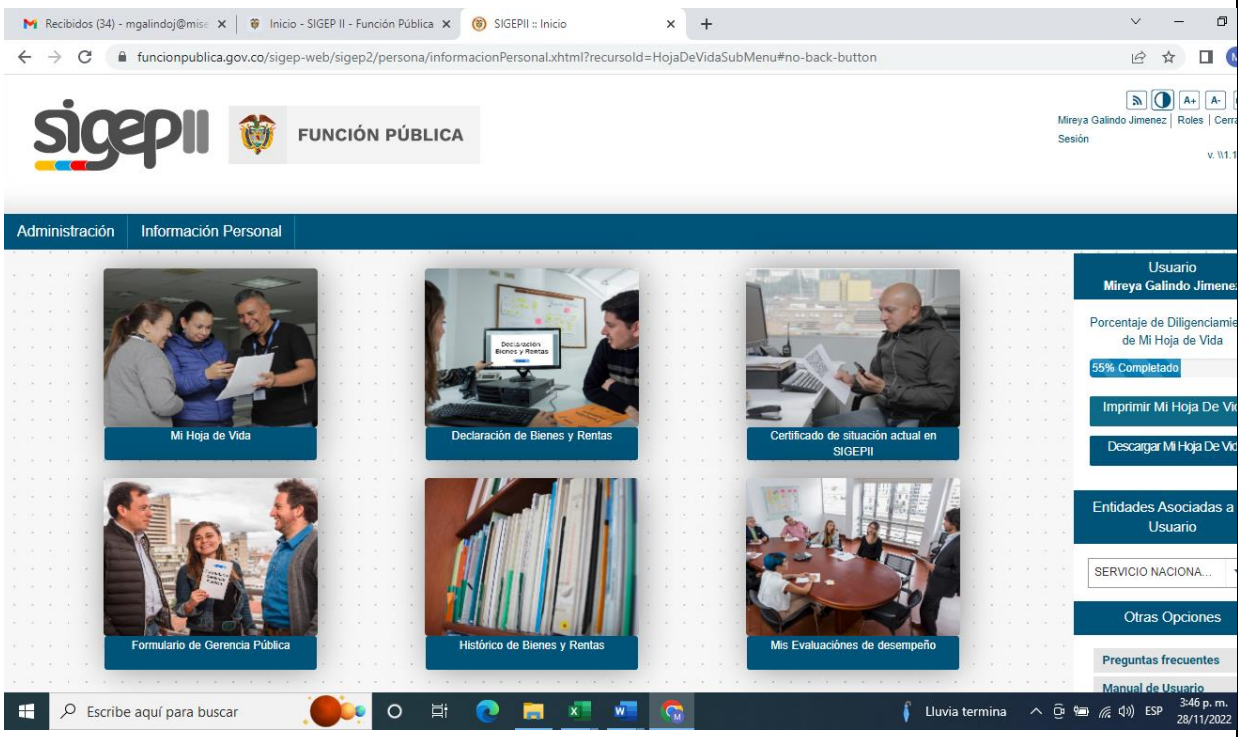
### DETALLE POR COTIZANTE

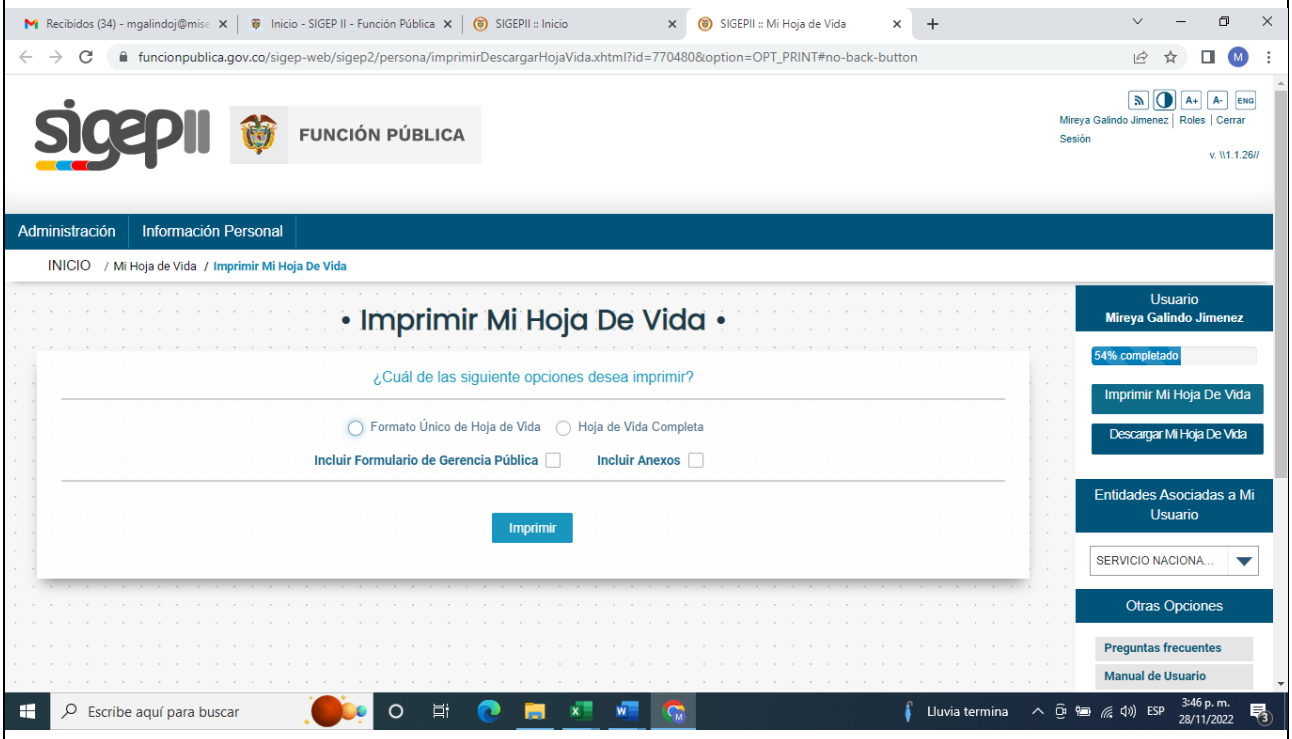
| INFORMACIÓN COTIZANTE | | | | | | | INFORMACIÓN NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | PENSIÓN | | | | | | | SALUD | | | RIESGOS LABORALES | | | | CCF | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Tipo | No. de Identificación | Apellidos y Nombres | Cotizante | Estado | Ciudad | Extranjero | Colombiano en el Exterior | Exonerado de Aportes | RET | TDE | TAE | TDP | TAP | VSP | VST | SLN | IGE | LMA | VAC | AVP | VCT | IRL | Cód. Ocupación | Cód. AFP | IBC AFP | Cotización | Voluntario Afiliado | Voluntario Aportante | Fondo pensional de solidaridad | Fondo pensional de subsistencia | Cód. EPS | IBC EPS | Cotización / Valor UPC | Cód. ARL | IBC ARL | Clase de Riesgo | Cotización | Código CCF | IBC CCF | Aporte CCF | IBC otros parafiscales | Aporte SENA | Aporte ICBF | Aporte ESAP | Aporte MEN |
| 1 | CC | 17386282 | CASALLAS DELGADO RAUL | 59 | 0 | | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 2.000.000 | 320.000 | 0 | 0 | 0 | 0 | EPS037 | 2.000.000 | 250.000 | 14-23 | 2.000.000 | 1 | 10.500 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

PAGADA

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.
Planilla de pago No 8362640374 **Mi** planilla mes de octubre de 2022

**ANEXO 36.**


funcionpublica.gov.co/sigep-web/sigep2/persona/informacionPersonal.xhtml?recursoId=HojaDeVidaSubMenu#no-back-button
FUNCIÓN PÚBLICA
Administración
Información Personal
Mi Hoja de Vida
Declaración de Bienes y Rentas
Certificado de situación actual en SIGEPII
Formulario de Gerencia Pública
Histórico de Bienes y Rentas
Mis Evaluaciónes de desempeño
Usuario
Porcentaje de Diligenciamie de Mi Hoja de Vida
55% Completado
Entidades Asociadas a Usuario
Otras Opciones
Preguntas frecuentes
Escribe aquí para buscar
Lluvia termina
3:46 p. m.
28/11/2022


