PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, Mayo de 2023.

Señor (a)
Monica Stella Rojas Henao
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4747118**
Cargo del supervisor Coordinadora de Programas Especiales
Dependencia 911745 Centro Agroindustrial del Meta
Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes mayo del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR.4747118** del 2023

FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS, identificado con la cédula de ciudadanía No1.121.828.845 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en Dependencia 911745 Centro Agroindustrial del Meta, 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 los contratos la suma de DIECISIETE MILLONES QUINIENTO CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($17.550.000) COP. Se pagará de la siguiente forma: a) Un primer pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de marzo de 2023 por valor de 2.990.000. B) tres (3) pagos iguales de abril a junio de 2023 por valor de tres millones novecientos mil pesos ($3.900.000) cada uno. c) un pago final por dieciséis (16) días del mes de julio por valor de 2.860.000

Plazo: Será hasta el 22 de julio de 2023

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro Agroindustrial del Meta de la Línea presupuestal Regular en los niveles Titulada, complementaria y/o Virtual de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución

Obligaciones Generales:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Se realizo la actualización en plataforma SIGEO 2.	No hay evidencia.
2	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	En el presente periodo se dio cumplimiento oportuno a los protocolos de bioseguridad y sanitarios conforme al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos con el fin de	No hay evidencia.

		garantizar la adopción e implementación por parte de los aprendices.	
3	Cumplir con el "Código de Ética del SENA"	Se cumplió con el código de ética del SENA en los escenarios donde se llevaron a cabo los cursos de formación complementaria. Fichas: No. **2768082-Cabuyaro, Meta ASOMUPUA**-No.2769280 Acacias Urbano, La normal-No. Acacias rurales y Junta de Acción Comunal Barrio Alborada, Villavicencio.	No hay evidencia.
4	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	En le presente periodo se dio cumplimiento oportuno al sistema de gestión y gestión de autocontrol los cursos de formación complementaria. Fichas: No. **2768082-Cabuyaro, Meta ASOMUPUA**-No.2769280 Acacias Urbano, La normal-No. Acacias rurales y Junta de Acción Comunal Barrio Alborada, Villavicencio.	**Anexo 1-Registro fotográfico de la formación presencial.**
5	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén	Para el presente periodo se dieron especial uso y cuidado a los bienes disponibles para llevar a cabo la ejecución de los cursos de formación.	No hay evidencia.
6	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Se cumplió con la disponibilidad para desplazarme a los diversos lugares solicitados a la Coordinación.	Se realizaron las llamadas de concertación para establecer programación y desplazamiento a dar formación a la Vereda Guayabal de Upia. Vereda de acacias Montelíbano, el resguardo, JAC de la alborada
7	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se realizo informes de ejecución periodo mayo conforme la ejecución del contrato.	Ver GTH-F-062-V09

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Durante encuentro presencial con los aprendices de la ***Junta de Acción Comunal del Barrio Cooperativo, ASOMUPIA de Cabuyaro, Meta, JAC de la alborada.*** *donde* se establecieron escenarios de participación y se aplicaron los presaberes para determinar los estilos y ritmos de aprendizajes.	Anexo 2- Registro fotográfico de la formación presencial.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Se imparte formación en las aulas asignadas de acuerdo a la programación enviada a la coordinación de programas especiales para su debida autorización y creación de las fichas, aplicando todos los protocolos del Sistema Institucional de Gestión Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión. Fichas de formación complementaria. Para el presente periodo se ejecutaron cursos de formación complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos dando cumplimiento a las solicitudes deformación de la Junta de Acción Comunal del Barrio	Anexo 3.- Registro fotográfico con las solicitudes enviadas a través de correo

		Cooperativo, la asociación ASOMUPIA y convenio SENA-Alcaldía de Acacias.	
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se adelanto la gestión ante el profesional de apoyo de programas especiales Viviana Caicedo. Se enviaron los documentos a los siguientes correos electrónicos vcaicedou@sena.edu.co msrojash@sena.edu.co correspecialescam@sena.edu.co	Anexo 4-Registro fotográfico con las solicitudes enviadas a través del correo
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	Se adelanto la verificación en el sistema de gestión académica de los participantes validando de que estos se encuentren en estado en formación	No hay evidencia.
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran	Se realizaron encuentro con la comunidad con el fin de realizar el acopio oportuno de los documentos de identificación para los autocontroles de los cursos de formación complementaria. Fichas: No. 2749527-No.2753545 y las otras dos (2) fichas de la Corporación YACOLPAZ	No hay evidencia.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.

11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad. Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el presente me puse a disposición de la coordinadora para apoyar los diferentes procesos y tramites	No hay evidencia.
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta	Para el presente periodo se atendieron las orientaciones emitidas por la Coordinadora y el apoyo a coordinación en cuanto a las fechas de entregas de cuentas, solicitud	No hay evidencia.

		de cursos y activación de fichas de formación complementaria.	
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.	Para el presente periodo se realizó la solicitud de materiales e insumos necesarios para llevar a cabo la formación profesional integral.	Anexo 5.- Solicitud de Materiales de Formación.
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	Para el presente periodo se promovió con aprendices las actividades y materiales bibliográficos digitales a los aprendices la Consulta de material bibliográfico, de la bilioteca virtual SENA en las actividades de aprendizaje.	Anexo 6- guías de Aprendizaje.
24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.

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

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

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. 9450009218 de la planilla, Aportes en línea y periodo Marzo para pago de abril. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Evidencias en 10 folios

Cordialmente,

Firma
FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS
Contratista CO1.PCCNTR.4747118
C.C. No. 1.121.828.845 Villavicencio.

Recibí a satisfacción:

Firma
MONICA STELLA ROJAS HENAO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4747118 DE 2023
Cargo

ANEXO 1.











ANEXO 2.



