

 <p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE</p>	<p align="center">DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)</p> <p align="center">REGIONAL PUTUMAYO</p>		<p>Código Regional</p>	<p>86</p>
			<p>Código Centro</p>	<p>951810</p>
			<p>Fecha Elaboración</p>	<p>Diciembre de 2022</p>
			<p>Versión</p>	<p>MAYO 2022 - 2,22</p>
			<p>ID de Proceso</p>	<p>89767-612263</p>
<p align="center">CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM</p> <p>Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1</p> <p>Resolución DIAN N° 18764024257695 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)</p>			<p>No. de documento</p>	<p>654578</p>
<p align="center">DATOS DEL CONTRATISTA</p>				
<p>Nombres y apellidos contratista:</p>		<p>ALBA LILIANA MAYA</p>		
<p>Correo electrónico contratista:</p>		<p>almaya@sena.edu.co</p>		
		<p>C.C.</p>	<p>69.009.735</p>	<p>IP/N° de contacto</p>
		<p>3185894776</p>		
<p>Régimen del IVA: ☐ NO RESPONSABLE ☒ Pertenece al régimen simple de tributación? ☐ NO ☒ Es declarante de renta? ☐ NO ☒ Es Pensionado? ☐ NO</p>				
<p>Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores ☐ NO ☒ Inducción SST ☐ SI ☒ Presta Servicios Excluidos de IVA ? ☐ SI ☒ NO</p>				
<p>Banco al cual consignar:</p>		<p>BANCOLOMBIA</p>		<p>Tipo de cta</p>
				<p>AHORROS</p>
		<p>N° Cuenta</p>	<p>92700010238</p>	
<p>Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?</p>		<p>NO</p>		<p>Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2022 supera los \$ 125'413.200</p>
				<p>NO</p>
<p align="center">DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO</p>				
<p>N° del contrato:</p>		<p>77/2022</p>		<p>N° Compromiso SIIF</p>
				<p>4722</p>
<p>Valor Total del Contrato</p>		<p>\$ 35.585.813</p>	<p>N ° Pago</p>	
<p>Saldo Anterior del Contrato</p>		<p>\$ 1.801.813</p>	<p>11</p>	
<p>Nuevo Saldo del Contrato</p>		<p>\$ 0</p>		
		<p>Periodo objeto de pago</p>		<p>Valor Bruto Pago</p>
		<p>Del 01/12/2022 Al 16/12/2022</p>		<p>\$ 1.801.813,00</p>
		<p>Legalización comisiones del periodo</p>		<p>\$ 0,00</p>
<p>OBJETO CONTRACTUAL:</p>				
<p>(Descripción del servicio prestado)</p>				
<p>PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA PRESENCIAL ASI COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROCESO DE GESTIÓ</p>				
<p align="center">RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO</p>				
<p>Ingresos por honorarios</p>		<p>\$ 1.801.813</p>	<p>Tarifa de Retención en la Fuente ART 383°</p>	
<p>Ingresos de otros meses cobrados en el mes</p>		<p>\$ 3.378.400</p>	<p>Retención en la Fuente del Periodo</p>	
<p>TOTAL INGRESOS DEL PERIODO</p>		<p>\$ 5.180.213</p>	<p>Menos, Retefuente Otros Ingresos</p>	
<p>BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE</p>		<p>\$ 2.993.919</p>	<p>TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO</p>	
			<p>\$ 0</p>	
<p align="center">LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR</p>				
<p>N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS</p>		<p>Diciembre</p>	<p>Noviembre</p>	<p>Valor Base retención en la fuente</p>
		<p>-----</p>	<p>9443486441</p>	<p>2.993.919,00</p>
<p>Ingreso Base de Cotización - IBC</p>		<p>\$ 1.000.000</p>	<p>\$ 1.351.360</p>	<p>Valor Base retención en la fuente ICA</p>
<p>Aporte obligatorio a seguridad social salud</p>		<p>\$ 125.000</p>	<p>\$ 169.000</p>	<p>Valor base IVA</p>
<p>Aporte obligatorio a seguridad social Pensión</p>		<p>\$ 160.000</p>	<p>\$ 216.300</p>	<p>IVA (Si es RESPONSABLE)</p>
<p>Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional</p>		<p>\$ -</p>	<p>\$ 0</p>	<p>Menos Retención en la Fuente</p>
<p>ARL II</p>		<p>\$ 10.500</p>	<p>\$ 14.200</p>	<p>Menos Retención IVA</p>
<p>Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias</p>		<p>\$ -</p>	<p>-</p>	<p>Reteica - 8299</p>
<p>Aportes voluntarios a cuentas AFC</p>		<p>\$ -</p>	<p>-</p>	<p>15.168,00</p>
<p>Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias \$7.522.064</p>		<p>\$ -</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Intereses Prestamo de Vivienda \$ 3.800.400</p>		<p>\$ -</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes</p>		<p>\$ 216.300</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes</p>		<p>\$ 169.000</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes</p>		<p>\$ 14.200</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Dependientes hasta \$ 1.216.128</p>		<p>\$ 518.021</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Salud hasta \$ 608.064</p>		<p>\$ -</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Renta Exenta 25% \$ 9.120.960</p>		<p>\$ 997.973</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
<p>Retención en la Fuente Contingente</p>		<p>\$ -</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>
				<p>VALOR A PAGAR</p>
				<p>\$ 1.786.645,00</p>
<p align="center">SON: UN MILLÓN SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE</p>				
<p align="center">ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO</p>				
<p>Municipio de Mocoa- instructora de formación regular, Área de gastronomía. formación titulada y complementaria. Actividades desarrolladas del 1 al 16 de diciembre de 2022.</p>				
<p>a. Impartir FPI presencial titulada técnico en Pastelería ficha 2561285, competencia 290805011, Resultados RA3. Horas 36</p>				
<p>b. Apoyo a área de Bienestar al aprendiz técnico pastelería ficha 2561285. Total horas 40.</p>				
<p>c. Alistamiento FPI portafolio fichas técnico pastelería 2561285 y complementarios higiene y manipulación de alimentos Ficha 2681515.</p>				
<p>Total horas 84.</p>				
<p>PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:</p>				
<p>1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.</p>				
				<p>ALBA LILIANA MAYA EL CONTRATISTA</p>
<p align="center">CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO</p>				
<p>En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:</p>				<p>Autorizo el presente pago. El Supervisor,</p>
<p>1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;</p>				
<p>2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;</p>				
<p>3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.</p>				
				<p>FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA INSTRUCTOR G11</p>
<p align="center">Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:</p>				
<p align="center">EL ORDENADOR DEL PAGO</p>				
<p align="center">WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ SUBDIRECTOR DE CENTRO G02</p>				

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF	
CC 69009735		MAYA ALBA LILIANA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO ESMERALDA	MOCOIA-PUTUMAYO	4205866	No	
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave	Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-11	2022-11	1823309390	9443486441	I	2022/12/09	2022/12/20	BANCOLOMBIA	11	\$404,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																						
EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
1	CC	69009735	MAYA ALBA	230301	30	\$1,351,360	\$216,300	ESSC18	30	\$1,351,360	\$169,000		0	\$0	\$0	14-23	30	\$1,351,360	\$14,200	0	\$0	\$0
Total Afiliados(1)					\$1,351,360	\$216,300			\$1,351,360	\$169,000			\$0	\$0			\$1,351,360	\$14,200		\$0	\$0	

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$216,300	\$2,600	\$0	\$218,900	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	\$216,300	\$2,600	\$0	\$218,900	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$14,200	\$200	\$0	\$14,400	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$14,200	\$200	\$0	\$14,400	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$169,000	\$2,100	\$0	\$171,100	
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	1	\$169,000	\$2,100	\$0	\$171,100	
TOTAL				1	\$399,500	\$4,900	\$0	\$404,400	

Usuario: MAYA735 – Clave: 820310ALMbizla



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Mocoa, 16 de diciembre de 2022

Señor (a)

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No.077 DE 2022

Coordinador Académico

Formación Profesional Integral–Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

Mocoa

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

Referencia: No 077 del año 2022.