funcionpublica.gov.co/sigep-web/sigep2/persona/imprimirDescargarHojaVida.xhtml?id=770480&option=OPT_PRINT#no-back-button
FUNCIÓN PÚBLICA
Administración
Información Personal
INICIO / Mi Hoja de Vida / Imprimir Mi Hoja De Vida
• Imprimir Mi Hoja De Vida •
¿Cuál de las siguiente opciones desea imprimir?
Formato Único de Hoja de Vida
Hoja de Vida Completa
Incluir Formulario de Gerencia Pública
Incluir Anexos
Imprimir
Usuario
Mireya Galindo Jimenez
54% completado
Imprimir Mi Hoja De Vida
Descargar Mi Hoja De Vida
Entidades Asociadas a Mi Usuario
Otras Opciones
Preguntas frecuentes
Manual de Usuario
Escribe aquí para buscar
Lluvia termina
3:46 p. m.
28/11/2022

FORMATO ÚNICO

# HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

Libertad y Orden

ENTIDAD RECEPTORA

## 1 DATOS PERSONALES

| PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA) | NOMBRES |
|---|---|---|
| GALINDO | JIMENEZ | MIREYA |

| DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | SEXO | NACIONALIDAD | PAÍS |
|---|---|---|---|
| C.C. ⊗ C.E. ○ PAS ○ No. 51651833 | F ⊗ M ○ | COL. ⊗ EXTRANJERO ○ | COLOMBIA |

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ○ SEGUNDA CLASE ○ NÚMERO D.M.

| FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO | | DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA | DIA 13 MES 07 AÑO 1962 | CARRERA 20 A 4 B 04 CASA Vizcaya II VILLAVICENCIO | | | |
| PAÍS | COLOMBIA | PAÍS | COLOMBIA | DEPTO | META |
| DEPTO | CUNDINAMARCA | MUNICIPIO | VILLAVICENCIO | | |
| MUNICIPIO | EL COLEGIO | TELÉFONO | | EMAIL | mgalindoj@misena.edu.co |

