**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Montería, 31 de marzo del 2023

Señor (a)
**JORGE HERNANDEZ GUERRA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4638022
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes marzo del año 2023

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.4638022 del año 2023

**Martha Cecilia López Herrán** identificado con la cédula de ciudadanía No.50.910.668 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, 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**: un (01) pago proporcional de febrero por valor de $1.140.750, Nueve (09) pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $3.802.500 IVA incluido, cada uno y un (01) pago proporcional de diciembre por valor de $1.901.250 IVA incluido.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No.** 09123716547 de Bancolombia, cuyo titular es el Contratista

**Plazo:** Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

| **OBJETO:** |
| --- |
| CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES AREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA EN EL AREA AGROINDUSTRIAL |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, 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 | Se realizó alistamiento de procesos académicos, impartiendo formación, en los programas de formación:<br>• Higiene y Manipulación de los alimentos. En el municipio de Tierralta<br>**Competencia:** Manipular alimento de acuerdo con la normatividad vigente.<br>**Resultado de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente<br><br>Total, Horas Mes: 160 horas | **Anexo 1**:<br>Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2726949<br>**Anexo 2**:<br>Plan Concertado Fichas No. 2726949<br>**Anexo 3**:<br>Listas de Asistencias Fichas No. 2726949 |
| 2 | Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello | Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 27326949 en la plataforma Sofía plus | **Anexo 4**<br>Pantallazo de Sofía plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 27326949 |
| 3 | Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato | Se aporto a la meta con la creación de las fichas 27326949<br>Para un total de 30 aprendices de los cuales 7 pertenecen a población victima (23 %) | **Anexo 5**<br>Listados verificados en vivanto.<br>Ficha de caracterización |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices. | Se aplicaron las actividades didácticas plasmadas en las guías de aprendizajes como estrategias pedagógicas. | **Anexo 1**<br>Guías de aprendizaje |
| 5 | 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 y tiempos que se dispongan para ellos. | Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas.<br>No se han reportado dificultad. | **Anexo 6**<br>Registros fotográficos en formación de las fichas: 2726949 |
| 6 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales dela ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general | Se participo de la reunión de inducción sobre la presentación de informes y manejo de formatos en la presentación de viáticos.<br><br>Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato. | **Anexo 7**<br>Fotografías y asistencia<br><br>Los anexos del informe. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | con sus respectivos anexos. | | |
| 7 | Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación. | Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la ficha 2726949 realizado mediante el formato GFPI-F-021 | **Anexo 8**: reporteinicial de novedad del ambiente ficha 2726949 formato GFPI-F-021 |
| 8 | Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados. | Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe | Los anexos del presente informe |
| 9 | Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar. | Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro | No aplica. |
| 10 | Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices. | Dúrate el periodo las fichas 2726949 se encuentran en estado de ejecución. | No aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos. | Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima. | **Anexo 9** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) |
| 12 | El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con loselementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. | Se cumplieron las normas del sistema general de riesgos laborales, acatando todas las consideraciones<br>Se realizo la capacitación de inducción al SST | **Anexo 10** certificado del curso SST |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. | | |

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. 8624053060, Asopagos mes de febrero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

**Declaración bajo la gravedad de juramento.**

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

frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

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

Evidencias en (21) folios

Cordialmente,

**MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN**
**Contratista**
**C.C. No. 50.910.668 de Montería**

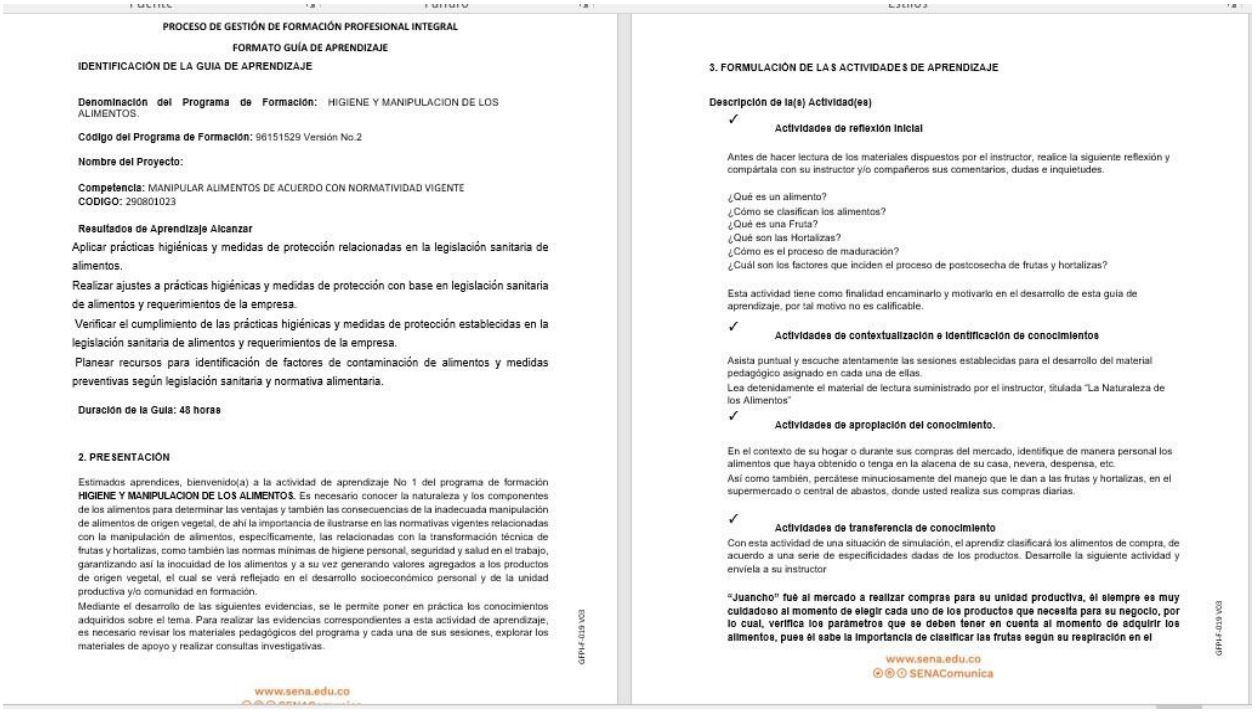
**Recibí a satisfacción:**

**JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA**
**Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.** 4638022 **de 2023**
**Coordinador Académico CABP**

**ANEXOS**

**Obligación Contractual 1**

**Anexo 1**: Guías de Aprendizaje programa de formación de Higiene y manipulación de los Alimentos Fichas No. 2726949



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

**Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.

**Código del Programa de Formación:** 96151529 Versión No.2

**Nombre del Proyecto:**

**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
**CODIGO:** 290801023

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar**

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

**Duración de la Guia: 48 horas**

**2. PRESENTACIÓN**

Estimados aprendices, bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje No 1 del programa de formación **HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.** Es necesario conocer la naturaleza y los componentes de los alimentos para determinar las ventajas y también las consecuencias de la inadecuada manipulación de alimentos de origen vegetal, de ahí la importancia de ilustrarse en las normativas vigentes relacionadas con la manipulación de alimentos, específicamente, las relacionadas con la transformación técnica de frutas y hortalizas, como también las normas mínimas de higiene personal, seguridad y salud en el trabajo, garantizando así la inocuidad de los alimentos y a su vez generando valores agregados a los productos de origen vegetal, el cual se verá reflejado en el desarrollo socioeconómico personal y de la unidad productiva y/o comunidad en formación.

Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales pedagógicos del programa y cada una de sus sesiones, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

GPHF-019 V03

www.sena.edu.co

**3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

**Descripción de la(s) Actividad(es)**

✓ **Actividades de reflexión inicial**

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos por el instructor, realice la siguiente reflexión y compártala con su instructor y/o compañeros sus comentarios, dudas e inquietudes.

¿Qué es un alimento?
¿Cómo se clasifican los alimentos?
¿Qué es una Fruta?
¿Qué son las Hortalizas?
¿Cómo es el proceso de maduración?
¿Cuál son los factores que inciden el proceso de postcosecha de frutas y hortalizas?

Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

✓ **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos**

Asista puntual y escuche atentamente las sesiones establecidas para el desarrollo del material pedagógico asignado en cada una de ellas.

Lea detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, titulada "La Naturaleza de los Alimentos"

✓ **Actividades de apropiación del conocimiento.**

En el contexto de su hogar o durante sus compras del mercado, identifique de manera personal los alimentos que haya obtenido o tenga en la alacena de su casa, nevera, despensa, etc.

Así como también, percátese minuciosamente del manejo que le dan a las frutas y hortalizas, en el supermercado o central de abastos, donde usted realiza sus compras diarias.

✓ **Actividades de transferencia de conocimiento**

Con esta actividad de una situación de simulación, el aprendiz clasificará los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos. Desarrolle la siguiente actividad y envíela a su instructor

**"Juancho" fué al mercado a realizar compras para su unidad productiva, él siempre es muy cuidadoso al momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de adquirir los alimentos, pues él sabe la importancia de clasificar las frutas según su respiración en el**

GPHF-019 V03

www.sena.edu.co
SENAComunica



**momento de almacenarlas como materias primas de calidad. Ayude a Juancho a clasificar las frutas en Frutas Climatéricas llenando el espacio del cuadro con una "C" y las Frutas NO-Climatéricas con una "N" en la siguiente tabla.**

| FRUTA | CLASIFICACION | FRUTA | CLASIFICACION | FRUTA | CLASIFICACION |
|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA DULCE | | BANANO | | PIÑA | |
| MARACUYA | | BERENGENA | | POMELO | |
| MANZANA | | MELON | | MANDARINA | |

**Ambiente Requerido**

Ambientes de aprendizajes con acompañamiento que faciliten el desarrollo de cada una de las actividades.

**Materiales**

Celular tipo Android, Tablet, computador de mesa o portátil, internet, Papel, lapiceros o lápiz, colores.

**4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:** | | |
| ✓ Comentarios, dudas e inquietudes sobre la lectura "La Naturaleza de los Alimentos". | ✓ Reconoce el origen y tipos de alimentos. | ✓ Lectura |
| **Evidencias de Desempeño:** | | |
| ✓ Reconocimiento de la naturaleza de los alimentos en su entorno | ✓ Al momento de manipular los alimentos los clasifica según su origen y tipo | ✓ Lista de chequeo |
| **Evidencias de Producto:** | | |
| ✓ Elaboración y envío de la clasificación de las frutas | ✓ Clasifica alimentos teniendo en cuantos criterios de manipulación | ✓ Taller |

www.sena.edu.co
SENAComunica

**5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

✓ **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, biológico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.

✓ **INTOXICACION**: contaminación por un agente toxico por producto químico o generación de una toxina producida por microorganismos.

✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

✓ **LIMPIEZA**: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

✓ **REGISTRO SANITARIO**: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

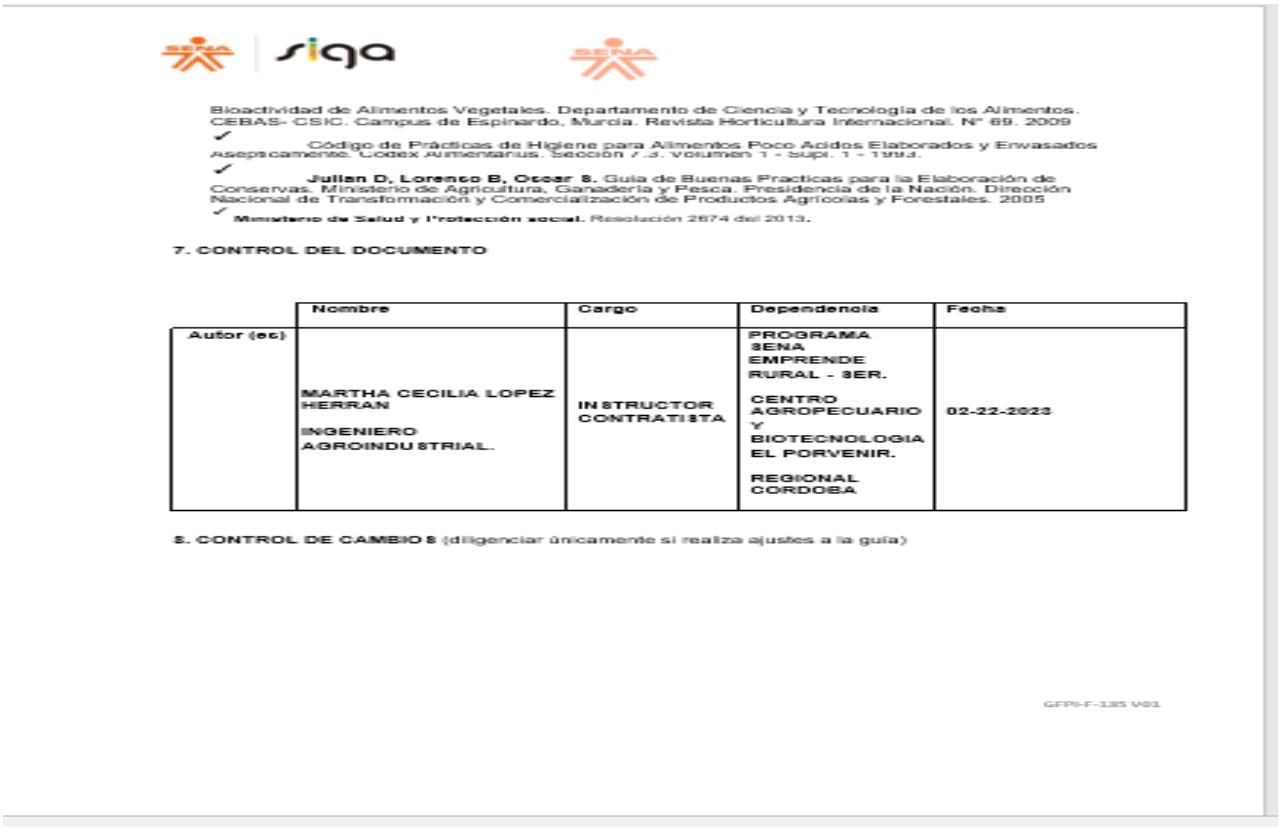
✓ **VEGETAL**: producto orgánico, que crece, vive y se reproduce; procedente del reino vegetal.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