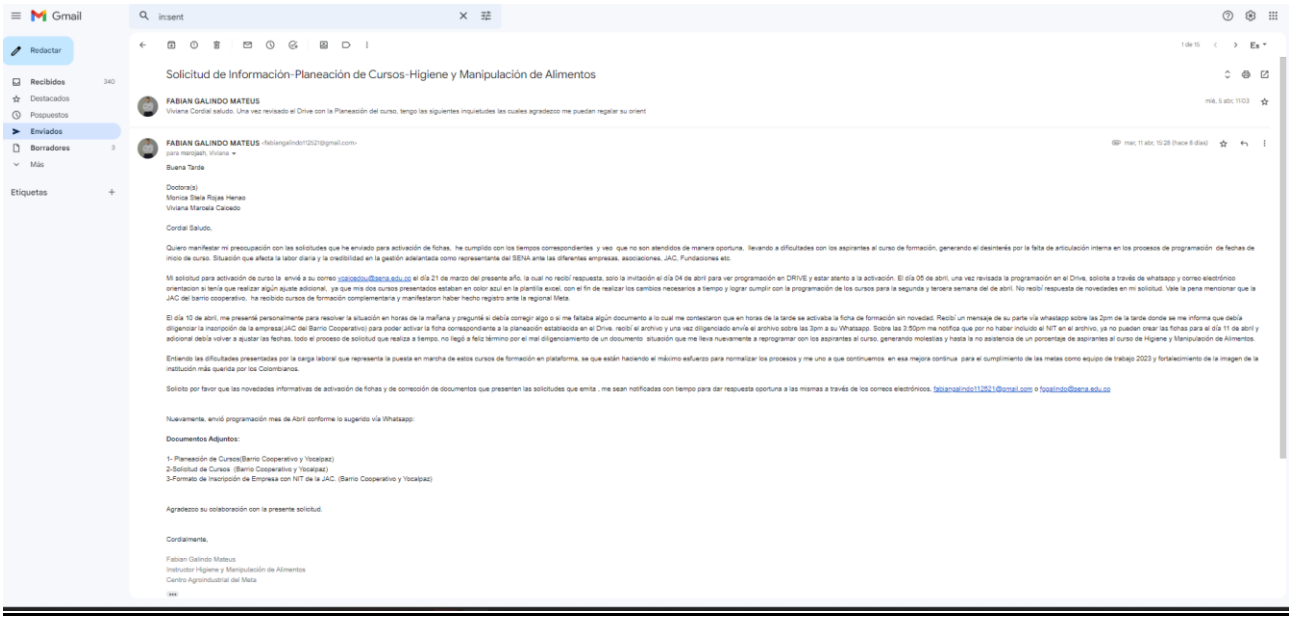


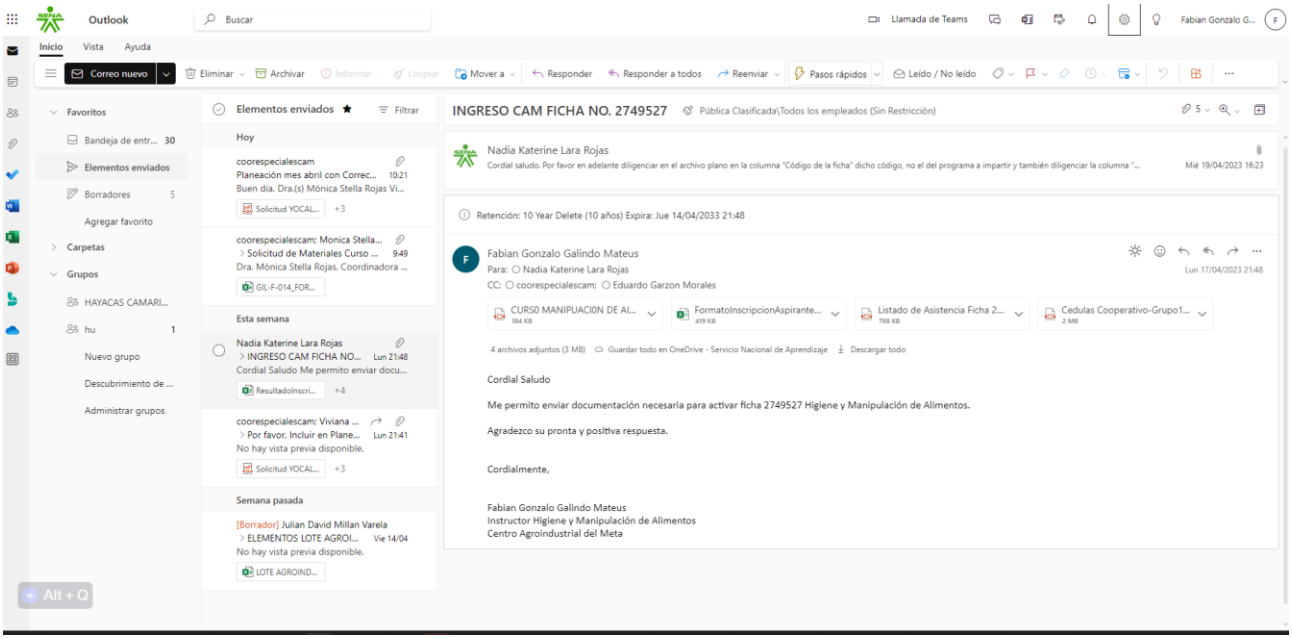




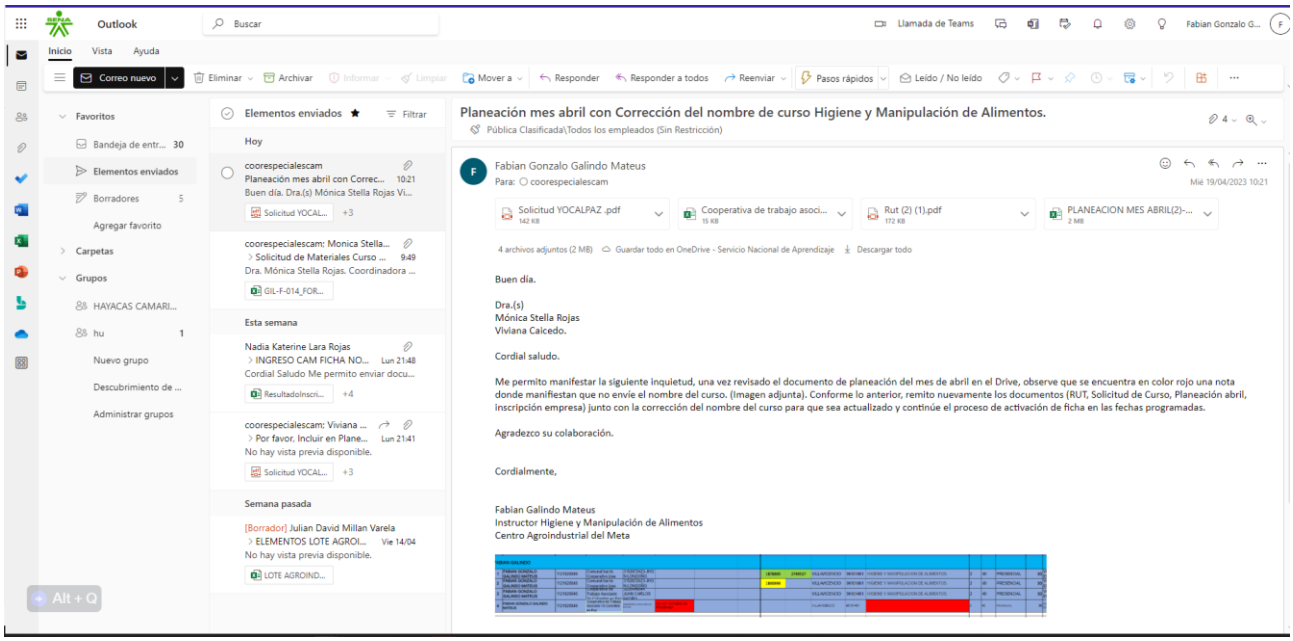

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ANEXO 3.

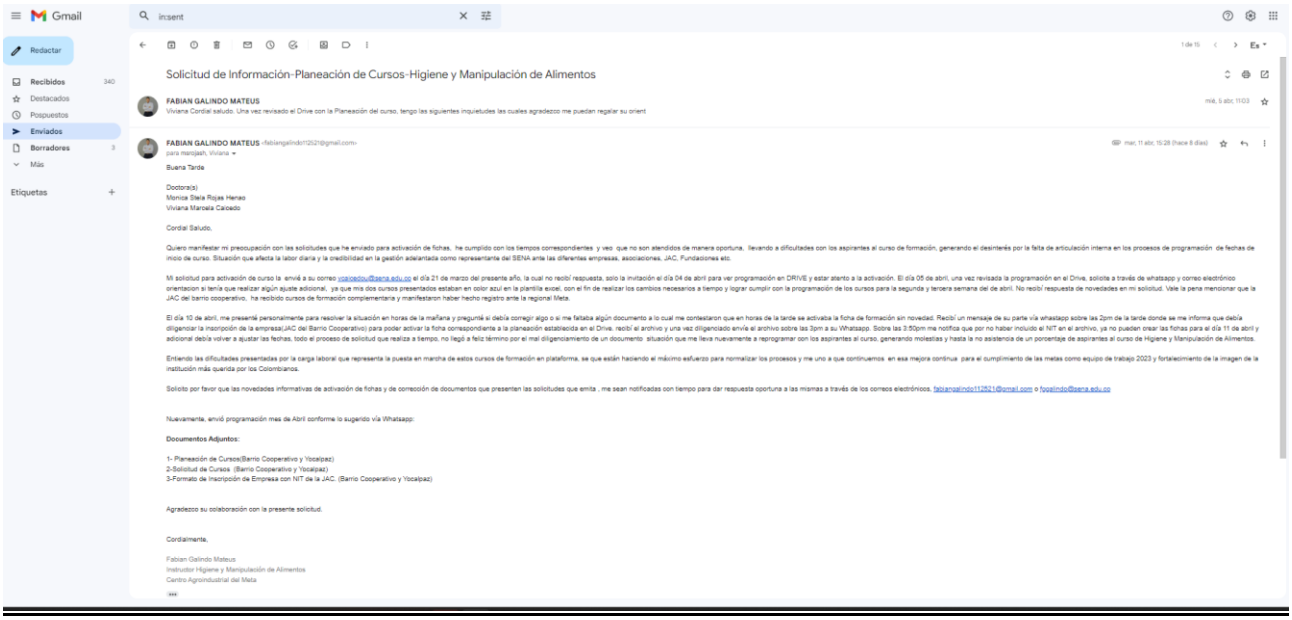

Gmail
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
Solicitud de Información-Planeación de Cursos-Higiene y Manipulación de Alimentos
FABIAN GALINDO MATEUS
Viviana Cordial saludo. Una vez revisado el Drive con la Planeación del curso, tengo las siguientes inquietudes las cuales agradezco me puedan regalar su orient
FABIAN GALINDO MATEUS
Buena Tarde
Doctora(s)
Monica Stela Rojas Henao
Viviana Marcela Caicedo
Cordial Saludo,
Quiero manifestar mi preocupación con las solicitudes que he enviado para activación de fichas, he cumplido con los tiempos correspondientes y veo que no son atendidos de manera oportuna, llevando a dificultades con los aspirantes al curso de formación, generando el desinterés por la falta de articulación interna en los procesos de programación de fechas de inicio de curso. Situación que afecta la labor diaria y la credibilidad en la gestión adelantada como representante del SENA ante las diferentes empresas, asociaciones, JAC, Fundaciones etc.
Mi solicitud para activación de curso la envié a su correo vcaicedou@sena.edu.co el día 21 de marzo del presente año, la cual no recibí respuesta, solo la invitación el día 04 de abril para ver programación en DRIVE y estar atento a la activación. El día 05 de abril, una vez revisada la programación en el Drive, solicite a través de whatsapp y correo electrónico orientacion si tenía que realizar algún ajuste adicional, ya que mis dos cursos presentados estaban en color azul en la plantilla excel, con el fin de realizar los cambios necesarios a tiempo y lograr cumplir con la programación de los cursos para la segunda y tercera semana del de abril. No recibí respuesta de novedades en mi solicitud. Vale la pena mencionar que la JAC del barrio cooperativo, ha recibido cursos de formación complementaria y manifestaron haber hecho registro ante la regional Meta.
El día 10 de abril, me presenté personalmente para resolver la situación en horas de la mañana y pregunté si debía corregir algo o si me faltaba algún documento a lo cual me contestaron que en horas de la tarde se activaba la ficha de formación sin novedad. Recibí un mensaje de su parte vía whastapp sobre las 2pm de la tarde donde se me informa que debía diligenciar la inscripción de la empresa(JAC del Barrio Cooperativo) para poder activar la ficha correspondiente a la planeación establecida en el Drive, recibí el archivo y una vez diligenciado envíe el archivo sobre las 3pm a su Whatsapp. Sobre las 3:50pm me notifica que por no haber incluido el NIT en el archivo, ya no pueden crear las fichas para el día 11 de abril y adicional debía volver a ajustar las fechas, todo el proceso de solicitud que realiza a tiempo, no llegó a feliz término por el mal diligenciamiento de un documento situación que me lleva nuevamente a reprogramar con los aspirantes al curso, generando molestias y hasta la no asistencia de un porcentaje de aspirantes al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos.
Entiendo las dificultades presentadas por la carga laboral que representa la puesta en marcha de estos cursos de formación en plataforma, se que están haciendo el máximo esfuerzo para normalizar los procesos y me uno a que continuemos en esa mejora continua para el cumplimiento de las metas como equipo de trabajo 2023 y fortalecimiento de la imagen de la institución más querida por los Colombianos.
Solicito por favor que las novedades informativas de activación de fichas y de corrección de documentos que presenten las solicitudes que emita , me sean notificadas con tiempo para dar respuesta oportuna a las mismas a través de los correos electrónicos. fabiangalindo112521@gmail.com o fgalindo@sena.edu.co
Nuevamente, envió programación mes de Abril conforme lo sugerido vía Whatsapp:
Documentos Adjuntos:
1- Planeación de Cursos(Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
2-Solicitud de Cursos (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
3-Formato de Inscripción de Empresa con NIT de la JAC. (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
Agradezco su colaboración con la presente solicitud.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