ALBA LILIANA MAYA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 69.009.735 de Mocoa Putumayo, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS TRECE PESOS M/CTE (\$ (35.585.813))**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). DIEZ (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022, por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE (\$ 3.378.400)**. b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre, por el valor de **UN MILLON OCHOCIENTOS Y UN MIL OCHOCIENTOS TRECE PESOS M/CTE. (\$1.801.813)**.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:

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



Obligaciones Específicas: *(Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
a	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Cumplir con las cláusulas del contrato.	Documentos que soportan la ejecución de FPI de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Entidad.
b	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de	Registrar los juicios valorativos a los Aprendices de las fichas: 2561285- en el aplicativo SofiaPlus.	Reporte de Juicios evaluativos de la ficha 2561285



	acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.		
c	<p>Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.</p>	<p>-Registrar los juicios valorativos, novedades de inasistencias y Reportar oportunamente novedades de deserciones o retiros voluntarios de las fichas 2561285- en el aplicativo SofíaPlus.</p> <p>-Verificar la permanente actualización del Portafolio de los Aprendices, correspondientes a las fichas: 2561285 y la competencia asignada.</p> <p>-Actualizar oportuna y permanentemente el portafolio del Instructor correspondiente a las fichas: 2561285- de acuerdo a los lineamientos emitidos por la Coordinación Académica.</p>	<p>Reporte de juicios evaluativos y actas de novedades de las fichas 2561285- Portafolio de Aprendices de la ficha: 2561285- Portafolio del Instructor de la ficha 2561285- actualizado, en el drive definido por Coordinación Académica.</p>
d	<p>Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a</p>	<p>Atender el requerimiento del coordinador Académico, para conformar el equipo de desarrollo curricular de acuerdo al perfil profesional, cuando sea solicitado.</p>	<p>Acta de conformación del equipo de desarrollo curricular.</p>



	<p>formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.</p>		
e	<p>Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica</p>	<p>Apoyar, Gestionar y promover la Formación Profesional Integral Titulada y complementaria asignada:</p> <p>Titulada, técnico en pastelería ficha 2561285- código 635201 sede Maguare, Mocoa Putumayo.</p>	<p>-Programa de formación titulada técnico en pastelería y el complementario, fichas 2561285</p>
f	<p>Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.</p>	<p>Cumplir con la Ruta de aprendizaje de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.</p>	<p>Proyectos formativos aprobados y publicados en plataforma Sofia Plus, cuando sea requerido.</p>
g	<p>Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que</p>	<p>Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación académica.</p>	<p>Acta de conformación de equipo.</p>



	alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.		
h	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromISO —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje cuando sea asignado.	-Soportes requeridos acordes a la modalidad de formación cuando haya sido asignado.
i	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa y realizar el debido procedimiento según lineamiento emitido por la Coordinación Académica.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciado.
j	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Realizar el seguimiento de las de las acciones de formación de etapa Productiva. Según requerimiento	-Documentos que soporten el seguimiento.
k	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Instructor asignado para la formación titulada y complementaria	Programación de tiempos emitida por Coordinación Académica de la ficha 2561285
l	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso	-Orientar el proceso de alternativas de la etapa	-Registro de asistencia



	de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	productiva a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz. -Diligenciar el formato (GFPI-F-065 V02)	Formato (GFPI-F-065 V02) de selección de alternativa de Etapa Productiva, debidamente diligenciado.
m	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo al procedimiento de ejecución de la FPI, creación de ruta de aprendizaje, asociar, evaluar y registrar novedades de los Aprendices en el aplicativo SofiaPlus.	-Desarrollo de la ruta de aprendizaje de la FPI en SofiaPlus y Territorium.
n	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación,	Participar en el equipo de desarrollo curricular y generación de productos requeridos para el desarrollo de las competencias del programa de formación de acuerdo al procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	Portafolio del instructor Fichas 2561285 .de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica



	según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Alistamiento fpi portafolio ficha técnico en pastelería 2561285 y complementarios higiene y manipulación de alimentos. Total horas 8.	
o	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Ejecutar la formación integral la titulada del técnico en pastelería Técnico en Pastelería FICHA 2561285. código 635201, competencia 290805011 ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO. y los resultados de aprendizaje: RA3 29080501103 moldear productos de chocolatería segun protocolo de producto a elaborar. Total, horas: 36 Total horas FPI: 36	Titulada ficha: Nro 2561285 Listado de asistencia Evidencias fotográficas.
p	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionados a la gestión de la formación	Utilizar los formatos y procedimientos acorde a la actualización de los mismos en Mi CompromISO.	Portafolio del instructor de las FICHAS: 2561285



	profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.		
q	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Atender las citaciones a reuniones programadas por coordinación académica según requerimiento.	Listado de asistencia.
r	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Demostrar la formación en pedagogía SENA, mediante la capacitación permanente y participar de la inducción y reinducción de instructores.	Certificados generados. -Listado de Asistencia.
s	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la Entidad así lo requiera.	Estar atento al requerimiento de Coordinación Académica para formar parte del equipo de desarrollo curricular.	Correo y/o lista de asistencia.
t	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos,	Utilizar las herramientas del ambiente virtual de aprendizaje Territorium para fortalecer la formación de acuerdo a los lineamientos establecidos. Se realiza ejecución de las herramientas Territorium	-Uso de plataformas virtuales.



	cobertura y productos indicados.	para actividad programa con los aprendices del técnico en Pastelería ficha 2561285.	
u	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estímulos que tiene el SENA.	Listas de asistencia a las charlas motivacionales.
v	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Realizar el debido proceso de seguimiento a la formación profesional integral, soportado con los documentos establecidos para tal fin.	Carpeta de novedades.
w	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el proceso formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Se evidenciará en su debido momento.
x	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva.	Evidencias de formación desarrolladas utilizando las diferentes técnicas didácticas activas.
y	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Demostrar el dominio de las herramientas informáticas.	Certificado de capacitación Orientar formación a distancia de acuerdo con



			procedimientos técnicos y normativa No.941302 fecha: 29-12.2020
z	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de diciembre de 2022, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de diciembre de 2022.
aa	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	Prestar apoyo diligente en la gestión del programa asignado para su formación.	Ficha asignada: Nro. 2561285 correspondiente al programa de formación: Técnico en Pastelería.



bb	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Se realizará el debido acompañamiento cuando se requiera.	Acta de apoyo al proceso y listas de asistencia cuando sea asignada al proceso
cc	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y SofiaPlus).	Utilizar las herramientas dispuestas por la Entidad para el buen desempeño de la formación.	Formatos actualizados de acuerdo a CompromISO, Territorium y SofiaPlus.
dd	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes objeto de pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato	Informe mensual del mes de diciembre 2022 .
ee	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo del sistema integrado de Gestión de Calidad cuando sea requerido.	-Acta de conformación de equipo -Listado de asistencia
ff	Prestar sus servicios como instructor, donde la Entidad lo requiera, de acuerdo con las Normas legales, reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	Impartir Formación Profesional Integral de acuerdo al requerimiento y a la necesidad del servicio.	Portafolio del instructor de las fichas asignadas: Nro. 2561285



gg	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Planillas de pago salud y pensión mes de Noviembre de 2022, nro de planilla 9443486441 expedido en aportes en línea. Usuario: MAYA735 – Clave: 820310ALMbizla
hh	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, Normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Ejecutar la formación integral la titulada del técnico en pastelería. Técnico en Pastelería FICHA 2561285. código 635201 competencia ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO. y los resultados de aprendizaje: 29080501103 moldear productos de chocolatería según protocolo de producto a elaborar Total, horas: 36 Total Horas 36	Técnico en pastelería, Ficha Nro. 2561285- Listado de asistencias Evidencias fotográficas
ii	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar	Ser reservado con la información confidencial de la Institución.	Manejo adecuado de la información institucional



	daño, lesión o perjuicios a la misma Entidad o a los aprendices.		
jj	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Apoyo a área de Bienestar al aprendiz técnico pastelería 2561285. Total, horas. 40	Acta e informe del evento.
kk	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
ll	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la Institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	-Participar activamente de la actualización y capacitación permanente con el fin de fortalecer mi perfil profesional, que garantice la calidad y el mejoramiento continuo. -Participar de las reuniones programadas por el equipo de diseño y desarrollo curricular para la revisión de las Normas de Competencia Laboral de cada programa de formación con el fin de garantizar una formación actualizada y oportuna a los Aprendices.	Certificados de cursos que demuestren el fortalecimiento del perfil profesional. INTEGRIDAD, TRANSPARENCIA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION. ORIENTACION DE LA FORMACION PROFESIONAL SENA. CIUDADANO PROMOTOR DE PAZ SENA. ENOLOGIA BASICA 1 SENA. PRINCIPIOS BASICOS DE ADMINISTRACION SENA. CURSO ESPECIAL EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.