✓ **Maria I. Gil, Ana Allende, Francisco López-Gálvez, Maria V. Selma** Grupo de Calidad, Seguridad y

GPHF-019

www.sena.edu.co
SENAComunica



Bioactividad de Alimentos Vegetales. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CEBAS- CSIC. Campus de Espinardo, Murcia. Revista Horticultura Internacional. N° 69. 2009

✓ Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asepticamente. Codex Alimentarius. Sección A .d. Volumen 1 - Supl. 1 - 1993.

✓ **Julian D, Lorenco B, Oscar S.** Guía de Buenas Practicas para la Elaboración de Conservas. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales. 2005

✓ **Ministerio de Salud y Protección social.** Resolución 2674 del 2013.

**7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| Autor (es) | MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN<br>INGENIERO AGROINDUSTRIAL. | INSTRUCTOR CONTRATISTA | PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL - SER.<br>CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.<br>REGIONAL CORDOBA | 02-22-2023 |

**8. CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

GFPI-F-135 V01

**obligación contractual 1**

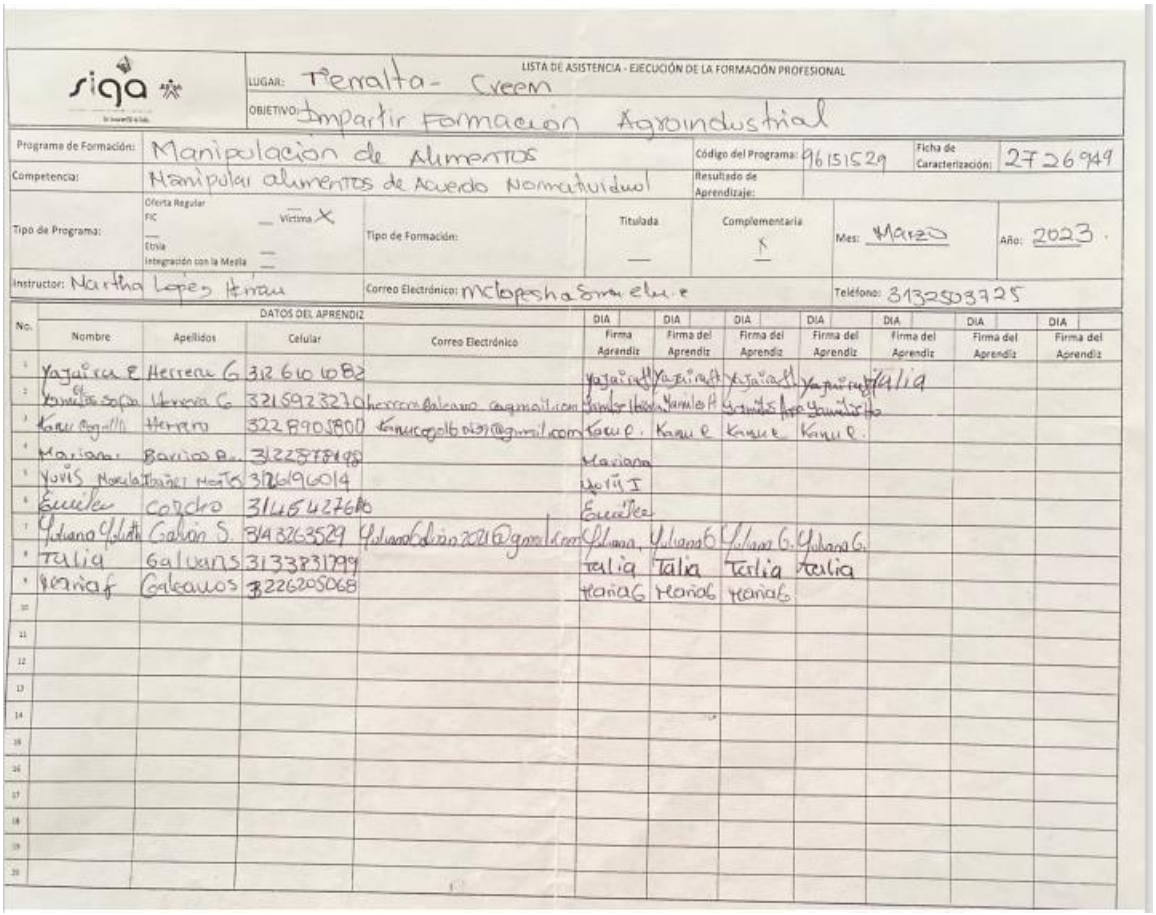
**Anexo 2**: Plan Concertado Fichas No. 2726949

| | |
|---|---|
| | **PLAN DE TRABAJO CONCERTADO** |
| **PROGRAMA DE FORMACIÓN** | HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS |
| **FICHA** | 2726949 |
| **COMPETENCIA** | MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE** | APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS |
| **INSTRUCTOR** | MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN |

| Aprendiz | Actividad a desarrollar | Forma de entrega actividad | | Fecha de entrega | ENTREGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Físico | Digital | | SI | No |
| ALBA ROSA BETANCUR JIMENEZ | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| ANA TIVIDAD VEGA BARBA | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| AURA CRISTINA MADRID LOBO | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| BETTY CECILIA PEREZ COLON | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| CINDY YOHANNA BAQUERO HERNANDEZ | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| DANIS PLATA HERRERA | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | | | | | |
| DINA TERESA NARVAEZ MONTES | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| ELA JUDITH BALLESTA RUIZ | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | | | | | |
| EMILSE CABALLERO SOLANO | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |
| ERIKA SOTELO AVILA | LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS | X | | 21/03/2023 | X | |