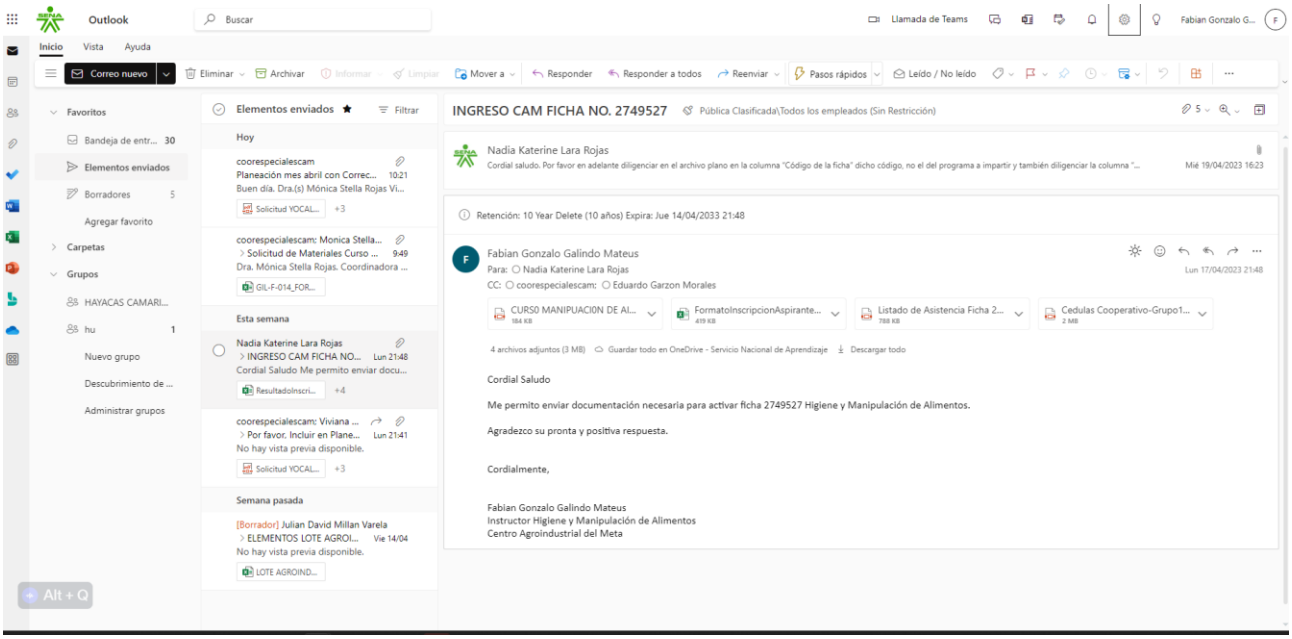

Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Fabian Gonzalo G...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
HAYACAS CAMARI...
hu 1
Nuevo grupo
Descubrimiento de ...
Administrar grupos
Elementos enviados
Filtrar
Hoy
coorespecialescam
Planeación mes abril con Correc... 10:21
Buen día. Dra.(s) Mónica Stella Rojas Vi...
Solicitud YOCAL... +3
coorespecialescam; Monica Stella...
Solicitud de Materiales Curso ... 9:49
Dra. Mónica Stella Rojas. Coordinadora ...
GIL-F-014_FOR...
Esta semana
Nadia Katerine Lara Rojas
INGRESO CAM FICHA NO... Lun 21:48
Cordial Saludo Me permito enviar docu...
ResultadoInscri... +4
coorespecialescam; Viviana ...
Por favor, Incluir en Plane... Lun 21:41
No hay vista previa disponible.
Solicitud YOCAL... +3
Semana pasada
[Borrador] Julian David Millan Varela
ELEMENTOS LOTE AGROI... Vie 14/04
No hay vista previa disponible.
LOTE AGROIND...
Alt + Q
INGRESO CAM FICHA NO. 2749527
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Nadia Katerine Lara Rojas
Cordial saludo. Por favor en adelante diligenciar en el archivo plano en la columna "Código de la ficha" dicho código, no el del programa a impartir y también diligenciar la columna "...
Mié 19/04/2023 16:23
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 14/04/2033 21:48
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: Nadia Katerine Lara Rojas
CC: coorespecialescam; Eduardo Garzon Morales
Lun 17/04/2023 21:48
CURSO MANIPUACION DE AL...
FormatoInscripcionAspirante...
Listado de Asistencia Ficha 2...
Cedulas Cooperativo-Grupo1...
4 archivos adjuntos (3 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Cordial Saludo
Me permito enviar documentación necesaria para activar ficha 2749527 Higiene y Manipulación de Alimentos.
Agradezco su pronta y positiva respuesta.
Cordialmente,
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta


Gmail
in:sent
Redactar
Recibidos 318
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 3
Más
Etiquetas
1 de 13
PLANEACIÓN CURSO HIGIENE y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - FABIAN GALINDO
FABIAN GALINDO MATEUS <fabiangalindo112521@gmail.com>
para Viviana, msrojash
21 mar 2023, 14:28 (hace 1 día)
Cordial Saludo,
De acuerdo a lo orientado y concertado con la Coordinadora Monica Stella; envió los documentos solicitados para la creación de los programas de formación complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos.
Anexo 1 . Programación 1 y 2 cursos
Anexo 2. Carta de solicitud Barrio Cooperativo Jose Otter
Agradezco la colaboración
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Inegneiro de Alimentos
Auditor BPM-HACCP
2 archivos adjuntos• Analizado por Gmail

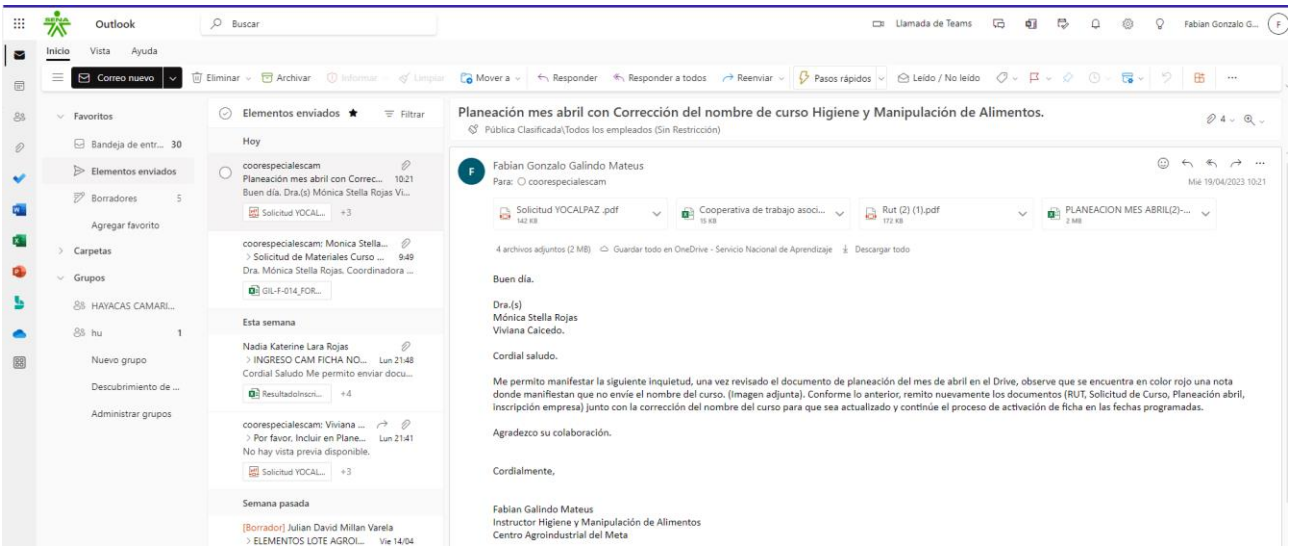

Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
HAYACAS CAMARI...
hu 1
Nuevo grupo
Descubrimiento de ...
Administrar grupos
Elementos enviados
Filtrar
Hoy
coorespecialescam
Planeación mes abril con Correc... 10:21
Buen día. Dra.(s) Mónica Stella Rojas Vi...
coorespecialescam: Monica Stella...
Solicitud de Materiales Curso ... 9:49
Dra. Mónica Stella Rojas. Coordinadora ...
Esta semana
Nadia Katerine Lara Rojas
INGRESO CAM FICHA NO... Lun 21:48
Cordial Saludo Me permito enviar docu...
coorespecialescam: Viviana ...
Por favor, Incluir en Plane... Lun 21:41
No hay vista previa disponible.
Semana pasada
[Borrador] Julian David Millan Varela
ELEMENTOS LOTE AGROI... Vie 14/04
No hay vista previa disponible.
Planeación mes abril con Corrección del nombre de curso Higiene y Manipulación de Alimentos.
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: coorespecialescam
Mié 19/04/2023 10:21
Solicitud YOCALPAZ .pdf
Cooperativa de trabajo asoci...
Rut (2) (1).pdf
PLANEACION MES ABRIL(2)-...
4 archivos adjuntos (2 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Buen día.
Dra.(s)
Mónica Stella Rojas
Viviana Caicedo.
Cordial saludo.
Me permito manifestar la siguiente inquietud, una vez revisado el documento de planeación del mes de abril en el Drive, observe que se encuentra en color rojo una nota donde manifiestan que no envie el nombre del curso. (Imagen adjunta). Conforme lo anterior, remito nuevamente los documentos (RUT, Solicitud de Curso, Planeación abril, inscripción empresa) junto con la corrección del nombre del curso para que sea actualizado y continúe el proceso de activación de ficha en las fechas programadas.
Agradezco su colaboración.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

ANEXO 4.