mm	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Atender los requerimientos del Sistema de Gestión de la Calidad (SIGA) del SENA.	Lista de asistencia Certificado de cursos
nn	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o Entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del SENA.	La información será utilizada solo para actividades de formación del SENA.
oo	Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Estar atento (a) a los requerimientos y actividades programadas por SENNOVA.	Certificados de participación en eventos SENNOVA. Correos y Listado de asistencia
pp	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Recolectar y entregar los soportes de ingreso de aprendices para la formación Complementaria o Titulada, cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso del aprendiz en el drive definido por la Coordinación Académica.



qq	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la Coordinación Académica, para impartir dicha formación.	Apoyar a Coordinación Académica en la divulgación de la oferta de formación Complementaria.	Ecard de la divulgación por medios tecnológicos
rr	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Se realizará el apoyo cuando se requiera.	Sofia plus y reporte al líder del proceso.
ss	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de Coordinación Académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada.
tt	Reportar en el sistema SofiaPlus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades 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 juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.	Realizar el debido proceso en la plataforma SofiaPlus, de acuerdo al procedimiento de la Formación Profesional Integral.	Documentos que soporten el debido proceso en la plataforma SofiaPlus y portafolio del Instructor en drive definido por la Coordinación Académica.



uu	<p>En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la Norma de Competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444” o la actualización “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056” deberá aplicar al proceso de certificación de la Norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2022.</p>	<p>En proceso de certificación de la norma de competencia laboral. “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON LOS PROCESIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVA. 220201056.”</p>	<p>Correo electrónico de inscripción al proceso.</p>
----	--	---	--



vv	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes y garantizar el buen uso de los equipos y materiales de aprendizaje.	Ambientes, equipos y materiales de aprendizaje en buen estado.
ww	El instructor contratista deberá dejar constancia explícita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la Entidad durante la vigencia 2022.	Garantizar la no contratación simultánea con otros Centros de Formación o Dependencias de la Entidad durante la vigencia 2022.	Contrato No. 077 de 2022 de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima – Regional Putumayo
xx	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión, el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	Participar de las reuniones que programe la líder SIGA, de la Regional y mantener al día los formatos establecidos. -Realizar cursos de SST requeridos por la Regional.	-Listado de asistencia -Actas -Certificado de cursos
yy	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Atender los requerimientos del equipo de Registro calificado.	Listados de asistencia



zz	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinación Académica, que me permitan cumplir con el objeto contractual.	Documentos que soporten el cumplimiento.
aaa	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Apoyar la gestión de la Coordinación Académica en la revisión y gestión de proyectos del Centro, cuando me sea requerido.	Acta o correo de designación
bbb	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Apoyar la divulgación de oferta educativa en la zona, cuando del Centro, me sea requerido.	Acta de apoyo.
ccc	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	-Cumplir el objeto contractual -Realizar el informe mensual de ejecución de actividades correspondiente al mes de diciembre 2022 , de acuerdo a los lineamientos establecidos por el supervisor del contrato.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual Formato: GTH-F-062 V09
ddd	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar y	Aplicación de formatos establecidos por la Institución.



	SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	ejecutar oportunamente el cumplimiento de las actividades contractuales.	
eee	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complementa o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Cumplir a cabalidad con la guía designada para orientación de formación virtual, cuando sea requerido.	Certificado de capacitación en el manejo de las Tics
fff	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Atender las actividades designadas por Coordinación Académica y el Supervisor del contrato.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual

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

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



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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 9443486441 de la planilla de pago de Seguridad social, operador APORTES EN LINEA, correspondiente al mes de noviembre 2022, Usuario: MAYA735 – Clave: 820310ALMbizla (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Evidencias en (52) folios

Cordialmente,



Firma

ALBA LILIANA MAYA

Contratista

C.C. No. 69.009.735 de Mocoa Putumayo

Recibí a satisfacción:

Firma

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

Supervisor(a) Contrato 077 de 2022

Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/12/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 16/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2561285 - PASTERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 35,80

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
01/12/2022	05/12/2022	OTROS	40,00
14/12/2022	15/12/2022	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			48,00

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/02/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 16/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2556366 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA 2566582 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,90

FICHA 2644599 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 2578808 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,90
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

2487589 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE:

2622040 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 2561285 - PASTERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 370,90

FICHA 2521487 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES **DE APRENDIZAJE:**

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2681515 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2533630 - COCINA BÁSICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,80

FICHA

2521490 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

DE APRENDIZAJE:

- 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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA

2339564 - COCINA.

DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA 2582453 - COCINA BÁSICA DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,80

FICHA 2509617 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES DE APRENDIZAJE:

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 2590940 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 2618303 - PANADERIA **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.

GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA 2571997 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2637704 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2498048 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2594695 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2488744 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
DE APRENDIZAJE:

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2509627 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
DE APRENDIZAJE:

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2542406 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1469,50

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/02/2022	05/02/2022	OTROS	40,00
01/04/2022	02/04/2022	OTROS	16,00
19/05/2022	25/05/2022	OTROS	17,00
11/07/2022	15/07/2022	OTROS	40,00
18/07/2022	18/07/2022	OTROS	8,00
18/08/2022	28/08/2022	OTROS	16,00
15/11/2022	17/11/2022	OTROS	29,00
01/12/2022	05/12/2022	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 214,00

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FPI TECNICO EN PASTELERIA MOCOA FICHA 2561285

2. COMP 36282 - ACONDICIONA x +

drive.google.com/drive/folders/1kL-X0J-O8OythoHAFw0FCULw7YpgToS

Drive Acceder

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-25... > 2.EJECUCION ... > 3. FASE DE EJE... > 2. COMP 36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHO... DESCARGAR TODO

Carpets Nombre ↑

1. ACTA DE INICIO DE F... 2. GUIA E INSTRUMEN... 3. PLAN DE TRABAJO ... 4. FPI EVIDENCIAS DE ... 5. LISTADOS DE ASIST... 6. JUICIOS EVALUATIV... 7. ACTA DE PLAN DE ... 8. NOVEDADES 9. TERRITORIO

Prueba Drive sin costo
Google Drive es un lugar seguro para todos tus archivos
Comienza hoy

kkk.pdf

Mostrar todo x

Escribe aquí para buscar

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-2561 x +

drive.google.com/drive/folders/1lLOFqhwz1TCxsZlq5tS8by656lgFr-S

Drive Acceder

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-2561285 DESCARGAR TODO

Carpets Nombre ↑

1. PLANEACION DE LA ... 2.EJECUCION DE LA F... 3.VERIFICACION DE P...

kkk.pdf

Mostrar todo x

Escribe aquí para buscar



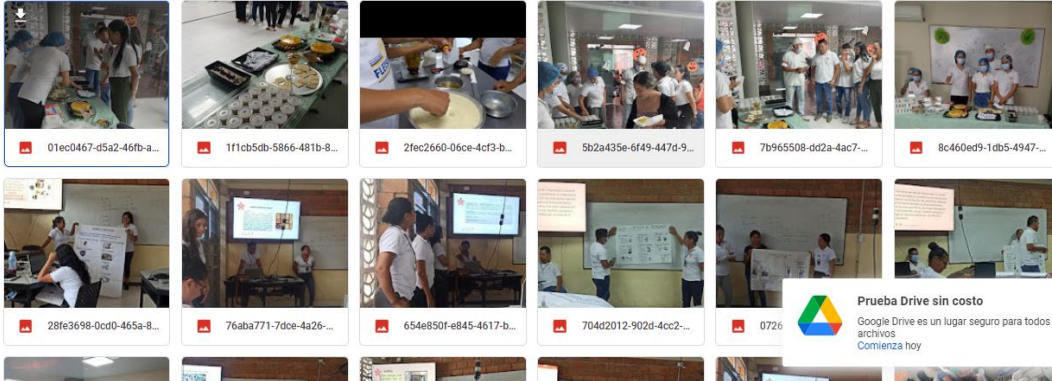
Acceder

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-2561285 > ... > 2. COMP 36282 - ACONDICIONAR COBERTURA ... > 4. FPI EVIDENCIAS DE FORMACION