**Obligación contractual 1**

**Anexo 3**: Listas de Asistencias Fichas No. 2726949



siga

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Peralta - Cveem

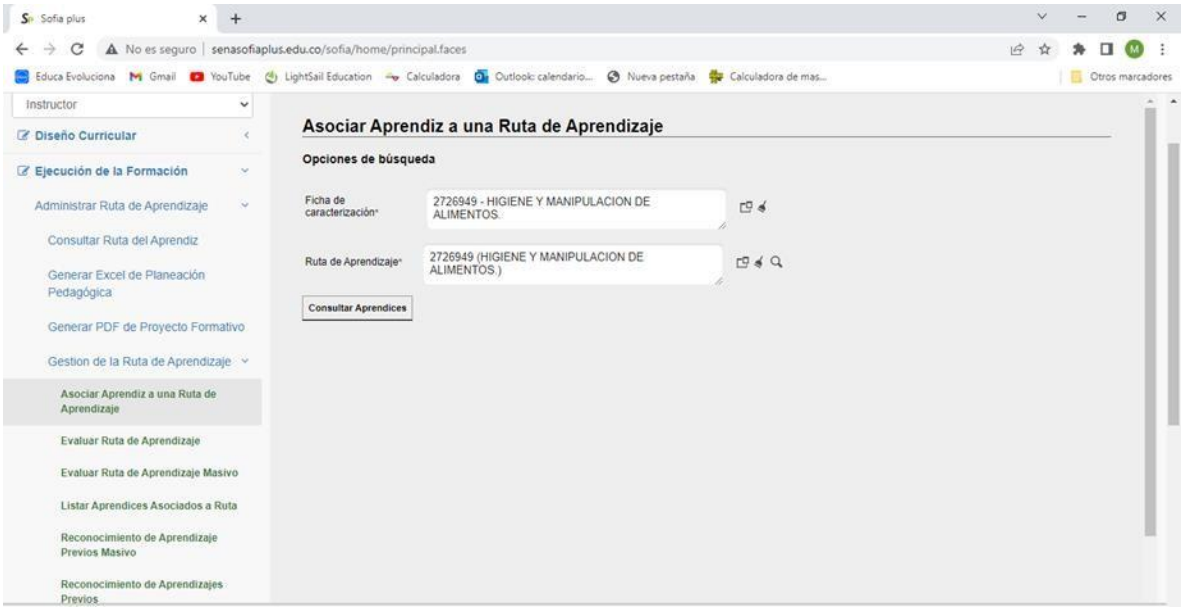
OBJETIVO: Impartir Formacion Agroindustrial

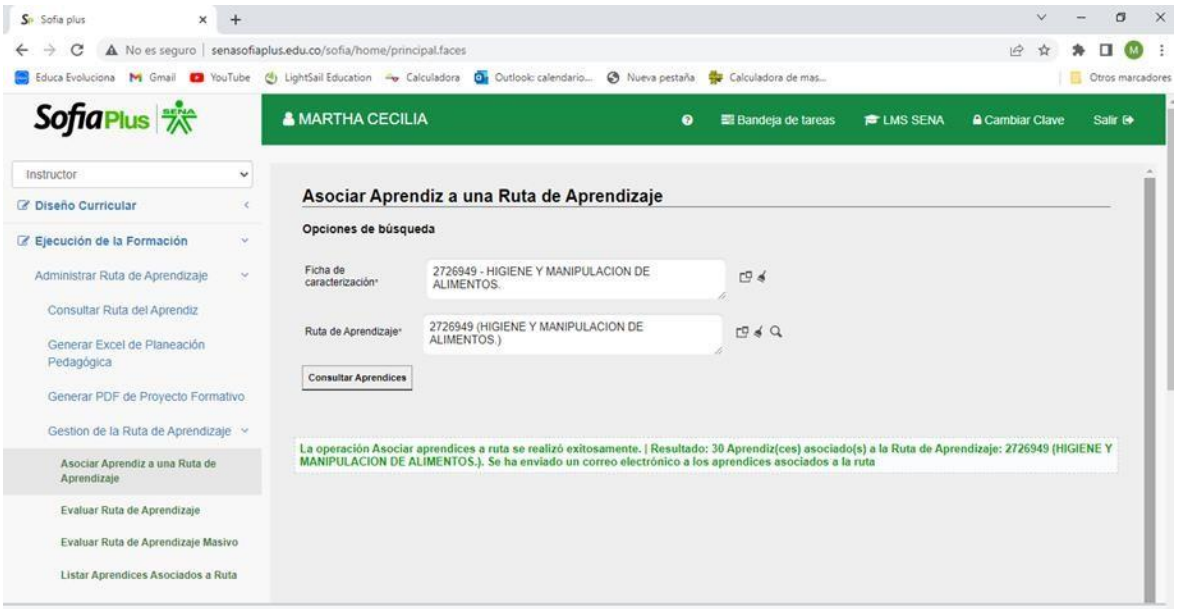
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Programa de Formación: | Manipulacion de Alimentos | Código del Programa: | 96151529 | Ficha de Caracterización: | 2726949 |
| Competencia: | Manipular alimentos de Acuerdo Normatividad | Resultado de Aprendizaje: | | | |
| Tipo de Programa: | Oferta Regular / FIC / Victima X / Etnia / Integración con la Media | Tipo de Formación: | Titulada — | Complementaria X | Mes: Marzo Año: 2023 |
| Instructor: Martha Lopez Henao | | Correo Electrónico: mclopeshasmail.e | | Teléfono: 3132503725 | |

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA Firma Aprendiz | DIA Firma del Aprendiz | DIA Firma del Aprendiz | DIA Firma del Aprendiz | DIA Firma del Aprendiz | DIA Firma del Aprendiz | DIA Firma del Aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | | | | | | | |
| 1 | Yajaira P. | Herrera G. | 312 610 1082 | | Yajaira P. | Yajaira P. | Yajaira P. | Yajaira P. | Yajaira P. | | |
| 2 | Yamileth Sofia | Herrera G. | 3215923270 | herrera@alcano.cu@gmail.com | Yamileth Sofia | Yamileth Sofia | Yamileth Sofia | Yamileth Sofia | | | |
| 3 | Karen Angelin | Herrera | 3228905800 | karencgalb0191@gmail.com | Karen P. | Karen P. | Karen P. | Karen P. | | | |
| 4 | Mariana | Barrios R. | 3122578495 | | Mariana | | | | | | |
| 5 | Yuris Noelia | Tañez Mesa | 3176196014 | | Yuris T. | | | | | | |
| 6 | Eucilea | Cordero | 3146427680 | | Eucilea | | | | | | |
| 7 | Yuliana Yulieth | Galvan S. | 3143263529 | Yulianagalvan2021@gmail.com | Yuliana G. | Yuliana G. | Yuliana G. | Yuliana G. | | | |
| 8 | Talia | Galvan S. | 3133831799 | | Talia | Talia | Talia | Talia | | | |
| 9 | Maria F. | Galeano S. | 3226205068 | | Maria G. | Maria G. | Maria G. | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | |

**Obligación Contractual 2**

**Anexo 4**: Pantallazo de Sofía plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2726949



## Obligación Contractual 3

**Anexo 5**: Listados de verificación de vivanto Ficha 2726949

| LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR | | | | | | | | | |
| PROGRAMA VICTIMAS 2023 | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL INSTRUCTOR | MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN | | | | | | | | |
| DOCUMENTO | | 92546312 | | CELULAR | | | | | |
| NOMBRE DEL CURSO | HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS | | | | | EMAIL | ARCELOHE76@HOTMAI.CO | | |
| MUNICIPIO | TIERRALTA | | | CORREGIMIENTO | | VEREDA | | | |

| CONS | NOMBRES Y APELLIDOS | TD | DOCUMENTO | CELULAR | FECHA DE NACIMIENTO | LUGAR DE NACIMIENTO | FECHA DE EXPEDICION | LUGAR DE EXPEDICION | VIVANTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ALBA ROSA BETANCUR JIMENEZ | CC | 26213417 | 3145402356 | 21/07/1964 | BUENAVISTA | 19/09/1985 | TIERRALTA | X |
| 2 | AURA CRISTINA MADRID LOBO | CC | 1074007670 | 3218257085 | 31/03/1997 | TIERRALTA | 14/04/2015 | TIERRALTA | X |
| 3 | ANA TIVIDAD VEGA BARBA | CC | 34989523 | 3105364764 | 13/03/1964 | LORICA | 18/07/1984 | MONTERIA | |
| 4 | BETTY ROSA ATENCIA MARTINEZ | CC | 26211606 | 3235012641 | 24/11/1962 | TIERRALTA | 5/02/1974 | TIERRALTA | |
| 4 | BETTY CECILIA PEREZ COLON | CC | 1073977789 | 3507942989 | 4/05/1988 | TIERRALTA | 14/06/2006 | TIERRALTA | X |
| 6 | CINDY YOHANNA BAQUERO HERNANDEZ | CC | 1073986275 | 3226262424 | 5/12/1988 | TIERRALTA | 25/06/2008 | TIERRALTA | |
| 7 | DINA TERESA NARVAEZ MONTES | CC | 50926016 | 3233775064 | 29/08/1978 | MONTERIA | 28/07/1997 | MONTERIA | |
| 8 | DANIS PLATA HERRERA | CC | 1073980965 | 3113779062 | 10/01/1989 | TIERRALTA | 13/03/2007 | TIERRALTA | |
| 9 | ELA JUDITH BALLESTA RUIZ | CC | 50977052 | 3137518540 | 20/01/1975 | TIERRALTA | 16/05/1995 | TIERRALTA | |
| 10 | EMILSE JUDITH CABALLERO LOZANO | CC | 26230861 | 3226168820 | 12/01/1968 | TIERRALTA | 17/08/1990 | TIERRALTA | |
| 11 | ERIKA SOTELO AVILA | CC | 50642000 | 3127225109 | 16/05/1985 | TIERRALTA | 10/12/2003 | TIERRALTA | |
| 12 | ERNEY MORENO DIAZ | CC | 1073971416 | 3234562316 | 19/06/1985 | TIERRALTA | 15/09/2004 | TIERRALTA | |
| 13 | KATY LORENA BERROCAL LOBO | CC | 1193403575 | 3106210655 | 3/12/1999 | TIERRALTA | 13/12/2018 | TIERRALTA | |
| 14 | KETTYPATRICIA SOTELOMIRANDA | CC | 29832390 | 3116935064 | 16/09/1975 | MONTERIA | 18/03/1995 | SEVILLA | |
| 15 | LILY JOHANA PEREZ LOBO | CC | 1003733441 | 3212857155 | 8/01/1999 | TIERRALTA | 16/03/2017 | TIERRALTA | X |
| 16 | LINEYESTER PASTRANA MARTINEZ | CC | 25776216 | 3016451407 | 6/12/1981 | SAN CARLOS | 21/01/2003 | MONTERIA | |
| 17 | LUCELIZ BARRERA GONZALES | CC | 26226971 | 3234762732 | 5/07/1980 | TIERRALTA | 5/03/1999 | TIERRALTA | |
| 18 | MARIA CECILIA JIMENEZ IBAÑEZ | CC | 26231537 | 3234562316 | 14/12/1961 | TIERRALTA | 13/06/1991 | TIERRALTA | |
| 19 | MARIA CLAUDIA RAMOS MESTRA | CC | 1067926648 | 3226160303 | 22/09/1993 | MONTERIA | 6/03/2012 | MONTERIA | |
| 20 | MARIANA NIÑO MONTES | TI | 1071429959 | 3235172350 | 21/07/2005 | TIERRALTA | 13/11/2012 | TIERRALTA | |
| 21 | MONICA MARIA MURILLO CARE | CC | 50541767 | 3127801862 | 14/01/1984 | TIERRALTA | 5/08/2003 | TIERRALTA | |
| 22 | PEDRO PABLO LOPEZ PEINADO | CC | 78744743 | 3204177861 | 15/04/1968 | LORICA | 19/02/1993 | MONTERIA | X |
| 23 | ROSALBA LUZ OGAZA HOYOS | CC | 50977099 | 3202428008 | 12/03/1973 | TIERRALTA | 12/06/1995 | TIERRALTA | |
| 24 | VANESSA GALINDO SOTELO | CC | 1073968024 | 3202428008 | 20/11/2003 | TIERRALTA | 5/01/2022 | TIERRALTA | X |
| 25 | YENIFER PAOLA BAQUERO HERNANDEZ | CC | 1073993003 | 3147197703 | 9/09/1991 | TIERRALTA | 30/04/2010 | TIERRALTA | |
| 26 | YERLY PEÑA MIRANDA | TI | 1027950731 | 3205832241 | 25/08/2005 | TIERRALTA | 17/12/2012 | TIERRALTA | X |
| 27 | YINA MARCELA DORIA YEPES | CC | 1074003847 | 3113428854 | 8/10/1994 | TIERRALTA | 24/10/2013 | TIERRALTA | |
| 28 | YOHIS MARIA MADRI RUIZ | CC | 1143346384 | 3136134111 | 26/09/1989 | TIERRALTA | 3/12/2006 | TIERRALTA | |
| 29 | YULIETH PAOLA TORDECILLA MORENO | CC | 1073996686 | 3012370662 | 19/04/1993 | TIERRALTA | 31/05/2011 | TIERRALTA | |
| 30 | YACENIS INES MONTES JIMENEZ | CC | 25774624 | 3135026194 | 16/04/1982 | MONTERIA | 21-nov-02 | MONTERIA | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | 7 |