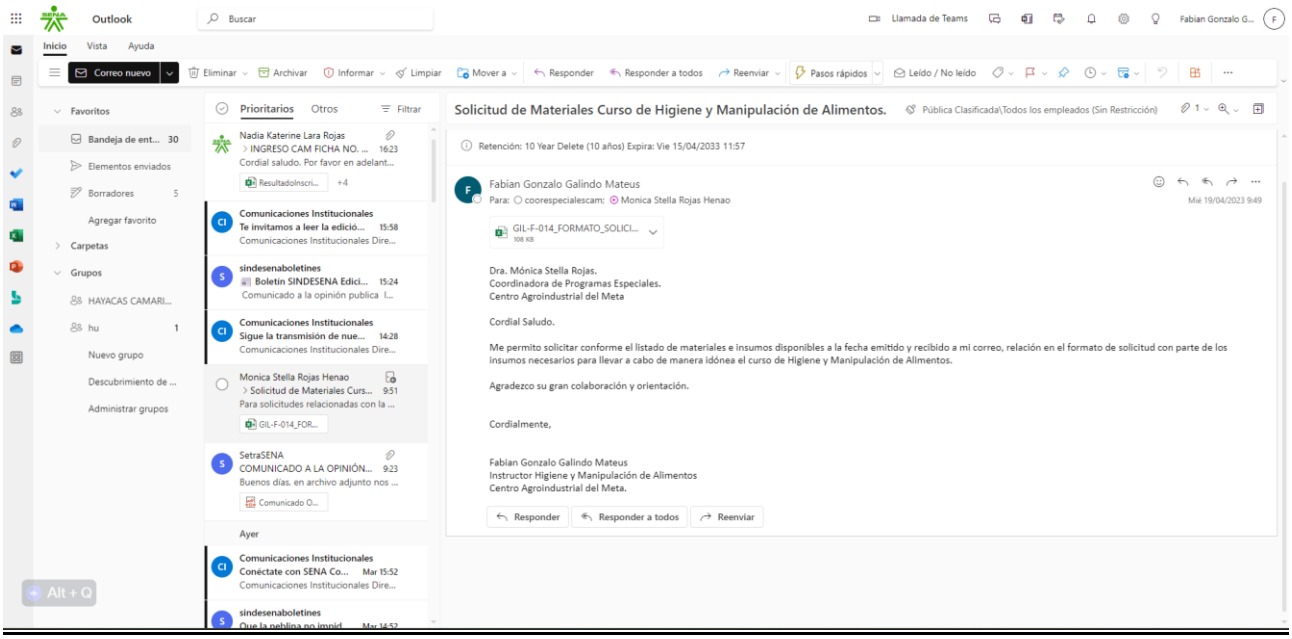

Gmail
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
Solicitud de Información-Planeación de Cursos-Higiene y Manipulación de Alimentos
FABIAN GALINDO MATEUS
Viviana Cordial saludo. Una vez revisado el Drive con la Planeación del curso, tengo las siguientes inquietudes las cuales agradezco me puedan regalar su orient
FABIAN GALINDO MATEUS
Buena Tarde
Doctora(s)
Monica Stela Rojas Henao
Viviana Marcela Caicedo
Cordial Saludo,
Quiero manifestar mi preocupación con las solicitudes que he enviado para activación de fichas, he cumplido con los tiempos correspondientes y veo que no son atendidos de manera oportuna, llevando a dificultades con los aspirantes al curso de formación, generando el desinterés por la falta de articulación interna en los procesos de programación de fechas de inicio de curso. Situación que afecta la labor diaria y la credibilidad en la gestión adelantada como representante del SENA ante las diferentes empresas, asociaciones, JAC, Fundaciones etc.
Mi solicitud para activación de curso la envié a su correo yoalcedou@sena.edu.co el día 21 de marzo del presente año, la cual no recibí respuesta, solo la invitación el día 04 de abril para ver programación en DRIVE y estar atento a la activación. El día 05 de abril, una vez revisada la programación en el Drive, solicite a través de whatsapp y correo electrónico orientacion si tenía que realizar algún ajuste adicional, ya que mis dos cursos presentados estaban en color azul en la plantilla excel, con el fin de realizar los cambios necesarios a tiempo y lograr cumplir con la programación de los cursos para la segunda y tercera semana del de abril. No recibí respuesta de novedades en mi solicitud. Vale la pena mencionar que la JAC del barrio cooperativo, ha recibido cursos de formación complementaria y manifestaron haber hecho registro ante la regional Meta.
El día 10 de abril, me presenté personalmente para resolver la situación en horas de la mañana y pregunté si debía corregir algo o si me faltaba algún documento a lo cual me contestaron que en horas de la tarde se activaba la ficha de formación sin novedad. Recibí un mensaje de su parte vía whastapp sobre las 2pm de la tarde donde se me informa que debía diligenciar la inscripción de la empresa(JAC del Barrio Cooperativo) para poder activar la ficha correspondiente a la planeación establecida en el Drive, recibí el archivo y una vez diligenciado envíe el archivo sobre las 3pm a su Whatsapp. Sobre las 3:50pm me notifica que por no haber incluido el NIT en el archivo, ya no pueden crear las fichas para el día 11 de abril y adicional debía volver a ajustar las fechas, todo el proceso de solicitud que realiza a tiempo, no llegó a feliz término por el mal diligenciamiento de un documento situación que me lleva nuevamente a reprogramar con los aspirantes al curso, generando molestias y hasta la no asistencia de un porcentaje de aspirantes al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos.
Entiendo las dificultades presentadas por la carga laboral que representa la puesta en marcha de estos cursos de formación en plataforma, se que están haciendo el máximo esfuerzo para normalizar los procesos y me uno a que continuemos en esa mejora continua para el cumplimiento de las metas como equipo de trabajo 2023 y fortalecimiento de la imagen de la institución más querida por los Colombianos.
Solicito por favor que las novedades informativas de activación de fichas y de corrección de documentos que presenten las solicitudes que emita , me sean notificadas con tiempo para dar respuesta oportuna a las mismas a través de los correos electrónicos. fabiangalindo112521@gmail.com o fgalindo@sena.edu.co
Nuevamente, envió programación mes de Abril conforme lo sugerido vía Whatsapp:
Documentos Adjuntos:
1- Planeación de Cursos(Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
2-Solicitud de Cursos (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
3-Formato de Inscripción de Empresa con NIT de la JAC. (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
Agradezco su colaboración con la presente solicitud.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta


Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Fabian Gonzalo G...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
HAYACAS CAMARI...
hu 1
Nuevo grupo
Descubrimiento de ...
Administrar grupos
Elementos enviados
Filtrar
Hoy
coorespecialescam
Planeación mes abril con Correc... 10:21
Buen día. Dra.(s) Mónica Stella Rojas Vi...
Solicitud YOCAL... +3
coorespecialescam; Monica Stella...
Solicitud de Materiales Curso ... 9:49
Dra. Mónica Stella Rojas. Coordinadora ...
GIL-F-014_FOR...
Esta semana
Nadia Katerine Lara Rojas
INGRESO CAM FICHA NO... Lun 21:48
Cordial Saludo Me permito enviar docu...
ResultadoInscri... +4
coorespecialescam; Viviana ...
Por favor, Incluir en Plane... Lun 21:41
No hay vista previa disponible.
Solicitud YOCAL... +3
Semana pasada
[Borrador] Julian David Millan Varela
ELEMENTOS LOTE AGROI... Vie 14/04
No hay vista previa disponible.
LOTE AGROIND...
Alt + Q
INGRESO CAM FICHA NO. 2749527
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Nadia Katerine Lara Rojas
Cordial saludo. Por favor en adelante diligenciar en el archivo plano en la columna "Código de la ficha" dicho código, no el del programa a impartir y también diligenciar la columna "...
Mié 19/04/2023 16:23
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 14/04/2033 21:48
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: Nadia Katerine Lara Rojas
CC: coorespecialescam; Eduardo Garzon Morales
Lun 17/04/2023 21:48
CURSO MANIPUACION DE AL...
FormatoInscripcionAspirante...
Listado de Asistencia Ficha 2...
Cedulas Cooperativo-Grupo1...
4 archivos adjuntos (3 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Cordial Saludo
Me permito enviar documentación necesaria para activar ficha 2749527 Higiene y Manipulación de Alimentos.
Agradezco su pronta y positiva respuesta.
Cordialmente,
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

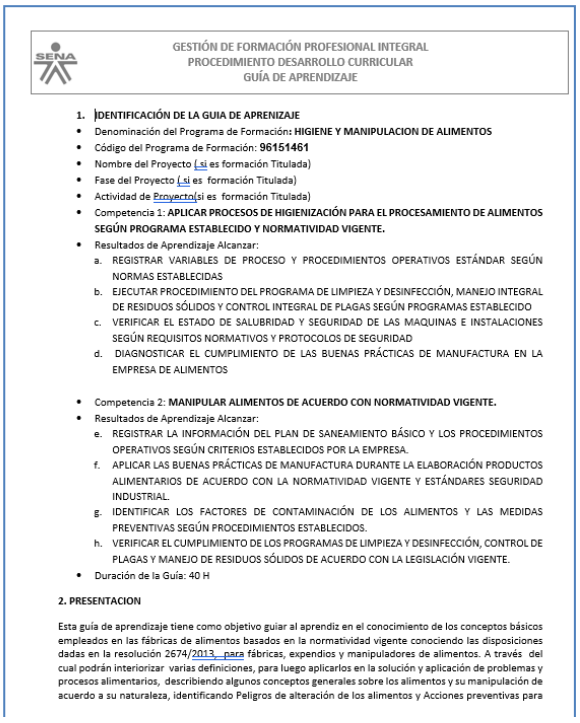

Gmail
in:sent
Redactar
Recibidos 318
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 3
Más
Etiquetas
1 de 13
PLANEACIÓN CURSO HIGIENE y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - FABIAN GALINDO
FABIAN GALINDO MATEUS <fabiangalindo112521@gmail.com>
para Viviana, msrojash
21 mar 2023, 14:28 (hace 1 día)
Cordial Saludo,
De acuerdo a lo orientado y concertado con la Coordinadora Monica Stella; envió los documentos solicitados para la creación de los programas de formación complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos.
Anexo 1 . Programación 1 y 2 cursos
Anexo 2. Carta de solicitud Barrio Cooperativo Jose Otter
Agradezco la colaboración
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Inegneiro de Alimentos
Auditor BPM-HACCP
2 archivos adjuntos• Analizado por Gmail


Outlook
Buscar
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Responder
Responder a todos
Reenviar
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
Elementos enviados
Hoy
Esta semana
Semana pasada
Planeación mes abril con Corrección del nombre de curso Higiene y Manipulación de Alimentos.
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: coorespecialescam
Buen día.
Dra.(s)
Mónica Stella Rojas
Viviana Caicedo.
Cordial saludo.
Me permito manifestar la siguiente inquietud, una vez revisado el documento de planeación del mes de abril en el Drive, observe que se encuentra en color rojo una nota donde manifiestan que no envíe el nombre del curso. (Imagen adjunta). Conforme lo anterior, remito nuevamente los documentos (RUT, Solicitud de Curso, Planeación abril, inscripción empresa) junto con la corrección del nombre del curso para que sea actualizado y continúe el proceso de activación de ficha en las fechas programadas.
Agradezco su colaboración.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

ANEXO 5.



ANEXO 6.



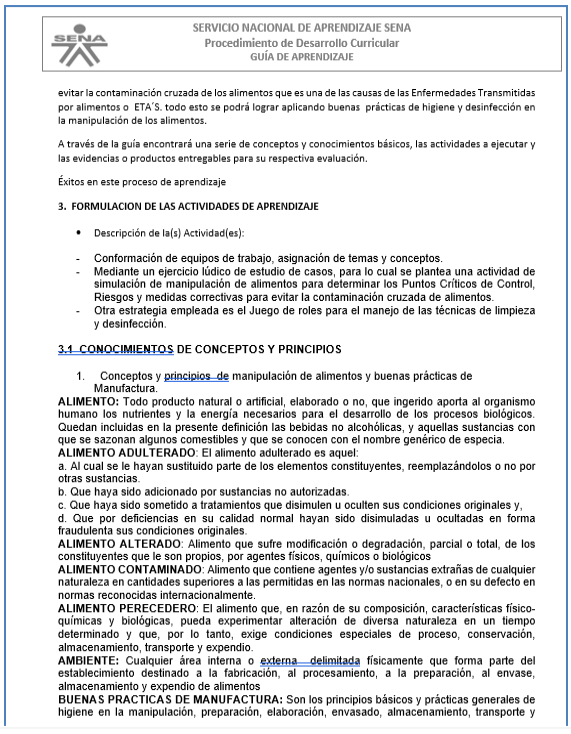
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE**
- Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia 1: **APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  a. REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
  b. EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
  c. VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
  d. DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

- Competencia 2: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  e. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
  f. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
  g. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
  h. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Duración de la Guía: 40 H

2. PRESENTACION

Esta guía de aprendizaje tiene como objetivo guiar al aprendiz en el conocimiento de los conceptos básicos empleados en las fábricas de alimentos basados en la normatividad vigente conociendo las disposiciones dadas en la resolución 2674/2013, para fábricas, expendios y manipuladores de alimentos. A través del cual podrán interiorizar varias definiciones, para luego aplicarlos en la solución y aplicación de problemas y procesos alimentarios, describiendo algunos conceptos generales sobre los alimentos y su manipulación de acuerdo a su naturaleza, identificando Peligros de alteración de los alimentos y Acciones preventivas para



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

evitar la contaminación cruzada de los alimentos que es una de las causas de las Enfermedades Transmitidas por alimentos o ETA´S. todo esto se podrá lograr aplicando buenas prácticas de higiene y desinfección en la manipulación de los alimentos.

A través de la guía encontrará una serie de conceptos y conocimientos básicos, las actividades a ejecutar y las evidencias o productos entregables para su respectiva evaluación.

Éxitos en este proceso de aprendizaje

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

- Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos.
- Mediante un ejercicio lúdico de estudio de casos, para lo cual se plantea una actividad de simulación de manipulación de alimentos para determinar los Puntos Críticos de Control, Riesgos y medidas correctivas para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- Otra estrategia empleada es el Juego de roles para el manejo de las técnicas de limpieza y desinfección.

3.1 CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

1. Conceptos y principios de manipulación de alimentos y buenas prácticas de Manufactura.

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. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:
a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos
ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 3	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Dependencia 911745 Centro Agroindustrial del Meta
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	**Monica Stella Rojas Henao**
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4747118
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios
OBJETO:	Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro Agroindustrial del Meta de la Línea presupuestal Regular en los niveles Titulada, complementaria y/o Virtual de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución
VALOR:	DIECISIETE MILLONES QUINIENTO CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($17.550.000) COP
CONTRATISTA:	FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS
NIT:	1121828845
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Villavicencio
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	
FECHA DE INICIO:	13 de marzo de 2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	22 de julio de 2023
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 17.550.000 COP
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 6.710.000 COP
PRÓRROGA No:	N/A
ADICIÓN No:	N/A
SUSPENSIÓN No:	N/A
FORMA DE PAGO:	Se fija como valor total para los contratos la suma de DIECISIETE MILLONES QUINIENTO CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($17.550.000) COP. Se pagará de la siguiente forma: a) Un primer pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de marzo de 2023 por valor de 2.990.000. B) tres (3) pagos iguales de abril a junio de 2023 por valor de tres millones novecientos mil pesos ($3.900.000) cada uno. c) un pago final por dieciséis (16) días del mes de julio por valor de 2.860.000.

Obligaciones Generales:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Se realizo la actualización en plataforma SIGEO 2.	No hay evidencia.
2	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	En el presente periodo se dio cumplimiento oportuno a los protocolos de bioseguridad y sanitarios conforme al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos con el fin de garantizar la adopción e implementación por parte de los aprendices.	No hay evidencia.
3	Cumplir con el "Código de Ética del SENA"	Se cumplió con el código de ética del SENA en los escenarios donde se llevaron a cabo los cursos de formación complementaria. Fichas: No. **2768082-Cabuyaro, Meta ASOMUPUA**-No.2769280 Acacias Urbano, La normal-No. Acacias rurales y Junta de Acción Comunal Barrio Alborada, Villavicencio.	No hay evidencia.
4	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	En le presente periodo se dio cumplimiento oportuno al sistema de gestión y gestión de autocontrol los cursos de formación complementaria. Fichas: No. **2768082-Cabuyaro, Meta ASOMUPUA**-No.2769280 Acacias Urbano, La normal-No. Acacias rurales y Junta de Acción Comunal Barrio Alborada, Villavicencio.	**Anexo 1-Registro fotográfico de la formación presencial.**
5	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén	Para el presente periodo se dieron especial uso y cuidado a los bienes disponibles para llevar a cabo la ejecución de los cursos de formación.	No hay evidencia.
6	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Se cumplió con la disponibilidad para desplazarme a los diversos lugares solicitados a la Coordinación.	Se realizaron las llamadas de concertación para establecer programación y desplazamiento a dar formación a la Vereda Guayabal de Upia. Vereda de acacias Montelíbano, el

			resguardo, JAC de la alborada
7	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se realizo informes de ejecución periodo mayo conforme la ejecución del contrato.	Ver GTH-F-062-V09

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Durante encuentro presencial con los aprendices de la ***Junta de Acción Comunal del Barrio Cooperativo, ASOMUPIA de Cabuyaro, Meta, JAC de la alborada.*** *donde* se establecieron escenarios de participación y se aplicaron los presaberes para determinar los estilos y ritmos de aprendizajes.	Anexo 2- Registro fotográfico de la formación presencial.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Se imparte formación en las aulas asignadas de acuerdo a la programación enviada a la coordinación de programas especiales para su debida autorización y creación de las fichas, aplicando todos los protocolos del Sistema Institucional de Gestión Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión. Fichas de formación	Anexo 3.- Registro fotográfico con las solicitudes enviadas a través de correo

		complementaria. Para el presente periodo se ejecutaron cursos de formación complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos dando cumplimiento a las solicitudes deformación de la Junta de Acción Comunal del Barrio Cooperativo, la asociación ASOMUPIA y convenio SENA-Alcaldía de Acacias.	
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se adelanto la gestión ante el profesional de apoyo de programas especiales Viviana Caicedo. Se enviaron los documentos a los siguientes correos electrónicos vcaicedou@sena.edu.co msrojash@sena.edu.co correspecialescam@sena.edu.co	Anexo 4-Registro fotográfico con las solicitudes enviadas a través del correo
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	Se adelanto la verificación en el sistema de gestión académica de los participantes validando de que estos se encuentren en estado en formación	No hay evidencia.
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran	Se realizaron encuentro con la comunidad con el fin de realizar el acopio oportuno de los documentos de identificación para los autocontroles de los cursos de	No hay evidencia.

		formación complementaria. Fichas: No. 2749527-No.2753545 y las otras dos (2) fichas de la Corporación YACOLPAZ	
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad. Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el presente me puse a disposición de la coordinadora para apoyar los diferentes procesos y tramites	No hay evidencia.

19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta	Para el presente periodo se atendieron las orientaciones emitidas por la Coordinadora y el apoyo a coordinación en cuanto a las fechas de entregas de cuentas, solicitud de cursos y activación de fichas de formación complementaria.	No hay evidencia.
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.	Para el presente periodo se realizó la solicitud de materiales e insumos necesarios para llevar a cabo la formación profesional integral.	Anexo 5.- Solicitud de Materiales de Formación.
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	Para el presente periodo se promovió con aprendices las actividades y materiales bibliográficos digitales a los aprendices la Consulta de material bibliográfico, de la bilioteca virtual SENA en las actividades de aprendizaje.	Anexo 6- guías de Aprendizaje.
24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No hay evidencia.
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente periodo no fue necesario realizar dicha actividad.	No hay evidencia.

FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
MARZO	77432-975679	**$ 2.990.000 COP**	**$ 2.990.000 COP**	**14.540.000**	**25%**		
ABRIL	34882-798346	**$ 3.900.000 COP**	**$ 3.900.000 COP**	**10.610.000**	**50%**		
MAYO		**$ 3.900.000 COP**	**$ 3.900.000 COP**	**6.710.000**	**75%**		

OBSERVACIONES

Elaboró: Monica Stella Rojas Henao

.Revisó: Viviana Caicedo

Evidencias en 7 folios

ANEXO 1.











ANEXO 2.