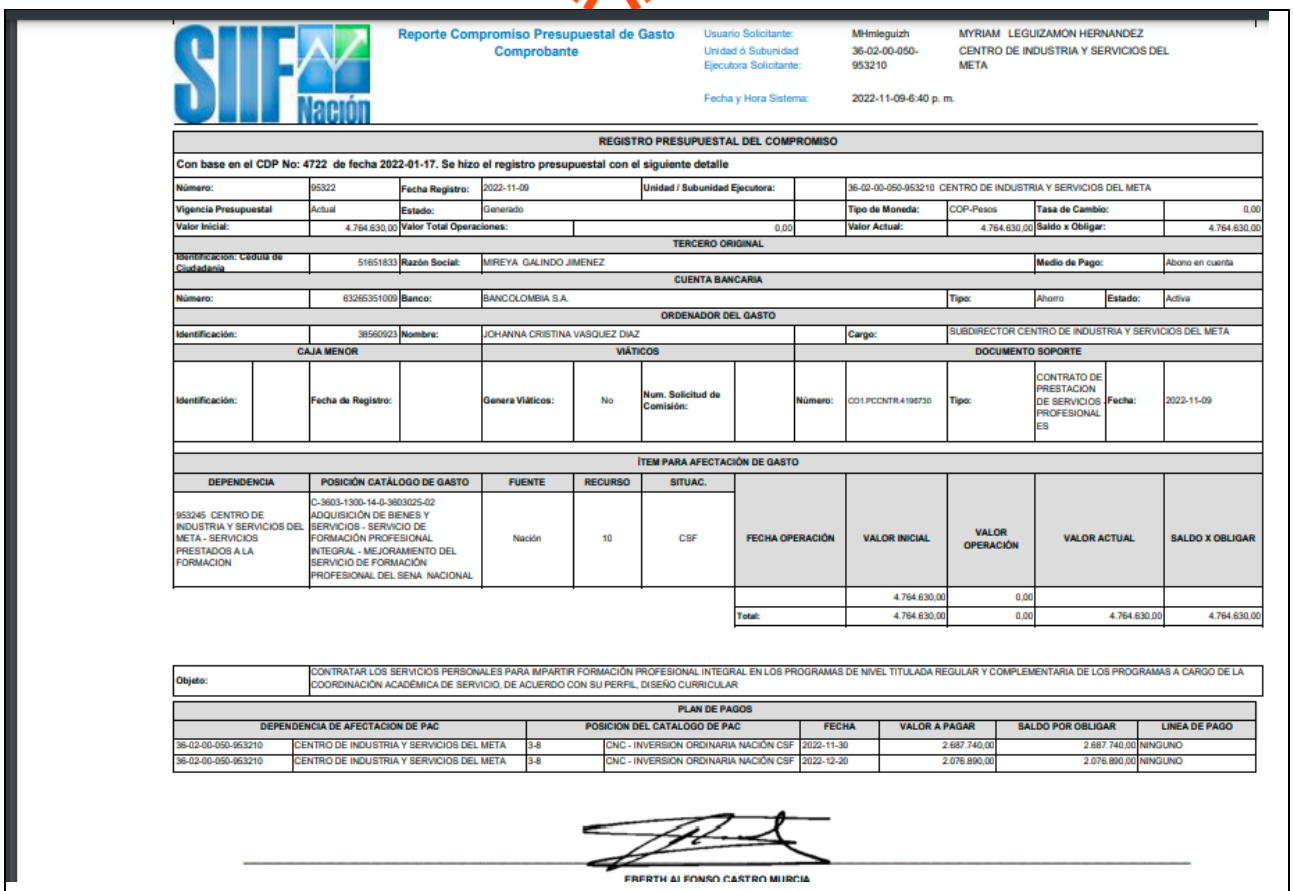
## 2 FORMACIÓN ACADÉMICA

## 3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL

| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA-CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |
| DEPARTAMENTO: META | MUNICIPIO: VILLAVICENCIO | | | | | CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD: | | | | | |
| TELÉFONOS | FECHA DE INGRESO | | | | | FECHA DE RETIRO | | | | | |
| | Día | 03 | Mes | 03 | Año 2020 | Día | 16 | Mes | 12 | Año | 2020 |
| CARGO O CONTRATO ACTUAL: CONTRATISTA | DEPENDENCIA: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIO | | | | | DIRECCIÓN: Kilometro 1 via Acacias | | | | | |
| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA-CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |
| DEPARTAMENTO: META | MUNICIPIO: VILLAVICENCIO | | | | | CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD: | | | | | |
| TELÉFONOS | FECHA DE INGRESO | | | | | FECHA DE RETIRO | | | | | |
| | Día | 14 | Mes | 09 | Año 2016 | Día | 31 | Mes | 10 | Año | 2016 |
| CARGO O CONTRATO ACTUAL: CONTRATISTA | DEPENDENCIA: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIO | | | | | DIRECCIÓN: Kilómetro 1 Vía Acacias | | | | | |
| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |
| DEPARTAMENTO: META | MUNICIPIO: VILLAVICENCIO | | | | | CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD: | | | | | |
| TELÉFONOS | FECHA DE INGRESO | | | | | FECHA DE RETIRO | | | | | |
| | Día | 05 | Mes | 02 | Año 2016 | Día | 13 | Mes | 09 | Año | 2016 |
| CARGO O CONTRATO ACTUAL: CONTRATISTA | DEPENDENCIA: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIO | | | | | DIRECCIÓN: Km. 1 Vía Acacias | | | | | |
| EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR | | | | | | | | | | | |
| EMPRESA O ENTIDAD: SENA REGIONAL BOYACA | | | PÚBLICA: X | PRIVADA: | PAÍS: COLOMBIA | | | | | | |

ANEXO 37 PLAN DE PAGOS



Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto
Comprobante

Usuario Solicitante: MHmleguizh MYRIAM LEGUIZAMON HERNANDEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-050-953210 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
Fecha y Hora Sistema: 2022-11-09-6:40 p. m.

**REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO**

**Con base en el CDP No: 4722 de fecha 2022-01-17. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Número: | 95322 | Fecha Registro: | 2022-11-09 | Unidad / Subunidad Ejecutora: | | 36-02-00-050-953210 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | | | |
| Vigencia Presupuestal | Actual | Estado: | Generado | | | Tipo de Moneda: | COP-Pesos | Tasa de Cambio: | 0,00 |
| Valor Inicial: | 4.764.630,00 | Valor Total Operaciones: | 0,00 | | | Valor Actual: | 4.764.630,00 | Saldo x Obligar: | 4.764.630,00 |

**TERCERO ORIGINAL**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Identificación: Cédula de Ciudadanía | 51651833 | Razón Social: | MIREYA GALINDO JIMENEZ | Medio de Pago: | Abono en cuenta |