DESCARGAR TODO

Archivos

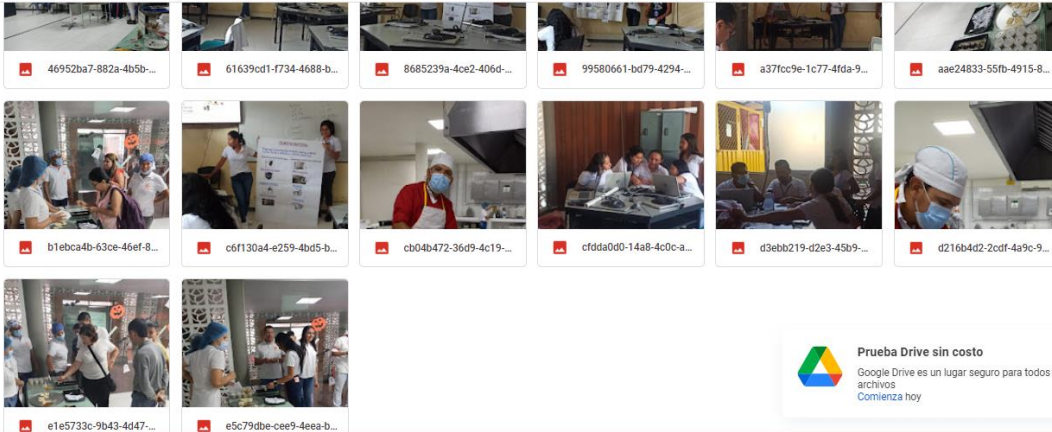
Nombre ↑



Acceder

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-2561285 > ... > 2. COMP 36282 - ACONDICIONAR COBERTURA ... > 4. FPI EVIDENCIAS DE FORMACION

DESCARGAR TODO





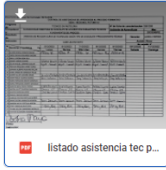
Acceder

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-2561285 > ... > 2. COMP 36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CH... > 5.LISTADOS DE ASISTENCIA

DESCARGAR TODO

Archivos

Nombre ↑



Prueba Drive sin costo

Google Drive es un lugar seguro para todos tus archivos

[Comienza hoy](#)



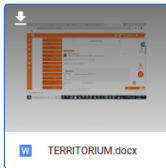
Acceder

PORTAFOLIO INSTRUCTOR-2561285 > ... > 2. COMP 36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE > 9. TERRITORIO

DESCARGAR TODO

Archivos

Nombre ↑



Prueba Drive sin costo

Google Drive es un lugar seguro para todos tus archivos

[Comienza hoy](#)

Correos x Sena AP x Correos x Territorio x Territorio x Territorio x Territorio x Territorio x 3. ACTA x +

sena.territorio.la/contento2.php?materia=24680748&load#getDocs.php?materia=2118283&ref=36192578-Pasteleria%20(2561285%20Pry%202580701)/41084185-PO...

ALBA LILIANA MAYA

Buscar Mostrar solo:

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Pasteleria (2561285 Pry 2580701) / PORTAFOLIO FICHA TECNICO EN PASTERIA

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
1. PLANEACION DE LA FORMACION	Recurso	✓
2. PLANEACION A LA FORMACION	Recurso	✓

Regresar

Soy Eval

GD-F-007_Format....pdf GD-F-007_Format....pdf GD-F-007_Format....pdf GD-F-007_Format....pdf acta cierre.pdf Mostrar todo x

Escribe aquí para buscar

Correos x Sena AP x Correos x Territorio x Territorio x Territorio x Territorio x Territorio x 3. ACTA x +

sena.territorio.la/contento2.php?materia=24680748&load#getDocs.php?materia=2118283&ref=36192578-Pasteleria%20(2561285%20Pry%202580701)/41084185-PO...

ALBA LILIANA MAYA

CONTENIDO

Buscar Mostrar solo:

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Pasteleria (2561285 Pry 2580701) / PORTAFOLIO FICHA TECNICO EN PASTERIA

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
1. PLANEACION DE LA FORMACION	Recurso	✓
2. PLANEACION A LA FORMACION	Recurso	✓

Regresar

Soy Eval

GD-F-007_Format....pdf GD-F-007_Format....pdf GD-F-007_Format....pdf GD-F-007_Format....pdf acta cierre.pdf Mostrar todo x

Escribe aquí para buscar

20°C 7:40 p. m. 15/12/2022



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 027 DEL DÍA_05_DEL MES DE_12_DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)		Reconocimiento de 40 horas de apoyo para los instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022								
N o.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANT A	CONTRATIST A	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SEN A	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jesús Leonardo Cabrera									
2	Freider Narvaez	12.749.651	X			Coordinación Académica	fanarvaez@sena.edu.co	3115149336		
3	Jose Jurado Delgado	1 085 297 370		X		Bienestar al aprendiz	aljojurado@sena.edu.co	3137013822		

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

**ACTA No. 001**

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión de reconocimiento de 40 horas de apoyo para los instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022

CIUDAD Y FECHA:

Puerto Asís, 05 de Diciembre 05 de 2022

HORA INICIO:

9:00 am

HORA FIN:

10:00 am

LUGAR Y/O ENLACE:

Centro agroforestal y acuícola arapaima - Sala de juntas

DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO

Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Reconocimiento de 40 horas de apoyo para los instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Reconocimiento de 40 horas de apoyo para los instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se acuerda el reconocimiento de 40 horas de apoyo para los instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022.

Reporte Instructores Que Participaron En El desafío 2022 – Intercambio cultural

- Camila Enriquez CC.1.124.315.140 - Celular 312 6724939- Alto Putumayo
- Gina Godoy-CC.45.524.968 CEL- 3145189524- Puerto Leguizamo
- Aldemar Córdoba CC-1.124.853.703 CEL- 3204632570 Mocoa
- Carlos Andres Castillo Duque CC.1123322439 CEL-3108876350 Orito
- Janeth Cabrera CC-69.006.746 CEL- 3232041932 Puerto Asís
- Yamit Ortiz 1.125.183.043 CEL- 3204911946 Puerto Guzmán
- Angelina Garzon CC-38.669.430 CEL- 3187480570 Puerto Caicedo

Reporte Instructores Que Participaron En El desafío 2022 - Explosena

- Juan Silva Cc-1.121.508.137 Cel-3105955629- Sibundoy
- Alejandro Enriquez Cc-18130558 Cel-3102706605- Mocoa A
- Alba Liliana Maya Cc-69009735 Cel-3185894776-Mocoa B
- Diego Alejandro Duarte Cc- 1.122.784.110 Cel- 3157965775 -Villagarzon
- Sandra Lucia Rosero Tisoy Cc-1.124.315.5455 Cel 3104668485 Puerto Leguizamo
- Yeiner Polania Cc-1.123.302.966 Cel-3157081182- Puerto Asís
- Ivan Camilo Bastidas Ceron Cc- 1.089.480.559 Cel- 3147796579 – Hormiga
- Edwin Ortega Cc-1.123.325.813 Cel-3103351313- Orito



CONCLUSIONES

Se acuerda el reconocimiento de 40 horas de apoyo para los instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022.

Reporte Instructores Que Participaron En El desafío 2022 – **Intercambio cultural**

- Camila Enríquez CC.1.124.315.140 - Celular 312 6724939- Alto Putumayo
- Gina Godoy-CC.45.524.968 CEL- 3145189524- Puerto Leguizamo
- Aldemar Córdoba CC-1.124.853.703 CEL- 3204632570 Mocoa
- Carlos Andres Castillo Duque CC.1123322439 CEL-3108876350 Orito
- Janeth Cabrera CC-69.006.746 CEL- 3232041932 Puerto Asís
- Yamit Ortiz 1.125.183.043 CEL- 3204911946 Puerto Guzmán
- Angelina Garzon CC-38.669.430 CEL- 3187480570 Puerto Caicedo

Reporte Instructores Que Participaron En El desafío 2022 - **Explosena**

- Juan Silva Cc-1.121.508.137 Cel-3105955629- Sibundoy
- Alejandro Enríquez Cc-18130558 Cel-3102706605- Mocoa A
- Alba Liliana Maya Cc-69009735 Cel-3185894776-Mocoa B
- Diego Alejandro Duarte Cc- 1.122.784.110 Cel- 3157965775 -Villagarzon
- Sandra Lucia Rosero Tisoy Cc-1.124.315.5455 Cel 3104668485 Puerto Leguizamo
- Yeiner Polania Cc-1.123.302.966 Cel-3157081182- Puerto Asís
- Ivan Camilo Bastidas Ceron Cc- 1.089.480.559 Cel- 3147796579 – Hormiga
- Edwin Ortega Cc-1.123.325.813 Cel-3103351313- Orito

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Hacer llegar las listas de asistencias de los aprendices participantes del desafío, que recibieron incentivos los instructores que aun están pendientes.	instructores que colaboraron en la preparación y acompañamiento a los aprendices que participaron en el Desafío 2022.	Plazo maximo de entrega Viernes 9 de diciembre
Reportar novedades al area de bienestar al aprendiz respecto a la estancia y desplazamiento de los aprendices		
Los demás compromisos acordados en un inicio fueron cumplidos por los instructores acompañantes.		