**Continuación Anexo 5**: ficha de caracterización Higiene y Manipulación de los alimentos-Tierralta



CARACTERIZACION DE LA FORMACION
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administración educativa
Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2726949 No. SOLICITUD 1863145

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION 2 SECTOR: primario extractivo

CONVENIO

PROGRAMA ESPECIAL: VICTIMAS ( 7)

FECHA: INICIO: 14/03/2023 TERMINACIÓN: 04/04/2023 TOTAL HORAS: 48 hrs

Nº APRENDICES: 30 MUNICIPIO: TIERRALTA VEREDA: DIRECCIÓN:

| HORARIO | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | AMBIENTE DE APRENDIZAJE | HORAS (24 horas) | |
| | | INICIO | FIN |
| LUNES | | | |
| MARTES | | 10:00 am | 18:00 pm |
| MIERCOLES | | | |
| JUEVES | | 10:00 am | 18:00 pm |
| VIERNES | | | |
| SABADO | | | |
| DOMINGO | | | |
| FESTIVO * | | | |

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN CC 50910668 TELEFONO: 3132503725

EMAIL: marcelohe76@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

NIT Nº TELEFONO FAX:

DIRECCION: APARTADO: E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: No DE EMPLEADOS:

ACTIVIDAD ECONOMICA: DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

| Asociativa | | Solidaria | | Instituciones Educativas |
|---|---|---|---|---|
| Limitada | | Precooperativas | | Institución Educativa: Pública ☐ Privada ☐ |
| Anónima | | Cooperativas | | Otras |
| En Comandita | | Cooperativas Públicas | | Entes Territoriales |
| Economía Mixta | | Empresas Comunitarias | | ONGS |
| Colectiva | | Mutuales | | Otras |
| Empresarial | | Fondo de Empleados | | |

10-03.2023

INSTRUCTOR | COORDINADOR ACADEMICO | FECHA DE ENTREGA

Angelica BS.