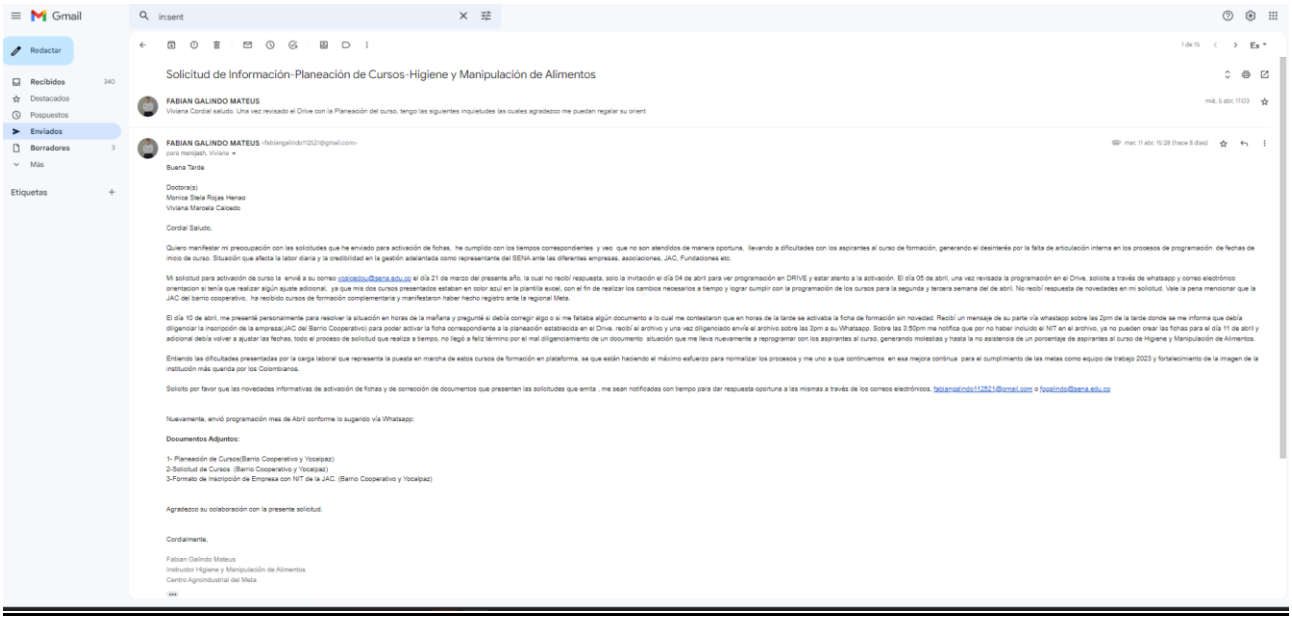


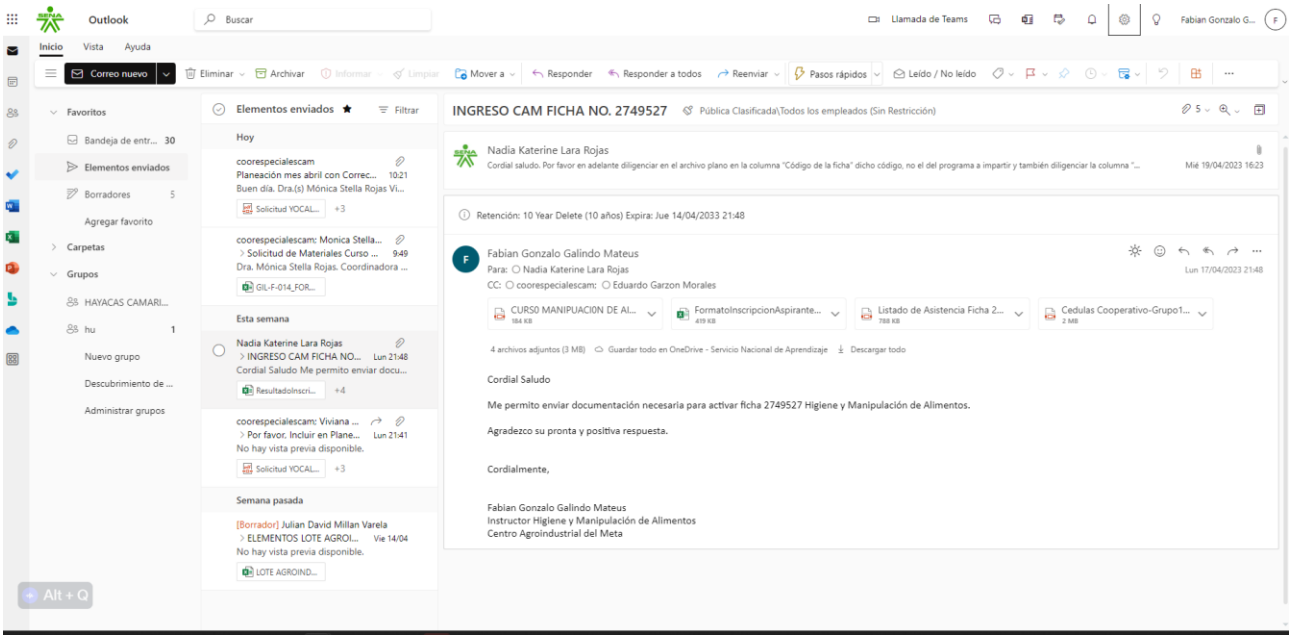




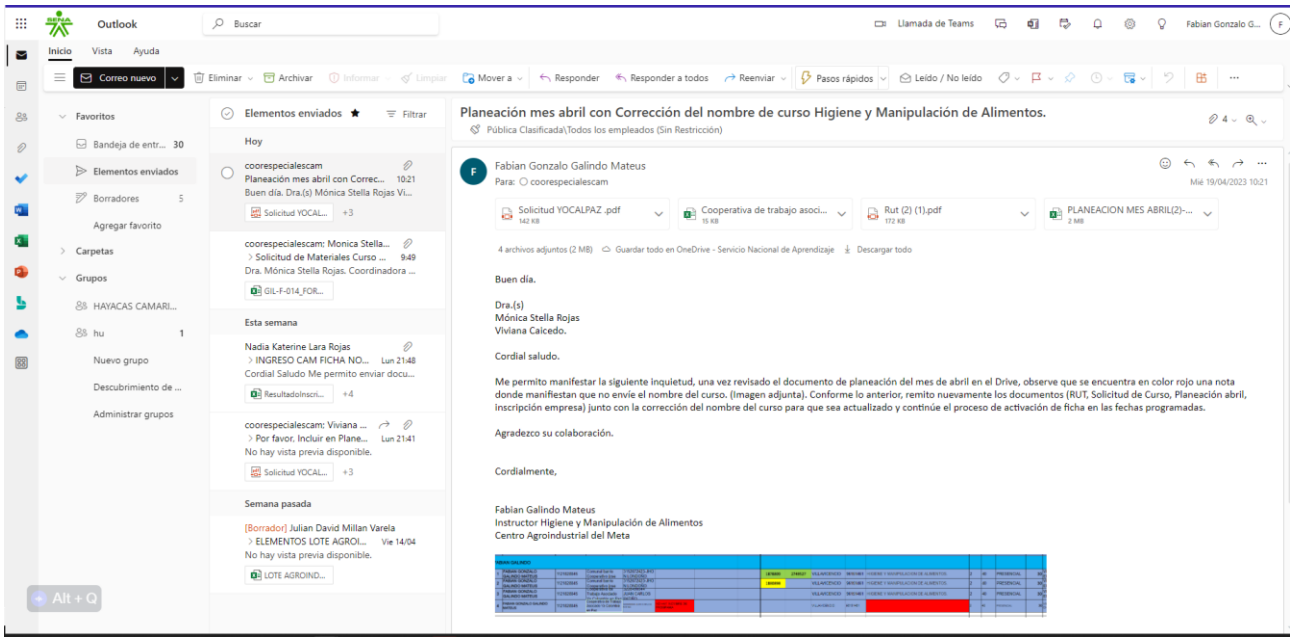

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ANEXO 3.

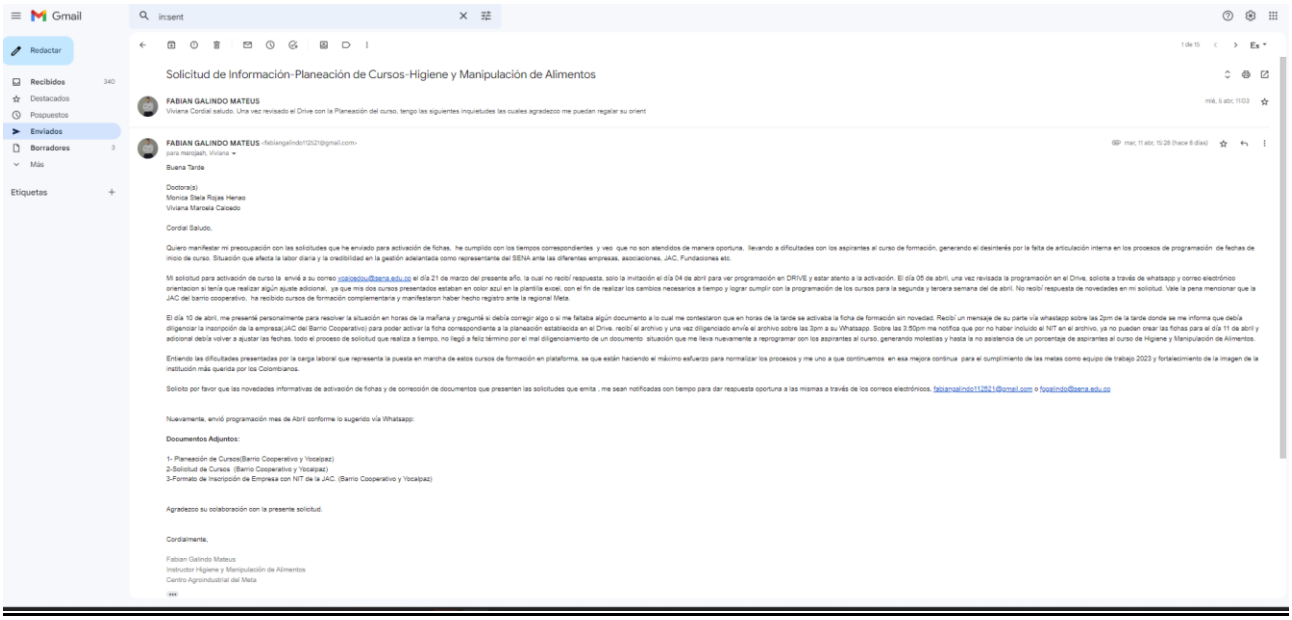

Gmail
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
Solicitud de Información-Planeación de Cursos-Higiene y Manipulación de Alimentos
FABIAN GALINDO MATEUS
Viviana Cordial saludo. Una vez revisado el Drive con la Planeación del curso, tengo las siguientes inquietudes las cuales agradezco me puedan regalar su orient
FABIAN GALINDO MATEUS
Buena Tarde
Doctora(s)
Monica Stela Rojas Henao
Viviana Marcela Caicedo
Cordial Saludo,
Quiero manifestar mi preocupación con las solicitudes que he enviado para activación de fichas, he cumplido con los tiempos correspondientes y veo que no son atendidos de manera oportuna, llevando a dificultades con los aspirantes al curso de formación, generando el desinterés por la falta de articulación interna en los procesos de programación de fechas de inicio de curso. Situación que afecta la labor diaria y la credibilidad en la gestión adelantada como representante del SENA ante las diferentes empresas, asociaciones, JAC, Fundaciones etc.
Mi solicitud para activación de curso la envié a su correo vcaicedou@sena.edu.co el día 21 de marzo del presente año, la cual no recibí respuesta, solo la invitación el día 04 de abril para ver programación en DRIVE y estar atento a la activación. El día 05 de abril, una vez revisada la programación en el Drive, solicite a través de whatsapp y correo electrónico orientacion si tenía que realizar algún ajuste adicional, ya que mis dos cursos presentados estaban en color azul en la plantilla excel, con el fin de realizar los cambios necesarios a tiempo y lograr cumplir con la programación de los cursos para la segunda y tercera semana del de abril. No recibí respuesta de novedades en mi solicitud. Vale la pena mencionar que la JAC del barrio cooperativo, ha recibido cursos de formación complementaria y manifestaron haber hecho registro ante la regional Meta.
El día 10 de abril, me presenté personalmente para resolver la situación en horas de la mañana y pregunté si debía corregir algo o si me faltaba algún documento a lo cual me contestaron que en horas de la tarde se activaba la ficha de formación sin novedad. Recibí un mensaje de su parte vía whastapp sobre las 2pm de la tarde donde se me informa que debía diligenciar la inscripción de la empresa(JAC del Barrio Cooperativo) para poder activar la ficha correspondiente a la planeación establecida en el Drive, recibí el archivo y una vez diligenciado envíe el archivo sobre las 3pm a su Whatsapp. Sobre las 3:50pm me notifica que por no haber incluido el NIT en el archivo, ya no pueden crear las fichas para el día 11 de abril y adicional debía volver a ajustar las fechas, todo el proceso de solicitud que realiza a tiempo, no llegó a feliz término por el mal diligenciamiento de un documento situación que me lleva nuevamente a reprogramar con los aspirantes al curso, generando molestias y hasta la no asistencia de un porcentaje de aspirantes al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos.
Entiendo las dificultades presentadas por la carga laboral que representa la puesta en marcha de estos cursos de formación en plataforma, se que están haciendo el máximo esfuerzo para normalizar los procesos y me uno a que continuemos en esa mejora continua para el cumplimiento de las metas como equipo de trabajo 2023 y fortalecimiento de la imagen de la institución más querida por los Colombianos.
Solicito por favor que las novedades informativas de activación de fichas y de corrección de documentos que presenten las solicitudes que emita , me sean notificadas con tiempo para dar respuesta oportuna a las mismas a través de los correos electrónicos. fabiangalindo112521@gmail.com o fgalindo@sena.edu.co
Nuevamente, envió programación mes de Abril conforme lo sugerido vía Whatsapp:
Documentos Adjuntos:
1- Planeación de Cursos(Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
2-Solicitud de Cursos (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
3-Formato de Inscripción de Empresa con NIT de la JAC. (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
Agradezco su colaboración con la presente solicitud.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

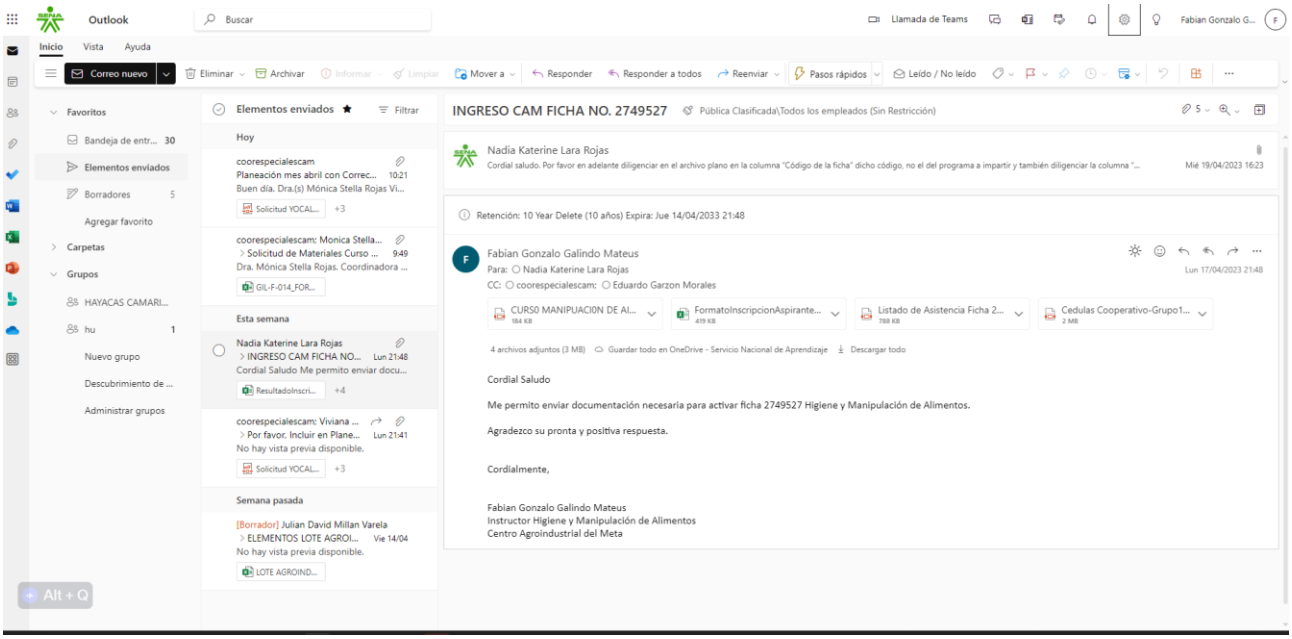

Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Fabian Gonzalo G...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
HAYACAS CAMARI...
hu 1
Nuevo grupo
Descubrimiento de ...
Administrar grupos
Elementos enviados
Filtrar
Hoy
coorespecialescam
Planeación mes abril con Correc... 10:21
Buen día. Dra.(s) Mónica Stella Rojas Vi...
Solicitud YOCAL... +3
coorespecialescam; Monica Stella...
Solicitud de Materiales Curso ... 9:49
Dra. Mónica Stella Rojas. Coordinadora ...
GIL-F-014_FOR...
Esta semana
Nadia Katerine Lara Rojas
INGRESO CAM FICHA NO... Lun 21:48
Cordial Saludo Me permito enviar docu...
ResultadoInscri... +4
coorespecialescam; Viviana ...
Por favor, Incluir en Plane... Lun 21:41
No hay vista previa disponible.
Solicitud YOCAL... +3
Semana pasada
[Borrador] Julian David Millan Varela
ELEMENTOS LOTE AGROI... Vie 14/04
No hay vista previa disponible.
LOTE AGROIND...
Alt + Q
INGRESO CAM FICHA NO. 2749527
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Nadia Katerine Lara Rojas
Cordial saludo. Por favor en adelante diligenciar en el archivo plano en la columna "Código de la ficha" dicho código, no el del programa a impartir y también diligenciar la columna "...
Mié 19/04/2023 16:23
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 14/04/2033 21:48
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: Nadia Katerine Lara Rojas
CC: coorespecialescam; Eduardo Garzon Morales
Lun 17/04/2023 21:48
CURSO MANIPUACION DE AL...
FormatoInscripcionAspirante...
Listado de Asistencia Ficha 2...
Cedulas Cooperativo-Grupo1...
4 archivos adjuntos (3 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Cordial Saludo
Me permito enviar documentación necesaria para activar ficha 2749527 Higiene y Manipulación de Alimentos.
Agradezco su pronta y positiva respuesta.
Cordialmente,
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta


Gmail
in:sent
Redactar
Recibidos 318
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 3
Más
Etiquetas
1 de 13
PLANEACIÓN CURSO HIGIENE y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - FABIAN GALINDO
FABIAN GALINDO MATEUS <fabiangalindo112521@gmail.com>
para Viviana, msrojash
21 mar 2023, 14:28 (hace 1 día)
Cordial Saludo,
De acuerdo a lo orientado y concertado con la Coordinadora Monica Stella; envió los documentos solicitados para la creación de los programas de formación complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos.
Anexo 1 . Programación 1 y 2 cursos
Anexo 2. Carta de solicitud Barrio Cooperativo Jose Otter
Agradezco la colaboración
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Inegneiro de Alimentos
Auditor BPM-HACCP
2 archivos adjuntos• Analizado por Gmail

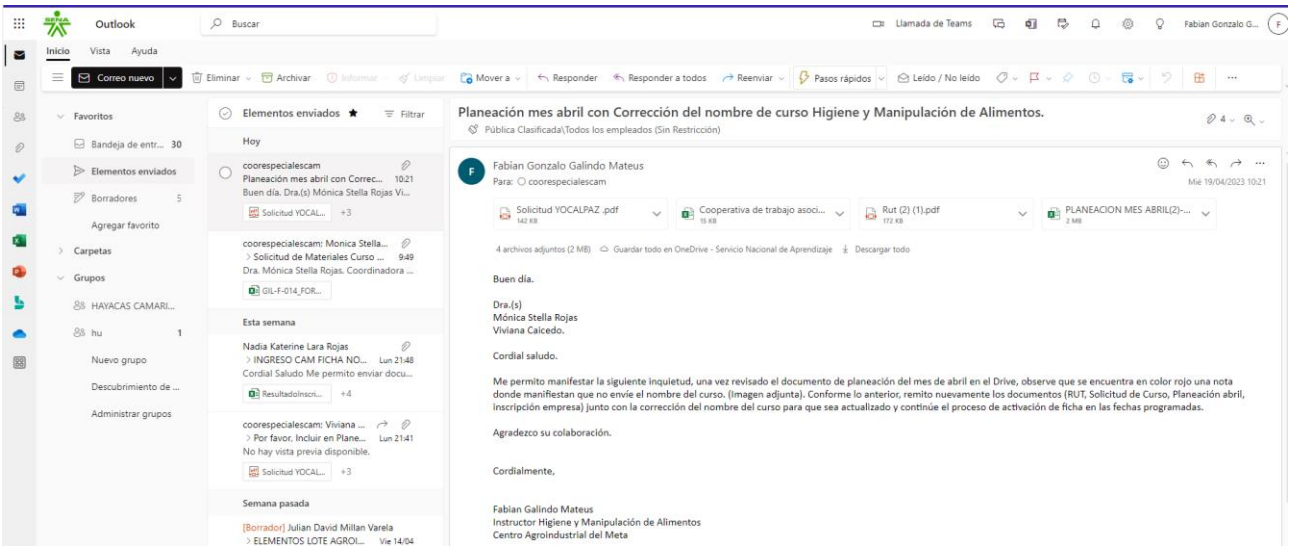

Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
HAYACAS CAMARI...
hu 1
Nuevo grupo
Descubrimiento de ...
Administrar grupos
Elementos enviados
Filtrar
Hoy
coorespecialescam
Planeación mes abril con Correc... 10:21
Buen día. Dra.(s) Mónica Stella Rojas Vi...
coorespecialescam: Monica Stella...
Solicitud de Materiales Curso ... 9:49
Dra. Mónica Stella Rojas. Coordinadora ...
Esta semana
Nadia Katerine Lara Rojas
INGRESO CAM FICHA NO... Lun 21:48
Cordial Saludo Me permito enviar docu...
coorespecialescam: Viviana ...
Por favor, Incluir en Plane... Lun 21:41
No hay vista previa disponible.
Semana pasada
[Borrador] Julian David Millan Varela
ELEMENTOS LOTE AGROI... Vie 14/04
No hay vista previa disponible.
Planeación mes abril con Corrección del nombre de curso Higiene y Manipulación de Alimentos.
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: coorespecialescam
Mié 19/04/2023 10:21
Solicitud YOCALPAZ .pdf
Cooperativa de trabajo asoci...
Rut (2) (1).pdf
PLANEACION MES ABRIL(2)-...
4 archivos adjuntos (2 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Buen día.
Dra.(s)
Mónica Stella Rojas
Viviana Caicedo.
Cordial saludo.
Me permito manifestar la siguiente inquietud, una vez revisado el documento de planeación del mes de abril en el Drive, observe que se encuentra en color rojo una nota donde manifiestan que no envie el nombre del curso. (Imagen adjunta). Conforme lo anterior, remito nuevamente los documentos (RUT, Solicitud de Curso, Planeación abril, inscripción empresa) junto con la corrección del nombre del curso para que sea actualizado y continúe el proceso de activación de ficha en las fechas programadas.
Agradezco su colaboración.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

ANEXO 4.

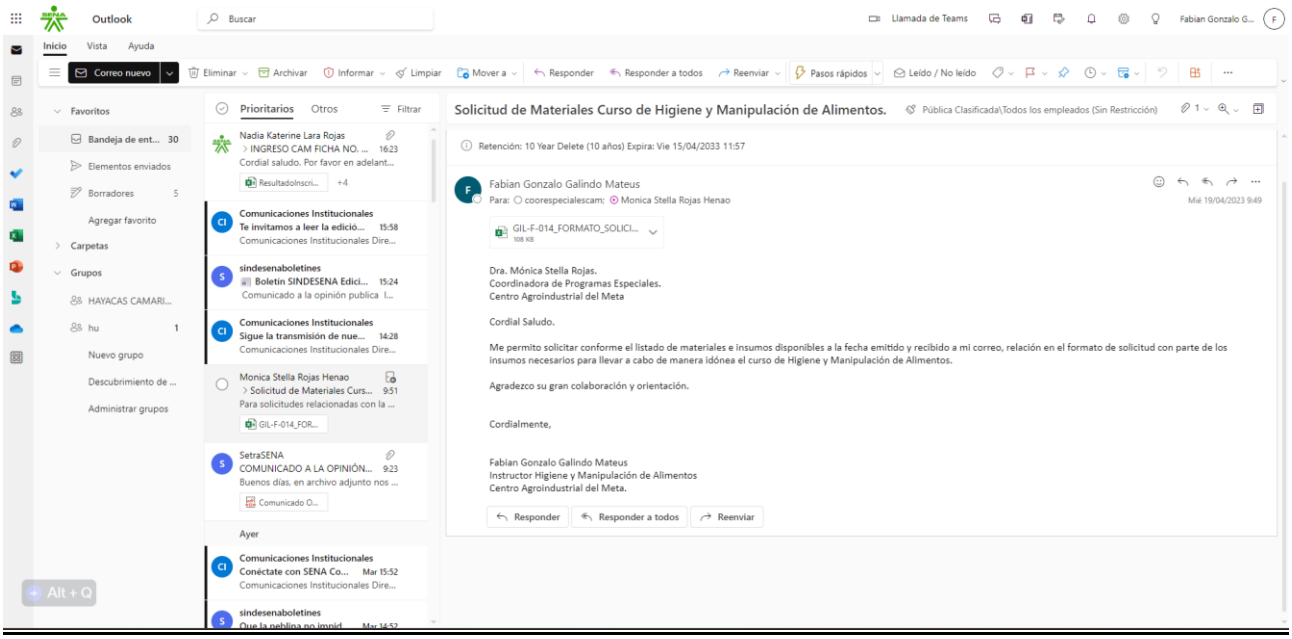

Gmail
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
Solicitud de Información-Planeación de Cursos-Higiene y Manipulación de Alimentos
FABIAN GALINDO MATEUS
Viviana Cordial saludo. Una vez revisado el Drive con la Planeación del curso, tengo las siguientes inquietudes las cuales agradezco me puedan regalar su orient
FABIAN GALINDO MATEUS
Buena Tarde
Doctora(s)
Monica Stela Rojas Henao
Viviana Marcela Caicedo
Cordial Saludo,
Quiero manifestar mi preocupación con las solicitudes que he enviado para activación de fichas, he cumplido con los tiempos correspondientes y veo que no son atendidos de manera oportuna, llevando a dificultades con los aspirantes al curso de formación, generando el desinterés por la falta de articulación interna en los procesos de programación de fechas de inicio de curso. Situación que afecta la labor diaria y la credibilidad en la gestión adelantada como representante del SENA ante las diferentes empresas, asociaciones, JAC, Fundaciones etc.
Mi solicitud para activación de curso la envié a su correo yoalcedou@sena.edu.co el día 21 de marzo del presente año, la cual no recibí respuesta, solo la invitación el día 04 de abril para ver programación en DRIVE y estar atento a la activación. El día 05 de abril, una vez revisada la programación en el Drive, solicite a través de whatsapp y correo electrónico orientacion si tenía que realizar algún ajuste adicional, ya que mis dos cursos presentados estaban en color azul en la plantilla excel, con el fin de realizar los cambios necesarios a tiempo y lograr cumplir con la programación de los cursos para la segunda y tercera semana del de abril. No recibí respuesta de novedades en mi solicitud. Vale la pena mencionar que la JAC del barrio cooperativo, ha recibido cursos de formación complementaria y manifestaron haber hecho registro ante la regional Meta.
El día 10 de abril, me presenté personalmente para resolver la situación en horas de la mañana y pregunté si debía corregir algo o si me faltaba algún documento a lo cual me contestaron que en horas de la tarde se activaba la ficha de formación sin novedad. Recibí un mensaje de su parte vía whastapp sobre las 2pm de la tarde donde se me informa que debía diligenciar la inscripción de la empresa(JAC del Barrio Cooperativo) para poder activar la ficha correspondiente a la planeación establecida en el Drive, recibí el archivo y una vez diligenciado envíe el archivo sobre las 3pm a su Whatsapp. Sobre las 3:50pm me notifica que por no haber incluido el NIT en el archivo, ya no pueden crear las fichas para el día 11 de abril y adicional debía volver a ajustar las fechas, todo el proceso de solicitud que realiza a tiempo, no llegó a feliz término por el mal diligenciamiento de un documento situación que me lleva nuevamente a reprogramar con los aspirantes al curso, generando molestias y hasta la no asistencia de un porcentaje de aspirantes al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos.
Entiendo las dificultades presentadas por la carga laboral que representa la puesta en marcha de estos cursos de formación en plataforma, se que están haciendo el máximo esfuerzo para normalizar los procesos y me uno a que continuemos en esa mejora continua para el cumplimiento de las metas como equipo de trabajo 2023 y fortalecimiento de la imagen de la institución más querida por los Colombianos.
Solicito por favor que las novedades informativas de activación de fichas y de corrección de documentos que presenten las solicitudes que emita , me sean notificadas con tiempo para dar respuesta oportuna a las mismas a través de los correos electrónicos. fabiangalindo112521@gmail.com o fgalindo@sena.edu.co
Nuevamente, envió programación mes de Abril conforme lo sugerido vía Whatsapp:
Documentos Adjuntos:
1- Planeación de Cursos(Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
2-Solicitud de Cursos (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
3-Formato de Inscripción de Empresa con NIT de la JAC. (Barrio Cooperativo y Yocalpaz)
Agradezco su colaboración con la presente solicitud.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta


Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Fabian Gonzalo G...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
HAYACAS CAMARI...
hu 1
Nuevo grupo
Descubrimiento de ...
Administrar grupos
Elementos enviados
Filtrar
Hoy
coorespecialescam
Planeación mes abril con Correc... 10:21
Buen día. Dra.(s) Mónica Stella Rojas Vi...
Solicitud YOCAL... +3
coorespecialescam; Monica Stella...
Solicitud de Materiales Curso ... 9:49
Dra. Mónica Stella Rojas. Coordinadora ...
GIL-F-014_FOR...
Esta semana
Nadia Katerine Lara Rojas
INGRESO CAM FICHA NO... Lun 21:48
Cordial Saludo Me permito enviar docu...
ResultadoInscri... +4
coorespecialescam; Viviana ...
Por favor, Incluir en Plane... Lun 21:41
No hay vista previa disponible.
Solicitud YOCAL... +3
Semana pasada
[Borrador] Julian David Millan Varela
ELEMENTOS LOTE AGROI... Vie 14/04
No hay vista previa disponible.
LOTE AGROIND...
Alt + Q
INGRESO CAM FICHA NO. 2749527
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Nadia Katerine Lara Rojas
Cordial saludo. Por favor en adelante diligenciar en el archivo plano en la columna "Código de la ficha" dicho código, no el del programa a impartir y también diligenciar la columna "...
Mié 19/04/2023 16:23
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 14/04/2033 21:48
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: Nadia Katerine Lara Rojas
CC: coorespecialescam; Eduardo Garzon Morales
Lun 17/04/2023 21:48
CURSO MANIPUACION DE AL...
FormatoInscripcionAspirante...
Listado de Asistencia Ficha 2...
Cedulas Cooperativo-Grupo1...
4 archivos adjuntos (3 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Cordial Saludo
Me permito enviar documentación necesaria para activar ficha 2749527 Higiene y Manipulación de Alimentos.
Agradezco su pronta y positiva respuesta.
Cordialmente,
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

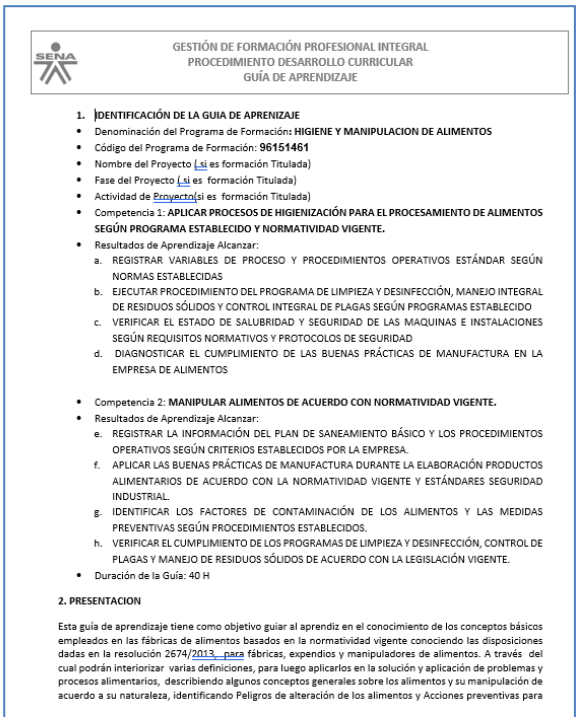

Gmail
in:sent
Redactar
Recibidos 318
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 3
Más
Etiquetas
1 de 13
PLANEACIÓN CURSO HIGIENE y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - FABIAN GALINDO
FABIAN GALINDO MATEUS <fabiangalindo112521@gmail.com>
para Viviana, msrojash
21 mar 2023, 14:28 (hace 1 día)
Cordial Saludo,
De acuerdo a lo orientado y concertado con la Coordinadora Monica Stella; envió los documentos solicitados para la creación de los programas de formación complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos.
Anexo 1 . Programación 1 y 2 cursos
Anexo 2. Carta de solicitud Barrio Cooperativo Jose Otter
Agradezco la colaboración
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Inegneiro de Alimentos
Auditor BPM-HACCP
2 archivos adjuntos• Analizado por Gmail


Outlook
Buscar
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Responder
Responder a todos
Reenviar
Favoritos
Bandeja de entr... 30
Elementos enviados
Borradores 5
Agregar favorito
Carpetas
Grupos
Elementos enviados
Hoy
Esta semana
Semana pasada
Planeación mes abril con Corrección del nombre de curso Higiene y Manipulación de Alimentos.
Fabian Gonzalo Galindo Mateus
Para: coorespecialescam
Buen día.
Dra.(s)
Mónica Stella Rojas
Viviana Caicedo.
Cordial saludo.
Me permito manifestar la siguiente inquietud, una vez revisado el documento de planeación del mes de abril en el Drive, observe que se encuentra en color rojo una nota donde manifiestan que no envíe el nombre del curso. (Imagen adjunta). Conforme lo anterior, remito nuevamente los documentos (RUT, Solicitud de Curso, Planeación abril, inscripción empresa) junto con la corrección del nombre del curso para que sea actualizado y continúe el proceso de activación de ficha en las fechas programadas.
Agradezco su colaboración.
Cordialmente,
Fabian Galindo Mateus
Instructor Higiene y Manipulación de Alimentos
Centro Agroindustrial del Meta

ANEXO 5.



ANEXO 6.



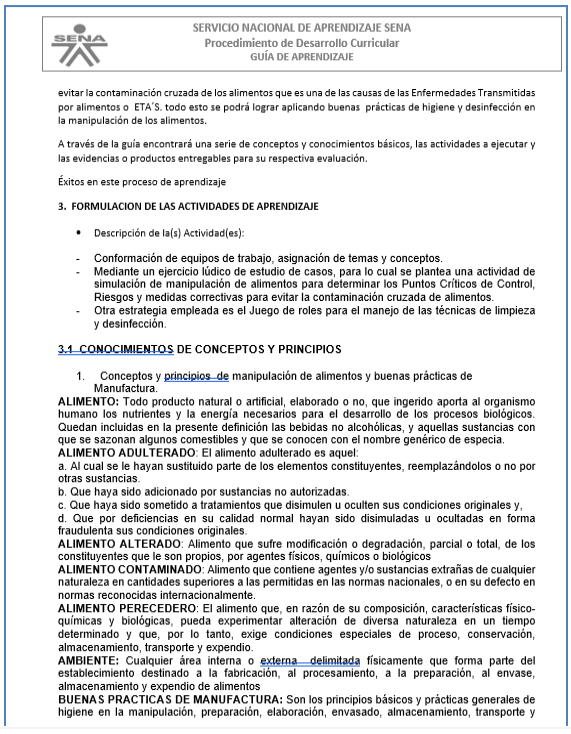
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE**
- Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia 1: **APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  a. REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
  b. EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
  c. VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
  d. DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

- Competencia 2: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  e. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
  f. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
  g. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
  h. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Duración de la Guía: 40 H

2. PRESENTACION

Esta guía de aprendizaje tiene como objetivo guiar al aprendiz en el conocimiento de los conceptos básicos empleados en las fábricas de alimentos basados en la normatividad vigente conociendo las disposiciones dadas en la resolución 2674/2013, para fábricas, expendios y manipuladores de alimentos. A través del cual podrán interiorizar varias definiciones, para luego aplicarlos en la solución y aplicación de problemas y procesos alimentarios, describiendo algunos conceptos generales sobre los alimentos y su manipulación de acuerdo a su naturaleza, identificando Peligros de alteración de los alimentos y Acciones preventivas para



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

evitar la contaminación cruzada de los alimentos que es una de las causas de las Enfermedades Transmitidas por alimentos o ETA´S. todo esto se podrá lograr aplicando buenas prácticas de higiene y desinfección en la manipulación de los alimentos.

A través de la guía encontrará una serie de conceptos y conocimientos básicos, las actividades a ejecutar y las evidencias o productos entregables para su respectiva evaluación.

Éxitos en este proceso de aprendizaje

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

- Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos.
- Mediante un ejercicio lúdico de estudio de casos, para lo cual se plantea una actividad de simulación de manipulación de alimentos para determinar los Puntos Críticos de Control, Riesgos y medidas correctivas para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- Otra estrategia empleada es el Juego de roles para el manejo de las técnicas de limpieza y desinfección.

3.1 CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

1. Conceptos y principios de manipulación de alimentos y buenas prácticas de Manufactura.

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. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:
a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos
ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y

Sistema integrado de Mejora
Continua Institucional

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

INSTRUCTOR: FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS | **Fecha:** Abril | **Cédula:** 1.121.828.845

ESPECIALIDAD/PROGRAMA: Higiene y Manipulacion de Alimentos | **fecha:** 17/05/2023 | **Nº Contr.** 4747118

*EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2768082	Villavicencio	34	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Salon Colegio	40	12/05/2023	15/05/2023	8AM-18PM	X				X	X	X
2769280	Villavicencio	34	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Salon Colegio	40	16/05/2023	25/05/2023	17PM-21PM	X	X	X	X	X	X	X
96151461	Villavicencio	36	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Salon Comunal	40	26/05/2023	31/05/2023	1PM-21PM	X	X	X	X	X	X	
96151461	Villavicencio	36	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Salon Comunal	40	26/05/2023	31/05/2023	8AM-5PM	X	X	x	x	X		
TOTAL HORAS					160										

*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

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

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

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

*CAPACITACION

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

*HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA

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

INSTRUCTOR | **COORDINACIÓN**

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

SUPERVISOR