--



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 4 DEL DÍA 15 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)		Realizar seguimiento a la fecha 23/11/22. Programa TÉCNICO EN SPATELERIA A NOMBRE de ALBA LILIANA MAYA con C.C. No. 69 009 735 de Mocoa (P), INSTRUCTOR EN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VISITA	
1	Alba Liliana Maya	C.C. 69009735		X	— O —	FPI / SENA	almaya@sena.edu.co	3185694776	X		
2	Juan Enrique Silva Barrera	C.C. 1121508137		X	— O —	FPI / SENA	jesilva@sena.edu.co	3105955629	X		
3	Ruth Elizabeth Castillo Caicedo	C.C. 27361764		X	— O —	FPI / SENA	recastillo@sena.edu.co	3112939397	X		
4	Consuelo Hurtado Caluche	C.C. 1123325813		X	— O —	FPI / SENA	churtado@sena.edu.co	3228060150	X		
5	Juliana María Osorio Moncada	C.C. 1099682221		X	— O —	FPI / SENA	josorim@sena.edu.co	3145928817	X		
6	Johan Manuel Araujo Araujo	C.C. 1124851076		X	— O —	FPI / SENA	johndalgo@sena.edu.co	3208742956	X		
7	Willian Favian Gonzalez Ontegon	C.C. 80724239		X	— O —	FPI / SENA	wfabiano@sena.edu.co	3208742956	X		
8											
9											
10											

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



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 4 DEL DÍA 15 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) Realizar seguimiento a la ficha 2501263, Programa TÉCNICO EN SPALSTELERIA A NOMBRE DE ALBA LILIANA MAYA con C.C. No. 69 093 735 de Mocoa (P), INSTRUCTOR EN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1.	Luz Adielis Ocampo	C.C.		X	— O —	FPI / SENA	ladosantos@sena.edu.co	3112276480	X	
2.	FREDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA	12.749.651	X	X		Coordinador Académico	fnarvaez@sena.edu.co	3115149336		
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										

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



ACTA No. 4.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE CIERRE PARCIAL ETAPA LECTIVA, FICHA 2561285 TÉCNICO EN PASTELERIA		
CIUDAD Y FECHA: Mocoa y 15 de diciembre de 2022	HORA INICIO: 06:00 a.m.	HORA FIN: 12:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE: Mocoa – Ambiente Presencial 202.	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Puerto Asís / Regional Putumayo / Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Revisión de carpetas en drive portafolio, Ficha: 2561285		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: - Realizar seguimiento a la ficha 2561285, Programa TÉCNICO EN PASTELERIA, A NOMBRE de Alba Liliana Maya, con C.C. No: 69009735 de Mocoa INSTRUCTOR EN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR. - Revisar contenido de las carpetas del Portafolio del Instructor. - Revisar el desarrollo de la FPI de la Ficha: 2561285,		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se procede al registro de los datos generales.		
REVISION DEL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA: 2561285, PROGRAMA DE FORMACIÓN: PASTELERIA No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635201 Vr. 1 CÓDIGO DEL PROYECTO: 2580701 No. DE FICHA: 2561285 NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: ALBA LILIANA MAYA FECHA DE INICIALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA: 18 julio del 2022 FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA: 17 de abril del 2023 FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA: 17 de octubre del 2023 No. CELULAR DEL INSTRUCTOR TITULAR: 3185894776 ENLACE DRIVE – PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR 2561285 TECNICO EN PASTELERIA: https://drive.google.com/drive/folders/1ILOFqhwzJ1TCxsZlq5tS8by656lgFr-S		
INSTRUCTORES QUE IMPARTIERON FORMACIÓN EN LA TITULADA, PARA ESTE CIERRE PARCIAL: MATEMÁTICAS: Juliana María Osorio Moncada APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL: Ruth Elizabeth Castillo Caicedo APLICAR PRÁCTICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Consuelo Hurtado Catuche ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE: Juan Enrique Silva Barrera		



CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL: Johan Manuel Araujo Araujo

Se inicia la revisión del contenido de las siguientes carpetas del portafolio del instructor, para el Programa: 635201 Versión. 1, Técnico en Pastelería, Jornada tarde, Horario 12:00 m. a 6:00 pm., Que se orienta en el Municipio de Mocoa, el instructor responsable es: **ALBA LILIANA MAYA**.

- **PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN**
- **EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**
- **VERIFICACIÓN DEL PROYECTO**

La revisión del Portafolio del Instructor se hace de acuerdo con el siguiente contenido en cada carpeta:

- **PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN**
 - Programa de formación
 - Proyecto Formativo
 - Reporte viabilidad proyecto de aprendizaje: 2580002.
 - Planeación pedagógica
 - Listado de matriculados en Sena Sofia Plus.
 - **EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**
 - Evidencias de inducción
 - Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación
 - Acta de apertura de la formación, acta del vocero de programa
 - Reporte de juicios de evaluación descargado de plataforma
 - Control de asistencia.
 - Ejecución de competencias
 - Guías e Instrumentos de evaluación
 - Planes de trabajo concertado
 - Evidencias de la FPI.
 - Acta para novedades, deserción, retiro voluntario
 - Acta plan de mejoramiento.
 - Registro y control de asistencia.
 - Reporte de Juicios Evaluativos.
 - Informe de juicios evaluativos final, descargado de plataforma Sofia plus.
 - Planeación y seguimiento de etapa productiva.
 - **VERIFICACIÓN DEL PROYECTO**
 - Modelo lista de chequeo; Ficha: 2561285
 - Acta de cierre parcial; Titulada, Ficha: 2561285
 - **PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN**
 - **Programa de formación**
- Se evidencia en drive del portafolio del instructor, el Programa de formación, que corresponde al **TECNICO EN PASTELERIA**, código: 635201Versión. 1.
- **Proyecto formativo**



Se evidencia en drive el portafolio del instructor en pdf, junto con el proyecto formativo: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE MOCOA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PUERTO ASIS. Código 2580701.

○ **Reporte Viabilidad Proyecto de Aprendizaje - 2580701**

Se evidencia en drive el Reporte Viabilidad Proyecto de Aprendizaje en pdf.

○ **Planeación Pedagógica**

Se evidencia en drive el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo con el proyecto formativo y al plan de trabajo concertado, utilizando los formatos GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdo con el diseño curricular.

○ **Listado de matriculados en Sena Sofia Plus.**

Se evidencia en drive, Reporte actualizado de Aprendices Matriculados.xls, por consiguiente, dentro de la misma se refleja; 22 Aprendices Matriculados, y 7 Aprendices que justificaron mediante oficio, el Retiro voluntario, por el cual, se dio trámite mediante correo electrónico enviado a: zygomezcc@sena.edu.co a nombre de Zuly Yulieth Gómez Chávez. A continuación, se brinda más información al respecto.

LISTADO MATRICULADOS TECNICO EN PASTELERIA FICHA 2561285

1	1002962843	CAROL DAYANA	BOLAÑOS CAICEDO
2	1006664628	DARLY LOREDA	VEGA YELA
3	1006957147	MARLYN SOFIA	TOVAR TORRES
4	1007748083	GISSEL ANGELINE	GONZALES TELLEZ
5	1030080219	JENIFER JULIET	CASTAÑO ARCOS
6	1110448610	EDIMER	VARON CEDANO
7	1124848002	SAIRA ZULEMA	JAMAUCA MIRANDA
8	1124849393	TRIANA SOLEXIS	ZAMBRANO MORALES
9	1124859990	MILEYDI CAROLINA	LOPEZ
10	1124862747	STEICY CAROLINA	RUIZ CERA
11	1124863768	SANDRA NAYIVI	PORTILLA AGREDA
12	1124866228	ALLISON GISELLA	ROSETO BRAVO
13	1124867180	MAYRA JULIET	FIGUEROA MASICAYA
14	1125179332	YENIFER ALEXANDRA	PERDOMO ARRIGUI
15	1127073740	RUBIELA ERLEYDA	PORTILLA MUÑOZ
16	1127075703	JENNY PAOLA	VALENCIA GARCIA
17	1127079296	EDUIN MIGUEL	CAMAYO CUELLAR
18	13514178	FROYLAN ARQUIBEN	URIBE FLOREZ
19	25670646	RAQUEL	MACIAS MACIAS
20	52929498	MARIA FERNANDA	CHARRY GONZALEZ
21	69008324	MARIA FERNANDA	BRAVO CARDENAS
22	79974498	GERMAN ALBERTO	RUBIANO MILLAN

En esta Tabla 1, se evidencia 7 aprendices matriculados al técnico los cuales presentaron retiros voluntarios, aunque 3 aprendices de esta lista realizaron el proceso, pero se está a la espera del cambio de estado en plataforma Sena Sofia Plus.