Página 1 de 1

**Obligación Contractual 5**

**Anexo 6**: Registros fotográficos en formación de la ficha 2726949 de Higiene y Manipulación de los alimentos.

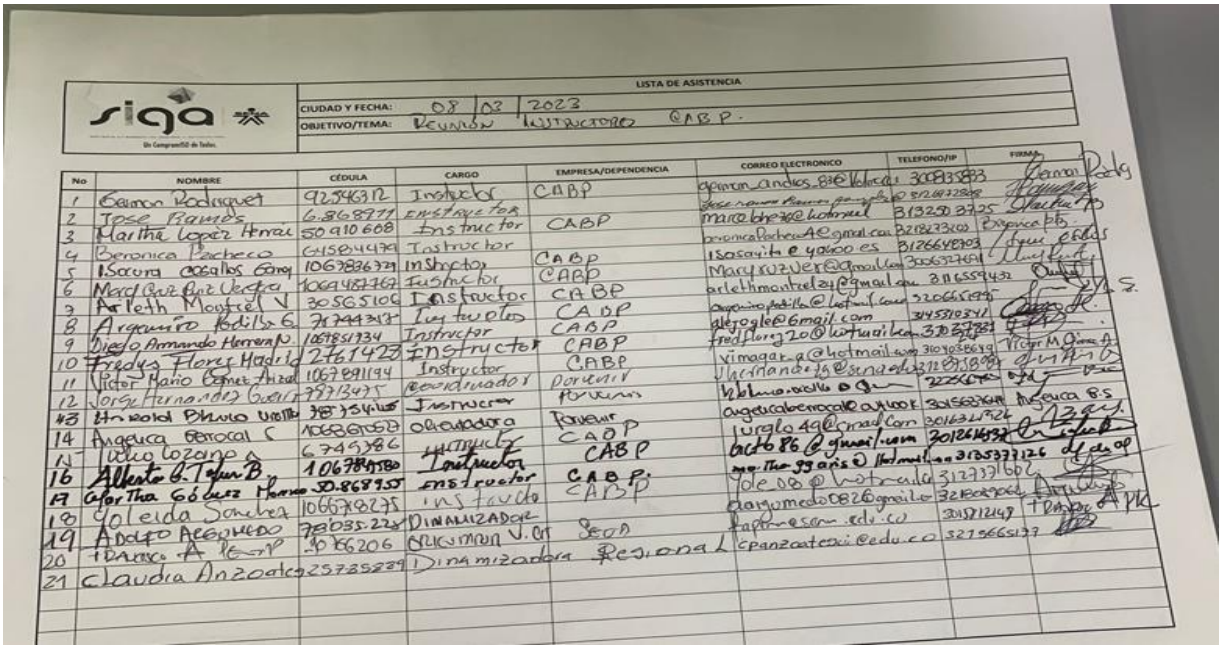




**Obligación Contractual 6**

**Anexo 7:** Fotografía y lista de asistencia de la reunión de la socialización de viáticos.





siga

LISTA DE ASISTENCIA

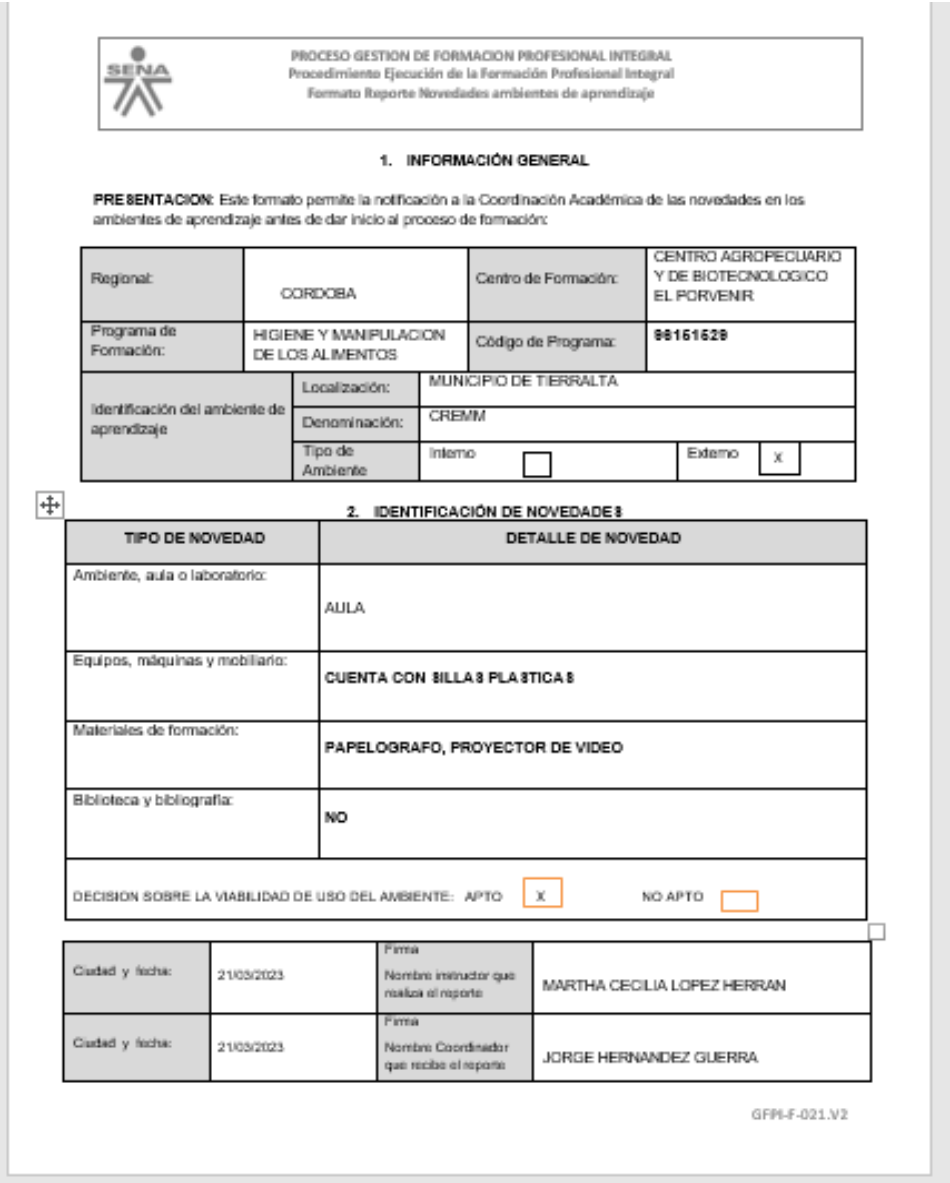
CIUDAD Y FECHA: 08 03 2023

OBJETIVO/TEMA: REUNIÓN INSTRUCTORES CABP.

| No | NOMBRE | CÉDULA | CARGO | EMPRESA/DEPENDENCIA | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO/IP | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ramon Rodriguez | 92546312 | Instructor | CABP | | | |
| 2 | Jose Ramos | 6.868771 | Instructor | CABP | | | |
| 3 | Martha Lopez Arrau | 50 910 608 | Instructor | | | | |
| 4 | Veronica Pacheco | 64584494 | Instructor | CABP | | | |
| 5 | Sacuna Agallos Gary | 1067836729 | Instructor | CABP | | | |
| 6 | Mary Cruz Cruz Vergara | 1064487462 | Instructor | CABP | | | |
| 7 | Arleth Montiel V | 30565106 | Instructor | CABP | | | |
| 8 | Argemiro Rodilla G | 7474437 | Instructor | CABP | | | |
| 9 | Diego Armando Herrera N. | 1067851734 | Instructor | CABP | | | |
| 10 | Freddys Flores Madrid | 2761422 | Instructor | CABP | | | |
| 11 | Victor Mario Gomez Arzal | 1067891194 | Instructor | Porvenir | | | |
| 12 | Jorge Hernandez Guerra | 7971345 | Instructor | Porvenir | | | |
| 13 | Haroldo Bruno Uribe | 1067 | Instructor | CABP | | | |
| 14 | Angelica Bermudez C | 1065 | Orientadora | CABP | | | |
| 15 | Julio Lozano A | 6749786 | Instructor | CABP | | | |
| 16 | Alberto G. Tejera B. | 1067 | Instructor | CABP | | | |
| 17 | Agatha Gomez Marrugo | 50.868955 | Instructor | CABP | | | |
| 18 | Yoleida Sanchez | 1066782 | Instructor | CABP | | | |
| 19 | Adolfo Arrieta | 78035.22 | DINAMIZADOR | SENA | | | |
| 20 | Franco A. Tejera P. | 90 66206 | ORIENTADOR V.C. | | | | |
| 21 | Claudia Anzoategui | 25785289 | Dinamizadora | Regional | cpanzoategui@edu.co | 3219665177 | |

**Obligación Contractual 7**

**Anexo 8:** Reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2726949– formato GFPI-F-021



PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje

**1. INFORMACIÓN GENERAL**

**PRESENTACION:** Este formato permite la notificación a la Coordinación Académica de las novedades en los ambientes de aprendizaje antes de dar inicio al proceso de formación:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Regional: | CORDOBA | Centro de Formación: | CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR |
| Programa de Formación: | HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS | Código de Programa: | **98161529** |
| Identificación del ambiente de aprendizaje | Localización: | MUNICIPIO DE TIERRALTA | |
| | Denominación: | CREMM | |
| | Tipo de Ambiente | Interno ☐ | Externo X |