**CUENTA BANCARIA**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Número: | 63265351009 | Banco: | BANCOLOMBIA S.A. | Tipo: | Ahorro | Estado: | Activa |

**ORDENADOR DEL GASTO**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Identificación: | 38560923 | Nombre: | JOHANNA CRISTINA VASQUEZ DIAZ | Cargo: | SUBDIRECTOR CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META |

| CAJA MENOR | | | | VIÁTICOS | | | | DOCUMENTO SOPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Identificación: | | Fecha de Registro: | | Genera Viáticos: | No | Num. Solicitud de Comisión: | | Número: | CO1.PCCNTR.4196730 | Tipo: | CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES | Fecha: | 2022-11-09 |

**ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO**

| DEPENDENCIA | POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO | FUENTE | RECURSO | SITUAC. | FECHA OPERACIÓN | VALOR INICIAL | VALOR OPERACIÓN | VALOR ACTUAL | SALDO X OBLIGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 953245 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION | C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL | Nación | 10 | CSF | | 4.764.630,00 | 0,00 | | |
| | | | | | Total: | 4.764.630,00 | 0,00 | 4.764.630,00 | 4.764.630,00 |

| | |
|---|---|
| Objeto: | CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE NIVEL TITULADA REGULAR Y COMPLEMENTARIA DE LOS PROGRAMAS A CARGO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA DE SERVICIO, DE ACUERDO CON SU PERFIL, DISEÑO CURRICULAR |

**PLAN DE PAGOS**

| DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC | | POSICION DEL CATALOGO DE PAC | | FECHA | VALOR A PAGAR | SALDO POR OBLIGAR | LINEA DE PAGO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 36-02-00-050-953210 | CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | 3-8 | CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF | 2022-11-30 | 2.687.740,00 | 2.687.740,00 | NINGUNO |
| 36-02-00-050-953210 | CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META | 3-8 | CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF | 2022-12-20 | 2.076.890,00 | 2.076.890,00 | NINGUNO |

EBERTH ALFONSO CASTRO MURCIA

**ANEXO 38. No hay evidencias**

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: MIREYA GALINDO JIMNEZ**

**Fecha:** Villavicencio, Noviembre de 2022
**Cédula:** 51,651,833

**ESPECIALIDAD/PROGRAMA:** COCINA

**Fecha de contrato:** 11/9/2022 **Nº Contr.** 4196730

## *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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2686903 | Villavicencio | 32 | COCINA NAVIDEÑA | de Gastronon | 35 | 11/23/2022 | 11/30/2022 | 07:00 a 12:00 | X | X | X | X | X | X |
| | Castilla | 42 | COCINA NAVIDEÑA | Ceres castilla | 50 | 11/26/2022 | 11/30/2022 | 12:00 a 22.00 | X | X | X | | | X |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | TOTAL HORAS | | 85 | | | | | | | | | |

## *EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

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

## *OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACION PROFESIONAL

| DETALLE | NOMBRE DE ACTIVIDADES | HORAS | FECHA INICIO | FECHA FINAL | COD. DISEÑO | L | M | M | J | V | S |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Desarrollo curricular y alistamiento a las fichas | 35 | 11/9/2022 | 11/22/2022 | | X | X | X | X | X | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | TOTAL HORAS | | | | | | | | | | |

## *CAPACITACIÓN

| NOMBRE DEL EVENTO | CIUDAD | HORAS | FECHA INICIO | FECHA FINAL | HORARIO | L | M | M | J | V | S |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | |
| | TOTAL HORAS | 0 | | | | | | | | | |

## *HORAS DIFERENTES A EJECUCIÓN DE LA RESPUESTA

| DETALLE | DÍAS | FECHA INICIO | FECHA FINAL | TIEMPO | L | M | M | J | V | S |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPENSATORIOS | | | | | | | | | | |
| PERMISOS | | | | | | | | | | |
| TOTAL HORAS MES | 120 | | | | | | | | | |

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:** MIREYA GALINDO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

**FECHA INICIAL:** 09/11/2022 00:00:00

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2686903 - COCINA NAVIDEÑA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 35,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 35,00

## 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 |
|---|---|---|---|
| 09/11/2022 | 22/11/2022 | OTROS | 35,00 |

| | |
|---|---|
| **TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** | 35,00 |

**INSTRUCTOR:** MIREYA GALINDO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META