Tabla 1.
Listado retiros voluntarios

RETIROS VOLUNTARIOS TEC PASTERIA FICHA 2561285			
1	CC	1002962843	CAROL DAYANA
2	TI	1030080219	JENIFER JULIET
3	TI	1124849393	TRIANA SOLEXIS
4	CC	1125179332	YENIFER ALEXANDRA
5	CC	1127073740	RUBIELA ERLEYDA
6	CC	13514178	FROYLAN ARQUIBEN
7	CC	69008324	MARIA FERNANDA
			BOLANOS CAICEDO
			CASTAÑO ARCOS
			ZAMBRANO MORALES
			PERDOMO ARRIGUI
			PORTILLA MUÑOZ
			URIBE FLOREZ
			BRAVO CARDENAS

SEGÚN REPORTES DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Ficha de Caracterización: 2561285
 Código: 635201
 Versión: 1
 Denominación: PASTERIA
 Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
 Fecha Inicio: 18/07/2022
 Fecha Fin: 17/10/2023
 Modalidad de Formación: PRESENCIAL
 Regional: 86 - REGIONAL PUTUMAYO
 Centro de Formación: 9518 - CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
CC	1125179332	YENIFER ALEXANDRA	PERDOMO ARRIGUI	RETIRO VOLUNTARIO
CC	1127073740	RUBIELA ERLEYDA	PORTILLA MUÑOZ	RETIRO VOLUNTARIO
CC	13514178	FROYLAN ARQUIBEN	URIBE FLOREZ	RETIRO VOLUNTARIO
CC	69008324	MARIA FERNANDA	BRAVO CARDENAS	RETIRO VOLUNTARIO

En esta Tabla 2, se evidencia 3 aprendices que presentaron retiros voluntarios mediante carta y adición de novedad de retiro en plataforma Sena Sofia Plus, ellos realizaron el proceso, pero se está a la espera del cambio de estado en plataforma Sena Sofia Plus.

1	3	1002962843	CAROL DAYANA	BOLANOS CAICEDO
2	TI	1030080219	JENIFER JULIET	CASTAÑO ARCOS
3	TI	1124849393	TRIANA SOLEXIS	ZAMBRANO MORALES

SEGÚN REPORTES DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN ACTUAL.



Ficha de Caracterización: 2561285
Código: 635201
Versión: 1
Denominación: PASTERIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 18/07/2022
Fecha Fin: 17/10/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 86 - REGIONAL PUTUMAYO
Centro de Formación: 9518 - CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Tipo de Documento	Numero de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
CC	1002962843	CAROL DAYANA	BOLAÑOS CAICEDO	EN FORMACION
TI	1030080219	JENIFER JULIET	CASTAÑO ARCOS	EN FORMACION
TI	1124849393	TRIANA SOLEXIS	ZAMBRANO MORALES	EN FORMACION

Se registra 5 deserciones del técnico en pastelería ficha 2561285, se realizó el respectivo proceso con el comité académico. En plataforma Sofia plus se reflejado el proceso realizado, a continuación, adjunto evidencia.

DESERCIONES TEC PASTERIA FICHA 2561285

1	CC	1006664628	DARLY LOREDA	VEGA YELA
2	CC	1007748083	GISSSEL ANGELINE	GONZALES TELLEZ
3	CC	25670646	RAQUEL	MACIAS MACIAS
4	CC	52929498	MARIA FERNANDA	CHARRY GONZALEZ
5	CC	79974498	GERMAN ALBERTO	RUBIANO MILLAN

SE EVIDENCIA EN JUCIOS EVALUATIVOS EL PROCESO REALIZADO.

Versión: 1
Denominación: PASTERIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 18/07/2022
Fecha Fin: 17/10/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 86 - REGIONAL PUTUMAYO
Centro de Formación: 9518 - CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Tipo de Documento	Numero de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
CC	1006664628	DARLY LOREDA	VEGA YELA	CANCELADO
CC	1007748083	GISSSEL ANGELINE	GONZALES TELLEZ	CANCELADO
CC	25670646	RAQUEL	MACIAS MACIAS	CANCELADO
CC	52929498	MARIA FERNANDA	CHARRY GONZALEZ	CANCELADO
CC	79974498	GERMAN ALBERTO	RUBIANO MILLAN	CANCELADO

• EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

GD-F-007 V04



o **Evidencias de Inducción**

▪ **Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación.**

Se evidencia la guía de inducción con los instrumentos de evaluación.

▪ **Acta de apertura de la formación, acta del vocero de programa de formación.**

Se evidencia el acta de apertura de inicio de la formación y elección de la vocera de programa.

▪ **Acta de cierre de Inducción.**

Se evidencia el acta de cierre de inducción, liderada por el instructor de planta Jorge Mario Ortega Delgado, con el acompañamiento del Instructor Alba Lilliana Maya y la vocera MAYRA JULIET FIGUEROA MASICAYA como veedor de la formación.

▪ **Reporte de juicios de evaluación descargado de plataforma.**

Se evidencia el reporte de juicios de evaluación, descargado de la plataforma Sofia Plus.

▪ **Control de asistencia.**

Se evidencia control de asistencia del periodo de inducción.

o **Ejecución de competencias.**

En el programa de pastelería, Ficha 2561285, se ejecutaron las siguientes competencias para este cierre parcial.

1). Competencia: 39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA Con 96 horas y 4 resultados de aprendizaje ejecutados por (Alba Lilliana Maya).

▪ **2.2.1. Guías e instrumentos de evaluación.**

se evidencia una guía de aprendizaje con 1 listas de chequeo de desempeño y 1 de producto, además de 1 cuestionario.

▪ **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**

Se comprueba 2 Plan de trabajo concertado cargado.

▪ **2.2.3. Evidencias de la FPI.**

Se registran soportes de evidencias cargadas en el drive.

▪ **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**

No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4

▪ **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**

No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4

▪ **2.2.6. Registro y control de asistencia.**

se evidencia control de asistencia durante la ejecución.



▪ **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**

Se evidencia reporte de juicios evaluativo.

2). Competencia: 35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Con 96 horas y 4 resultados de aprendizaje ejecutados por (ALBA LILIANA MAYA).

▪ **2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.**

se evidencia 2 guías de aprendizaje con 2 listas de chequeo de desempeño y 2 de producto, además de 2 cuestionarios.

▪ **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**

Se comprueba 2 Planes de trabajo concertado cargado.

▪ **2.2.3. Evidencias de la FPI.**

Se registran soportes de evidencias cargadas en el drive.

▪ **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**

No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4

▪ **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**

No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4

▪ **2.2.6. Registro y control de asistencia.**

se evidencia de control de asistencia durante la ejecución.

▪ **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**

Se evidencia reporte de juicios evaluativo de esta competencia.

3). Competencia: 36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO. Con 96 horas y 4 resultados de aprendizaje, 3 ejecutados y uno pendiente por ejecutar. 567180 - 29080501104 ESTIMAR LOS DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA ACUERDO A CRITERIO TÉCNICO (Alba Liliana Maya).

▪ **2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.**

se evidencia 2 guías de aprendizaje con 2 listas de chequeo de desempeño y 2 producto, además de 2 cuestionarios.

▪ **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**

Se comprueba 2 Planes de trabajo concertados cargados.

▪ **2.2.3. Evidencias de la FPI.**

Se registran soportes de evidencias cargadas en el drive.

▪ **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**

Se evidencia para esta competencia, procesos que implican, 7 retiros voluntarios tramitados.



- **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**
No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento.

- **2.2.6. Registro y control de asistencia.**
Se evidencia 5 semanas de control de asistencia durante la ejecución.

- **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**
Se evidencia reporte de juicios evaluativo.

4). MATEMÁTICAS – Competencia: 240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. Con 48 horas y 4 resultados de aprendizaje ejecutados por (Julia María Osorio Moncada).

- **2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.**
Se evidencia guía de aprendizaje con listas de chequeo de desempeño y de producto, además cuestionario.

- **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**
Se evidencia Plan de trabajo concertado cargado.

- **2.2.3. Evidencias de la FPI.**
Registra soportes de evidencias cargadas en el drive mediante.

- **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**
No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios.

- **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**
No registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento.

- **2.2.6. Registro y control de asistencia.**
Se evidencia 1 semana de control de asistencia durante la ejecución.

- **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**
Se evidencia el reporte de juicios evaluativo.

5). LA SIGUIENTE COMPETENCIA: 220601501, Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente, con 48 horas. Es impartida por 2 Instructores, es decir, por una Ingeniera Ambiental y una Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, del cual se brinda más información a continuación:

APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL – Competencia: 220601501 Aplicar prácticas de protección ambiental, de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Con 24 horas y 2 resultados de aprendizaje ejecutados por (Ruth Elizabeth Castillo Calcedo).

- **2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.**
Se evidencia una guía de aprendizaje con 2 listas de chequeo de desempeño y de producto, además de 1 cuestionario.



- **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**
Registra un Plan de trabajo concertado cargado.

- **2.2.3. Evidencias de la FPI.**
Se evidencia soportes de evidencias cargadas en el drive.

- **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**
No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios, pero si registra el formato GD-F-007_Versión 4

- **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**
No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento, pero si registra el formato GD-F-007_Versión 4

- **2.2.6. Registro y control de asistencia.**
se evidencia 1 semana de control de asistencia durante la ejecución.

- **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**
Se evidencia el reporte de juicios evaluativo.

APLICAR PRÁCTICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – Competencia: 220601501 Aplicar prácticas de protección ambiental, de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Con 24 horas y 2 resultados de aprendizaje ejecutados por (Consuelo Hurtado Catuche).

- **2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.**
se evidencia una guía de aprendizaje con 2 listas de chequeo de desempeño y de producto, además de 1 cuestionario.

- **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**
Se comprueba un Plan de trabajo concertado cargado.

- **2.2.3. Evidencias de la FPI.**
Se registran soportes de evidencias cargadas en el drive de enlaces en formación sincrónica.

- **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**
No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios.

- **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**
No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento.

- **2.2.6. Registro y control de asistencia.**
se evidencia control de asistencia durante la ejecución.

- **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**
Se evidencia reporte de juicios evaluativo.



6). Competencia: 567852 - 22050104601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS. Con 48 horas y 4 resultados de aprendizaje ejecutados por (WILLIAN FAVIAN GONZALEZ ORTEGON).

- 2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.
se evidencia 1 guía de aprendizaje con listas de chequeo de desempeño y de producto, además cuestionario.
- 2.2.2 Planes de trabajo concertado.
Se comprueban 1 Planes de trabajo concertados cargados.
- 2.2.3. Evidencias de la FPI.
Se registran soportes de evidencias cargadas en el drive.
- 2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.
No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4
- 2.2.5 Acta plan de mejoramiento.
No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4
- 2.2.6. Registro y control de asistencia.
se evidencia control de asistencia durante la ejecución.
- 2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.
Se evidencia reporte de juicios evaluativo.

7). ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE – Competencia: 230101507 - Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Con 48 horas y 4 resultados de aprendizaje ejecutados por (Juan Enrique Silva Barrera).

- 2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.
se evidencia una guía de aprendizaje con 2 listas de chequeo de desempeño y de producto, además de 1 cuestionario.
- 2.2.2 Planes de trabajo concertado.
Se comprueba 1 Plan de trabajo concertado cargado
- 2.2.3. Evidencias de la FPI.
Se registran soportes de evidencias cargadas en el drive de enlaces en formación sincrónica.
- 2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.
No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios, pero si registra el formato GD-F-007_Version 4
- 2.2.5 Acta plan de mejoramiento.



No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento pero si registra el formato GD-F-007_Versión 4

▪ **2.2.6. Registro y control de asistencia.**
se evidencia 1 semana de control de asistencia durante la ejecución.

▪ **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**
Se evidencia reporte de juicios evaluativo.

8). CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL – Competencia: 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. Con 48 horas y 4 resultados de aprendizaje ejecutados por (Johan Manuel Hidalgo Araujo).

▪ **2.2.1. Guías e Instrumentos de evaluación.**
Se evidencia guía de aprendizaje, ni listas de chequeo de desempeño y de productos además del 1 cuestionario.

▪ **2.2.2 Planes de trabajo concertado.**
Se evidencia Plan de trabajo concertado cargado.

▪ **2.2.3. Evidencias de la FPI.**
Se evidencia soportes de evidencias cargadas en el drive.

▪ **2.2.4 Acta para novedades, deserción, retiro voluntario.**
No se evidencia para esta competencia, procesos que impliquen, acta de novedades, deserción, y/o retiros voluntarios.

▪ **2.2.5 Acta plan de mejoramiento.**
No se registran hechos que hayan implicado realizar el proceso de plan de mejoramiento

▪ **2.2.6. Registro y control de asistencia.**
Se evidencia el control de asistencia durante la ejecución.

▪ **2.2.7. Reporte de Juicios Evaluativos.**
Se evidencia el reporte de juicios evaluativo.

Como complemento a la información, Ejecución de competencias, se muestra la siguiente tabla con todas las competencias del programa y el total de resultados de aprendizaje en cada una especificando los resultados ejecutados hasta este cierre parcial.

Tabla 3
Competencias y funcionarios responsables de evaluar los resultados de aprendizaje

No.	Competencia	Resultados	Funcionario que registro el juicio evaluativo
1.	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	1	EJECUTADA POR C.C CC 69009735 - ALBA LILIANA MAYA



2.	35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	5	EJECUTADA POR C.C CC 69009735 - ALBA LILIANA MAYA
3.	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	4	EJECUTADA POR C.C CC 69009735 - ALBA LILIANA MAYA
4.	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	4	CC 1099682221 - JULIANA MARIA OSORIO MONCADA
5.	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	4	EJECUTADA POR 2 INSTRUCTORAS C.C. 27361764 - RUTH ELIZABETH CASTILLO CAICEDO C.C. 69005321 - CONSUELO HURTADO CATUCHE
6.	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	4	CC 80724239 - WILLIAN FAVIAN GONZALEZ ORTEGON
7.	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	4	EJECUTADA POR C.C. 1121508137 - JUAN ENRIQUE SILVA BARRERA
8.	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	4	EJECUTADA POR C.C. 1124851076 - JOHAN MANUEL HIDALGO ARAUJO
9.	36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.	3	EJECUTADA POR C.C CC 69009735 - ALBA LILIANA MAYA

La siguiente lista son las competencias pendientes por evaluar que no fueron programas por este año 2022, y que, por tanto, quedan pendientes para el 2023.

Tabla 4.
Competencias pendientes para el 2023. Total 7

No.	Competencia	Resultados	Pendientes
1.	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	6	PENDIENTE PARA EL 2023
2.	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	4	PENDIENTE PARA EL 2023



3	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	4	PENDIENTE PARA EL 2023
4	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	4	PENDIENTE PARA EL 2023
5	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	4	PENDIENTE PARA EL 2023
6	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	4	PENDIENTE PARA EL 2023

• **NOVEDADES SEGÚN REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS.**

- **Informe de juicios evaluativos, descargado de plataforma Sofia plus.**

Se evidencia en el reporte de juicios de evaluativos, descargado del aplicativo Sofia Plus, los resultados de aprendizaje evaluados que corresponden a cada aprendiz que está asistiendo a formación. Como se indica en la siguiente tabla. **TOTAL DE APRENDICES 10 ACTIVOS Y EVALUADOS.**

Tabla .
Reporte de juicios evaluativos.

	Tip o de doc	Número	Nombres	Apellidos	Resultado de Aprendizaje Evaluados
1	CC	1006957147	MARLYN SOFIA	TOVAR TORRES	33
2	CC	1110448610	EDIMER	VARON CEDANO	33
3	TI	1124848002	SAIRA ZULEMA	JAMAUCA MIRANDA	33
4	CC	1124859990	MILEYDI CAROLINA	LOPEZ	33
5	CC	1124862747	STEICY CAROLINA	RUIZ CERA	33
6	CC	1124863768	SANDRA NAYIVI	PORTILLA AGREDA	33
7	CC	1124866228	ALLISON GISELLA	ROSETO BRAVO	33
8	CC	1124867180	MAYRA JULIET	FIGUEROA MASICAYA	33
9	CC	1127075703	JENNY PAOLA	VALENCIA GARCIA	33
10	CC	1127079296	EDUIN MIGUEL	CAMAYO CUELLAR	33

- **Planeación y seguimiento de etapa productiva.**

No aplica para este cierre parcial el diligenciamiento de seguimiento de etapa productiva ya que la titulada avanza la etapa lectiva hasta el 18 de abril del 2023.



- **VERIFICACIÓN DEL PROYECTO**

- Modelo lista de chequeo; Ficha: 2561285
- Acta de cierre; Titulada, Ficha: 2561285

CONCLUSIONES

Se da cumplimiento a revisión de portafolio del técnico en pastelería jornada la tarde de Mocoa Putumayo, ficha. 2561285 según lineamientos solicitados.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar seguimiento mediante Acta No. 1 Cierre de etapa lectiva, dando cumplimiento a los lineamientos dados por la FPI y al supervisor de contratos.	ALBA LILIANA MAYA Instructor Titular	15/12/2022

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.



OBJETIVO (S)	ENTREGA Y REVISIÓN DE PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR ALBA LILIANA MAYA, CORRESPONDIENTE A LAS FICHAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN VIGENCIA 2022 - CONTRATO N° 077 - 2022
--------------	---

[illegible]

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

**ACTA No. 001**

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Entrega y revisión de portafolio del instructor Alba Liliana Maya, correspondiente a las fichas de formación complementaria en vigencia 2022 – contrato N° 077 - 2022

CIUDAD Y FECHA: Mocoa, diciembre 15 de 2022	HORA INICIO: 4:00 pm	HORA FIN: 4:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Coordinación académica, SENA Sede Maguaré.	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO PUTUMAYO / Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Planeación de la Formación.
 - 1.1. Diseño Curricular.
 - 1.2. Planeación Pedagógica – Formato ATA
 - 1.3. Listado De Aprendices Matriculados.
2. Plan Concertado De Trabajo.
3. Guías De Aprendizaje E Instrumentos De Evaluación
4. Reporte De Juicios De Evaluación.
5. Registro Y Control De Asistencia.
6. Evidencias De La Formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Entrega y revisión de portafolio del instructor Alba Liliana Maya, correspondiente a las fichas de formación complementaria en vigencia 2022 – contrato N° 077 - 2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El día 15 de diciembre del 2022, siendo las 04 horas de la tarde, se realiza la revisión y entrega de **PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** Alba Liliana Maya, con cédula 69.009.735, celular: 3185894776, correo electrónico: almaya@sena.edu.co, relacionado en el objetivo de la presente reunión y se caracterizan las fichas revisadas de acuerdo con la siguiente información:

FICHA	FECHA DE INICIO DE FICHA	FECHA DE TERMINACIÓN DE FICHA	CODIGO DEL PROGRAMA	VERSIÓN DEL PROGRAMA	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIONPROGRAMA
2487589	12/02/2022	17/02/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
2488744	18/02/2022	23/02/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
2498048	24/02/2022	28/02/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
2509617	08/03/2022	12/03/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
2509627	14/03/2022	18/03/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
2521487	19/03/2022	25/03/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
2521490	26/03/2022	31/03/2022	63550096	1	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES



Continuación tabla.

FICHA	FECHA DE INICIO DE FICHA	FECHA DE TERMINACION DE FICHA	CODIGO DEL PROGRAMA	VERSIÓN DEL PROGRAMA	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIONPROGRAMA
2533630	08/04/2022	19/04/2022	66210005	2	COCINA BÁSICA
2542406	22/04/2022	03/05/2022	66210005	2	COCINA BÁSICA
2566582	23/05/2022	31/05/2022	66210005	2	COCINA BÁSICA
2556366	10/05/2022	16/05/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2582453	22/06/2022	02/07/2022	66210005	2	COCINA BÁSICA
2571997	06/06/2022	11/06/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2578808	15/06/2022	21/06/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2590940	06/07/2022	19/07/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2594695	07/07/2022	23/07/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2622040	18/08/2022	31/08/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2637704	10/09/2022	16/09/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2644599	20/09/2022	03/10/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2681515	15/11/2022	24/11/2022	96151529	2	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Las evidencias y hallazgos que soportan la presente entrega y revisión del PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR, están soportadas en las listas de chequeo de verificación, las cuales forman parte integral de la presente acta, cuyo consolidado es el siguiente:

FICHA	APRENDICES MATRICULADOS	CANTIDAD DE RAP POR PROGRAMA	RAP VALORADOS	RAP POR EVALUAR	RAP APROBADOS	RAP NO APROBADOS	APRENDICES A CERTIFICAR
2487589	27	1	1	0	1	0	12
2488744	28	1	1	0	1	0	12
2498048	25	1	1	0	1	0	11
2509617	27	1	1	0	1	0	12
2509627	25	1	1	0	1	0	12
2521487	22	1	1	0	1	0	22
2521490	25	1	1	0	1	0	6
2533630	40	1	1	0	1	0	22
2542406	40	1	1	0	1	0	14
2566582	38	1	1	0	1	0	14
2566366	25	4	4	0	4	0	14
2582453	39	1	1	0	1	0	14
2571997	30	4	4	0	4	0	20
2578808	29	4	4	0	4	0	25
2590940	25	4	4	0	4	0	6
2594695	26	4	4	0	4	0	10

GD-F-007 V04



2622040	30	4	4	0	4	0	09
2637704	23	4	4	0	4	0	19
2644599	16	4	4	0	4	0	22
2681515	34	4	4	0	4	0	30

Teniendo en cuenta con la información anterior, se registro las siguientes novedades,

FICHA	NOVEDAD
2615206	Curso solicitado por el área de <i>Certificación por Competencias Laborales CCL</i> que no se logro concretar debido a que el área de CCL de Puerto Asís, no logro asegurar el proceso con los candidatos de las empresas solicitantes de la certificación.

CONCLUSIONES

Se realizó entrega y revisión del PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DE FORMACION COMPLEMENTARIA, concluyendo que:

FICHA	CODIGO DEL PROGRAMA	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION	CUMPLIO SATISFACTORIAMENTE
2487589	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2488744	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2498048	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2509617	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2509627	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2521487	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2521490	63550096	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	
2533630	66210005	COCINA BÁSICA	
2542406	66210005	COCINA BÁSICA	
2566582	66210005	COCINA BÁSICA	
2556366	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2582453	66210005	COCINA BÁSICA	
2571997	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2578808	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2590940	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2594695	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2622040	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2637704	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2644599	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
2681515	96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega Portafolio Complementarios año 2022-SENA	Alba Liliána May	12-Dic.-21.
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

GD-F-007 V04

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01
		Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) MAYA ALBA LILIANA identificado(a) con CC. 69009735 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 6 de Diciembre de 2022 a las 18:10:42

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

Documento informativo. Para consultas diríjase a la página <https://miinventario.sena.edu.co> ingresando el número de documento del cuentadante.



Versión 04

Código:
GTH-F-074

Proceso Gestión del Talento Humano

Formato entrega de bienes e información de ejecución contractual por el contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA:		ALBA LILIANA MAYA		IDENTIFICACIÓN	
CIUDAD	MOCOA	FECHA	16/12/2022	REGIONAL	PUTUMAYO
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:			MOCOA SEDE MAGUARE		
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:		077 de 2022			

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO
ACUERDO☒

CESIÓN

LIQUIDACIÓN ANTICIPADA
POR MUTUO ACUERDOTERMINACIÓN
UNILATERAL

DEPENDENCIA SENA

Marcar
con x

RESPONSABLES

GESTIÓN DE TIC

NO APLICA

FIRMA

ADMINISTRACIÓN DE
DOCUMENTOS

NO APLICA

ENTREGA CARNÉ (A Supervisor
del Contrato en las Regionales y
Centros de Formación)
SECRETARÍA GENERAL☒

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

ALMACÉN E INVENTARIOS

☒Generar reporte de <https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx> y anexar al formato, garantizando que no tiene
elementos a su cargo.SERVICIOS GENERALES
ADQUISICIONES (Administración
de edificio; Contratación)☒

IVAN DARIO QUINTERO MARMOL

CONTABILIDAD

☒

NATHALIA ELIANA CHAMORRO BRAVO

TESORERIA

☒

HILDA COBOS RIVADENEIRA

COORDINACIÓN DE ÁREA /
GRUPO / ACADEMICA☒

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

BIBLIOTECA

☒

ZULY YAMILE LOPEZ DORADO

ETAPAS PRODUCTIVAS

☒

JHONY GERMAN GARCIA MORA

OTRO

SUPERVISOR DE CONTRATO

☒

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS

Firma del Contratista