**2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES**

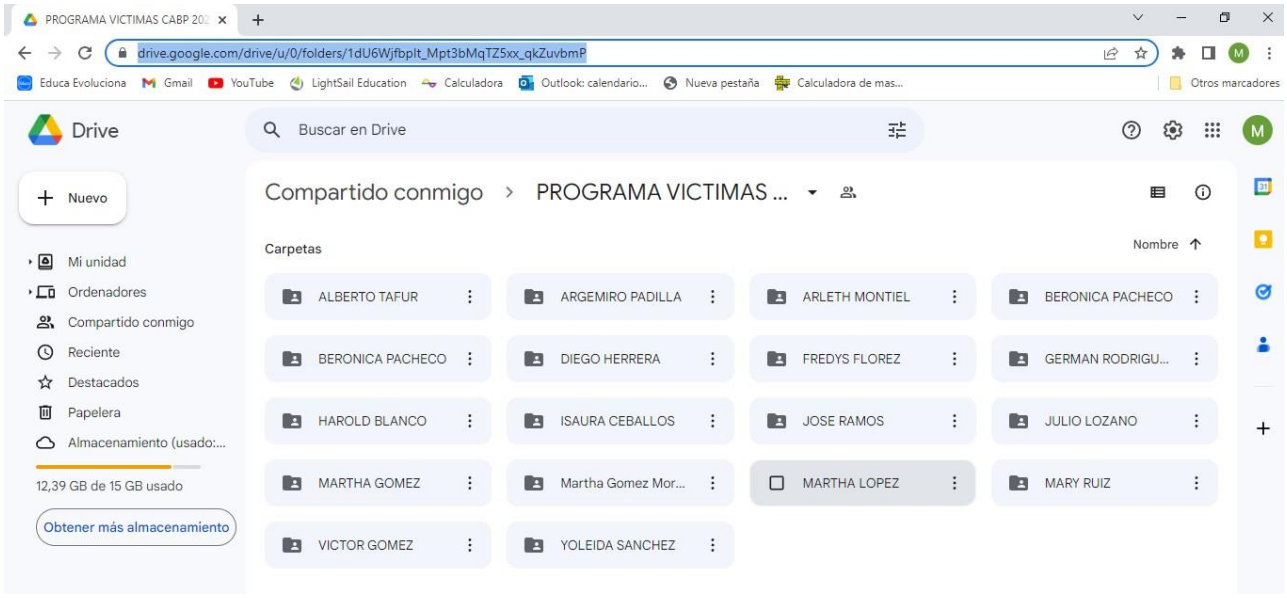
| TIPO DE NOVEDAD | DETALLE DE NOVEDAD |
|---|---|
| Ambiente, aula o laboratorio: | AULA |
| Equipos, máquinas y mobiliario: | **CUENTA CON SILLAS PLASTICAS** |
| Materiales de formación: | **PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO** |
| Biblioteca y bibliografía: | **NO** |
| DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X | NO APTO ☐ |

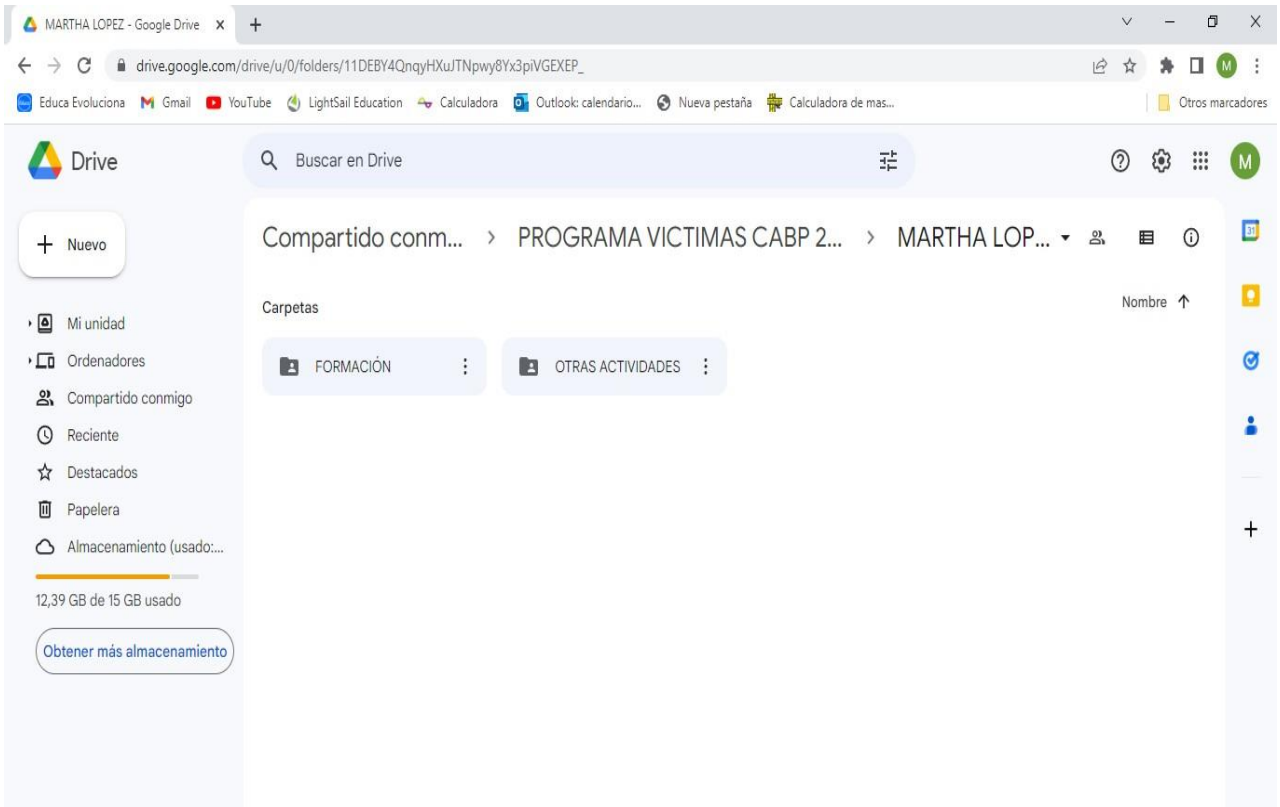
| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad y fecha: | 21/03/2023 | Firma<br>Nombre instructor que realiza el reporte | MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN |
| Ciudad y fecha: | 21/03/2023 | Firma<br>Nombre Coordinador que recibe el reporte | JORGE HERNANDEZ GUERRA |

GFPI-F-021.V2

**Obligación Contractual 11**

**Anexo 9:** Pantallazo del portafolio del instructor (DRIVE DEL PRORAMA DE VICTIMA)
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1dU6WjfbpIt_Mpt3bMqTZ5xx_qkZuvbmP



**Obligación contractual 12**
**Anexo 10:** Certificado del curso SST



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Hace constar:**

Que el Sr(a) MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50910668 realizó el día 08/03/2023 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

**Compromiso SST:**

Yo MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50910668 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

**FECHA INICIAL:** 01/03/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/03/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2726949 - 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 :** 42,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 42,00

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

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

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|
| 01/03/2023 | 01/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 02/03/2023 | 02/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 03/03/2023 | 03/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 04/03/2023 | 04/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 06/03/2023 | 06/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 07/03/2023 | 07/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 08/03/2023 | 08/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 09/03/2023 | 09/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 10/03/2023 | 10/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 11/03/2023 | 11/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 13/03/2023 | 13/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 15/03/2023 | 15/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 17/03/2023 | 17/03/2023 | OTROS | 8,00 |
| 18/03/2023 | 18/03/2023 | OTROS | 8,00 |

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 112,00

**INSTRUCTOR:** MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL