PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama - octubre 2023

Señor (a)
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4760494**
Coordinadora Académica
Dependencia Coordinación Académica
Duitama - Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2023.

Referencia: No CO1.PCCNTR.4760494 del año 2023

Sandra Magola Rueda Velasco, identificado con la cédula de ciudadanía No. 63497339 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, 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: TREINTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 35.757.995).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago inicial en el mes de marzo por valor de un DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SETENTA MIL M/cte ($2.357.670) b) ocho (8) pagos por la suma de TRES MILLONES NOVECIENTOS VEINTI NUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($3.929.450) cada uno, correspondientes a los meses de marzo a noviembre. b) un último pago por la fracción de diciembre por valor de MILLON NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS VEINTI CINCO PESOS M/CTE ($ 1.964.725).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de octubre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Alistamiento de la plataforma Territorium y apropiacion de la guia para manejo (AVA). Fecha: 1 de octubre.	EVIDENCIAS 1: Reconocimiento y alistamiento del ambiente de formación virtual en la plataforma Territorium. Con el propósito de impartir formación virtual según programación.
2	Apoyar la ejecución de las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	N/A	N/A
3	Registrar, verificar y actualizar los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **Complementaria Virtual** **2853812,2853823 y 2853824** Higiene y Manipulacion de Alimentos.**2853825** Toxicologia y seguridad alimentaria - Se realizo el alistamiento, ejecuccion y cierre en Territorium	**EVIDENCIAS 3** Registrar, verificar, actualizar. **Complementaria Virtual 1.** - **Anexo 3.1** Pantallazos en Territorium

4	Presentar de acuerdo con el cronograma la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la entidad y el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA.	Durante el mes objeto de cobro se: - Presento el Informe de ejecución contractual - Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. - Cuenta de cobro - Evidencias cargadas en la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4** Aportar de manera oportuna la documentación. **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes octubre 2023. **Anexo 4.2** Planilla integrada de autoliquidación de aportes No **7895767818** y recibo de pago del mes de septiembre2023 **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de octubre 2023
5	Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional Centro y/o supervisión del contrato.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago
6			

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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. **7895767818** de la planilla, SOI mes de septiembre del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO
Contratista
C.C. No. 63497339 de B/manga

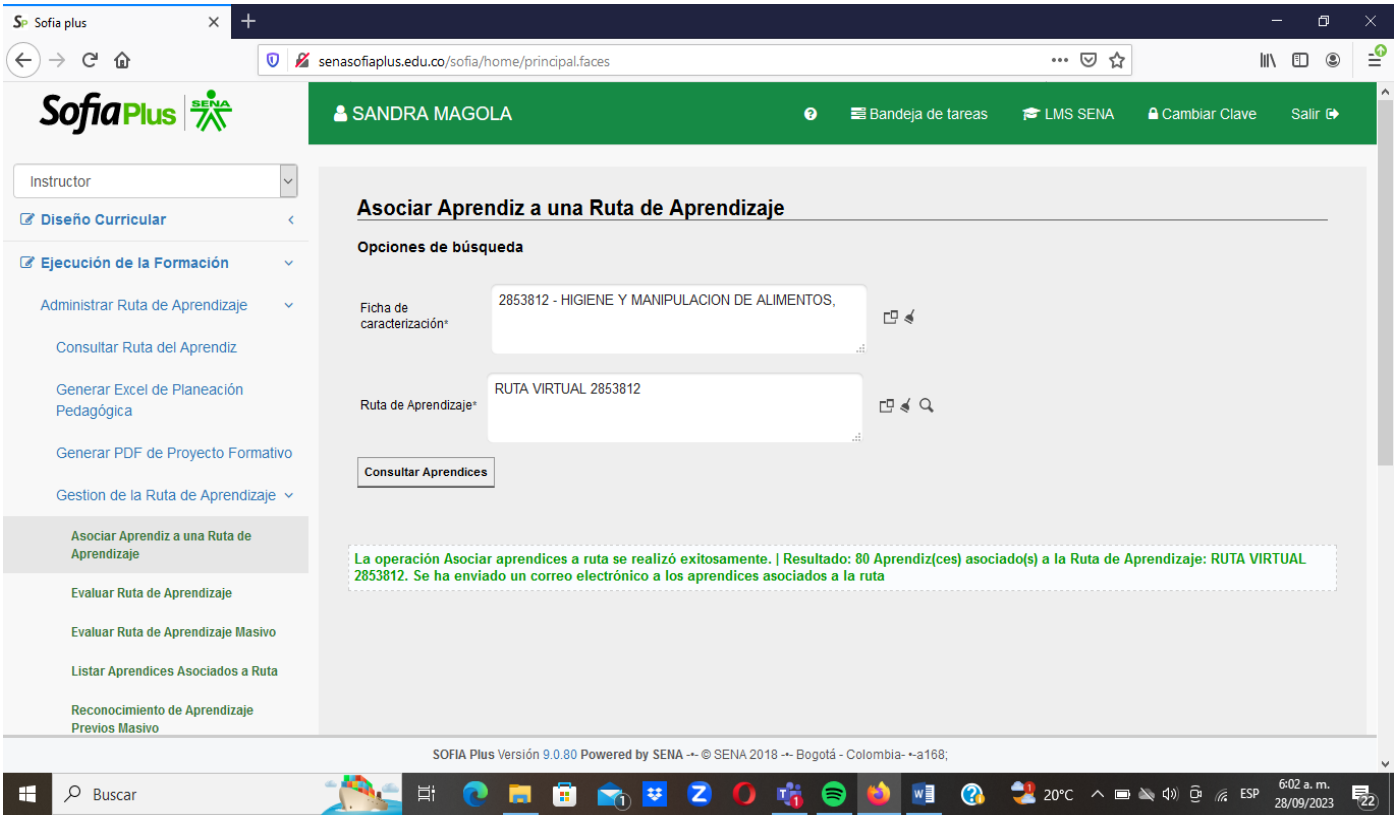
Recibí a satisfacción:

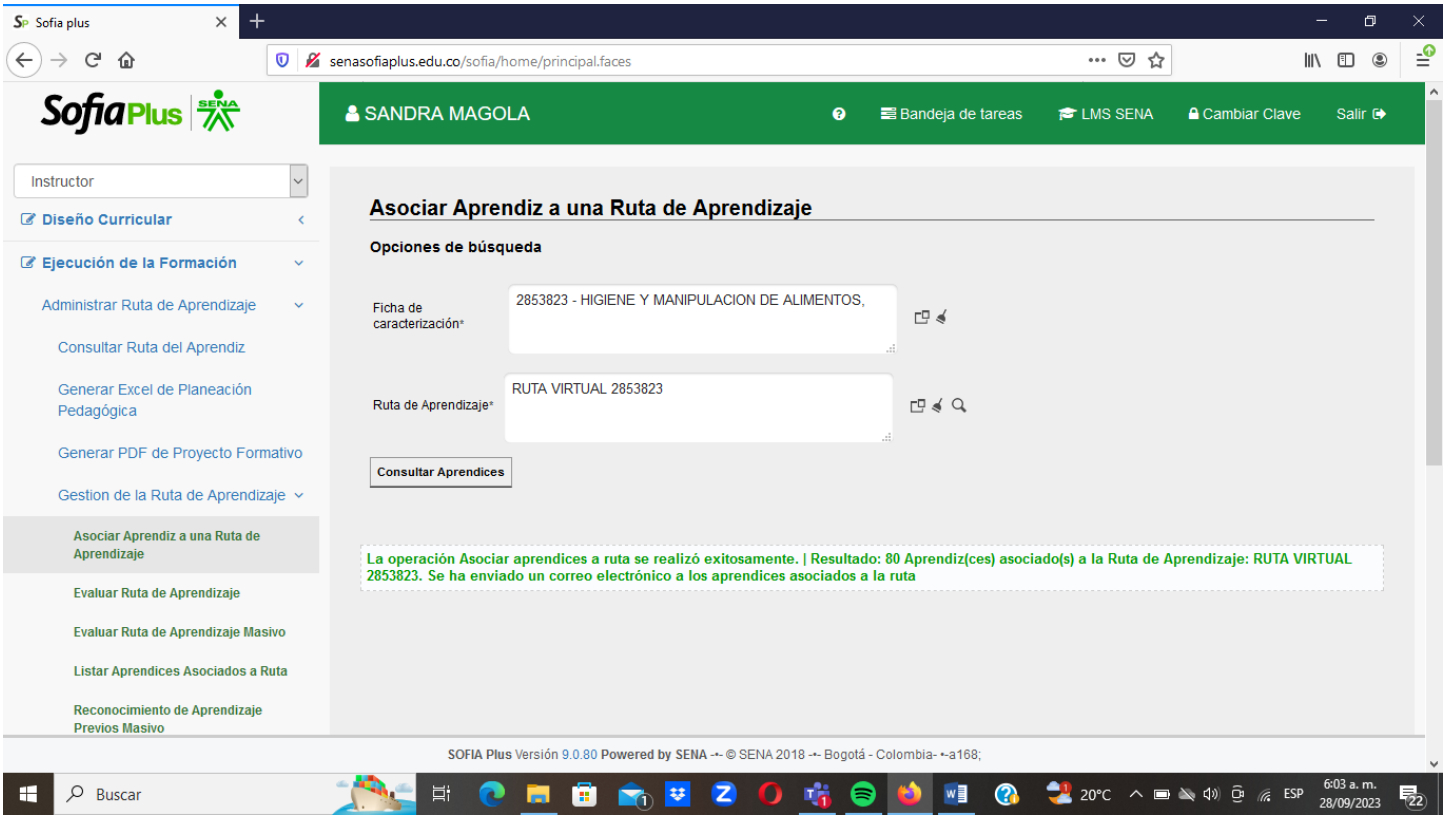
Firma
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4760494 de 2023
Coordinadora Académica

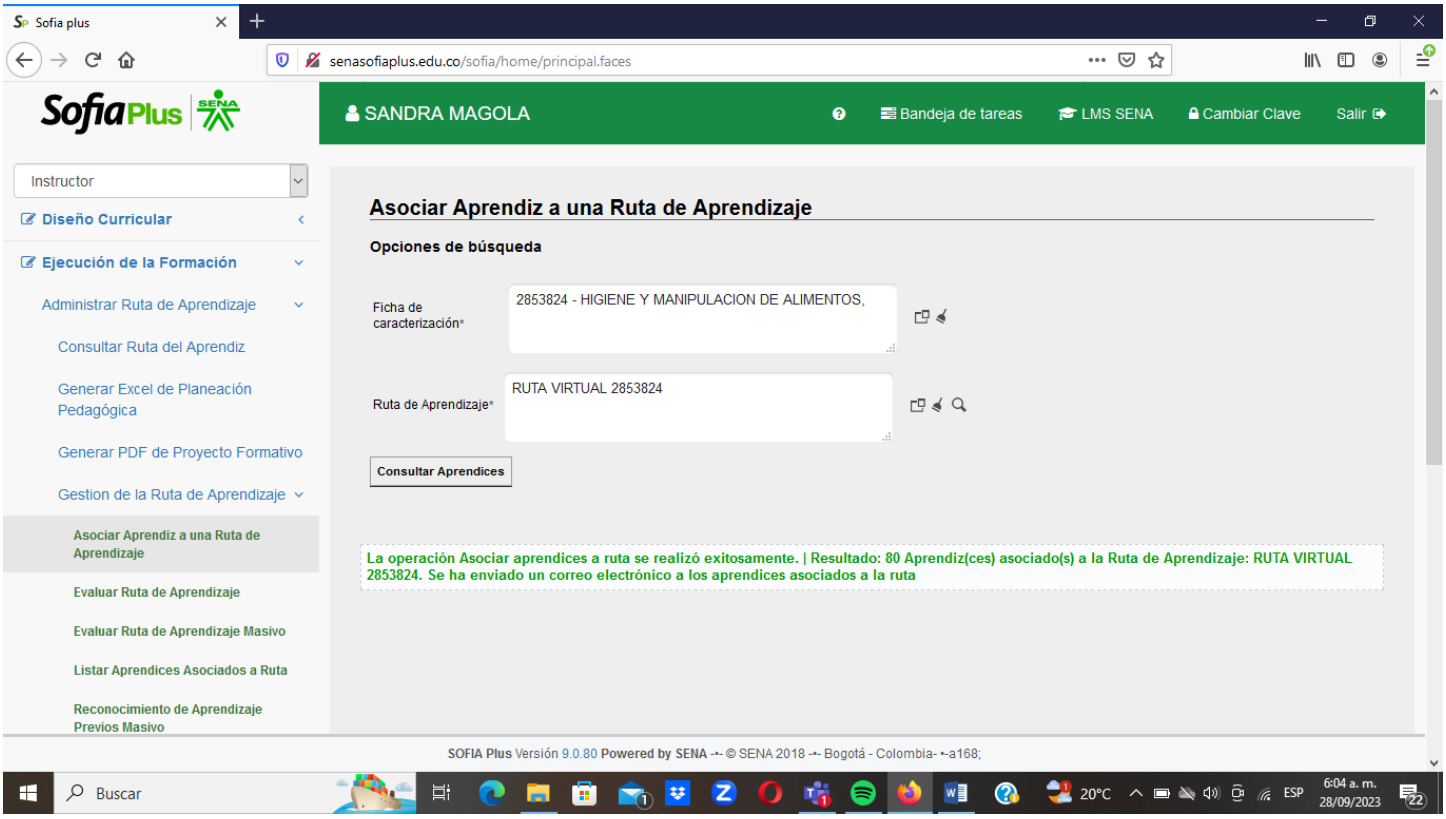
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

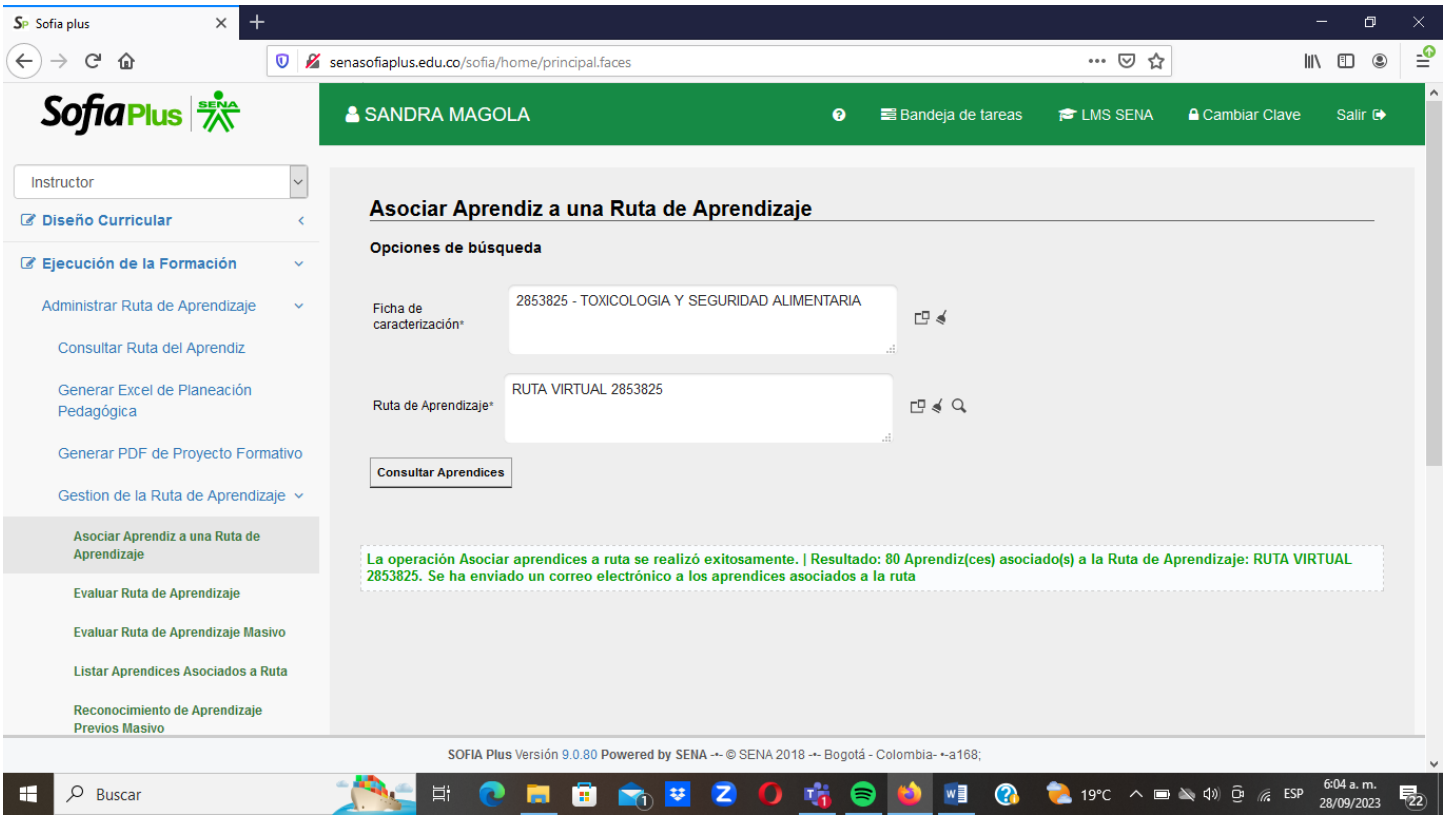
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Obligacion 1 - Evidencia 1- Anexo 1.1 Asociar aprendices a Ruta de Aprendizaje para las Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria.





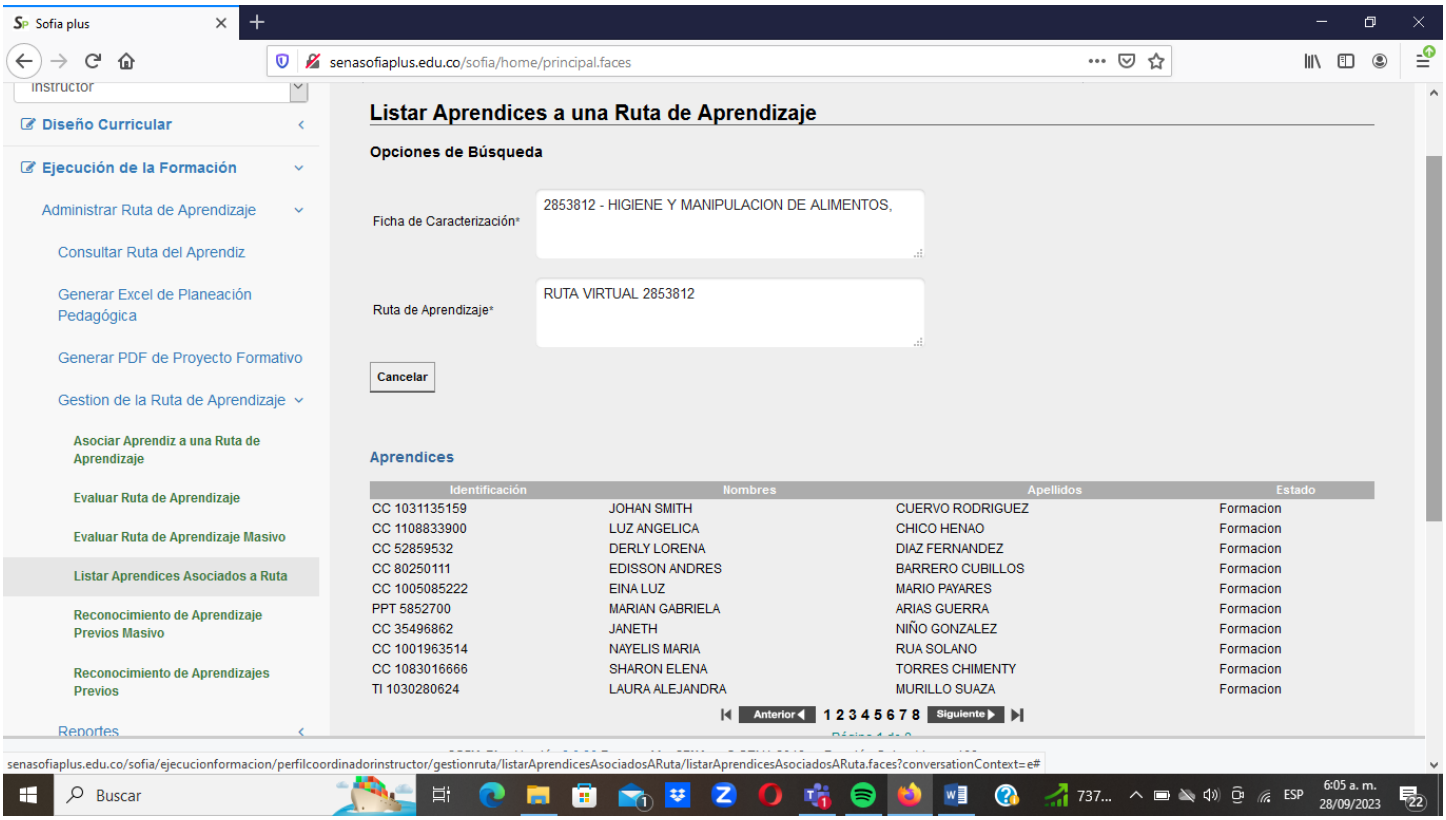

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
SANDRA MAGOLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2853824 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 2853824
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 2853824. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a168;
Buscar
20°C
ESP
6:04 a. m.
28/09/2023

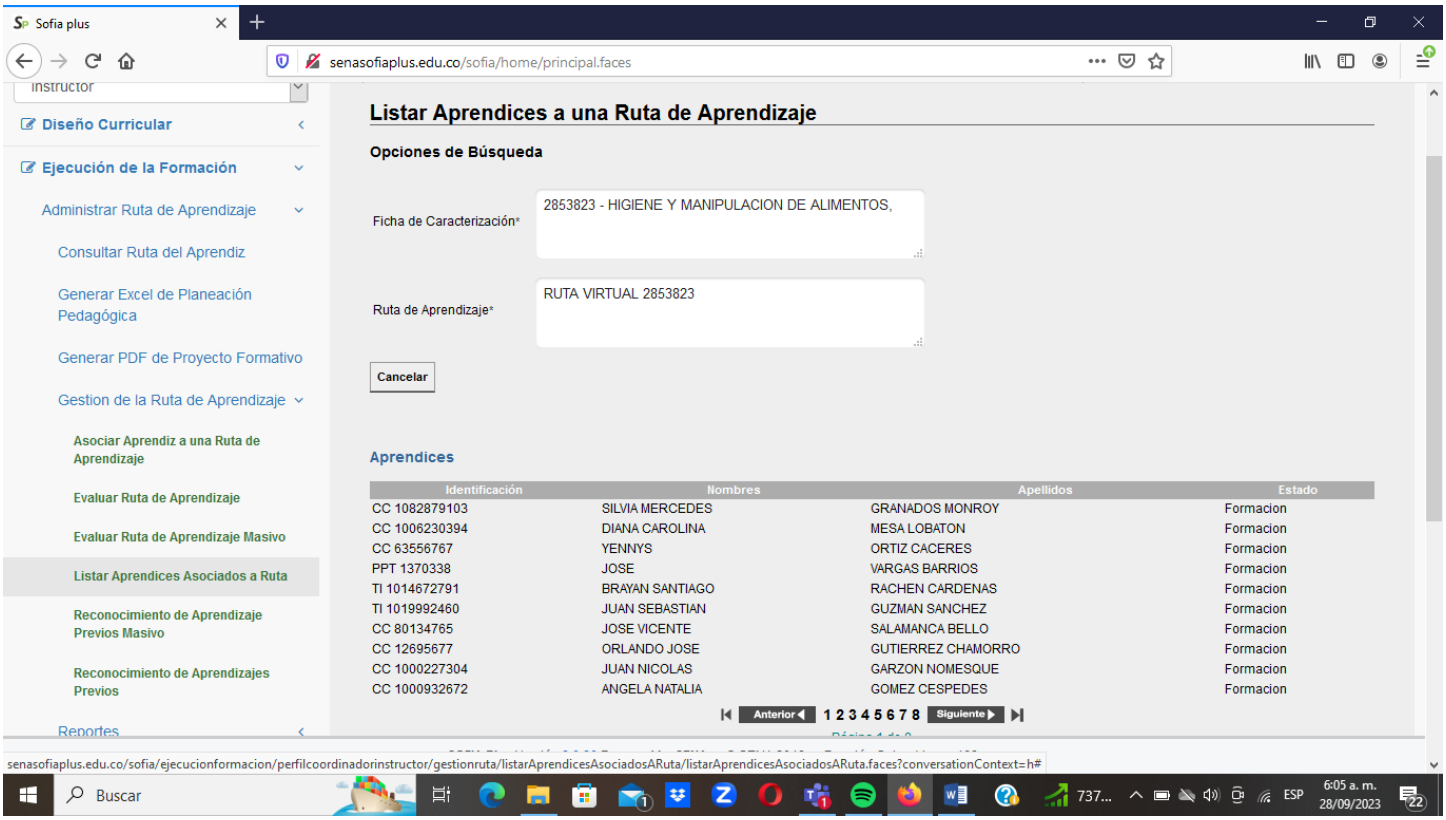

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
SANDRA MAGOLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2853825 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 2853825
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 2853825. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a168;
Buscar
19°C
ESP
6:04 a. m.
28/09/2023

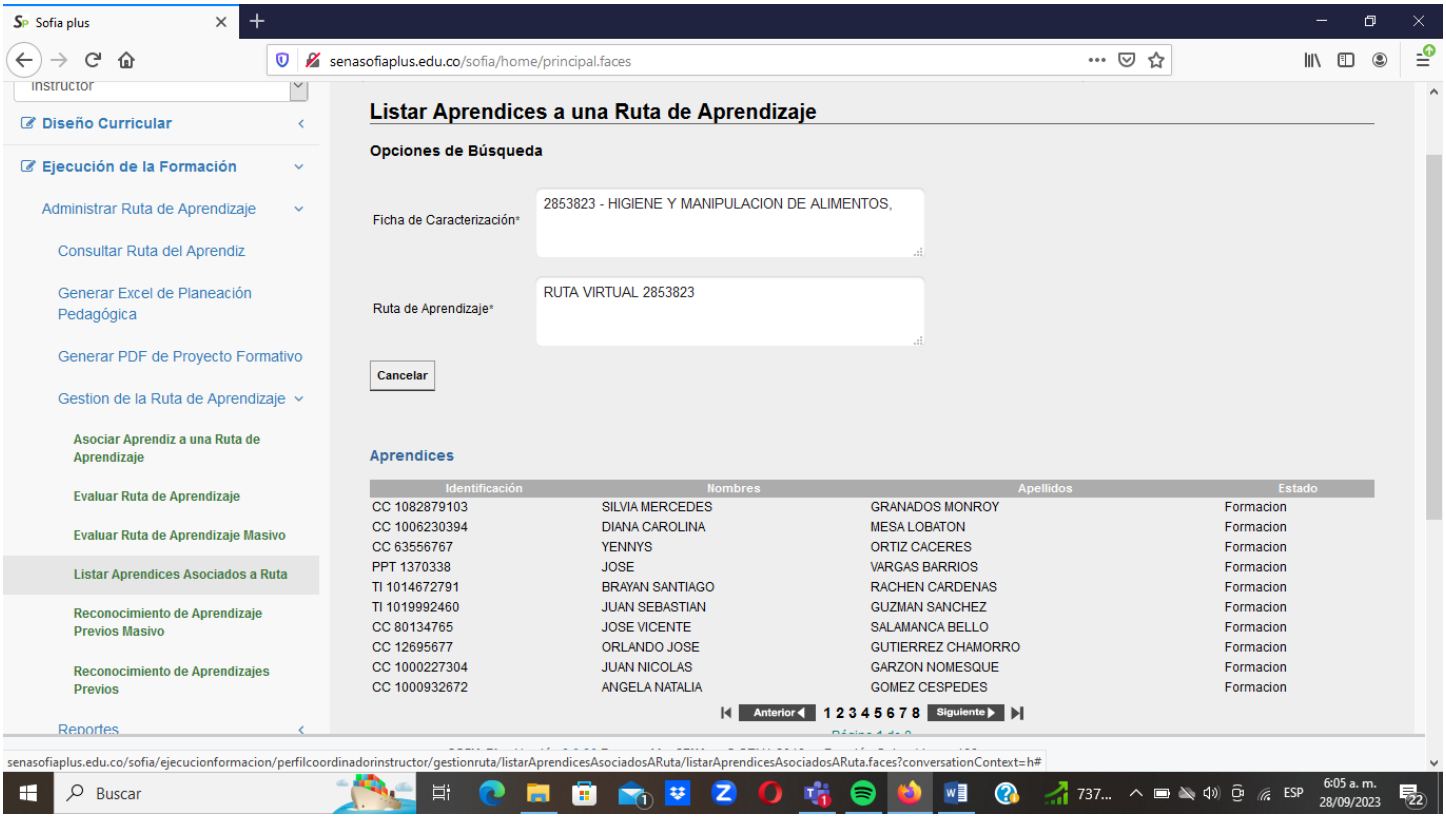
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

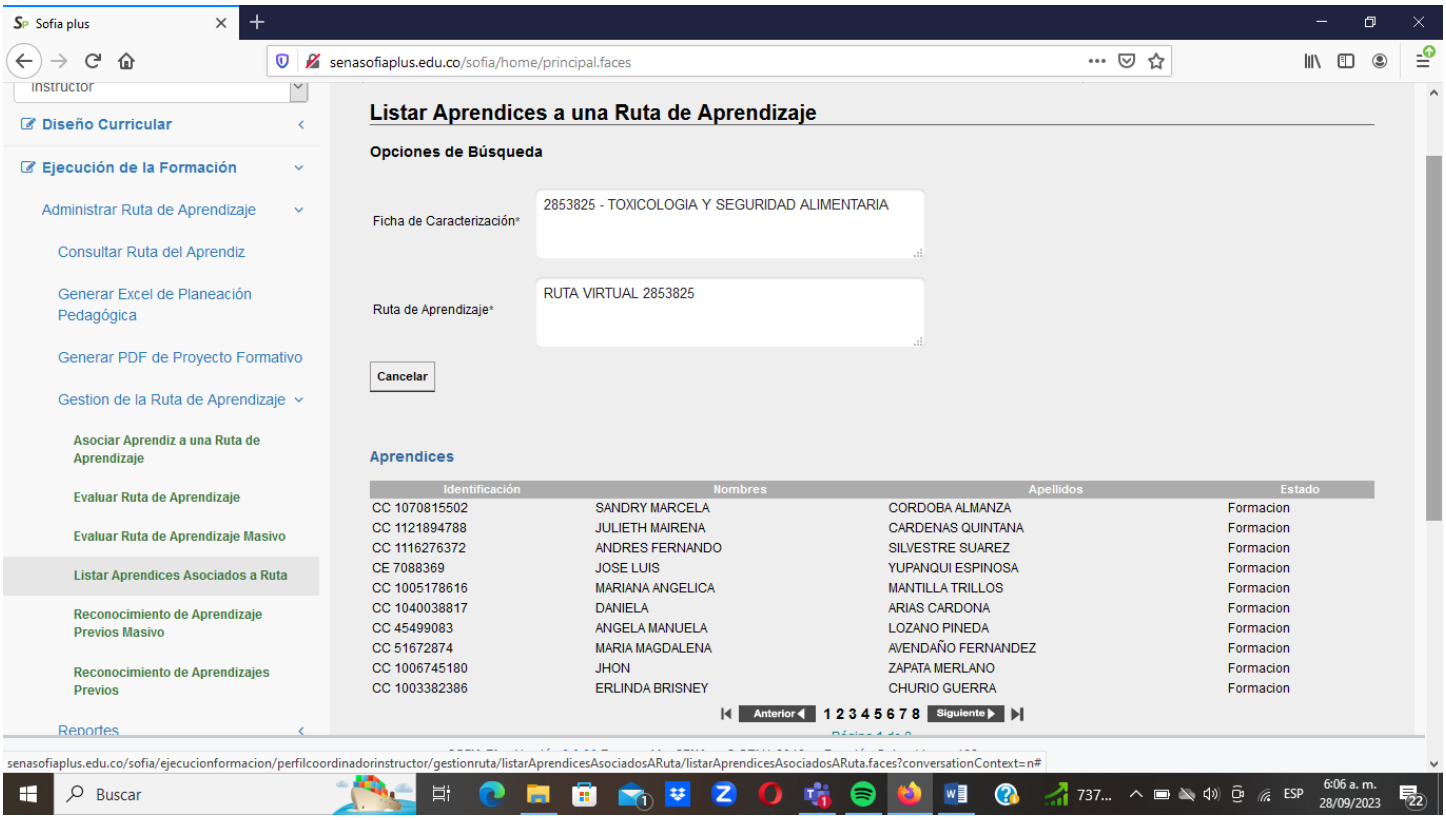
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 2- Anexo 1.2 Cambio de estado a en Formacion para las Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria.

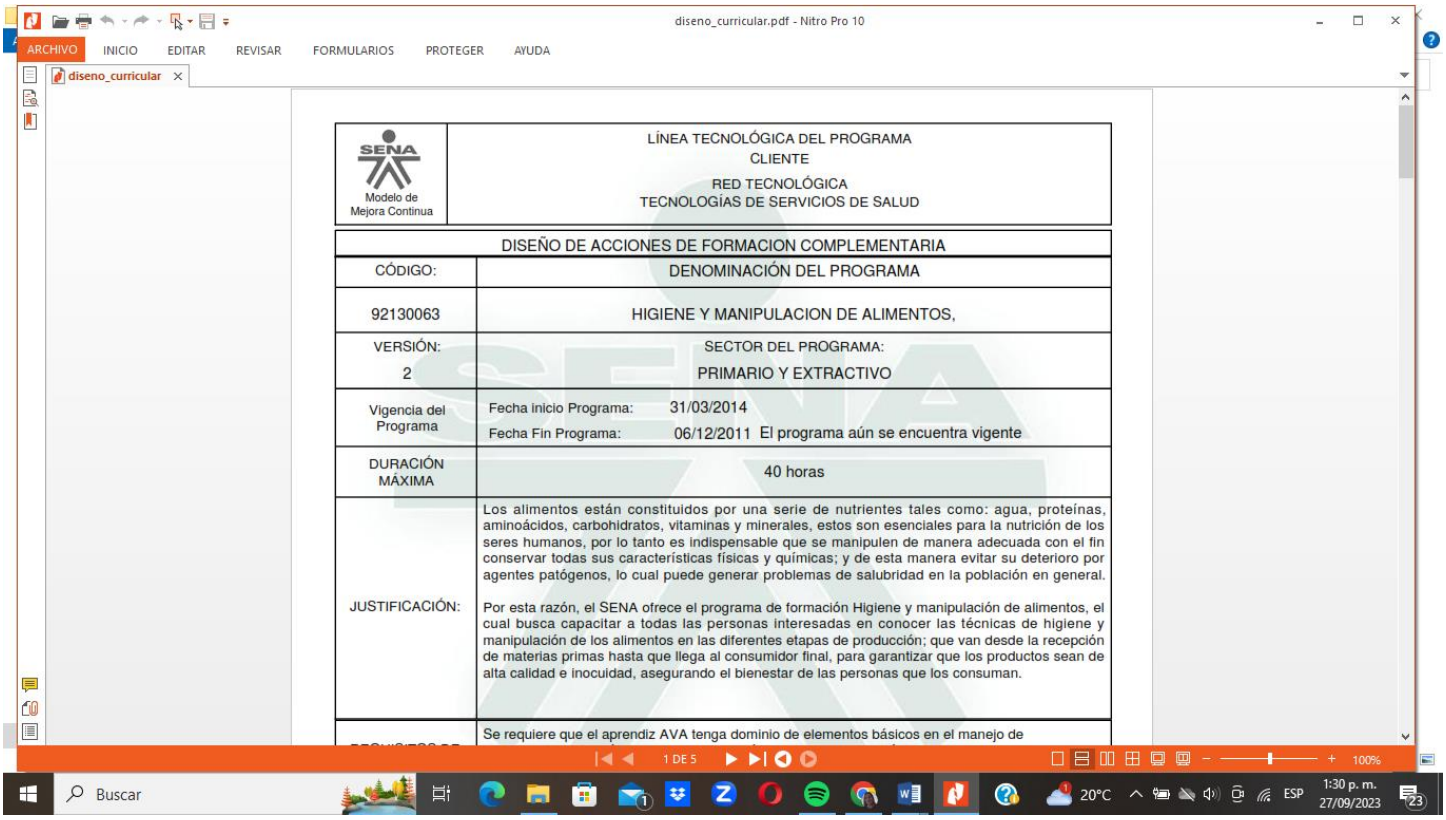





Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2853823 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 2853823
Cancelar
Aprendices
Identificación Nombres Apellidos Estado
CC 1082879103 SILVIA MERCEDES GRANADOS MONROY Formacion
CC 1006230394 DIANA CAROLINA MESA LOBATON Formacion
CC 63556767 YENNYS ORTIZ CACERES Formacion
PPT 1370338 JOSE VARGAS BARRIOS Formacion
TI 1014672791 BRAYAN SANTIAGO RACHEN CARDENAS Formacion
TI 1019992460 JUAN SEBASTIAN GUZMAN SANCHEZ Formacion
CC 80134765 JOSE VICENTE SALAMANCA BELLO Formacion
CC 12695677 ORLANDO JOSE GUTIERREZ CHAMORRO Formacion
CC 1000227304 JUAN NICOLAS GARZON NOMESQUE Formacion
CC 1000932672 ANGELA NATALIA GOMEZ CESPEDES Formacion
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/listarAprendicesAsociadosARuta/listarAprendicesAsociadosARuta.faces?conversationContext=h#
Buscar
ESP
6:05 a. m.
28/09/2023


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2853825 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 2853825
Cancelar
Aprendices
Identificación Nombres Apellidos Estado
CC 1070815502 SANDRY MARCELA CORDOBA ALMANZA Formacion
CC 1121894788 JULIETH MAIRENA CARDENAS QUINTANA Formacion
CC 1116276372 ANDRES FERNANDO SILVESTRE SUAREZ Formacion
CE 7088369 JOSE LUIS YUPANQUI ESPINOSA Formacion
CC 1005178616 MARIANA ANGELICA MANTILLA TRILLOS Formacion
CC 1040038817 DANIELA ARIAS CARDONA Formacion
CC 45499083 ANGELA MANUELA LOZANO PINEDA Formacion
CC 51672874 MARIA MAGDALENA AVENDAÑO FERNANDEZ Formacion
CC 1006745180 JHON ZAPATA MERLANO Formacion
CC 1003382386 ERLINDA BRISNEY CHURIO GUERRA Formacion
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/listarAprendicesAsociadosARuta/listarAprendicesAsociadosARuta.faces?conversationContext=n#
Buscar
ESP
6:06 a. m.
28/09/2023

Evidencia 3- Anexo 1.3 Diseño curricular Higiene Y Manipulacion De Alimentos, Toxicologia y Seguridad Alimentaria formacion complementaria virtual.



diseno_curricular.pdf - Nitro Pro 10

ARCHIVO INICIO EDITAR REVISAR FORMULARIOS PROTEGER AYUDA

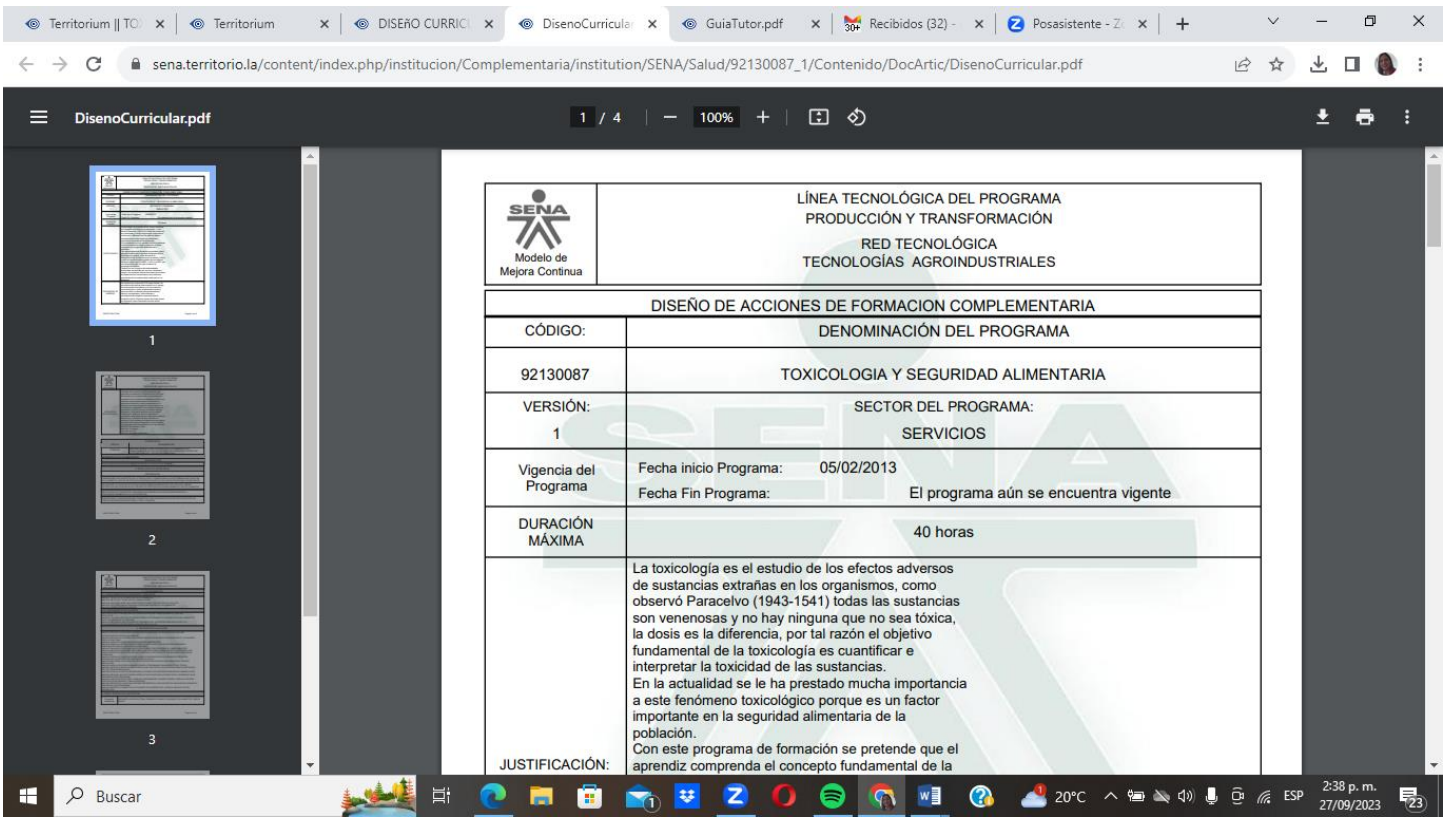
diseno_curricular

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
92130063	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/03/2014 Fecha Fin Programa: 06/12/2011 El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos están constituidos por una serie de nutrientes tales como: agua, proteínas, aminoácidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, estos son esenciales para la nutrición de los seres humanos, por lo tanto es indispensable que se manipulen de manera adecuada con el fin conservar todas sus características físicas y químicas; y de esta manera evitar su deterioro por agentes patógenos, lo cual puede generar problemas de salubridad en la población en general. Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, el cual busca capacitar a todas las personas interesadas en conocer las técnicas de higiene y manipulación de los alimentos en las diferentes etapas de producción; que van desde la recepción de materias primas hasta que llega al consumidor final, para garantizar que los productos sean de alta calidad e inocuidad, asegurando el bienestar de las personas que los consuman.
	Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de

1 DE 5 100%

Buscar 20°C ESP 1:30 p. m. 27/09/2023



Territorium || TO | Territorium | DISEÑO CURRIC | DisenoCurricula | GuiaTutor.pdf | Recibidos (32) - | Posasistente - Z

sena.territorio.la/content/index.php/institucion/Complementaria/institution/SENA/Salud/92130087_1/Contenido/DocArtic/DisenoCurricular.pdf

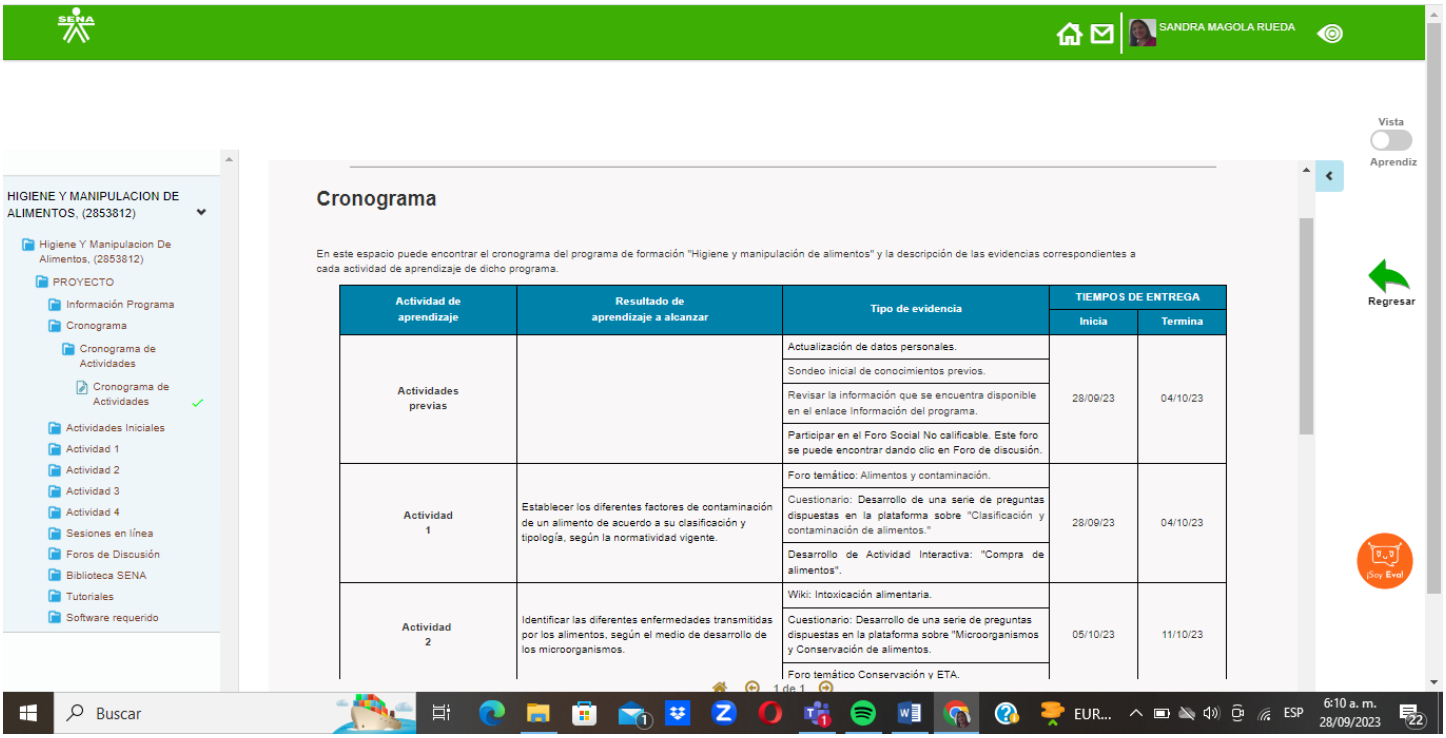
DisenoCurricular.pdf 1 / 4 100%

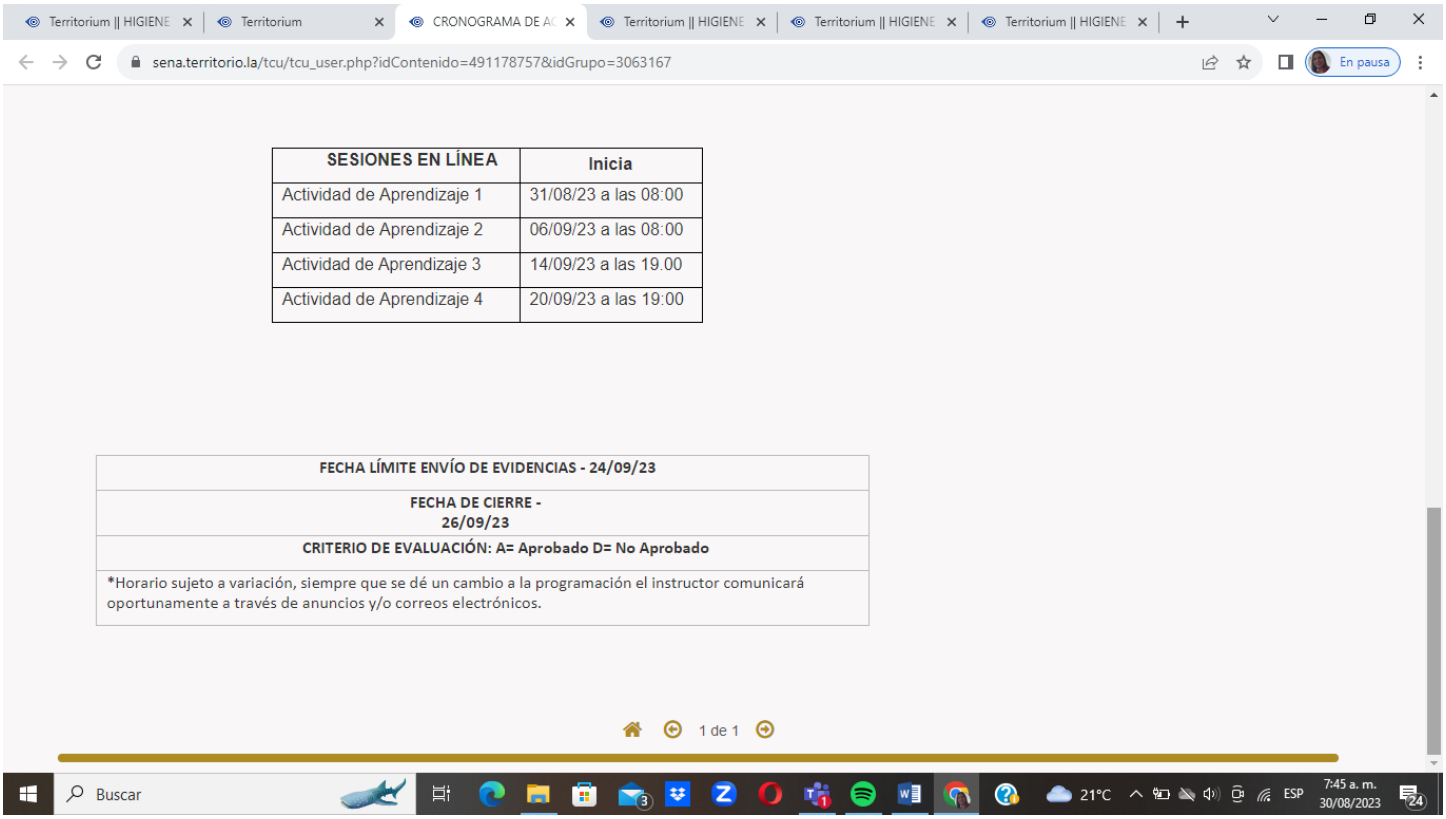
Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

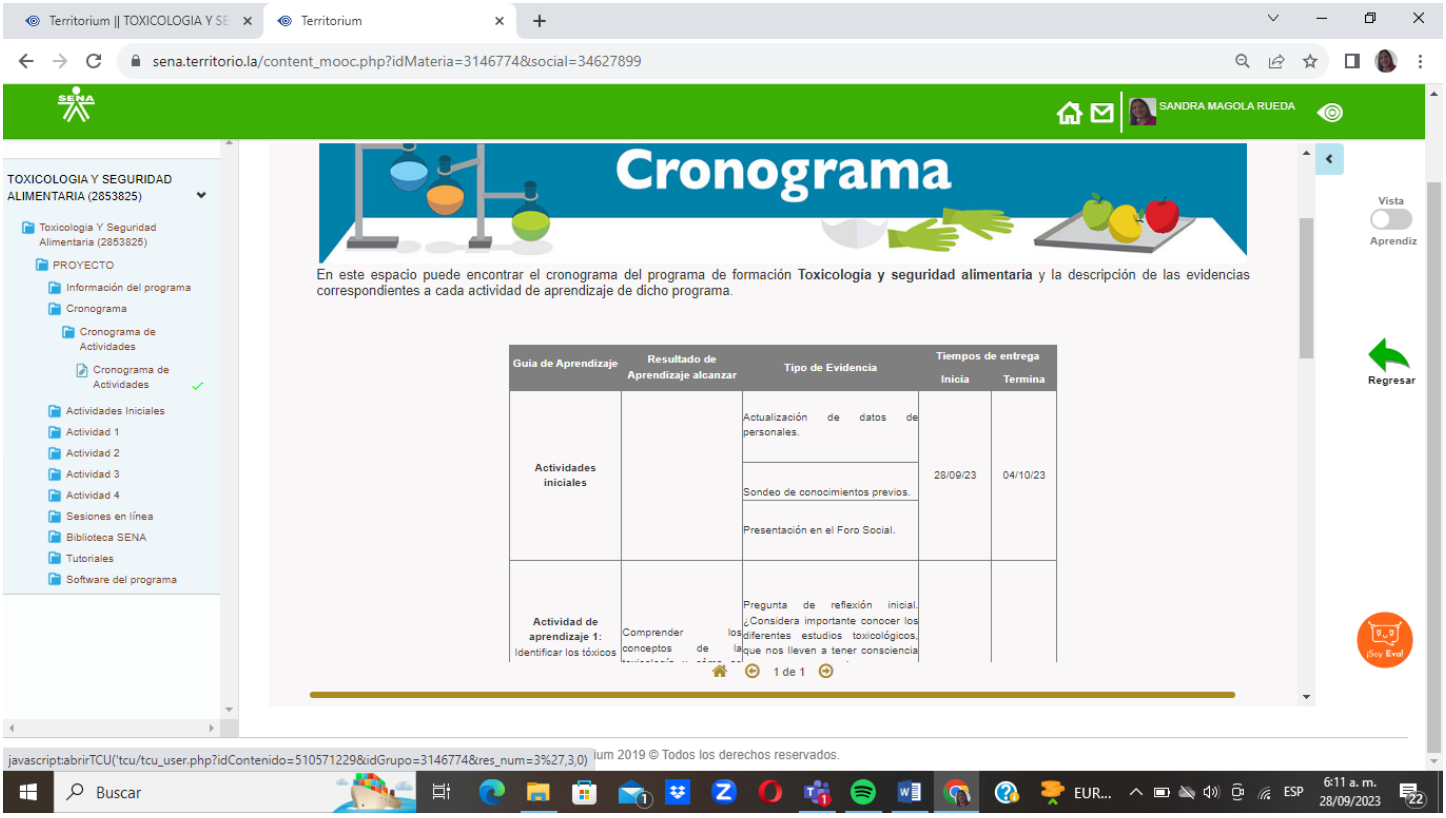
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
92130087	TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 05/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	La toxicología es el estudio de los efectos adversos de sustancias extrañas en los organismos, como observó Paracelvo (1943-1541) todas las sustancias son venenosas y no hay ninguna que no sea tóxica, la dosis es la diferencia, por tal razón el objetivo fundamental de la toxicología es cuantificar e interpretar la toxicidad de las sustancias. En la actualidad se le ha prestado mucha importancia a este fenómeno toxicológico porque es un factor importante en la seguridad alimentaria de la población. Con este programa de formación se pretende que el aprendiz comprenda el concepto fundamental de la

Buscar 20°C ESP 2:38 p. m. 27/09/2023

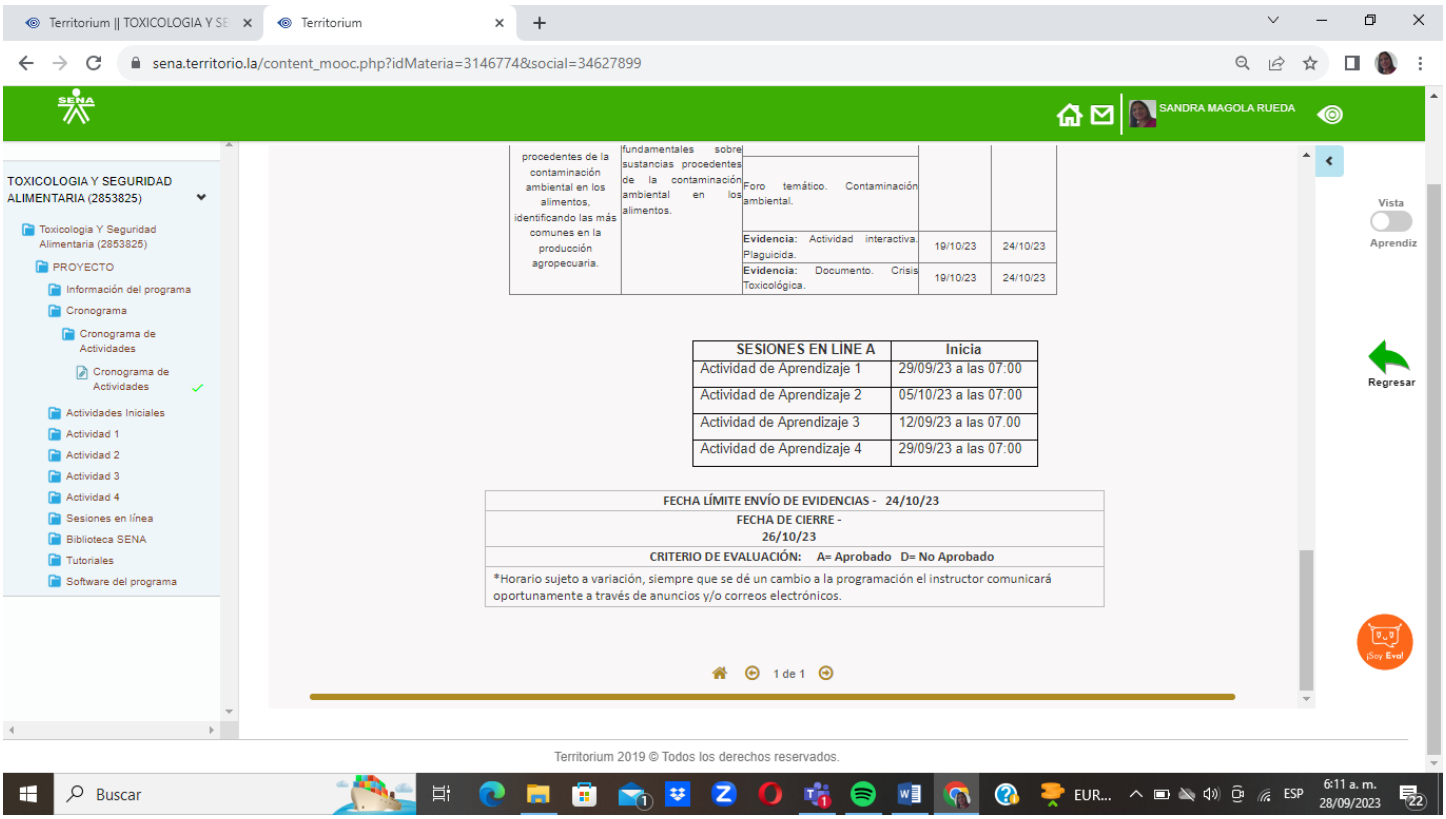
Evidencia 4 - Anexo 1.4 cronograma. Higiene Y Manipulacion De Alimentos Toxicologia y Seguridad Alimentaria







Guia de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Tipo de Evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicia	Termina
Actividades iniciales		Actualización de datos de personales.	28/09/23	04/10/23
		Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación en el Foro Social.		
Actividad de aprendizaje 1: Identificar los tóxicos	Comprender los conceptos de la	Pregunta de reflexión inicial. ¿Considera importante conocer los diferentes estudios toxicológicos, que nos lleven a tener consciencia		



procedentes de la contaminación ambiental en los alimentos, identificando las más comunes en la producción agropecuaria.	fundamentales sobre sustancias procedentes de la contaminación ambiental en los alimentos.	Foro temático. Contaminación ambiental.		
		Evidencia: Actividad interactiva. Plaguicida.	19/10/23	24/10/23
		Evidencia: Documento. Crisis Toxicológica.	19/10/23	24/10/23

SESIONES EN LINE A	Inicia
Actividad de Aprendizaje 1	29/09/23 a las 07:00
Actividad de Aprendizaje 2	05/10/23 a las 07:00
Actividad de Aprendizaje 3	12/09/23 a las 07:00
Actividad de Aprendizaje 4	29/09/23 a las 07:00

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 24/10/23
FECHA DE CIERRE - 26/10/23
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado
*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.

EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 5 - Anexo 1.5 Guias de aprendizajeHIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Guía # 1 y 2



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01 | Código: GFPI-G-001 | Fecha de vigencia: 2013-10-09

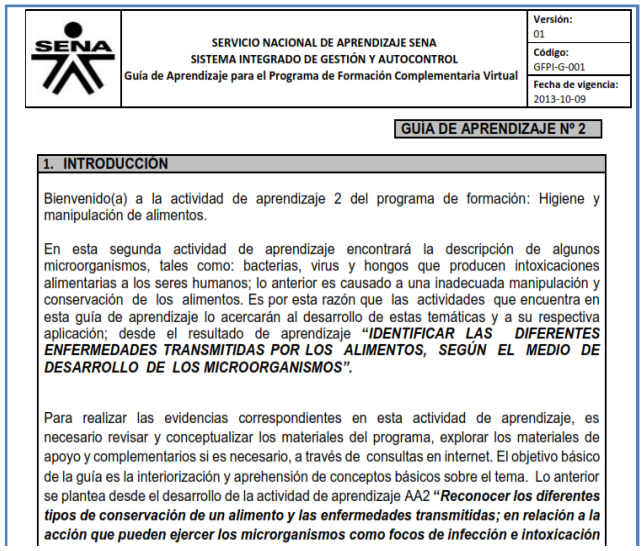
GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. Es por esta razón, que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje ***"ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE."***,

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementar si es necesario con consultas en internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA1 ***"Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".***



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01 | Código: GFPI-G-001 | Fecha de vigencia: 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 2

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta segunda actividad de aprendizaje encontrará la descripción de algunos microorganismos, tales como: bacterias, virus y hongos que producen intoxicaciones alimentarias a los seres humanos; lo anterior es causado a una inadecuada manipulación y conservación de los alimentos. Es por esta razón que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y a su respectiva aplicación; desde el resultado de aprendizaje ***"IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS".***

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA2 ***"Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microrganismos como focos de infección e intoxicación***

Guía # 3 y 4



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01 | Código: GFPI-G-001 | Fecha de vigencia: 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 3

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En la presente guía se analizarán los establecimientos que almacenan, producen y transportan alimentos, los cuales deben cumplir con unas condiciones óptimas de higiene, limpieza y desinfección en el área de procesos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados. Es por esta razón, que las actividades que se encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "***PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE".***

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en internet. El objetivo básico de la guía, es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA3 ***"Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas".***



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01 | Código: GFPI-G-001 | Fecha de vigencia: 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 4

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta actividad de aprendizaje se resalta la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos por parte de los operarios en la fabricación, almacenamiento y distribución de los productos terminados; además se describe el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus principios. Es por esta razón, que las actividades que encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: ***"MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP".***

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA4 ***"Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP".***

EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 6- Anexo 1.6 material de apoyo.

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Unidad 1 y 2:





Unidad 3 y 4:





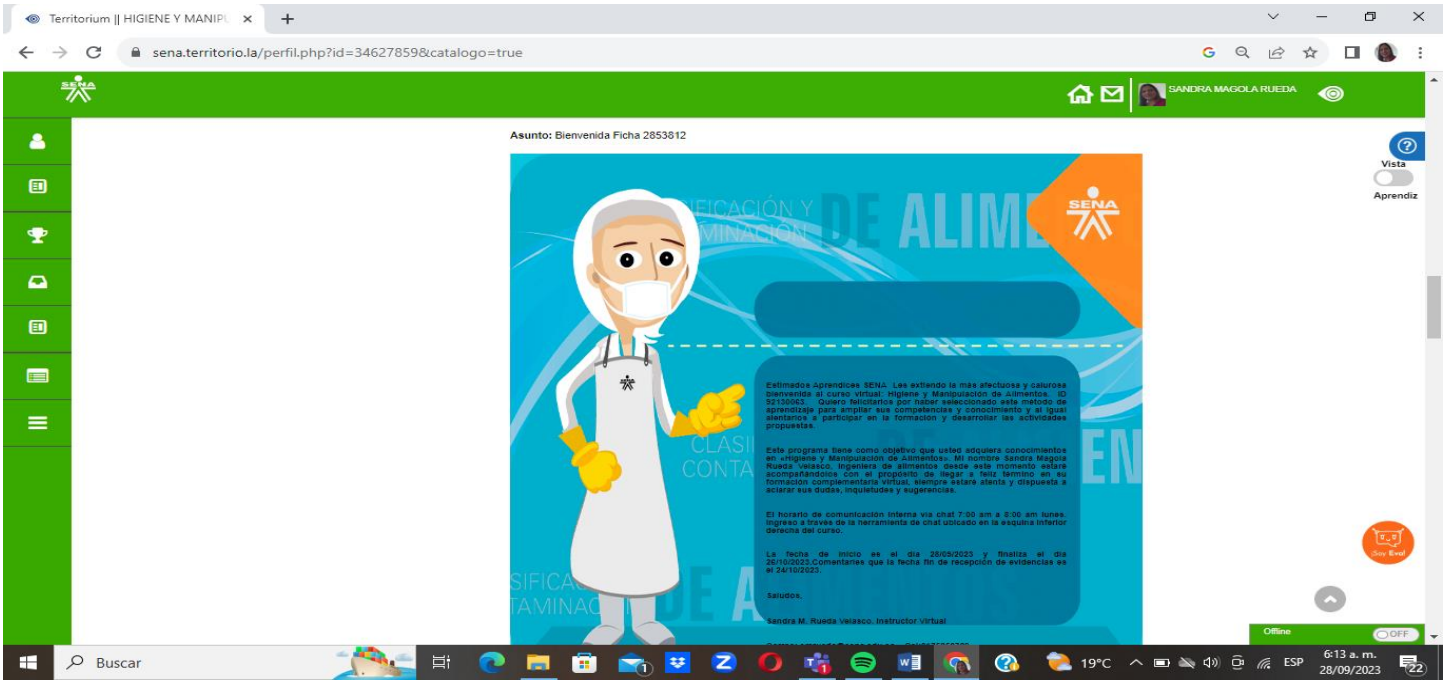
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

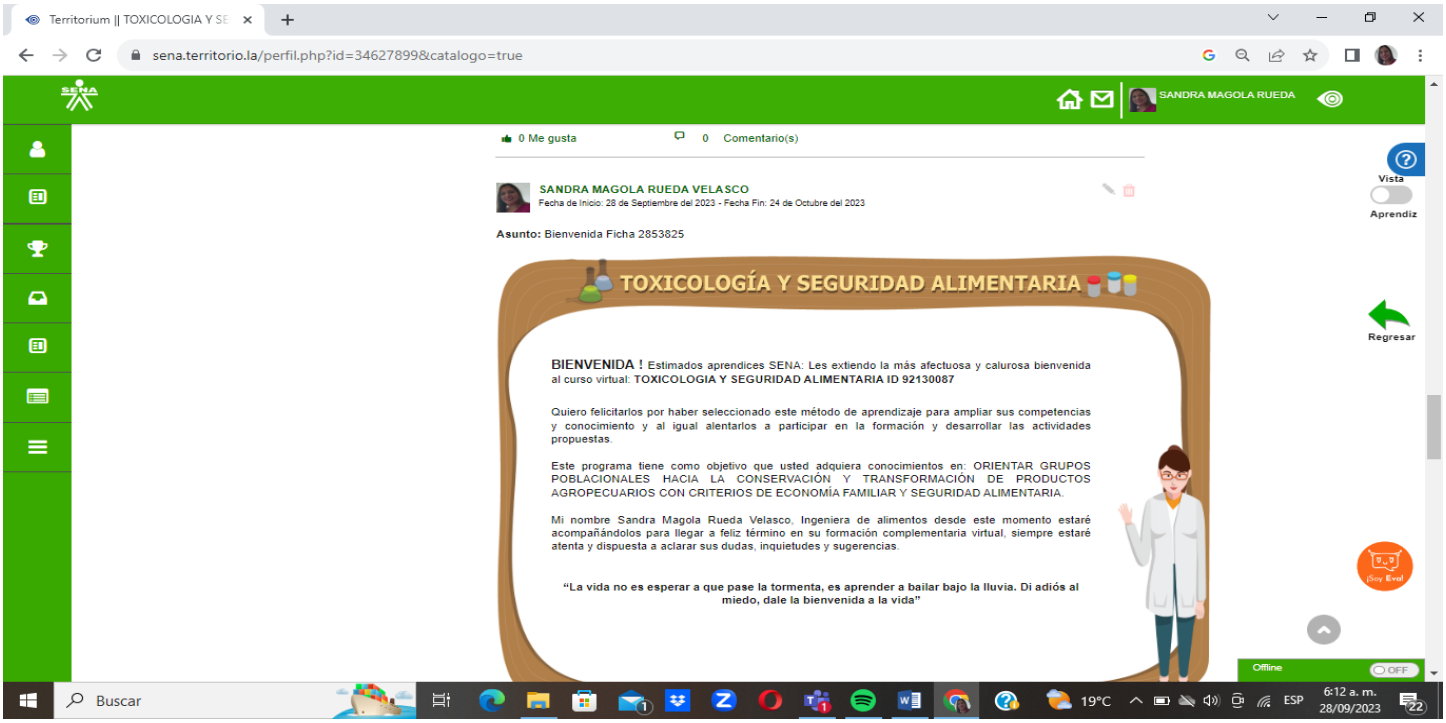
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 3. Registrar, verificar, actualizar.

Evidencia 1. Anexo 3.1 Pantallazos en Territorio creacion y publicacion de anuncios en Plataforma Territorio para las Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria.

Bienvenida:

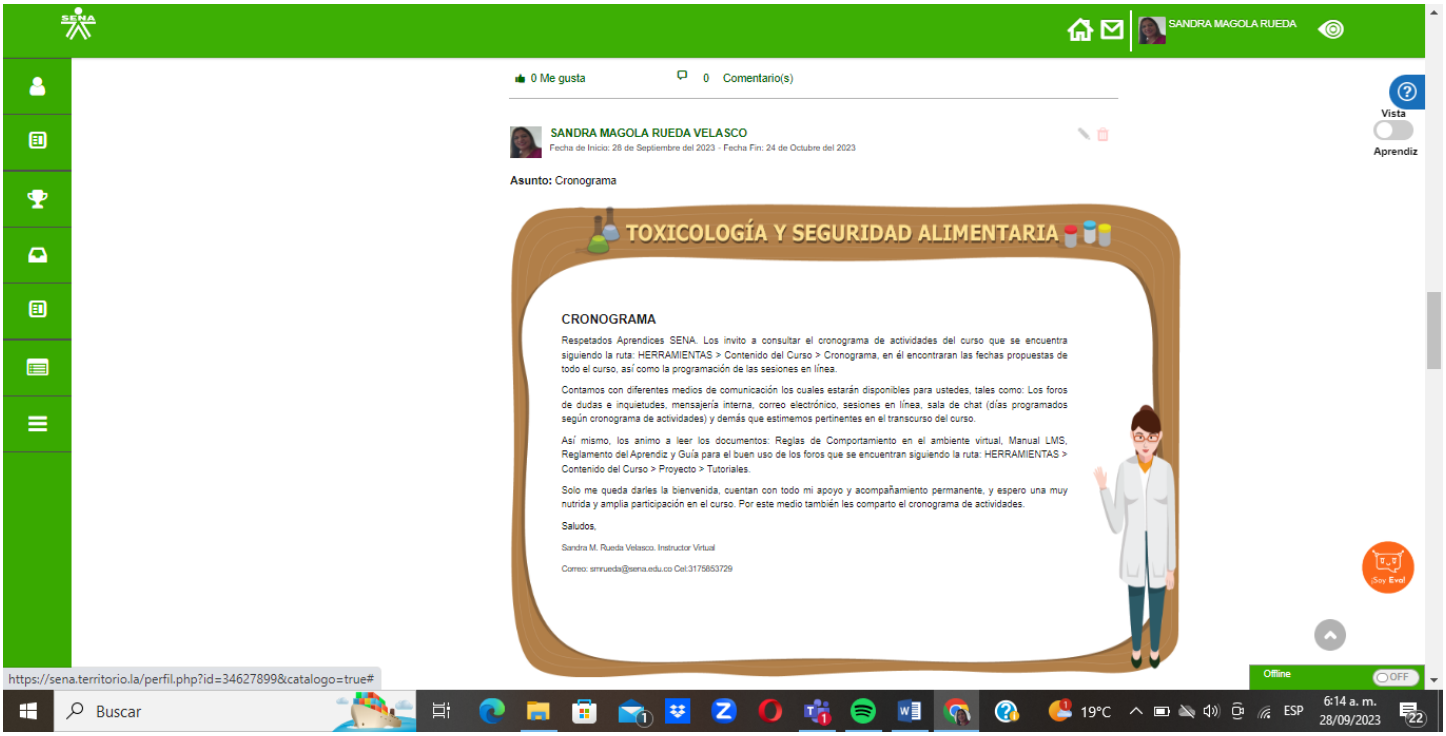




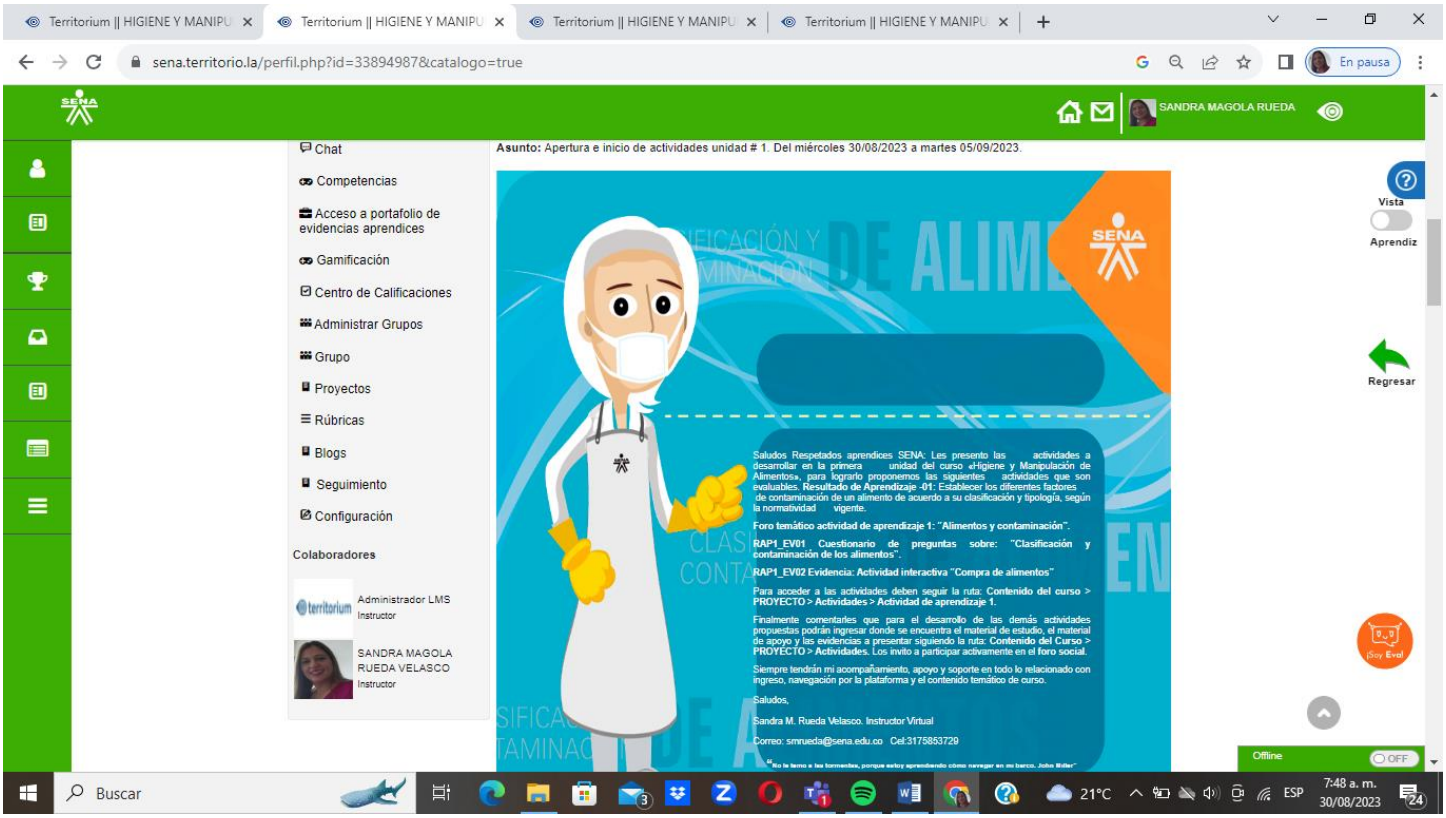
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

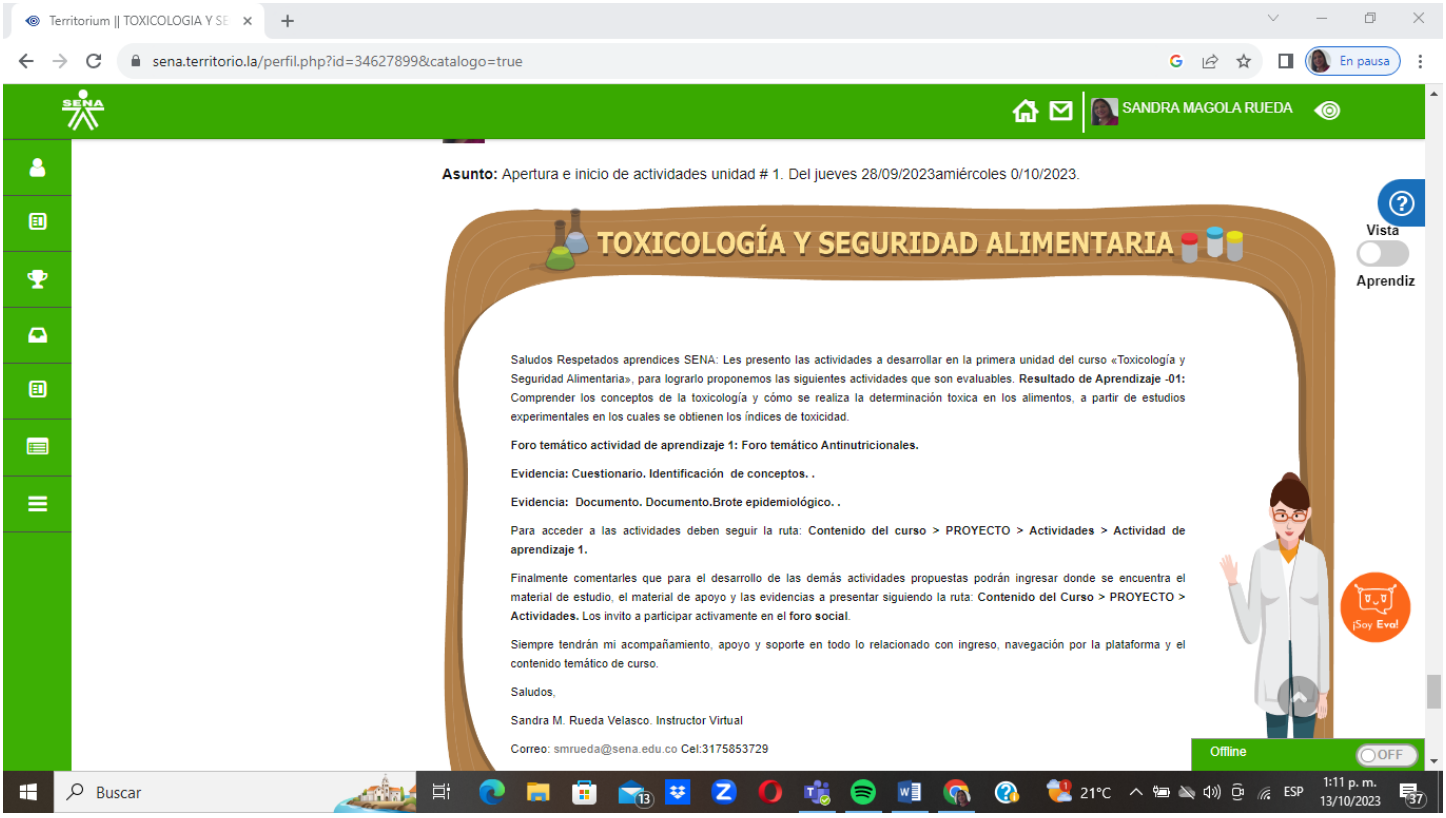
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Cronograma:



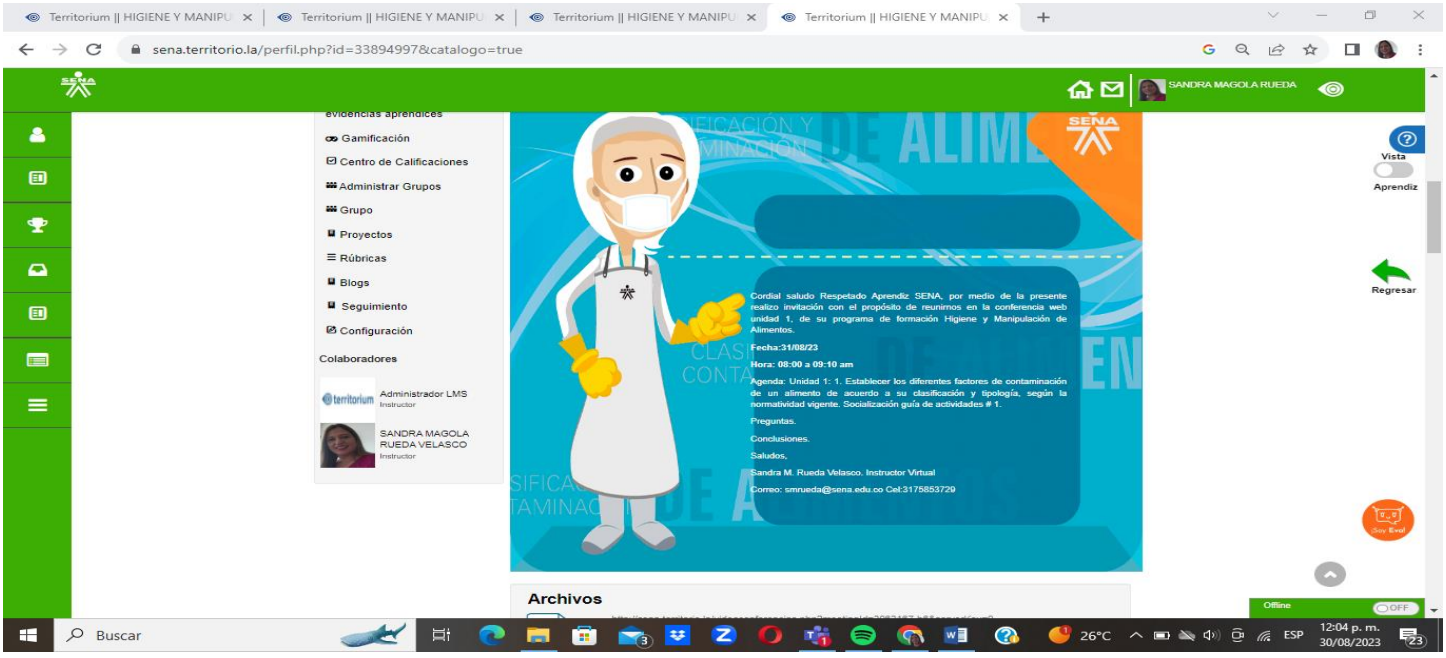
Apertura Del Curso

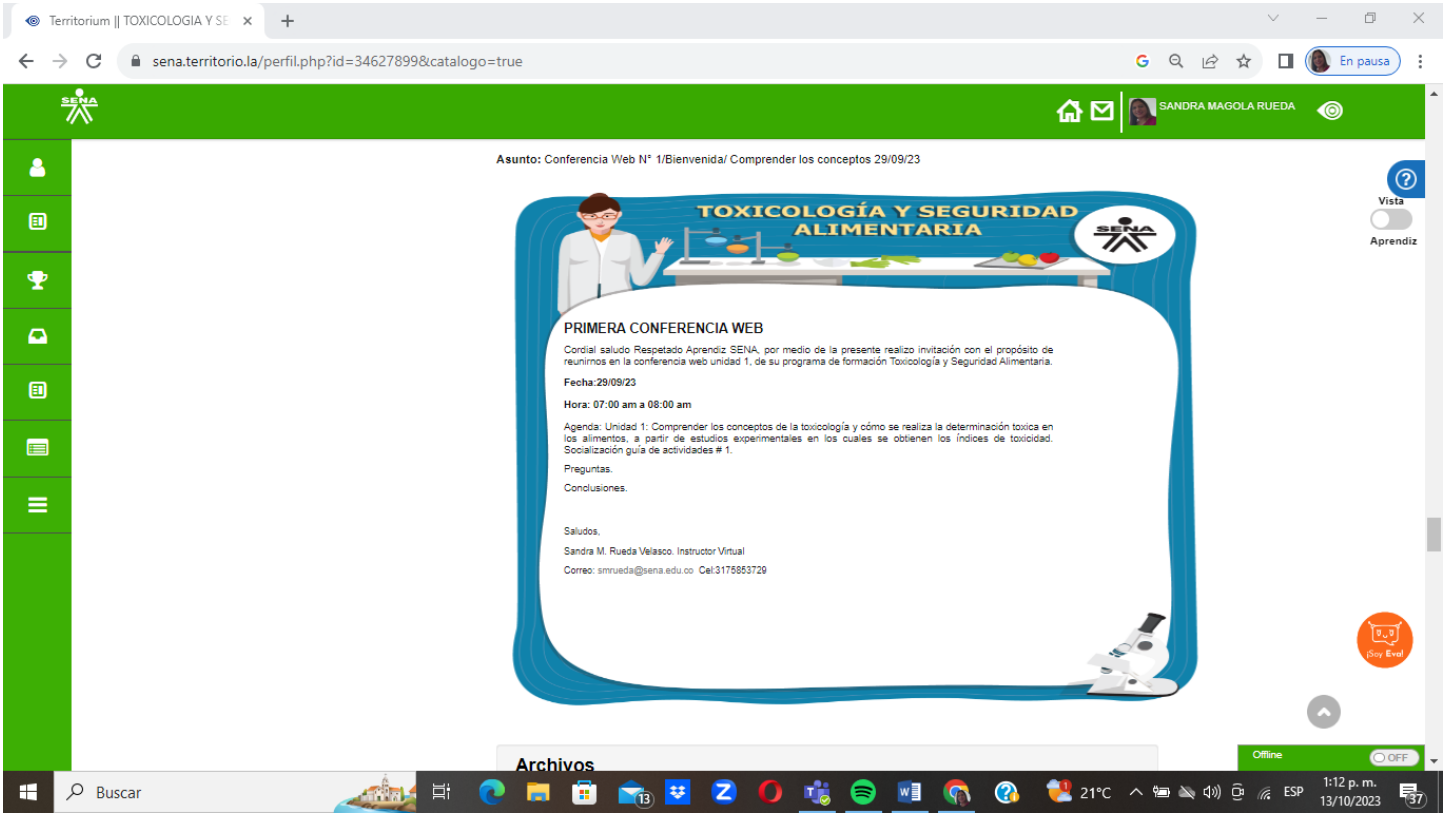




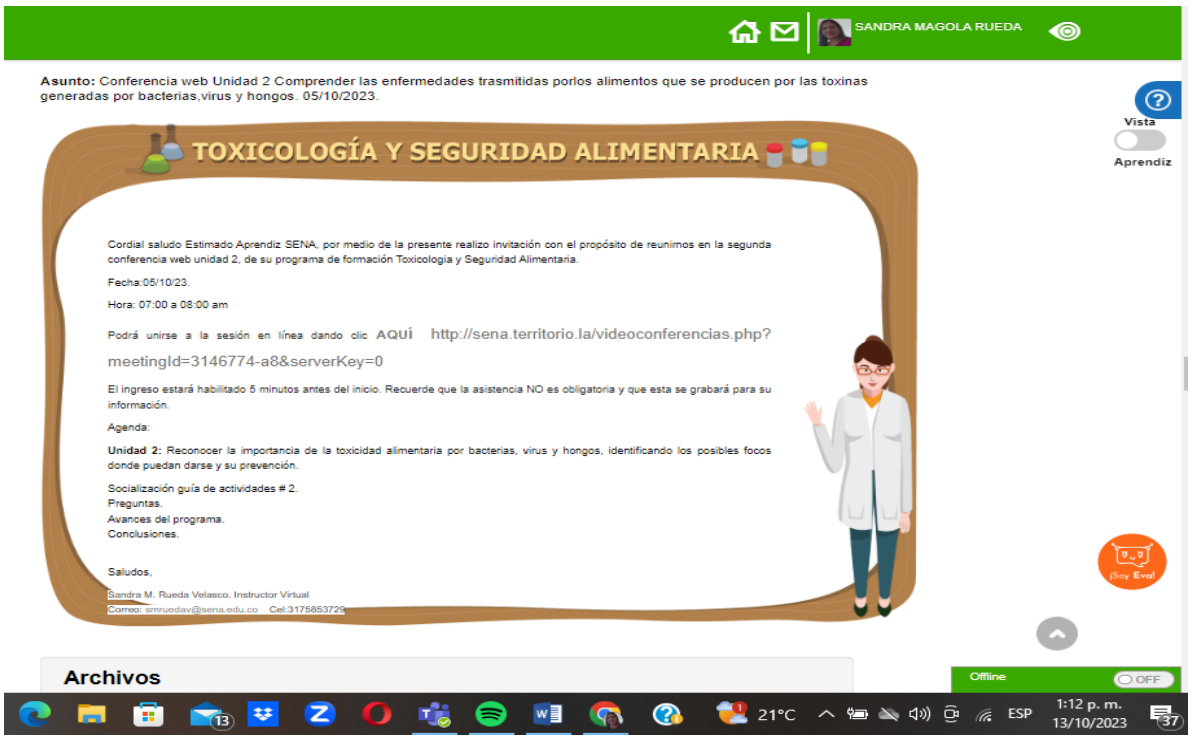
Creacion y publicacion anuncio invitacion a Primera conferencia web Unidad 1/Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria. 29/09/2023 en Plataforma Territorio.

Anuncios de Invitación:



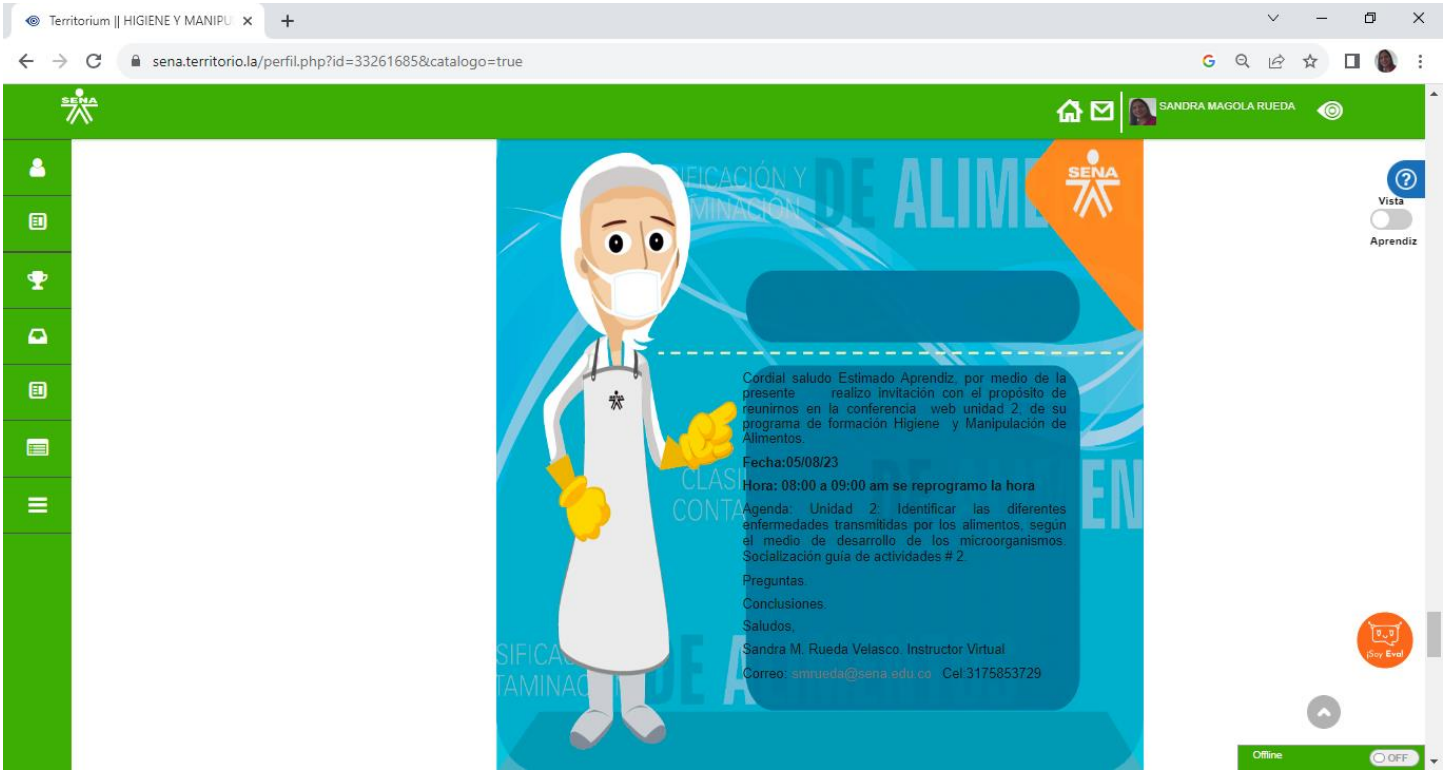


Anuncio Creacion y publicacion invitacion a Segunda conferencia web Unidad 2 Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria 05/10/2023 en Plataforma Territorium.

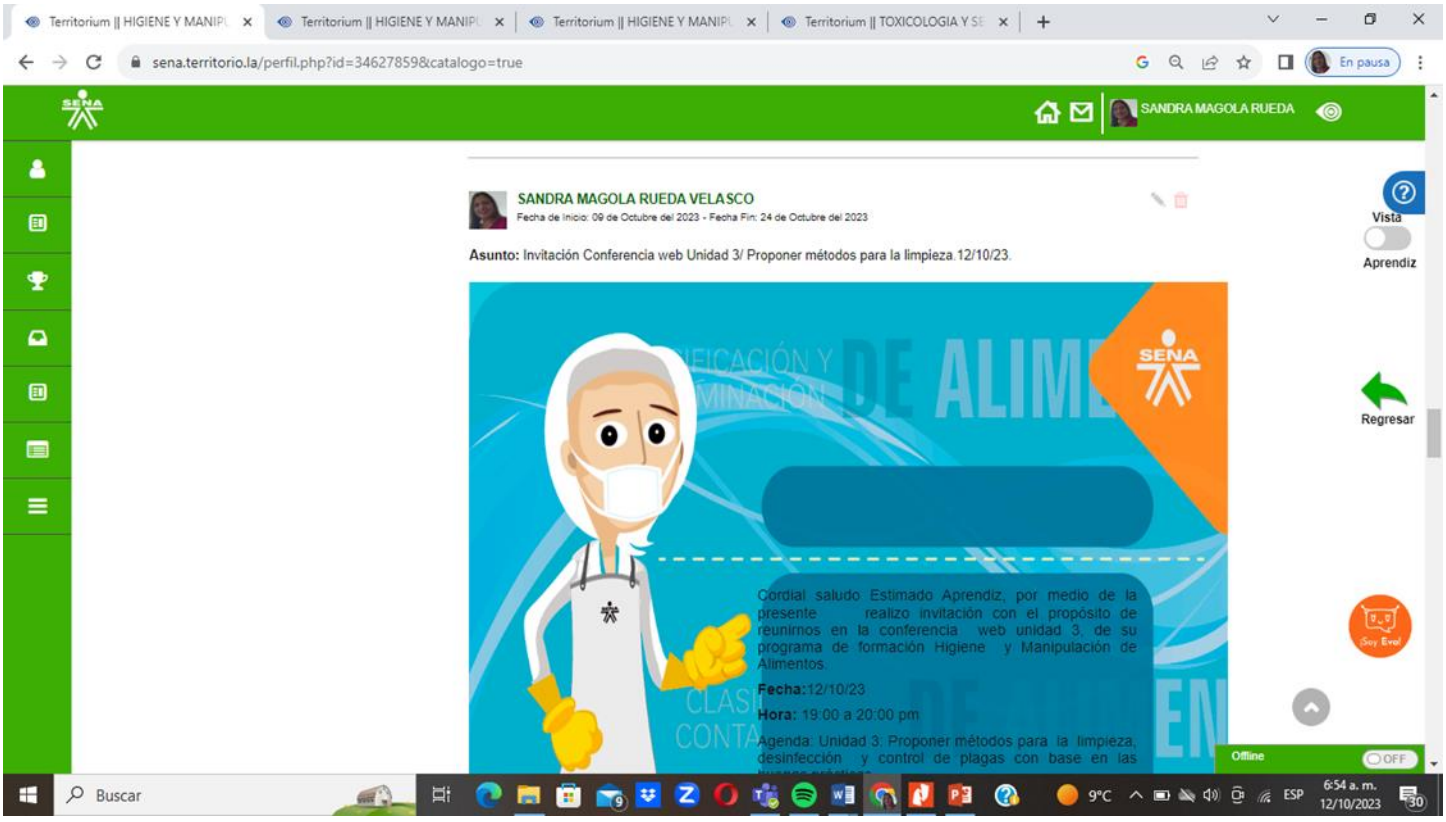


EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

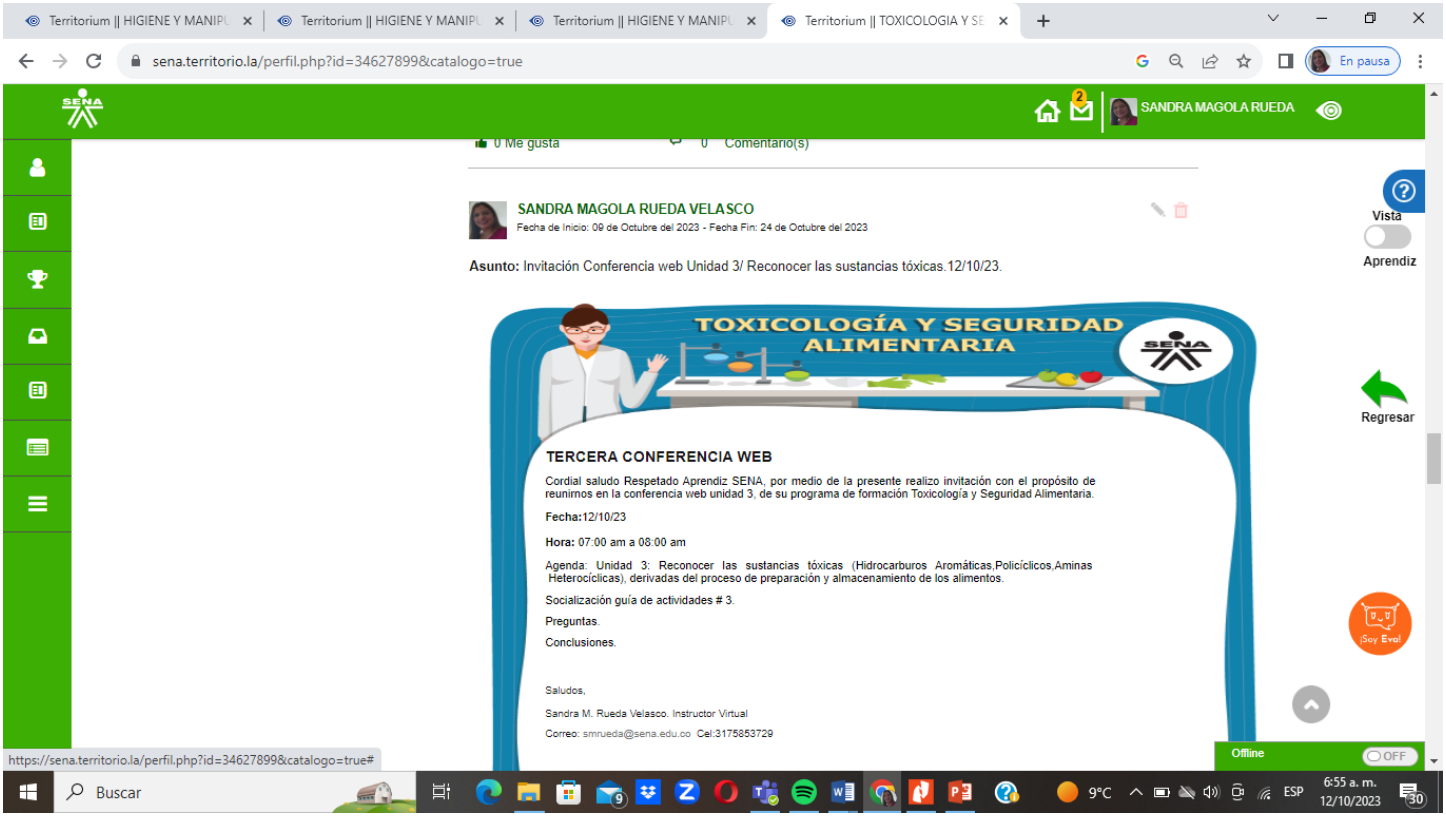


Anuncio Creacion y publicacion invitacion a tercera web conferencia fichas 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria 12/10/2023 en Plataforma Territorium.



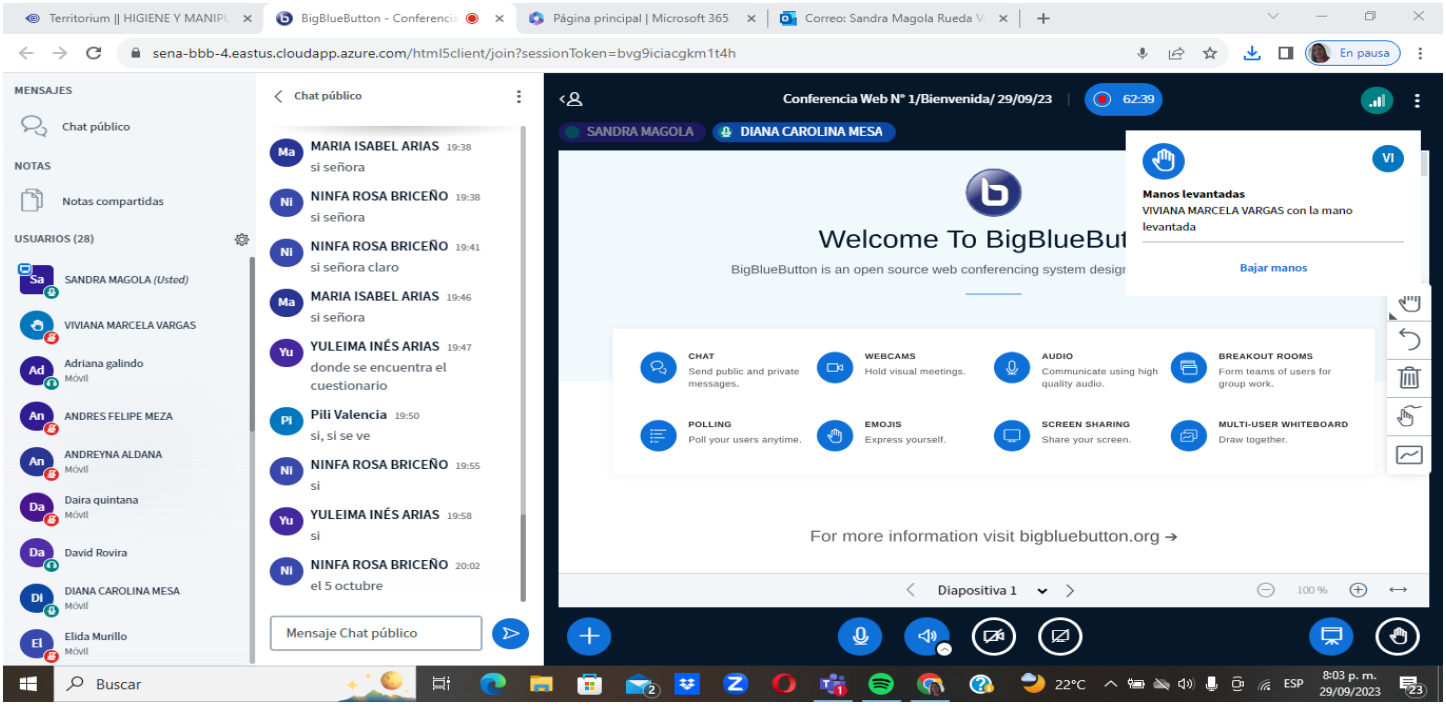
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

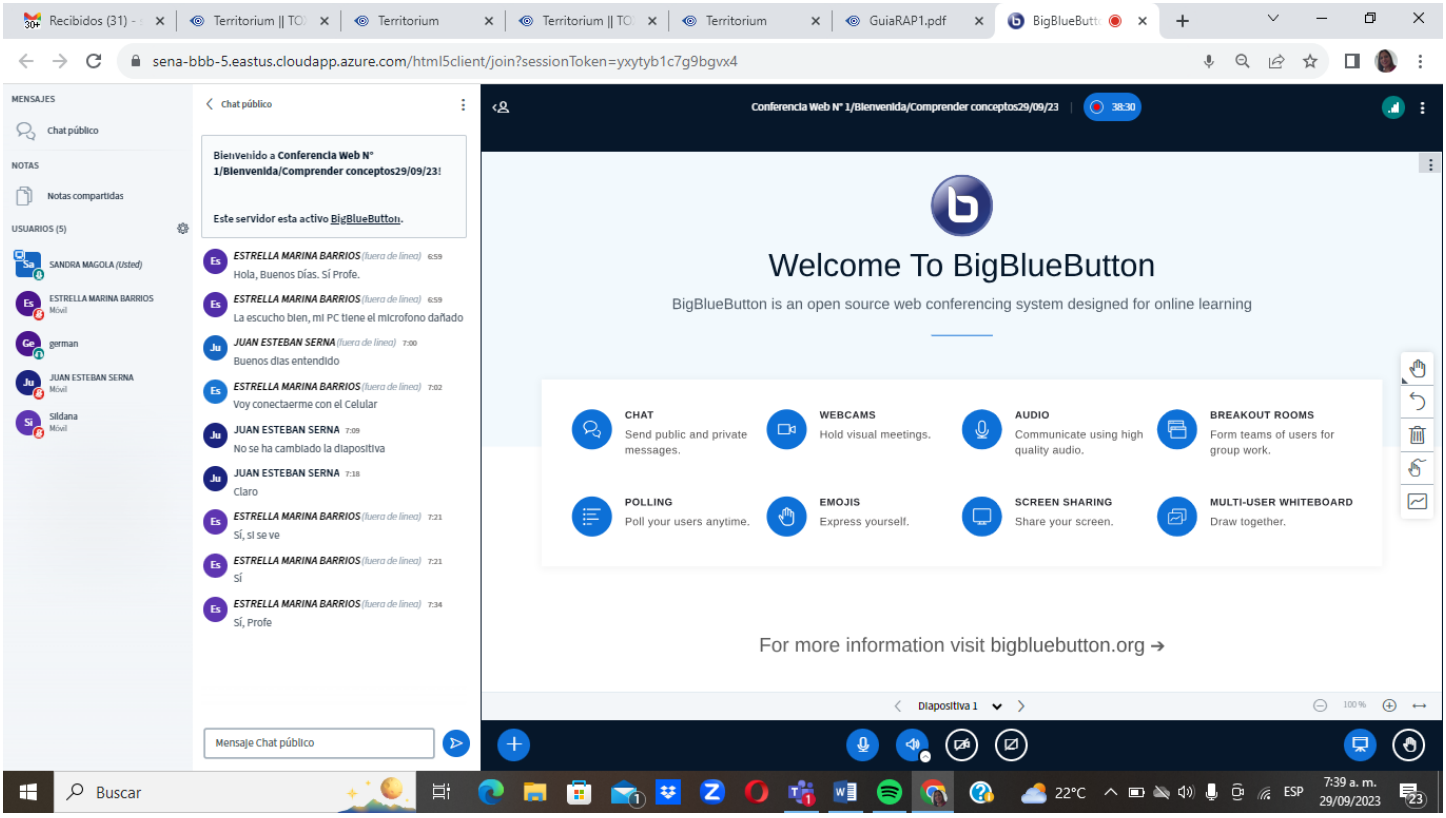
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO



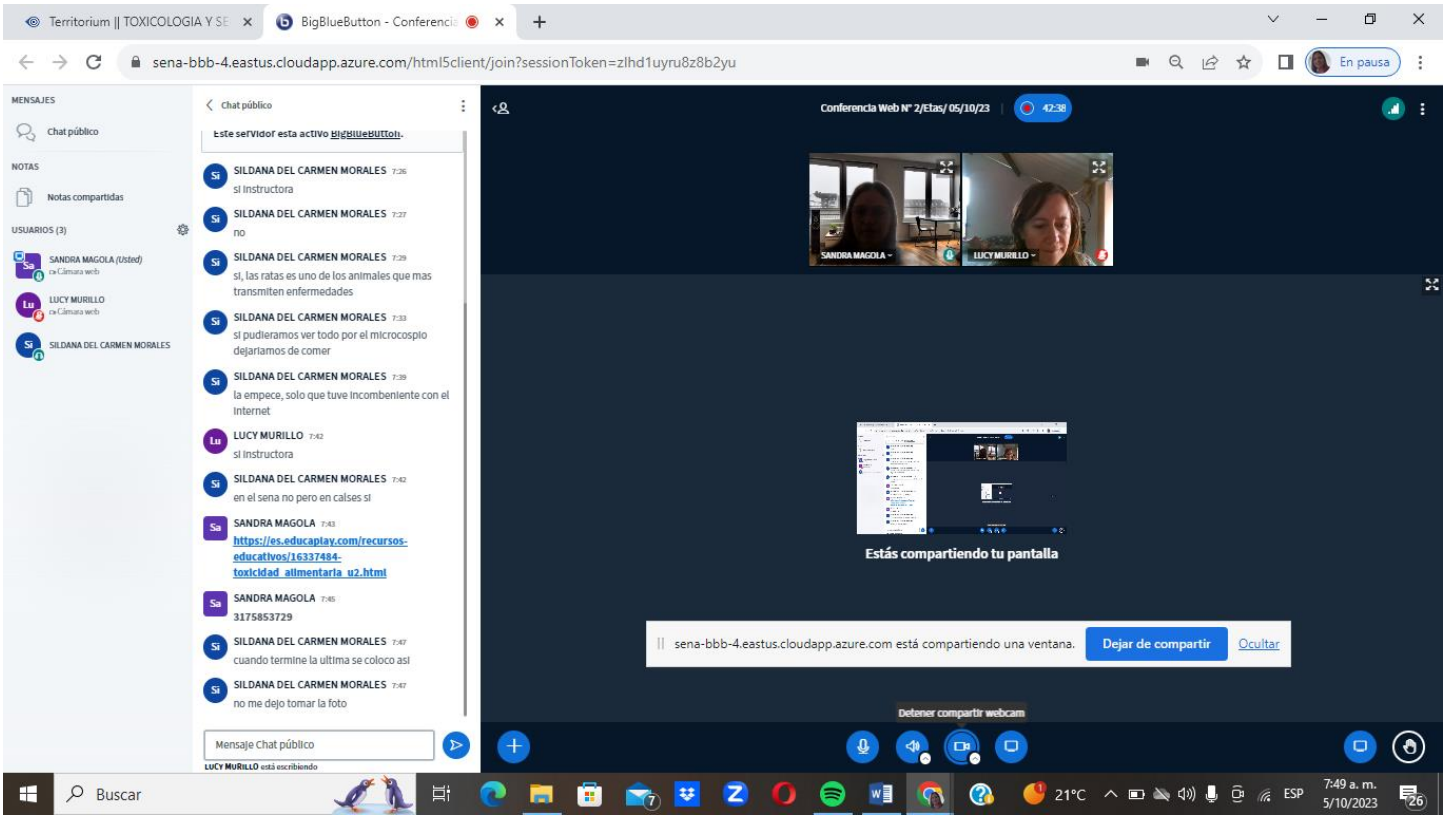
Obligacion 3 Anexo 3.2 Pantallazos en Teams de web conferencias.

Sesiones Web Conferencia Unidad 1/Fichas: Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria 29/09/2023



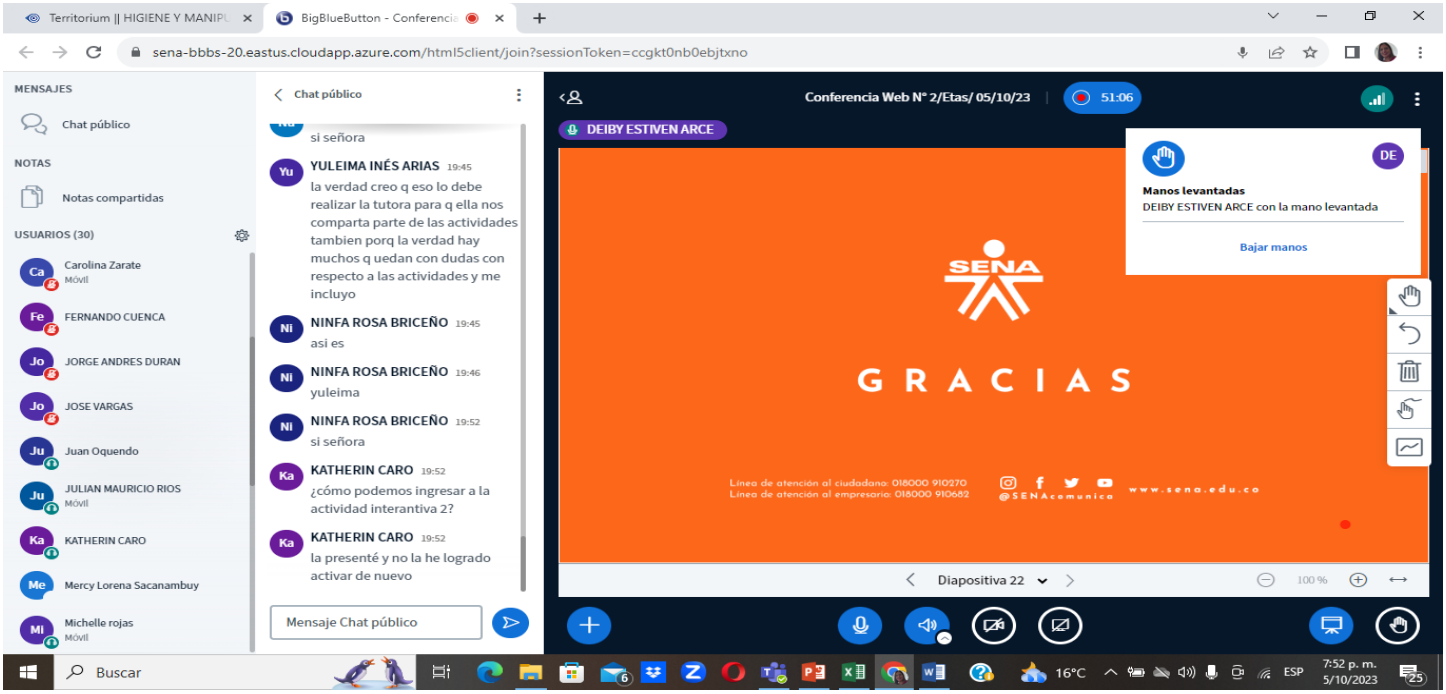


Sesiones Web Conferencia Unidad 2/Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria.05/10/2023.

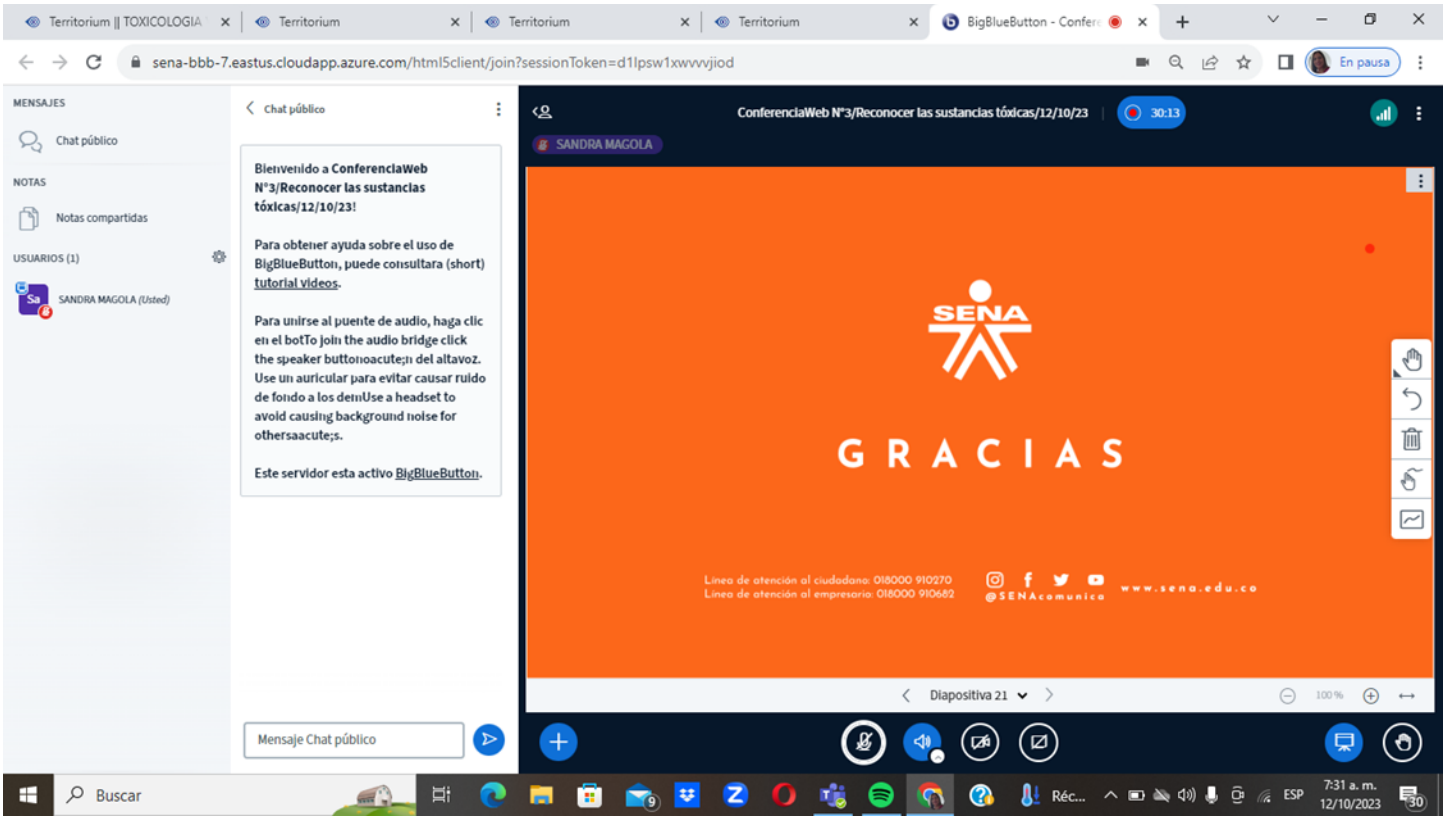


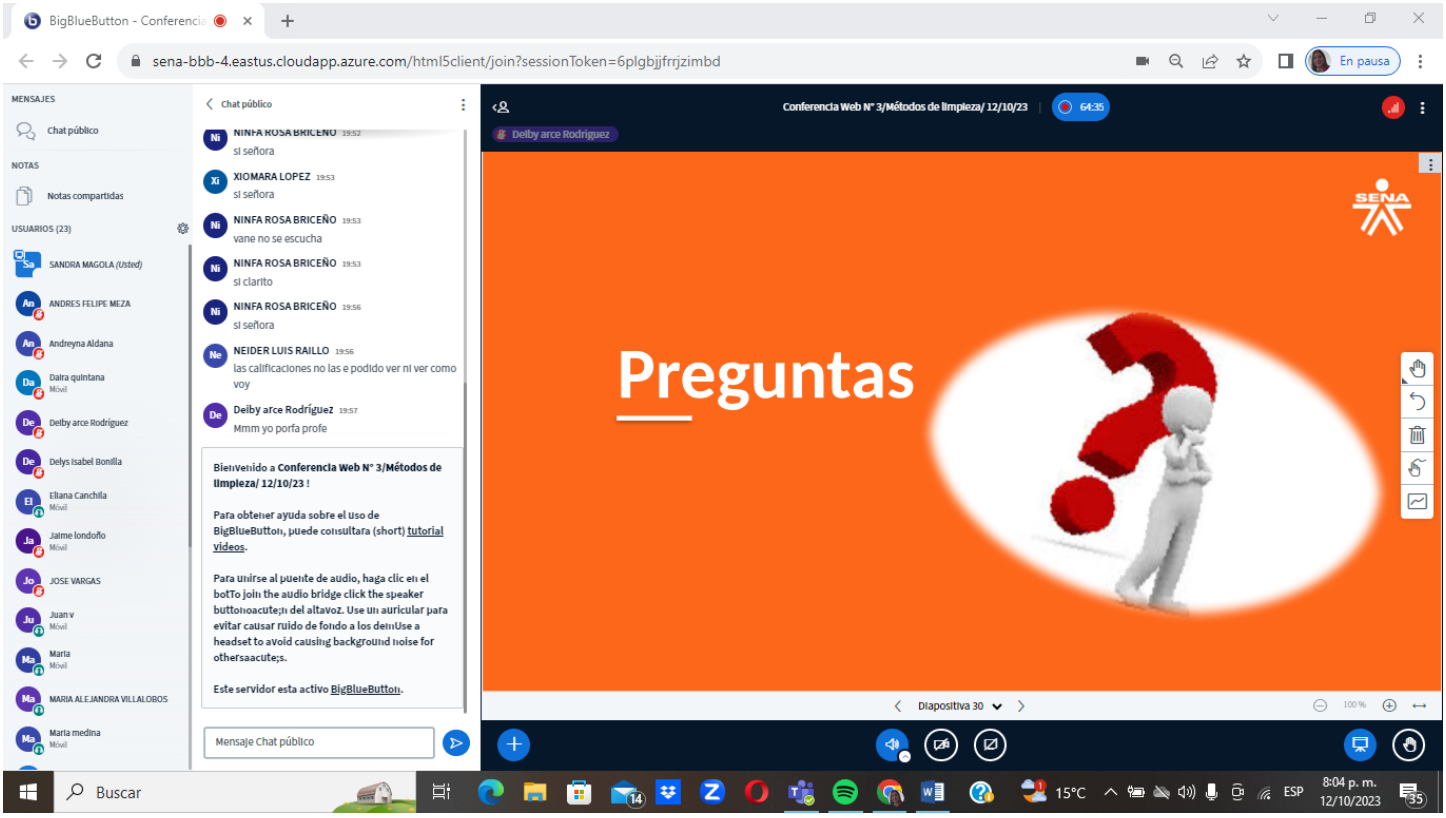
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

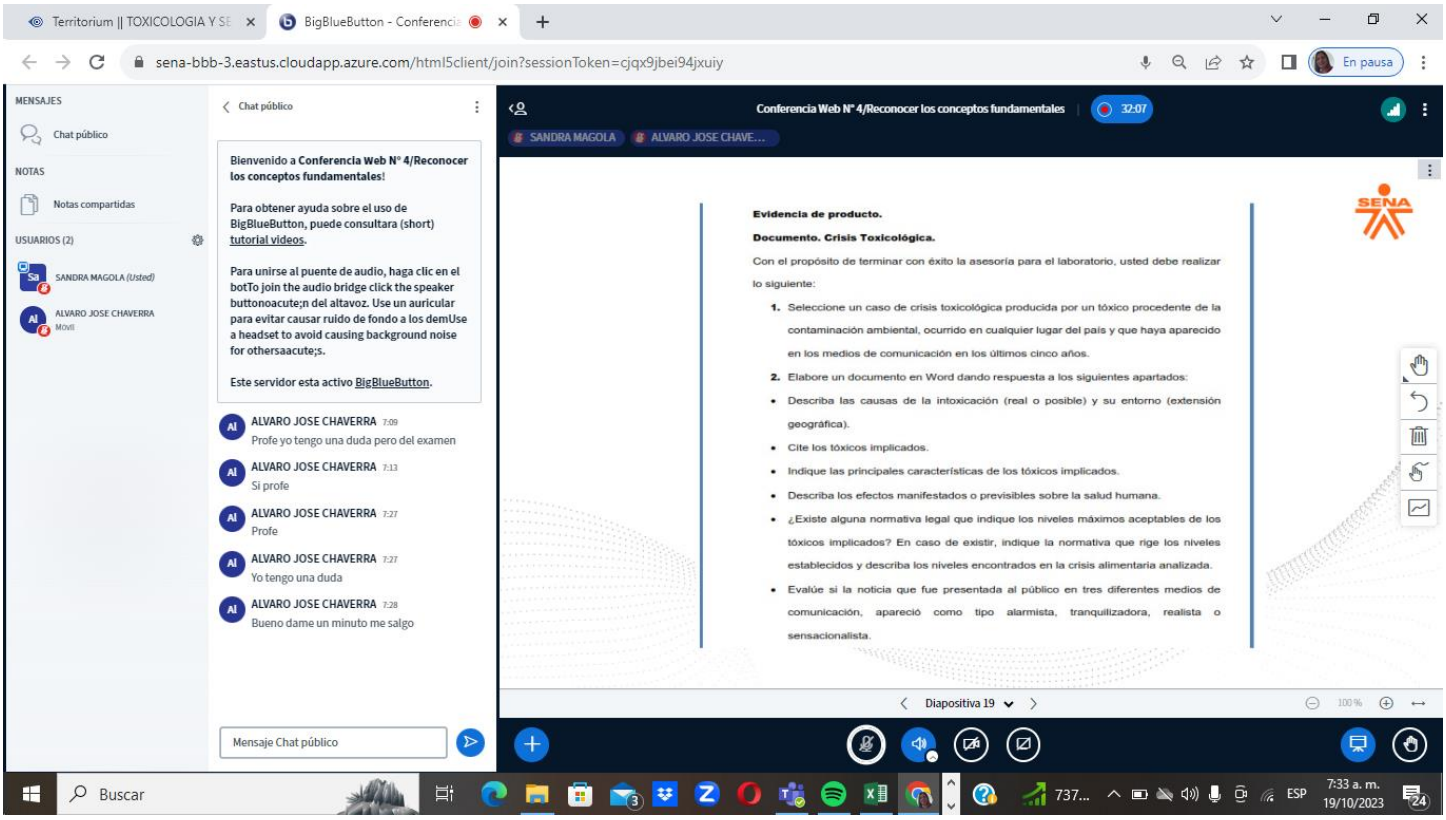


Sesiones Web Conferencia Unidad 3/Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria 12/10/2023.





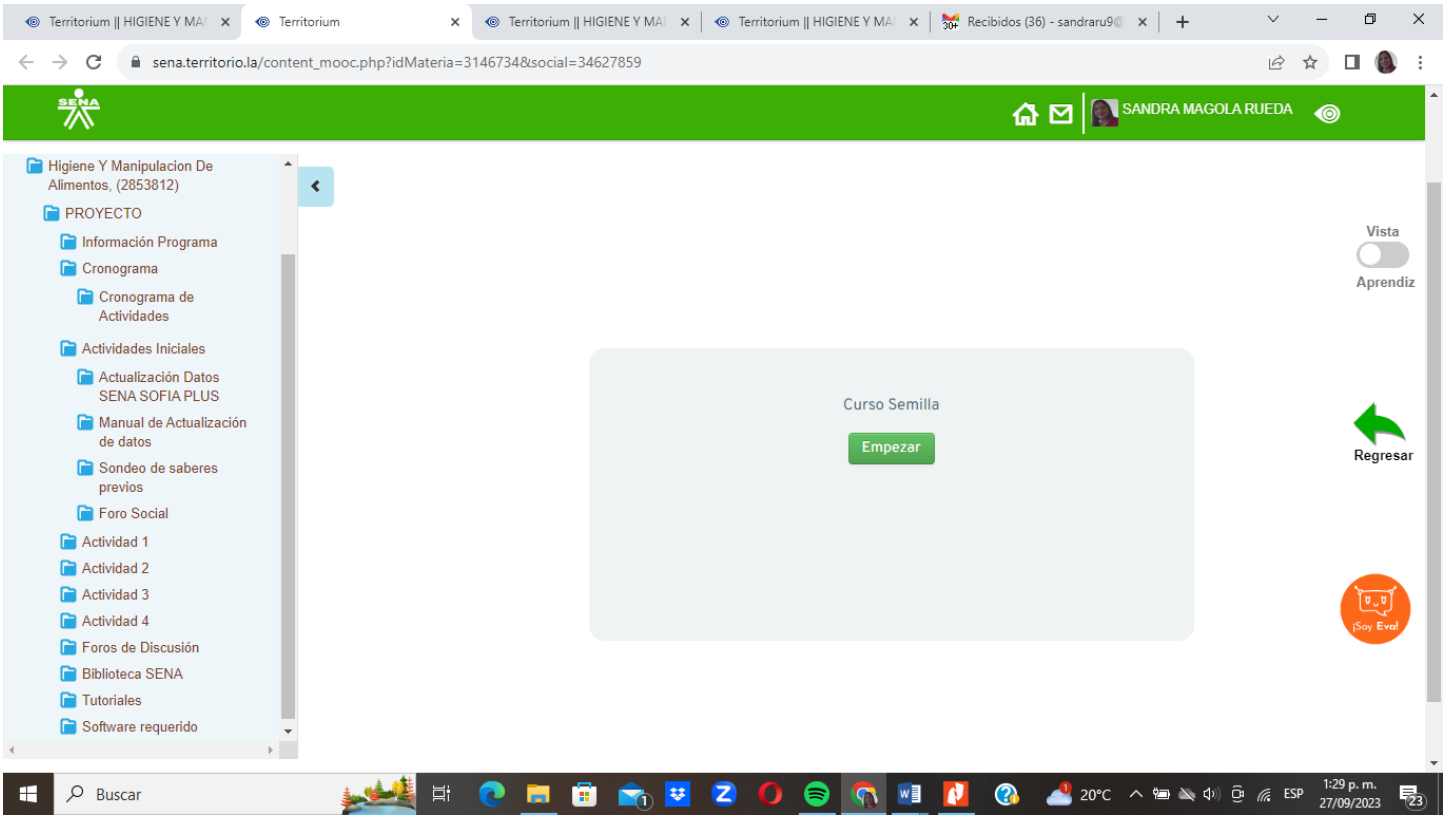
Sesiones Web Conferencia Unidad 4/Fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria 19/10/2023.



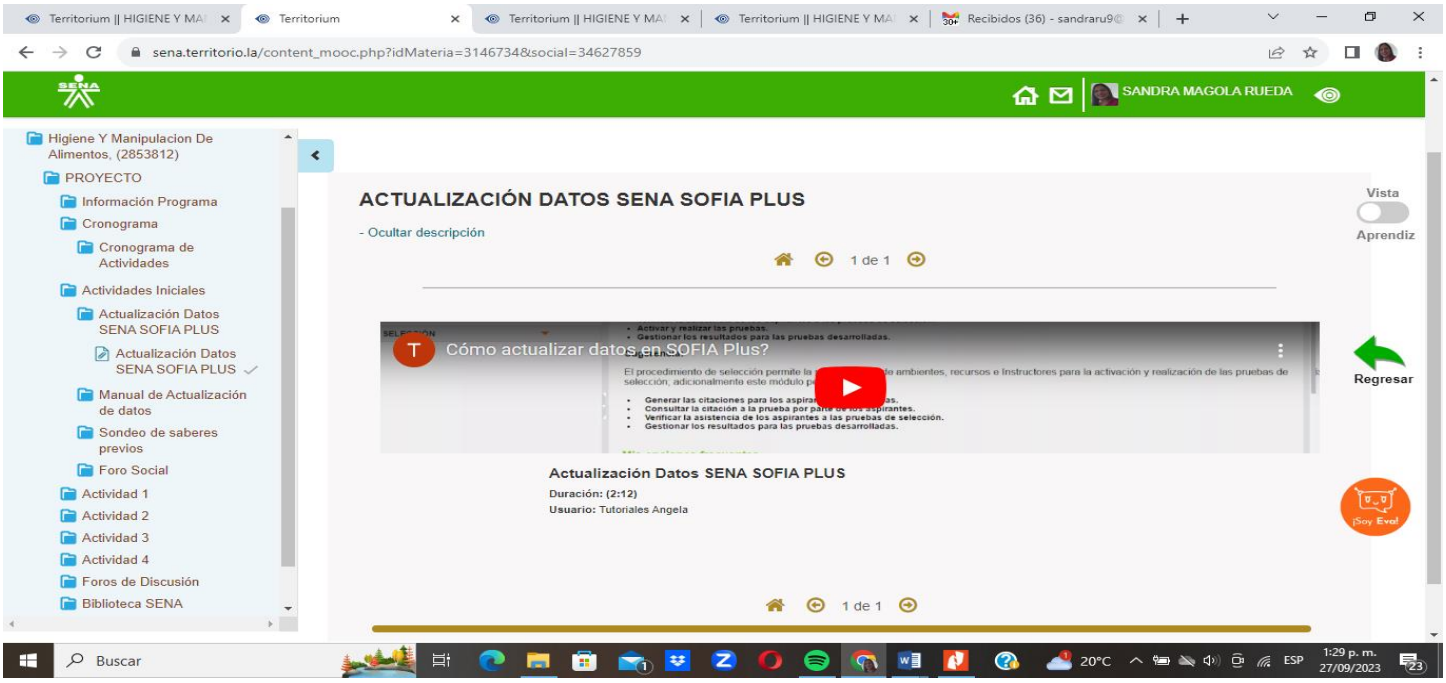
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

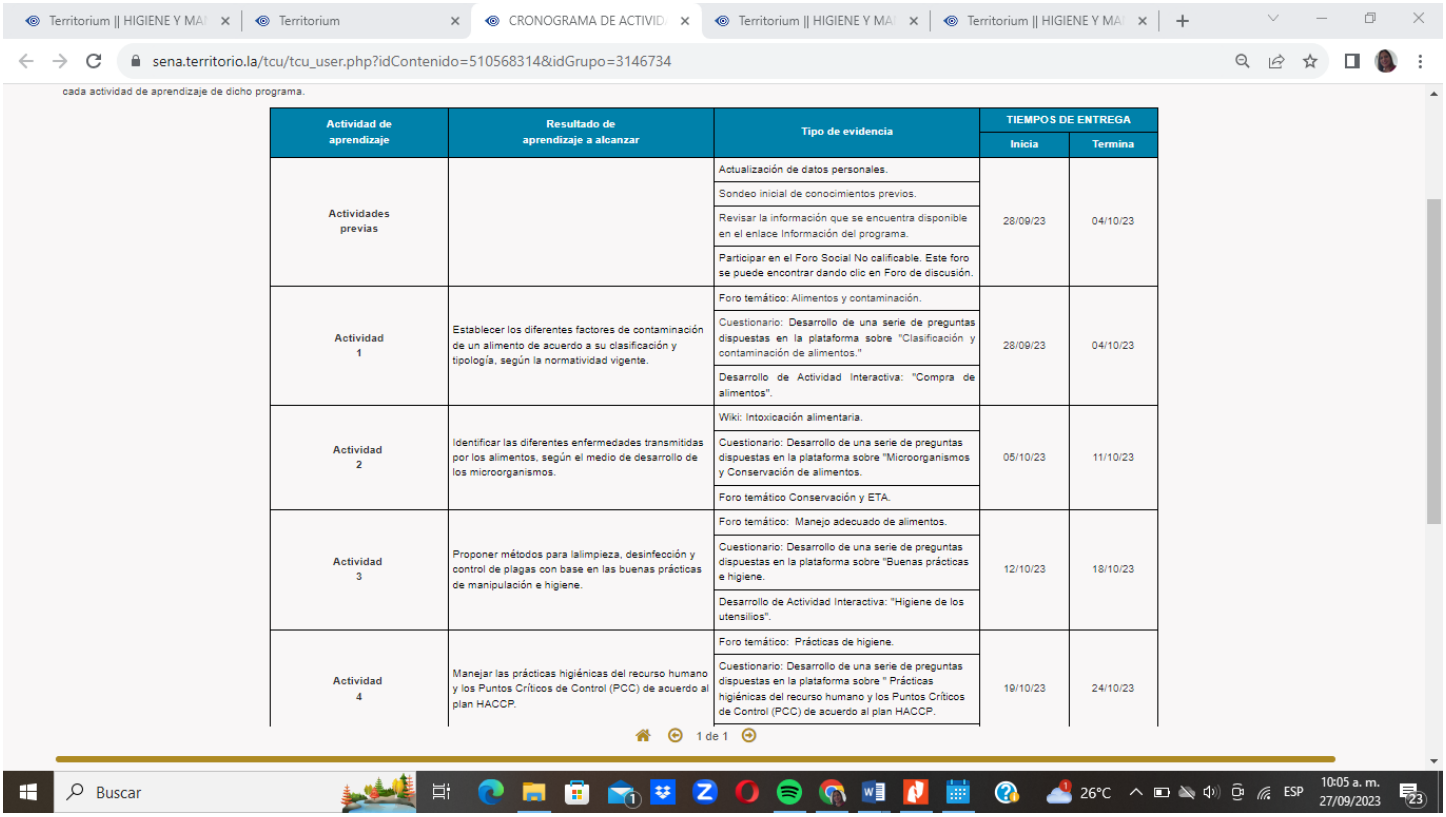
Evidencia 4 – Alistamiento: Revisión, Personalización y Adecuación en Territorium para las fichas: 2853812,2853823 y 2853824 Programa de formacion virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2853825 Toxicologia y Seguridad Alimentaria.



Revisión de funcionamiento de enlaces y verificación del contenido del curso:



Personalización del cronograma:

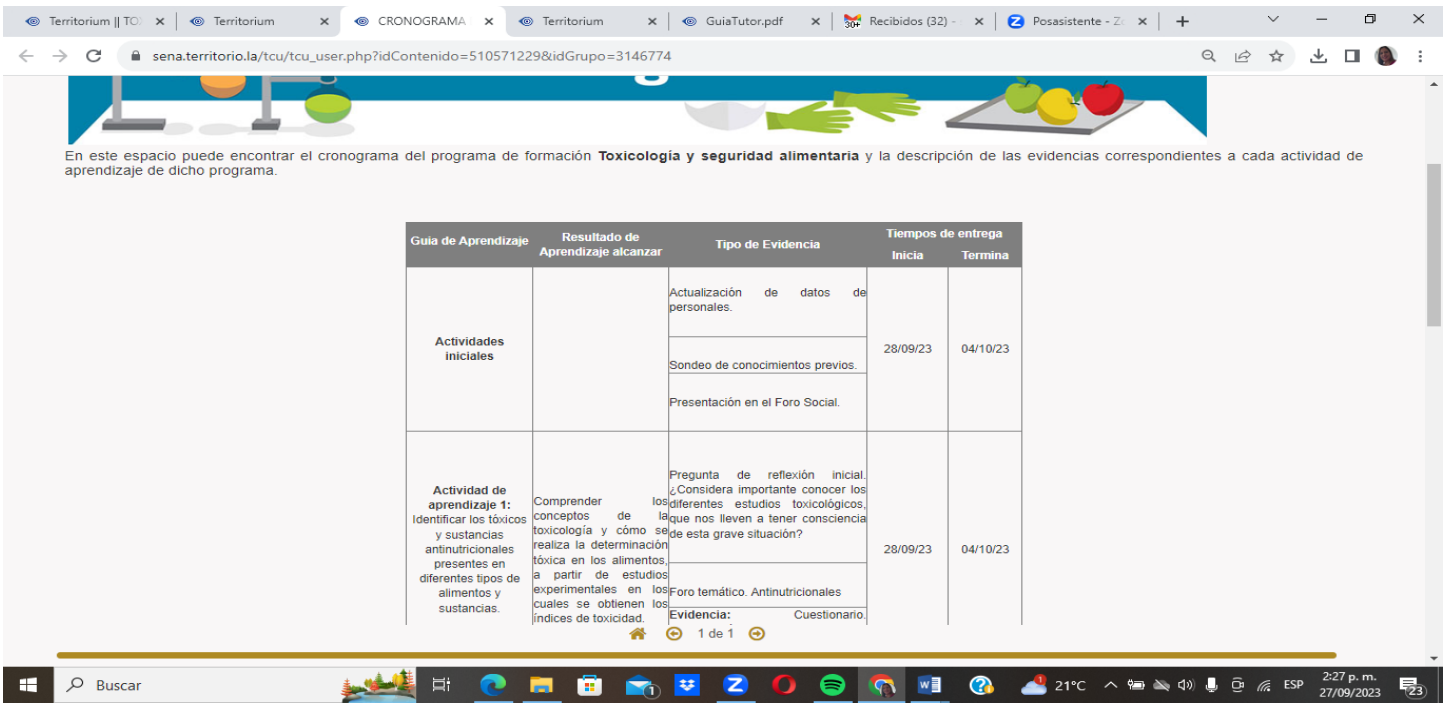


cada actividad de aprendizaje de dicho programa.

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
			Inicia	Termina
Actividades previas		Actualización de datos personales.	28/09/23	04/10/23
		Sondeo inicial de conocimientos previos.		
		Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace Información del programa.		
		Participar en el Foro Social No calificable. Este foro se puede encontrar dando clic en Foro de discusión.		
Actividad 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Foro temático: Alimentos y contaminación.	28/09/23	04/10/23
		Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre "Clasificación y contaminación de alimentos."		
		Desarrollo de Actividad Interactiva: "Compra de alimentos".		
Actividad 2	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Wiki: Intoxicación alimentaria.	05/10/23	11/10/23
		Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre "Microorganismos y Conservación de alimentos.		
		Foro temático Conservación y ETA.		
Actividad 3	Proponer métodos para lalimpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Foro temático: Manejo adecuado de alimentos.	12/10/23	18/10/23
		Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre "Buenas prácticas e higiene.		
		Desarrollo de Actividad Interactiva: "Higiene de los utensilios".		
Actividad 4	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Foro temático: Prácticas de higiene.	19/10/23	24/10/23
		Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre " Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.		

1 de 1

Cronograma Toxicología y seguridad alimentaria



En este espacio puede encontrar el cronograma del programa de formación **Toxicología y seguridad alimentaria** y la descripción de las evidencias correspondientes a cada actividad de aprendizaje de dicho programa.

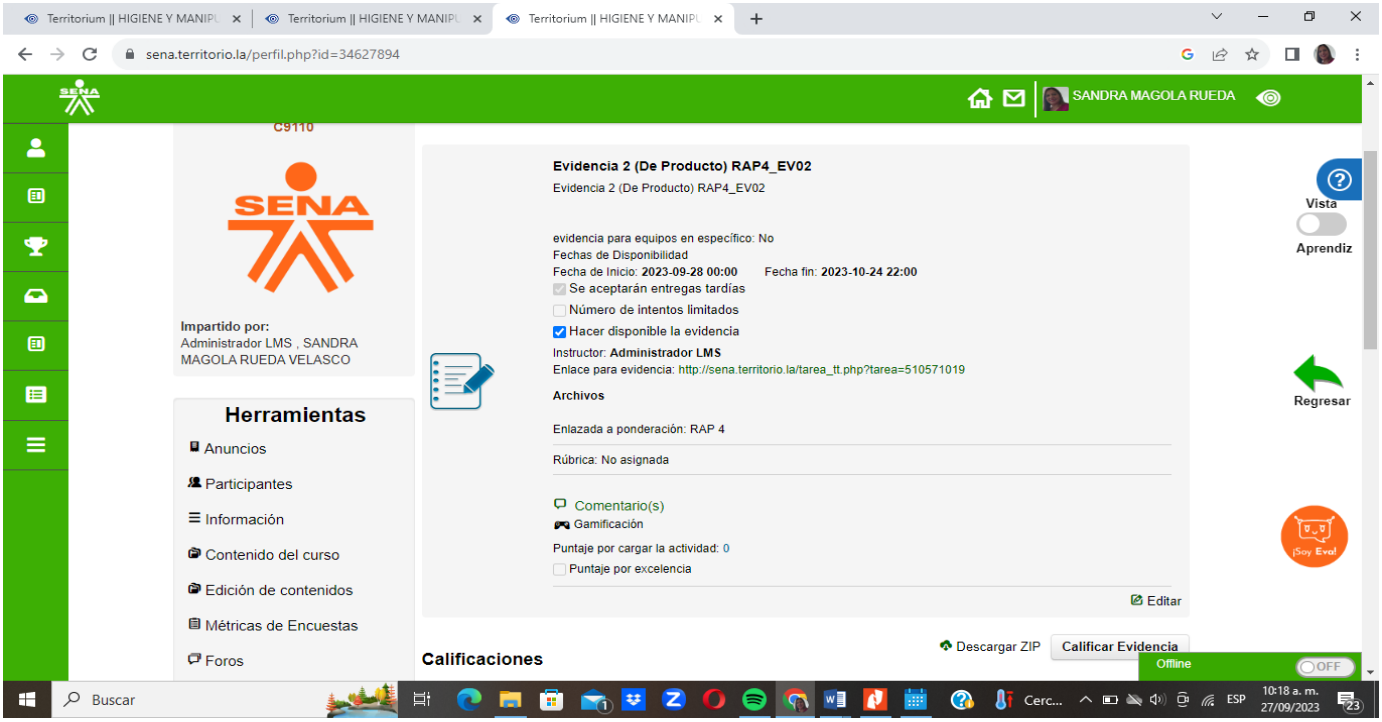
Guia de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Tipo de Evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicia	Termina
Actividades iniciales		Actualización de datos de personales.	28/09/23	04/10/23
		Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación en el Foro Social.		
Actividad de aprendizaje 1: Identificar los tóxicos y sustancias antinutricionales presentes en diferentes tipos de alimentos y sustancias.	Comprender los conceptos de la toxicología y cómo se realiza la determinación tóxica en los alimentos, a partir de estudios experimentales en los cuales se obtienen los índices de toxicidad.	Pregunta de reflexión inicial. ¿Considera importante conocer los diferentes estudios toxicológicos, que nos lleven a tener consciencia de esta grave situación?	28/09/23	04/10/23
		Foro temático. Antinutricionales		
		Evidencia: Cuestionario.		

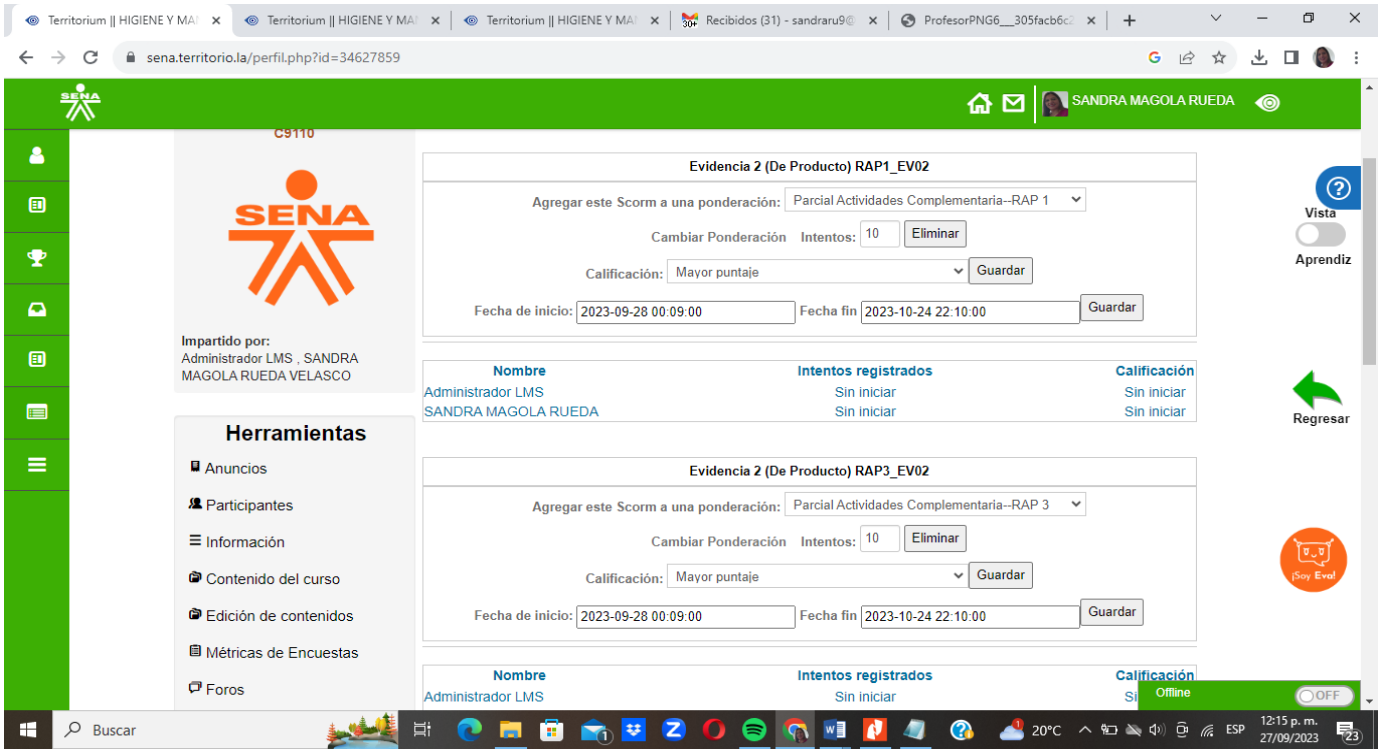
1 de 1

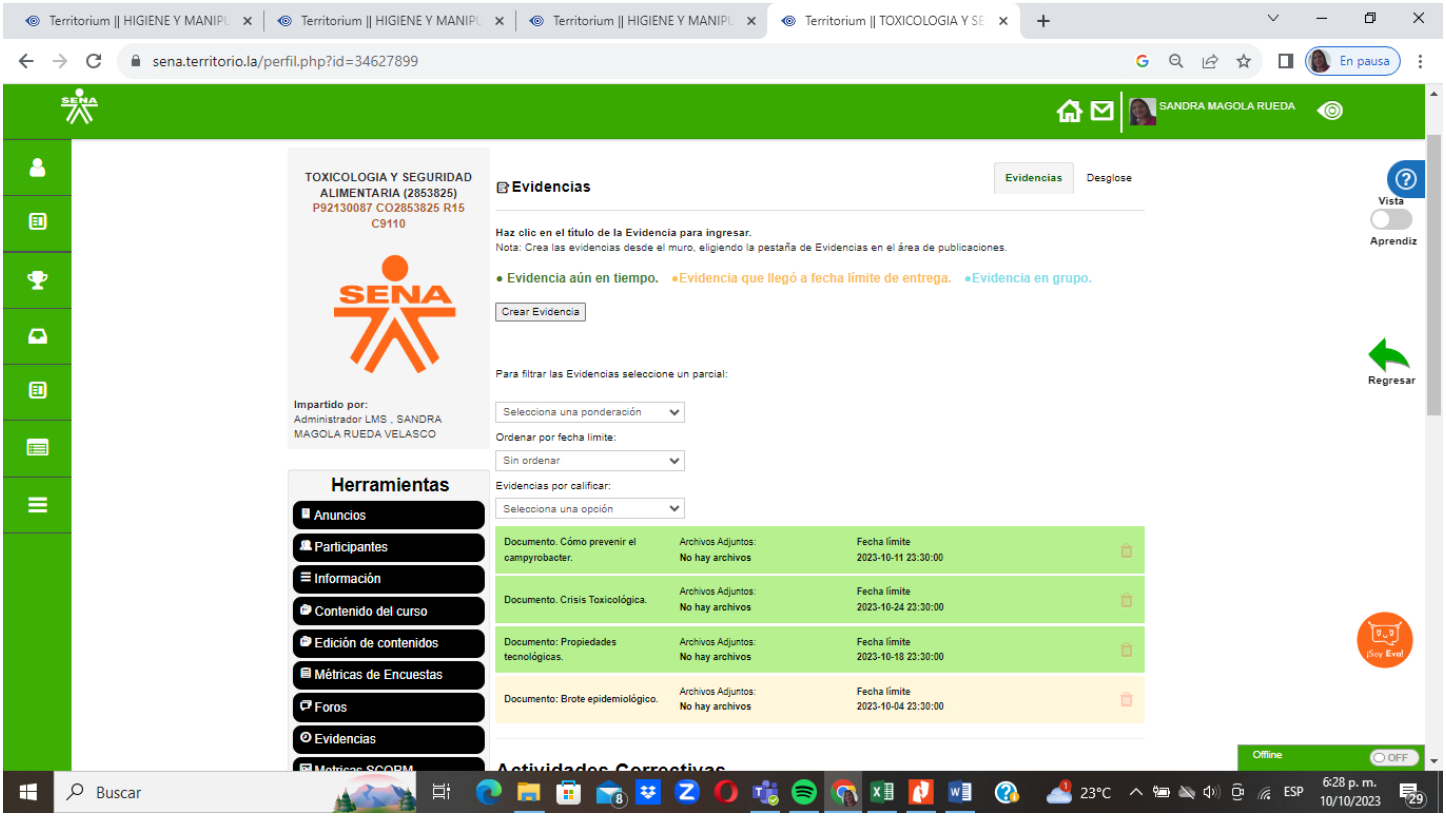
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

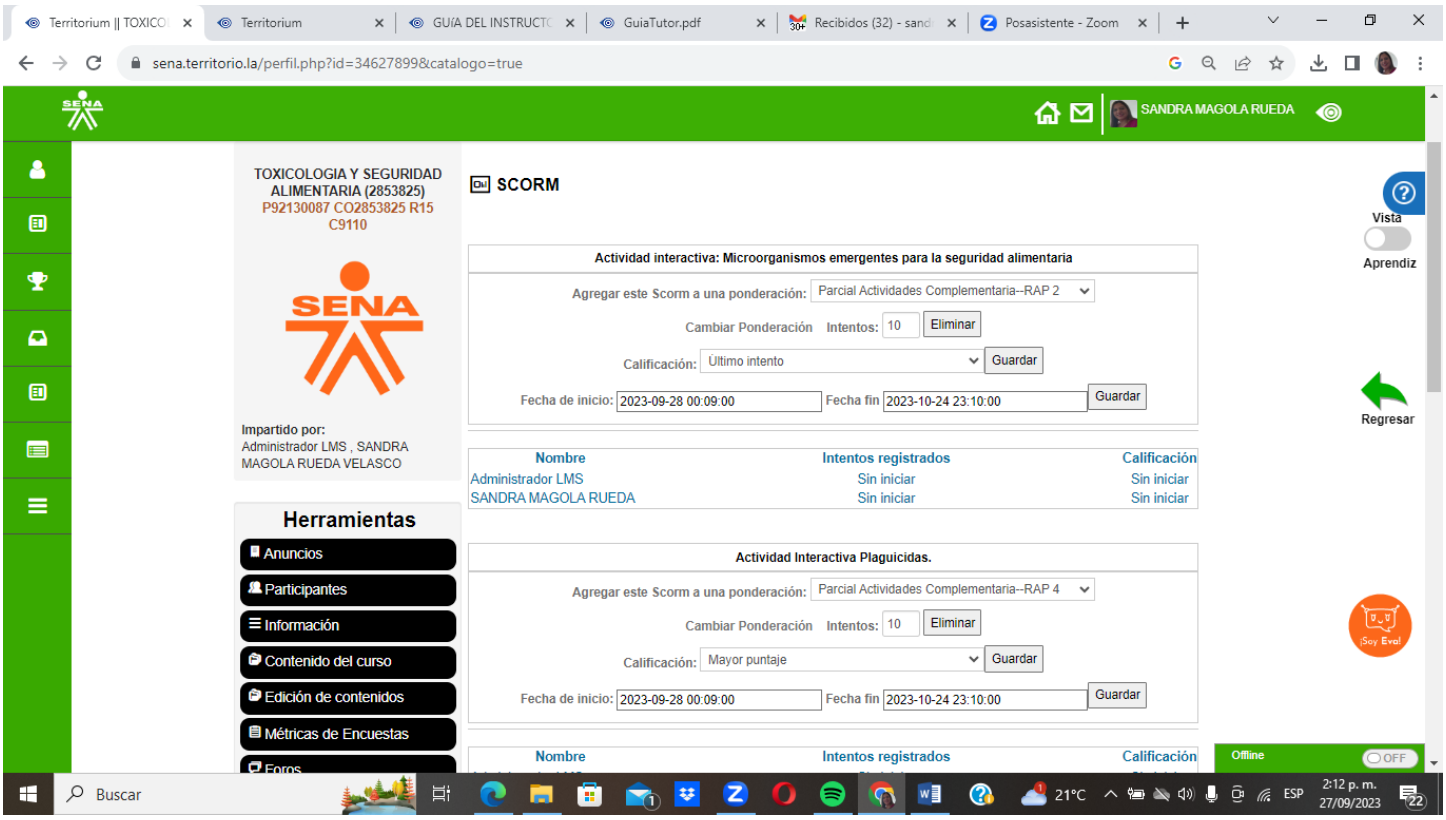
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Adecuación de fechas evidencias de aprendizaje:





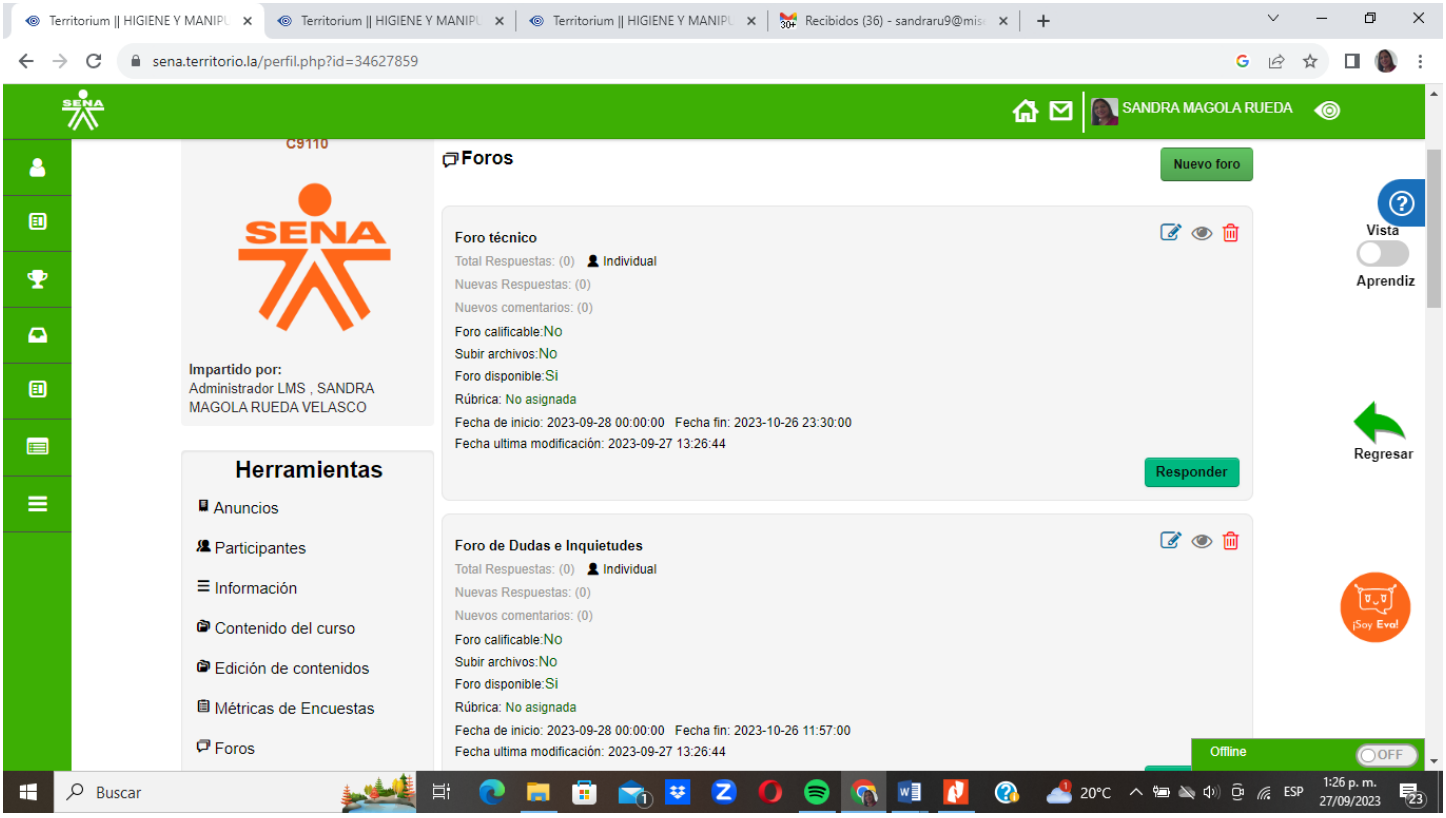


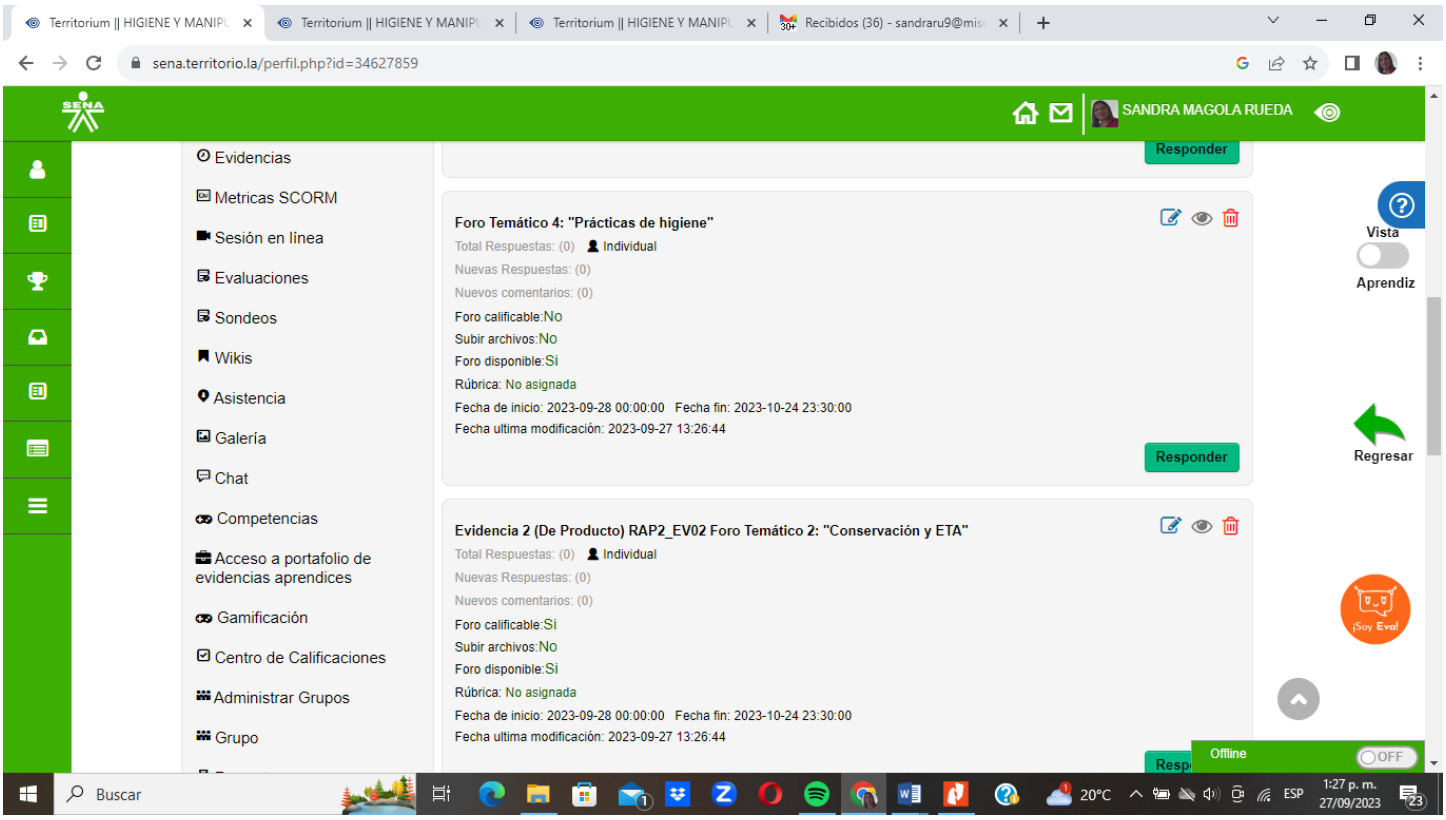


Ajuste de foros y fechas:

EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

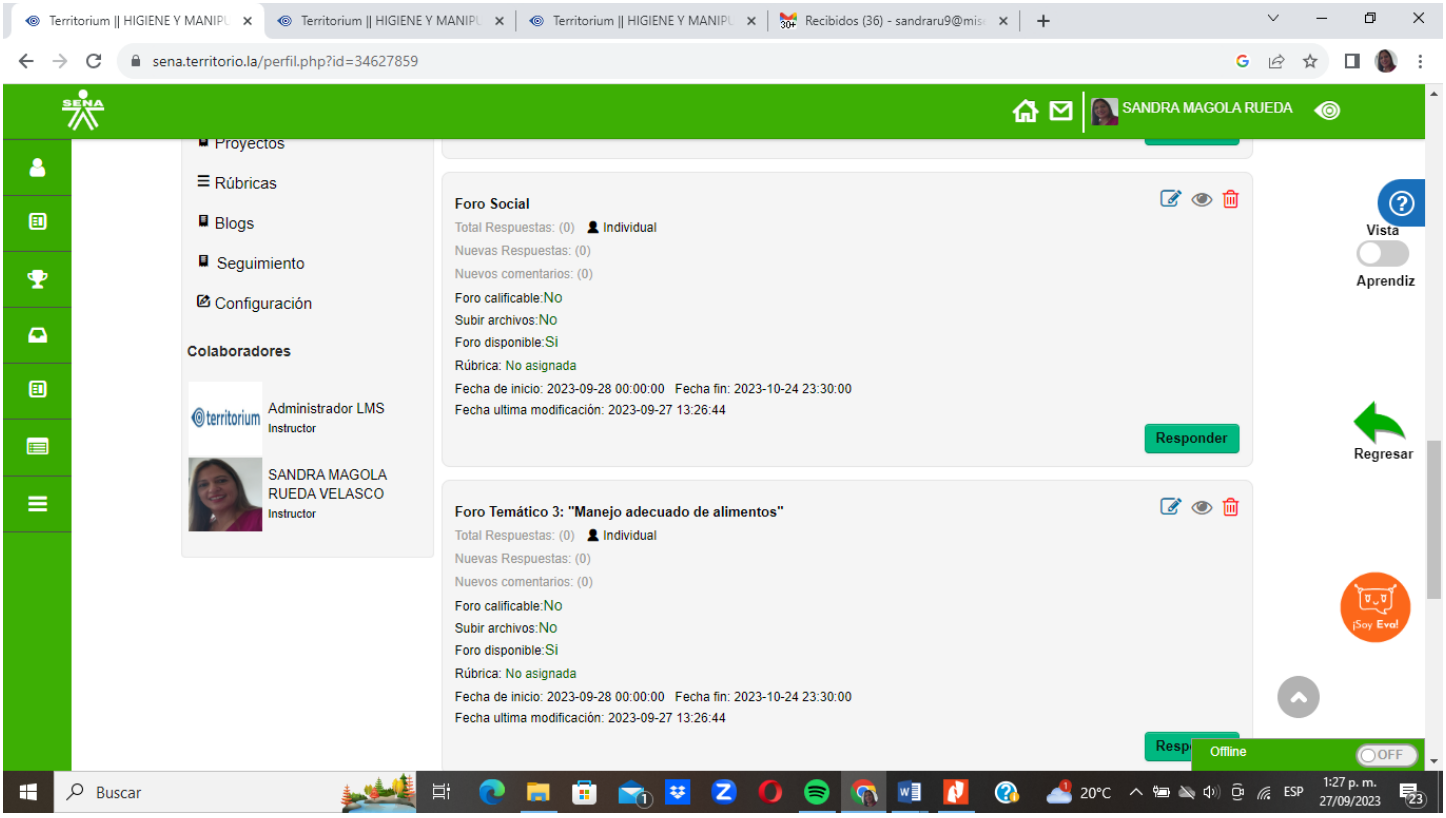
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

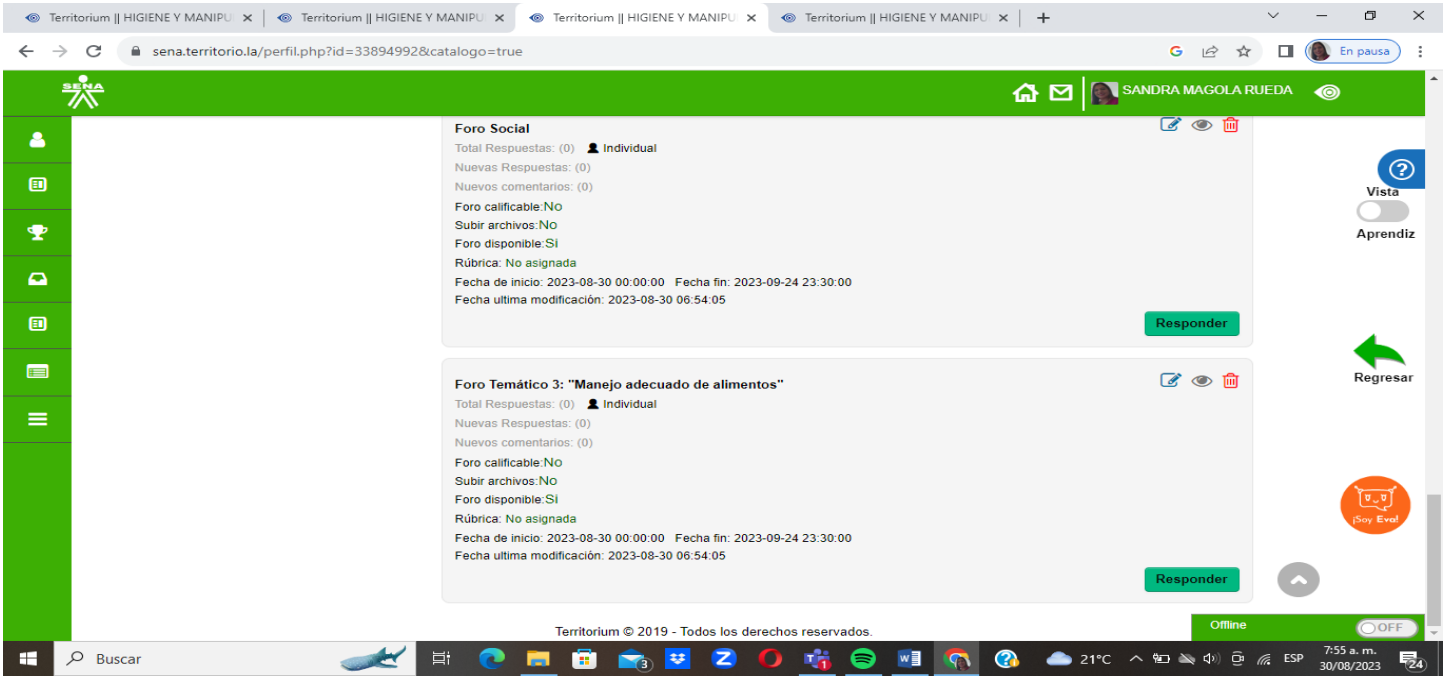




EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

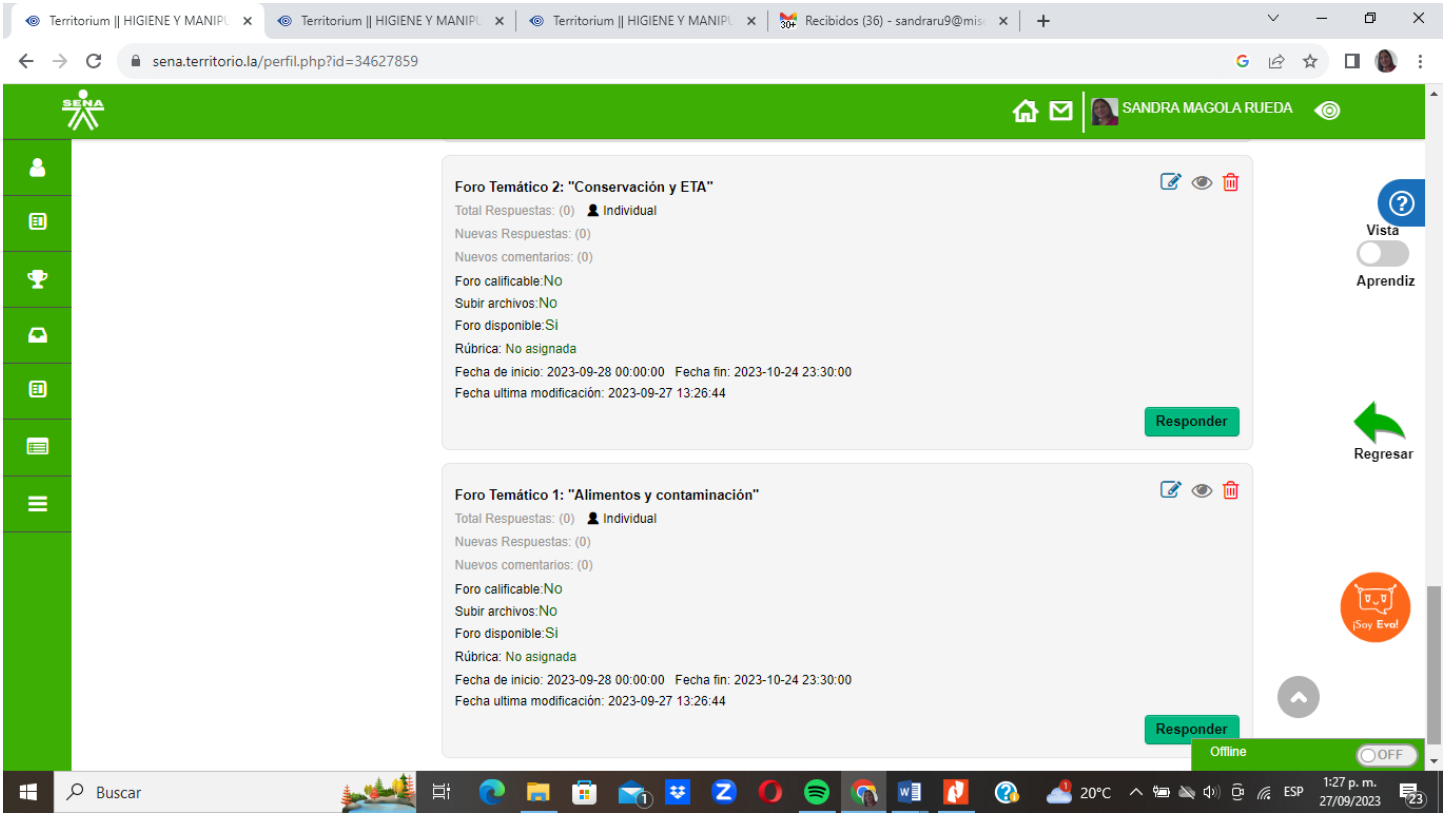
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO





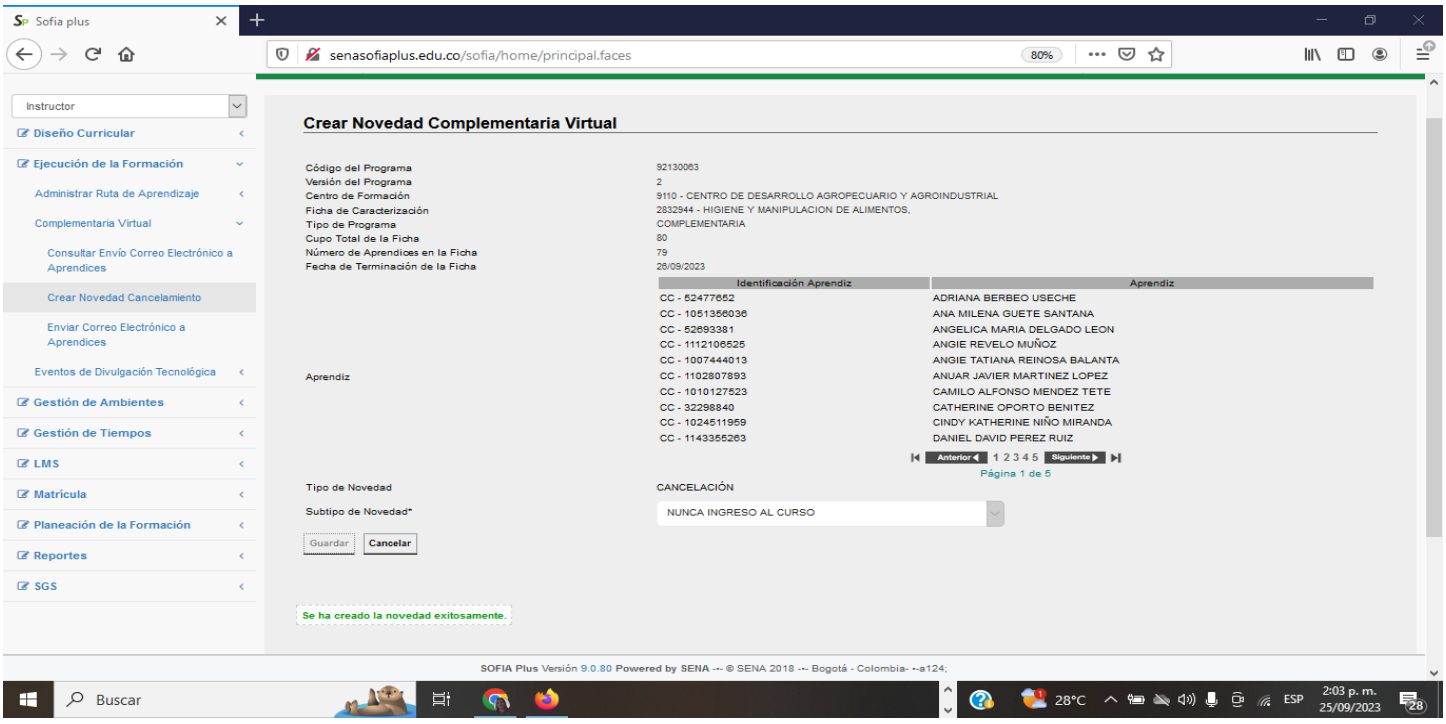
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

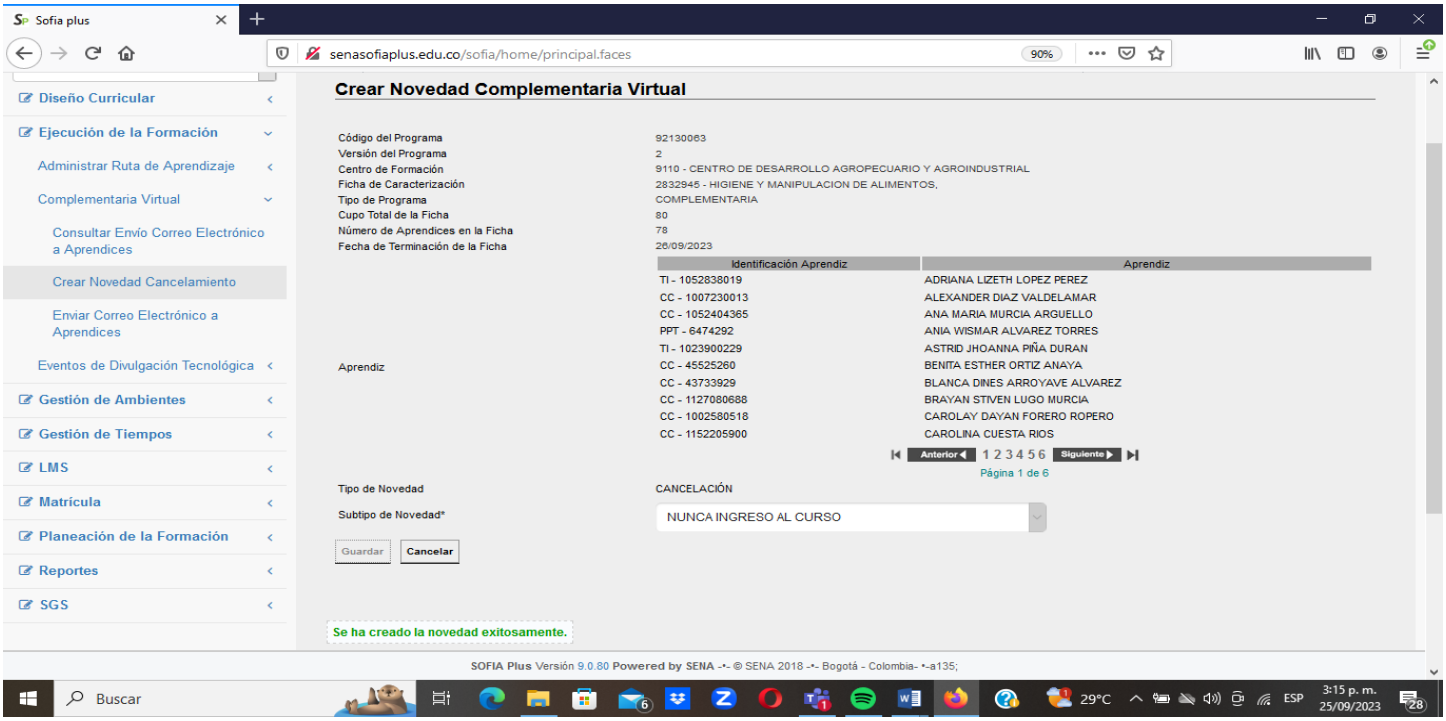
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

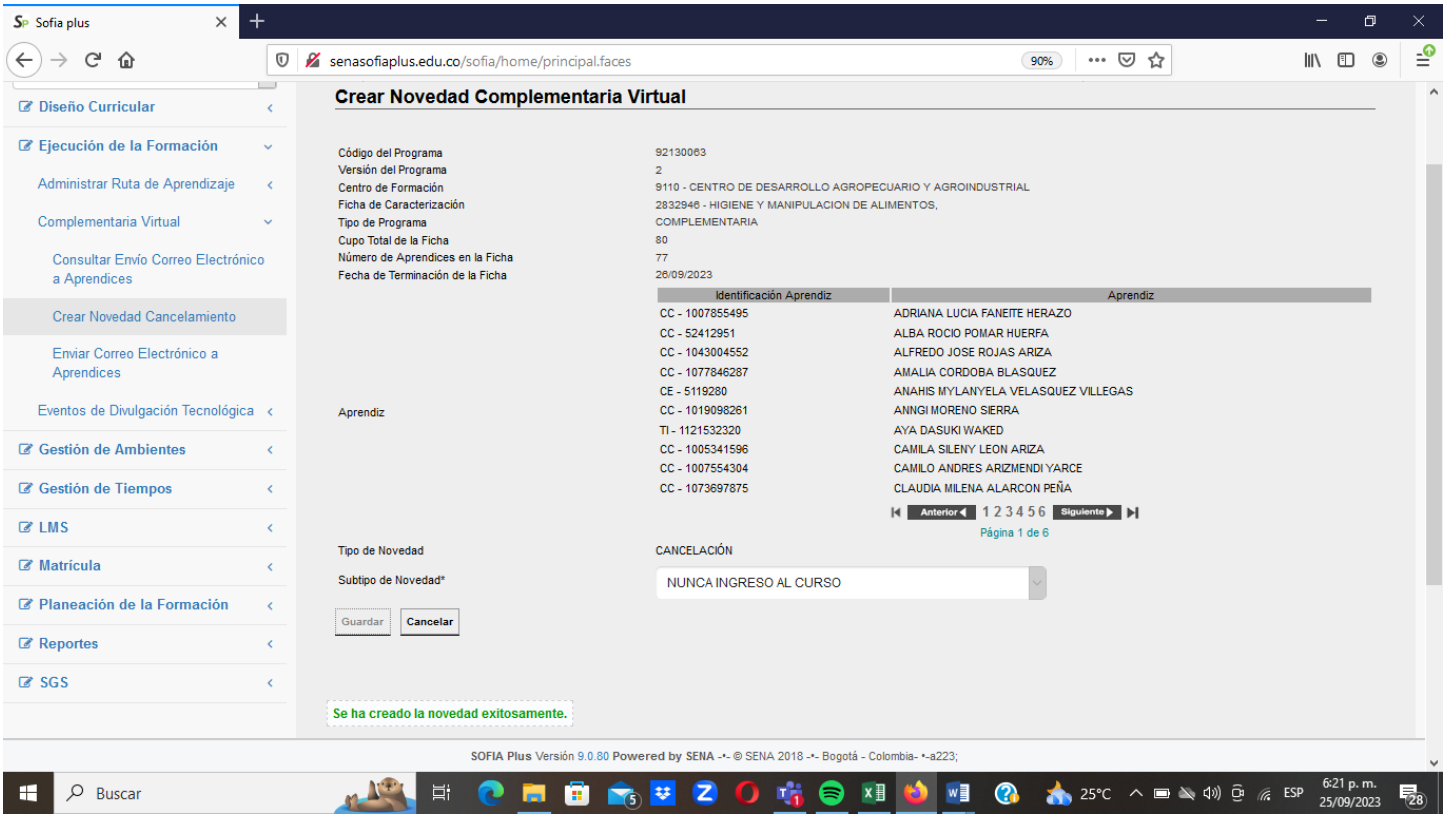


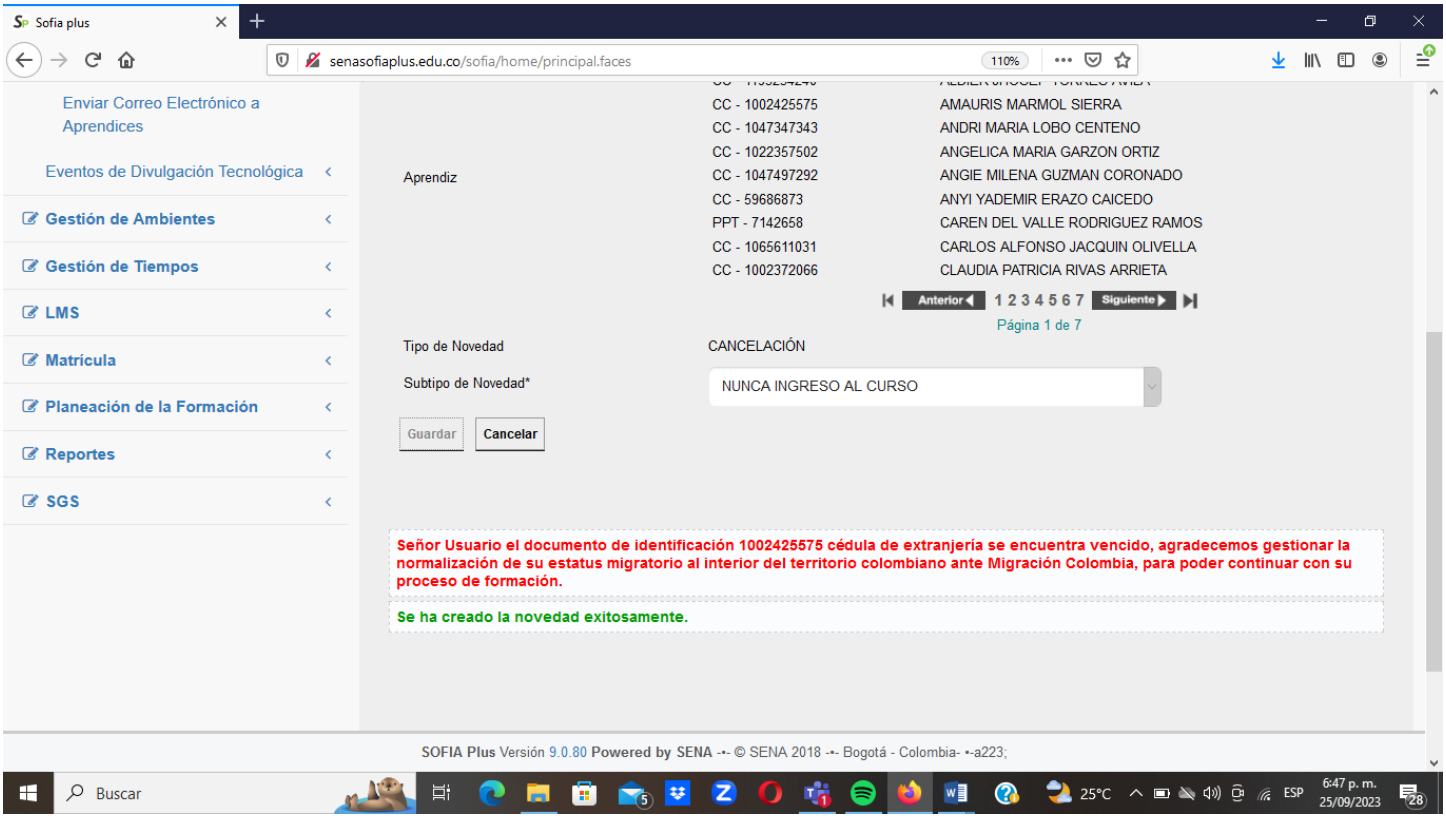
Actividades de cierre fichas: 2832944,2832945,2832946 y 2832947 Programa de formación virtual HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Verificación de registro de novedades:

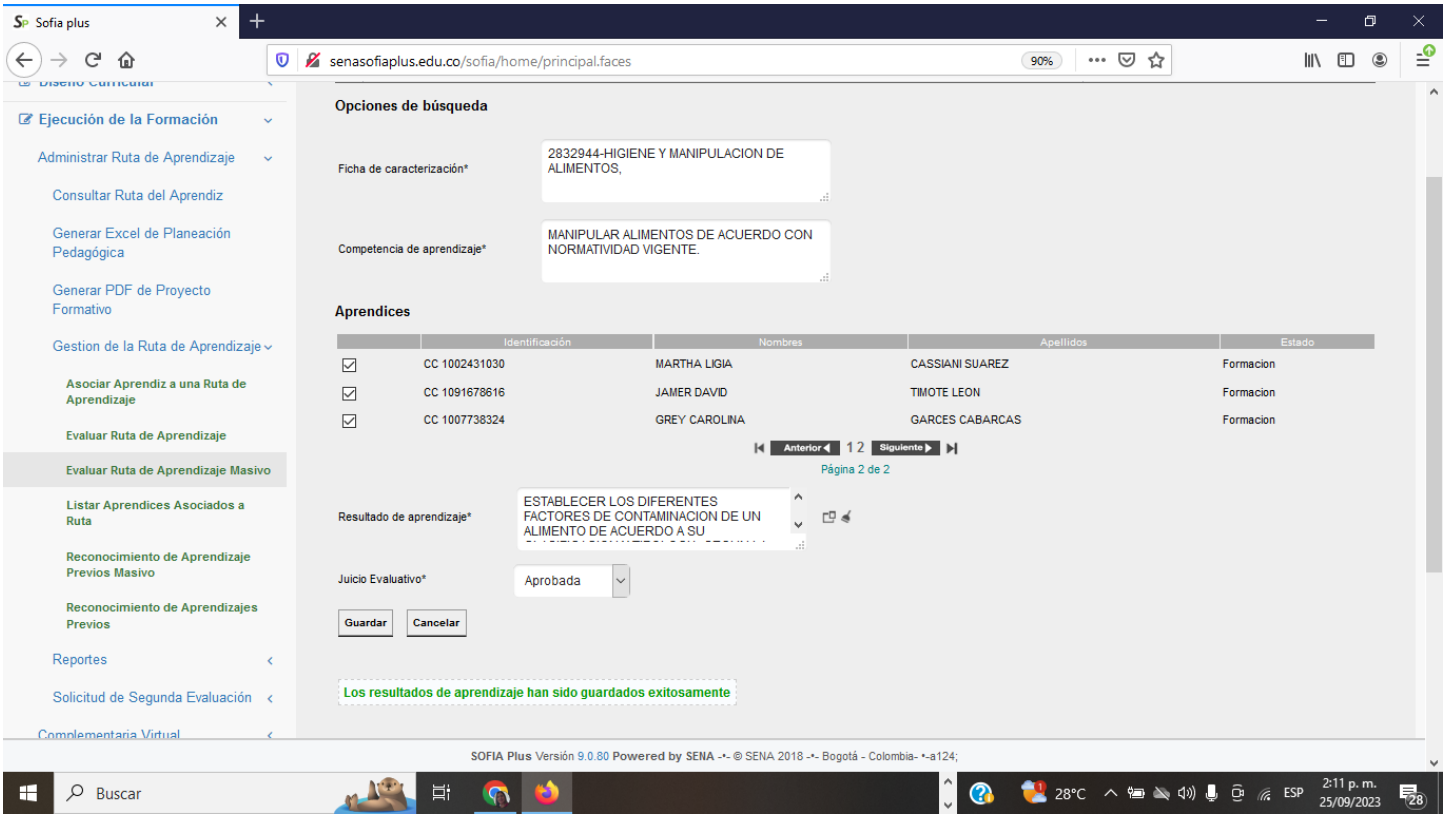


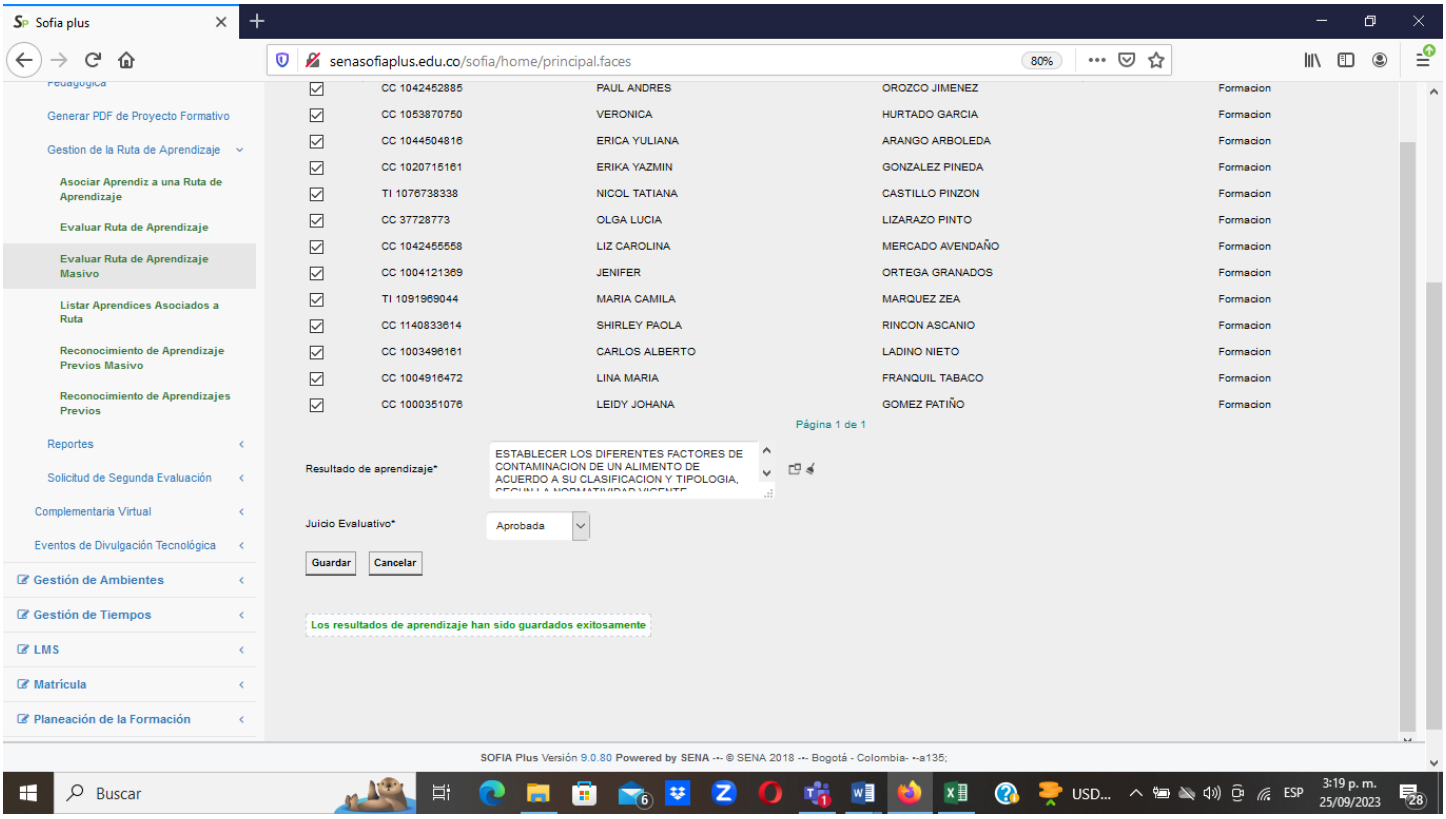

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 92130063
Versión del Programa 2
Centro de Formación 9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
Ficha de Caracterización 2832945 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 78
Fecha de Terminación de la Ficha 26/09/2023
Identificación Aprendiz
Aprendiz
TI - 1052838019 ADRIANA LIZETH LOPEZ PEREZ
CC - 1007230013 ALEXANDER DIAZ VALDELAMAR
CC - 1052404365 ANA MARIA MURCIA ARGUELLO
PPT - 6474292 ANIA WISMAR ALVAREZ TORRES
TI - 1023900229 ASTRID JHOANNA PIÑA DURAN
Aprendiz
CC - 45525260 BENITA ESTHER ORTIZ ANAYA
CC - 43733929 BLANCA DINES ARROYAVE ALVAREZ
CC - 1127080688 BRAYAN STIVEN LUGO MURCIA
CC - 1002580518 CAROLAY DAYAN FORERO ROPERO
CC - 1152205900 CAROLINA CUESTA RIOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 Siguiente
Página 1 de 6
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO
Guardar
Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a135;
Buscar
29°C
ESP
3:15 p. m.
25/09/2023

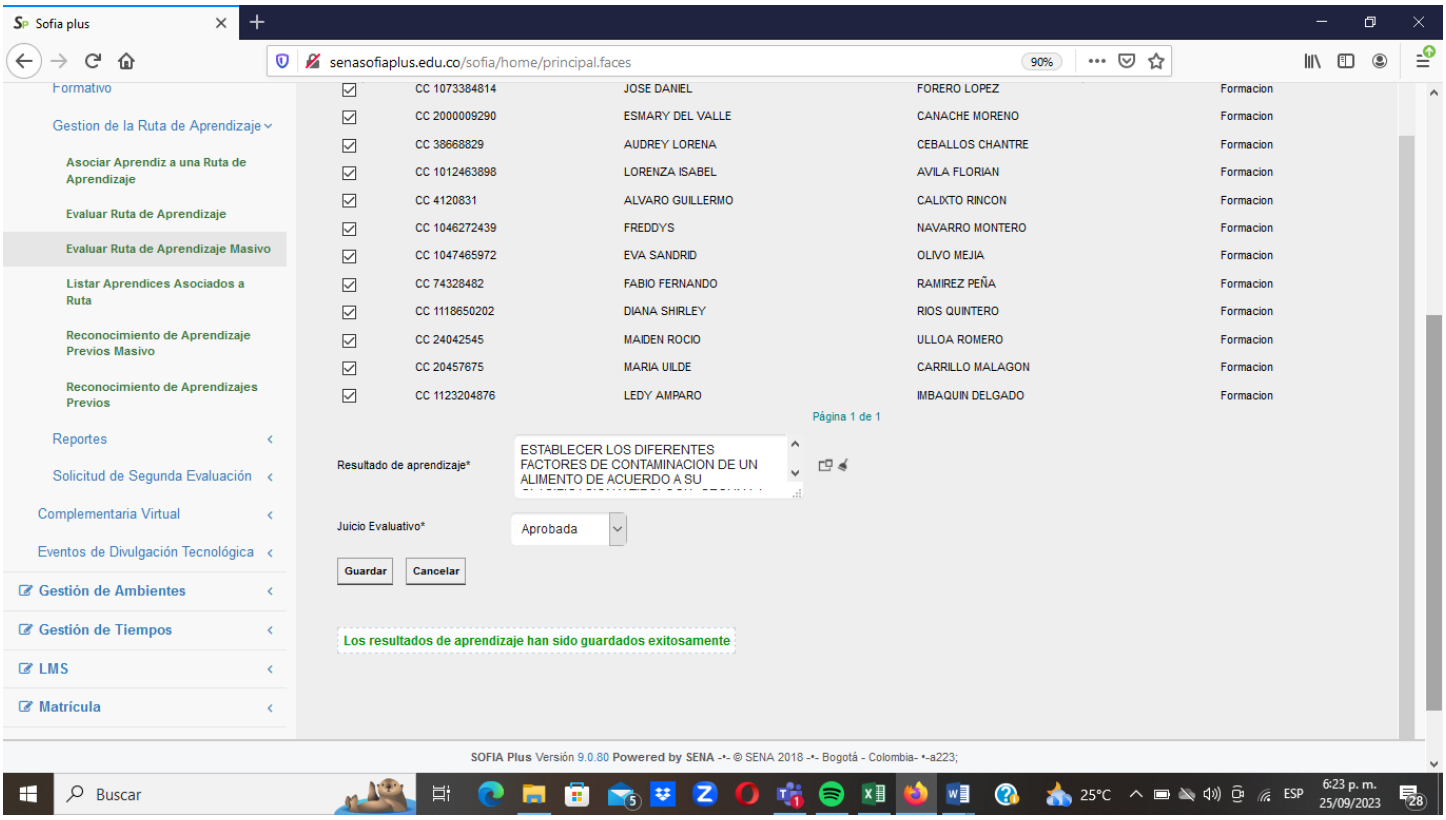

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 92130063
Versión del Programa 2
Centro de Formación 9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
Ficha de Caracterización 2832946 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 77
Fecha de Terminación de la Ficha 26/09/2023
Identificación Aprendiz
Aprendiz
CC - 1007855495 ADRIANA LUCIA FANEITE HERAZO
CC - 52412951 ALBA ROCIO POMAR HUERFA
CC - 1043004552 ALFREDO JOSE ROJAS ARIZA
CC - 1077846287 AMALIA CORDOBA BLASQUEZ
CE - 5119280 ANAHIS MYLANYELA VELASQUEZ VILLEGAS
Aprendiz
CC - 1019098261 ANNGI MORENO SIERRA
TI - 1121532320 AYA DASUKI WAKED
CC - 1005341596 CAMILA SILENY LEON ARIZA
CC - 1007554304 CAMILO ANDRES ARIZMENDI YARCE
CC - 1073697875 CLAUDIA MILENA ALARCON PEÑA
Anterior 1 2 3 4 5 6 Siguiente
Página 1 de 6
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO
Guardar
Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a223;
Buscar
25°C
ESP
6:21 p. m.
25/09/2023

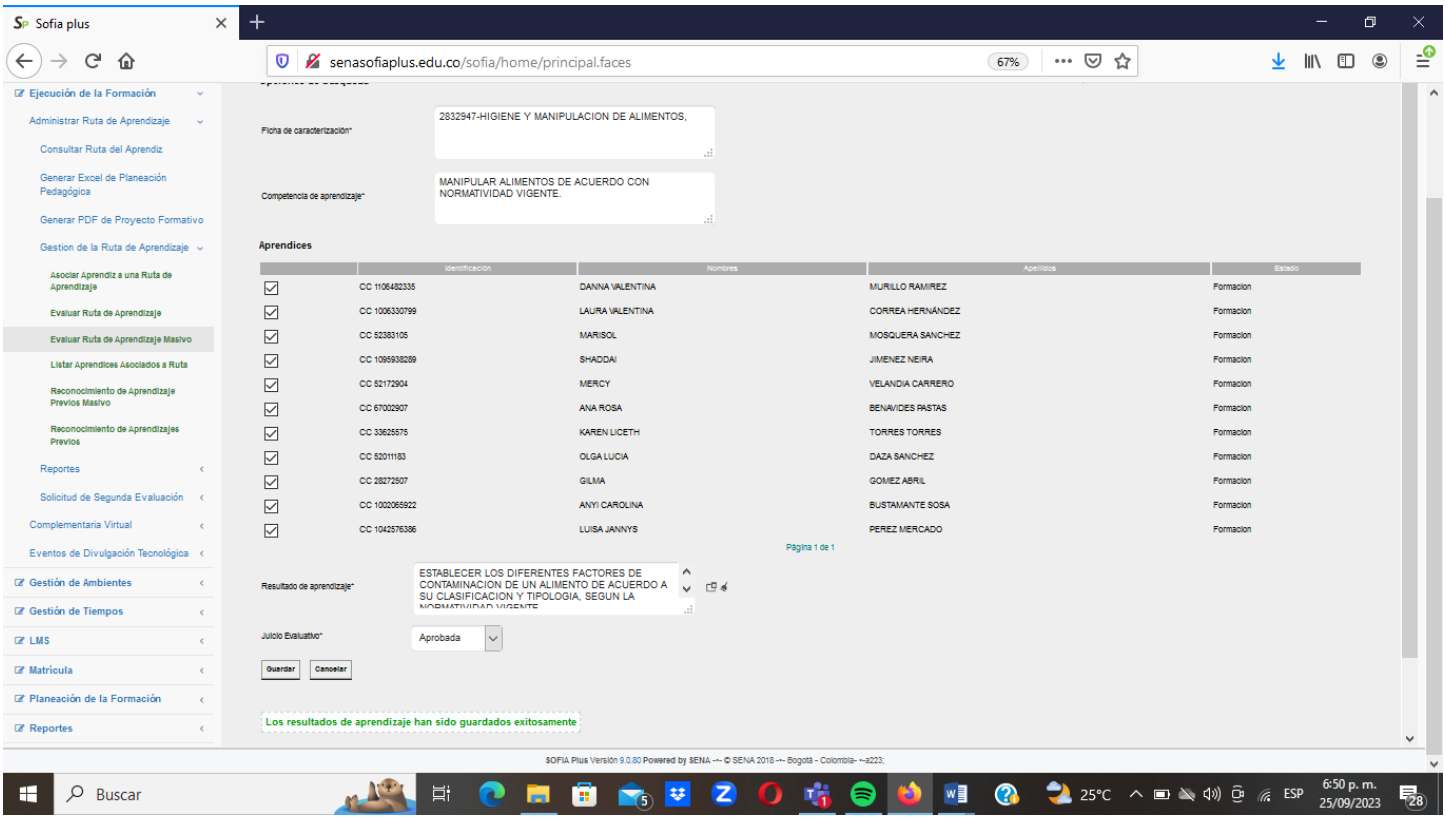


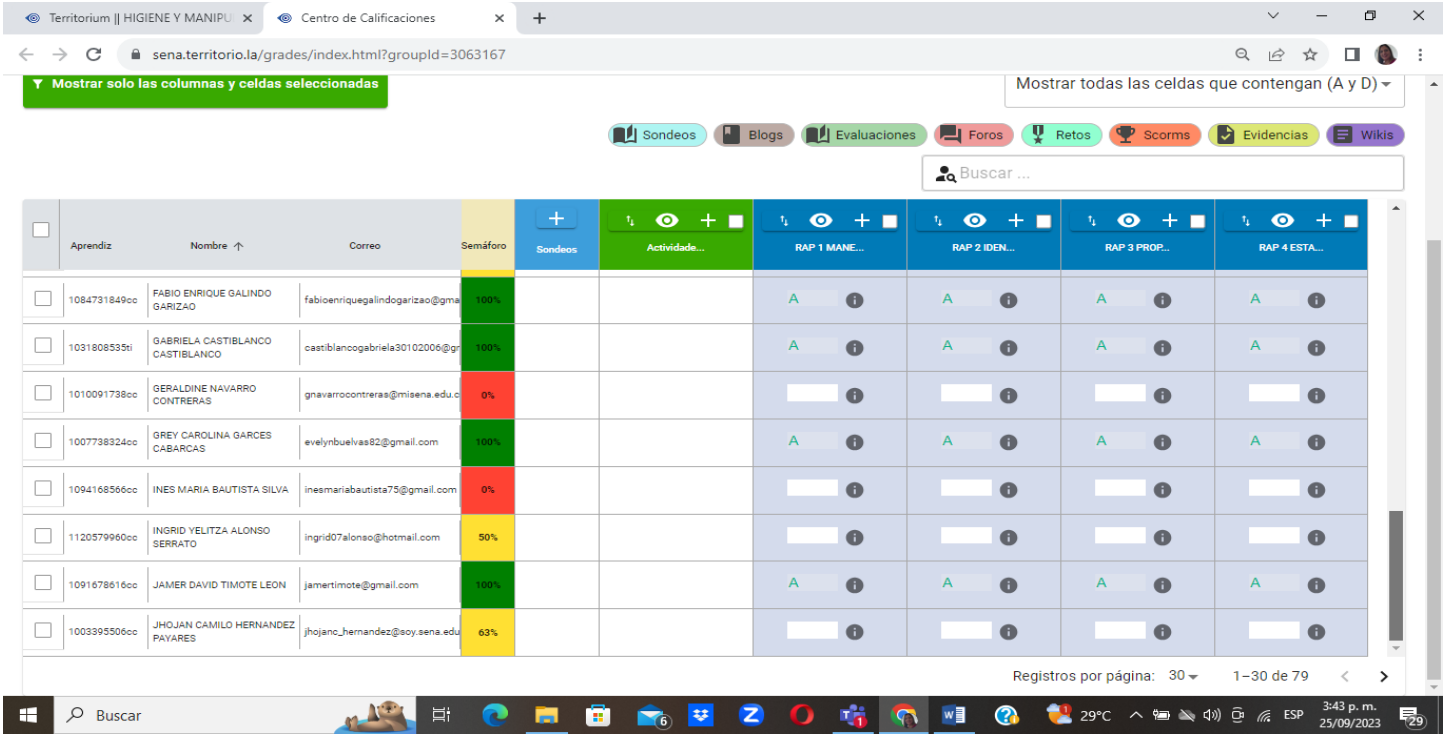
Evaluar Resultados en Sofía plus y plataforma Territorium




Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
80%
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
CC 1042452885 PAUL ANDRES OROZCO JIMENEZ Formacion
CC 1053870750 VERONICA HURTADO GARCIA Formacion
CC 1044504816 ERICA YULIANA ARANGO ARBOLEDA Formacion
CC 1020715161 ERIKA YAZMIN GONZALEZ PINEDA Formacion
TI 1076738338 NICOL TATIANA CASTILLO PINZON Formacion
CC 37728773 OLGA LUCIA LIZARAZO PINTO Formacion
CC 1042455558 LIZ CAROLINA MERCADO AVENDAÑO Formacion
CC 1004121369 JENIFER ORTEGA GRANADOS Formacion
TI 1091969044 MARIA CAMILA MARQUEZ ZEA Formacion
CC 1140833614 SHIRLEY PAOLA RINCON ASCANIO Formacion
CC 1003496161 CARLOS ALBERTO LADINO NIETO Formacion
CC 1004916472 LINA MARIA FRANQUIL TABACO Formacion
CC 1000351076 LEIDY JOHANA GOMEZ PATIÑO Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACION DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACION Y TIPOLOGIA,
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a135;
Buscar
ESP
3:19 p. m.
25/09/2023

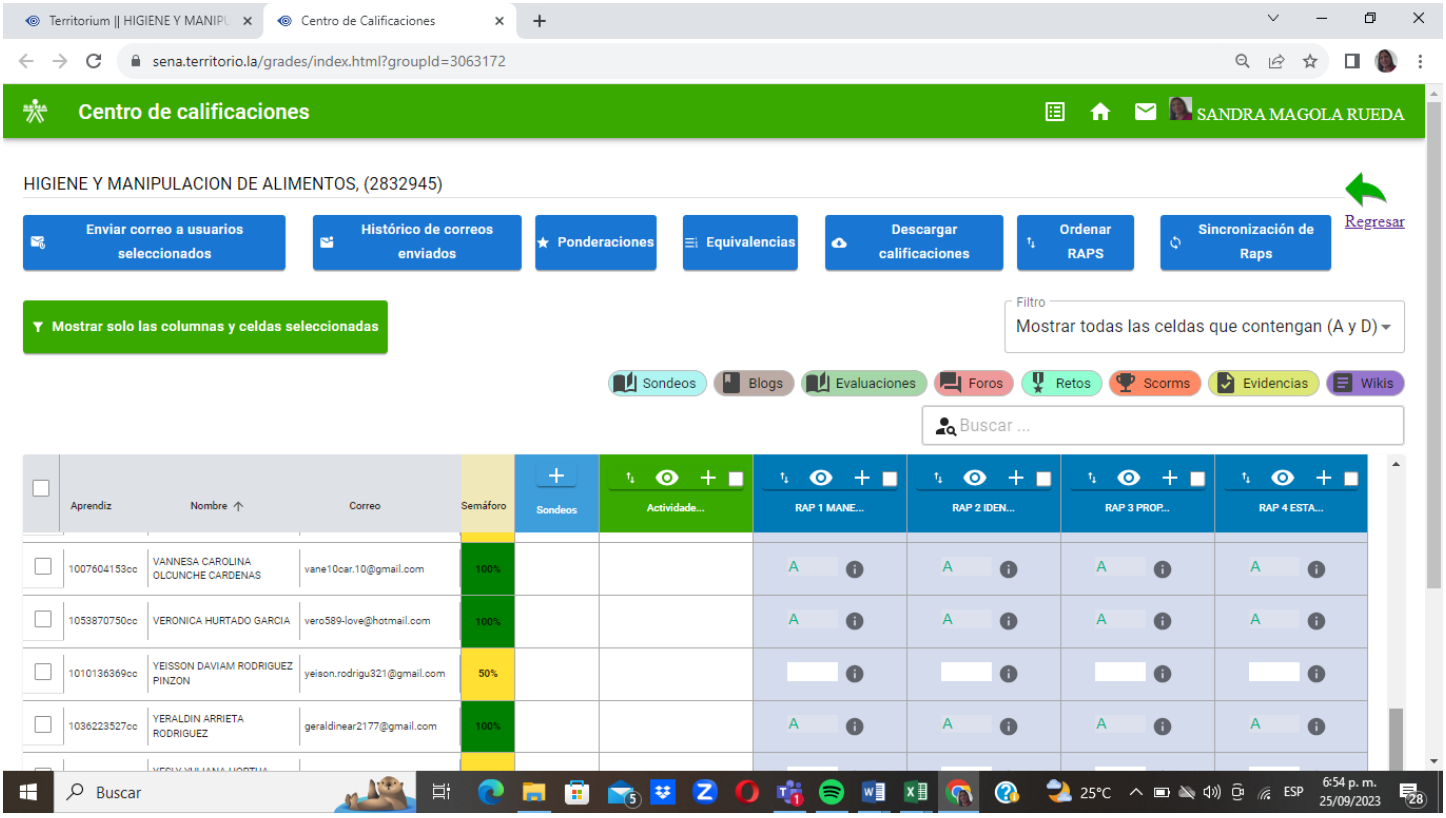

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
CC 1073384814 JOSE DANIEL FORERO LOPEZ Formacion
CC 2000009290 ESMARY DEL VALLE CANACHE MORENO Formacion
CC 38668829 AUDREY LORENA CEBALLOS CHANTRE Formacion
CC 1012463898 LORENZA ISABEL AVILA FLORIAN Formacion
CC 4120831 ALVARO GUILLERMO CALIXTO RINCON Formacion
CC 1046272439 FREDDYS NAVARRO MONTERO Formacion
CC 1047465972 EVA SANDRID OLIVO MEJIA Formacion
CC 74328482 FABIO FERNANDO RAMIREZ PEÑA Formacion
CC 1118650202 DIANA SHIRLEY RIOS QUINTERO Formacion
CC 24042545 MAIDEN ROCIO ULLOA ROMERO Formacion
CC 20457675 MARIA UILDE CARRILLO MALAGON Formacion
CC 1123204876 LEDY AMPARO IMBAQUIN DELGADO Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACION DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a223;
Buscar
25°C
ESP
6:23 p. m.
25/09/2023

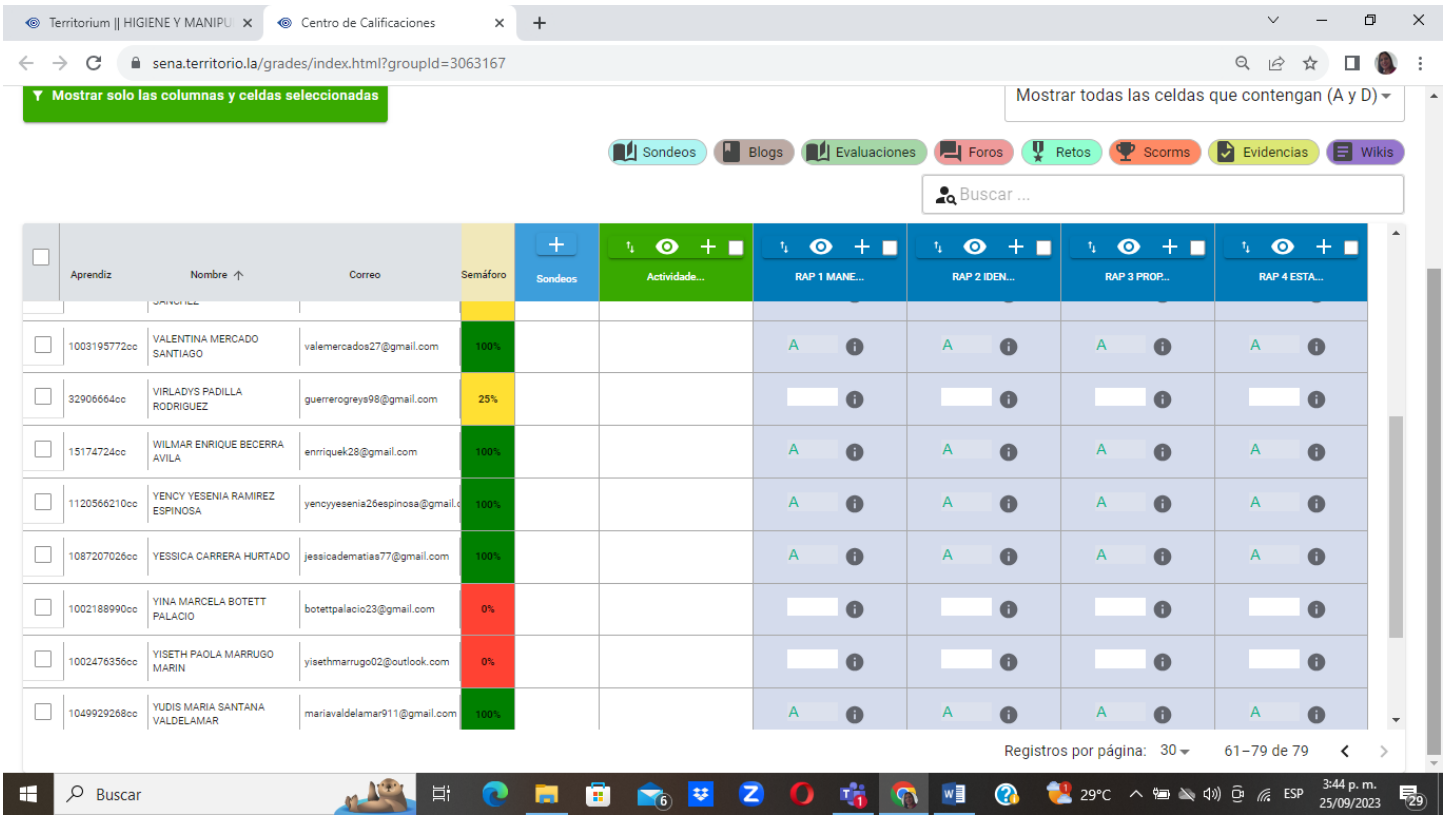

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ficha de caracterización*
2832947-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Resultado de aprendizaje*
ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACION DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACION Y TIPOLOGIA, SEGUN LA
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente


Territorium || HIGIENE Y MANIPU
Centro de Calificaciones
sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=3063167
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
Sondeos
Actividade...
RAP 1 MANE...
RAP 2 IDEN...
RAP 3 PROP...
RAP 4 ESTA...
1084731849cc FABIO ENRIQUE GALINDO GARIZAO fabioenriquegalindogarizao@gma 100%
1031808535ti GABRIELA CASTIBLANCO CASTIBLANCO castiblancogabriela30102006@g 100%
1010091738cc GERALDINE NAVARRO CONTRERAS gnavarrocontreras@misena.edu.c 0%
1007738324cc GREY CAROLINA GARCES CABARCAS evelynbuelvas82@gmail.com 100%
1094168566cc INES MARIA BAUTISTA SILVA inesmariabautista75@gmail.com 0%
1120579960cc INGRID YELITZA ALONSO SERRATO ingrid07alonso@hotmail.com 50%
1091678616cc JAMER DAVID TIMOTE LEON jamertimote@gmail.com 100%
1003395506cc JHOJAN CAMILO HERNANDEZ PAYARES jhojanc_hernandez@soy.sena.edu 63%
Registros por página: 30
1–30 de 79

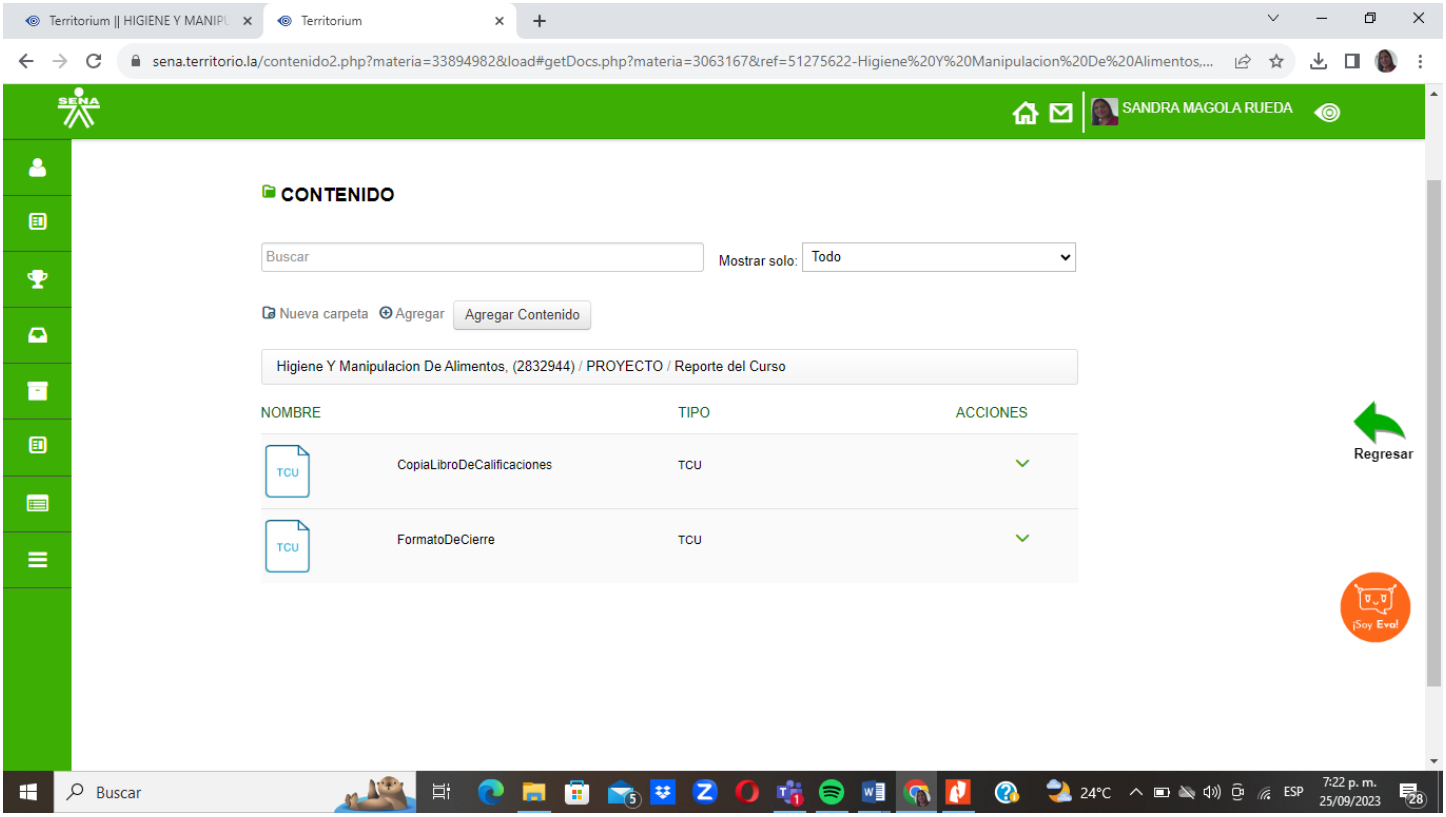
EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

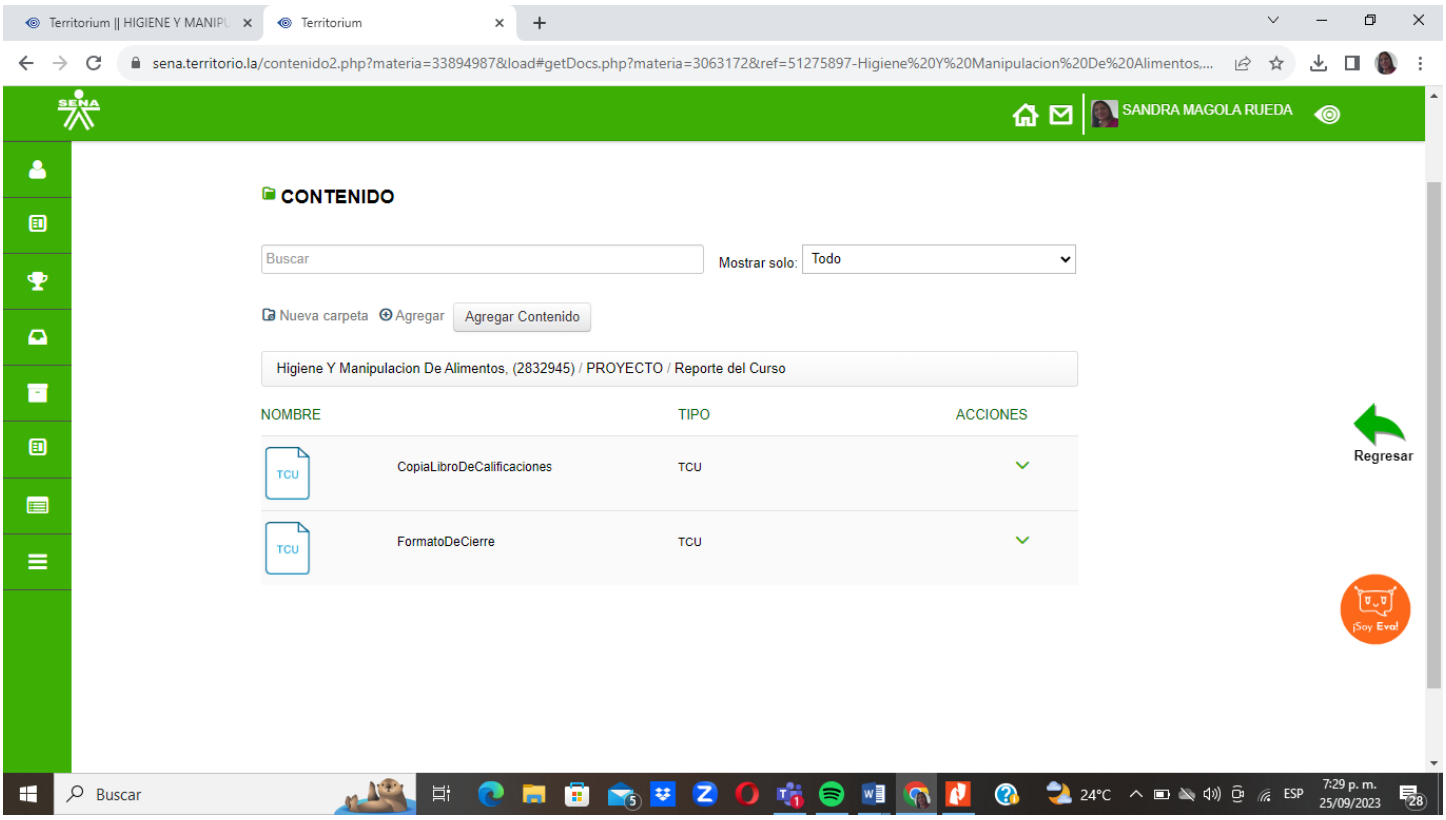
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

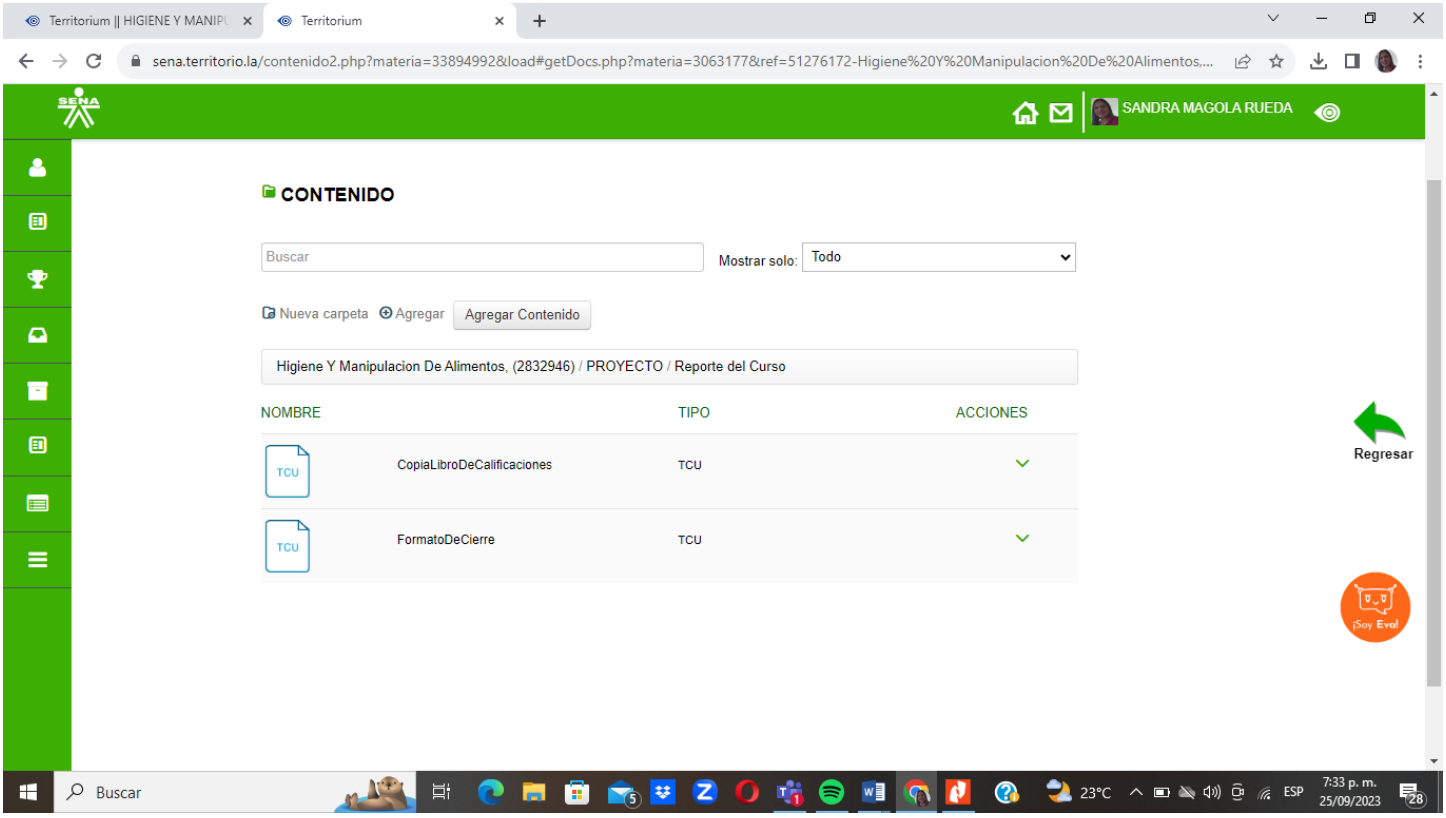


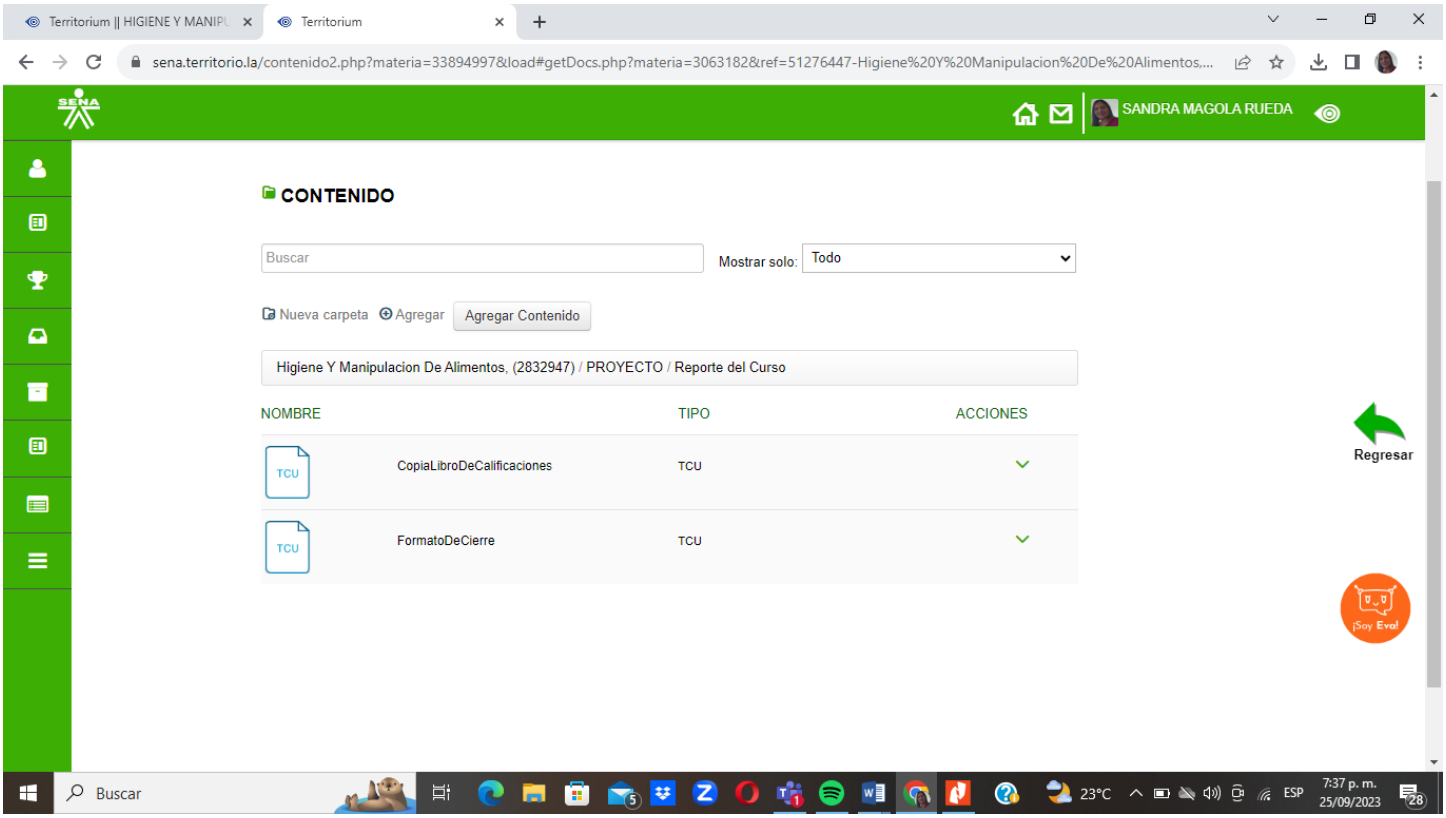


Carpeta de Reporte del Curso






Territorium || HIGIENE Y MANIPU
Territorium
sena.territorio.la/contenido2.php?materia=33894992&load#getDocs.php?materia=3063177&ref=51276172-Higiene%20Y%20Manipulacion%20De%20Alimentos,...
SANDRA MAGOLA RUEDA
CONTENIDO
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Higiene Y Manipulacion De Alimentos, (2832946) / PROYECTO / Reporte del Curso
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
CopiaLibroDeCalificaciones
TCU
FormatoDeCierre
TCU
Regresar
¡Soy Eva!
Buscar
23°C
ESP
7:33 p. m.
25/09/2023

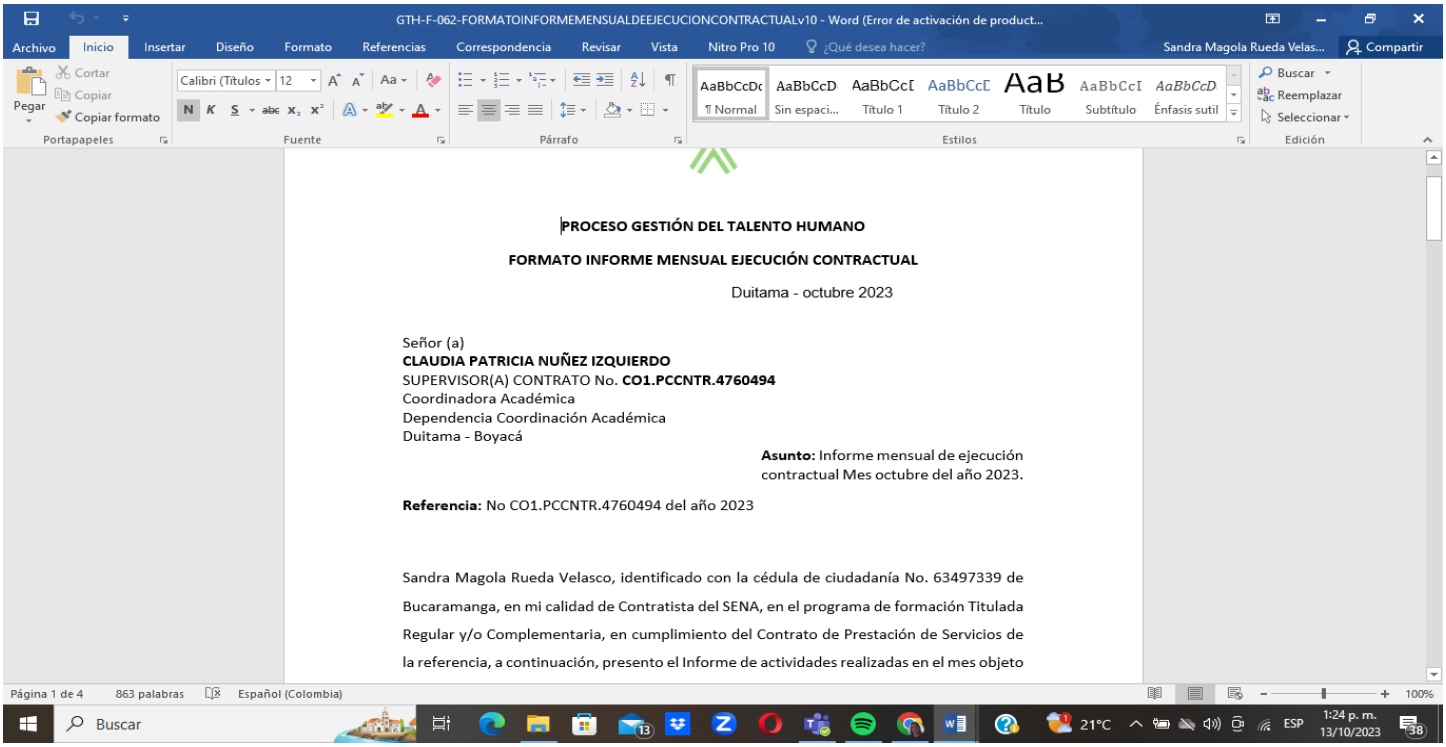

Territorium || HIGIENE Y MANIPU
Territorium
sena.territorio.la/contenido2.php?materia=33894997&load#getDocs.php?materia=3063182&ref=51276447-Higiene%20Y%20Manipulacion%20De%20Alimentos,...
SANDRA MAGOLA RUEDA
CONTENIDO
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Higiene Y Manipulacion De Alimentos, (2832947) / PROYECTO / Reporte del Curso
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
CopiaLibroDeCalificaciones
TCU
FormatoDeCierre
TCU
Regresar
¡Soy Eva!
Buscar
23°C
ESP
7:37 p. m.
25/09/2023

EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Obligación 4-Aportar documentación

Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes octubre 2023.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama - octubre 2023

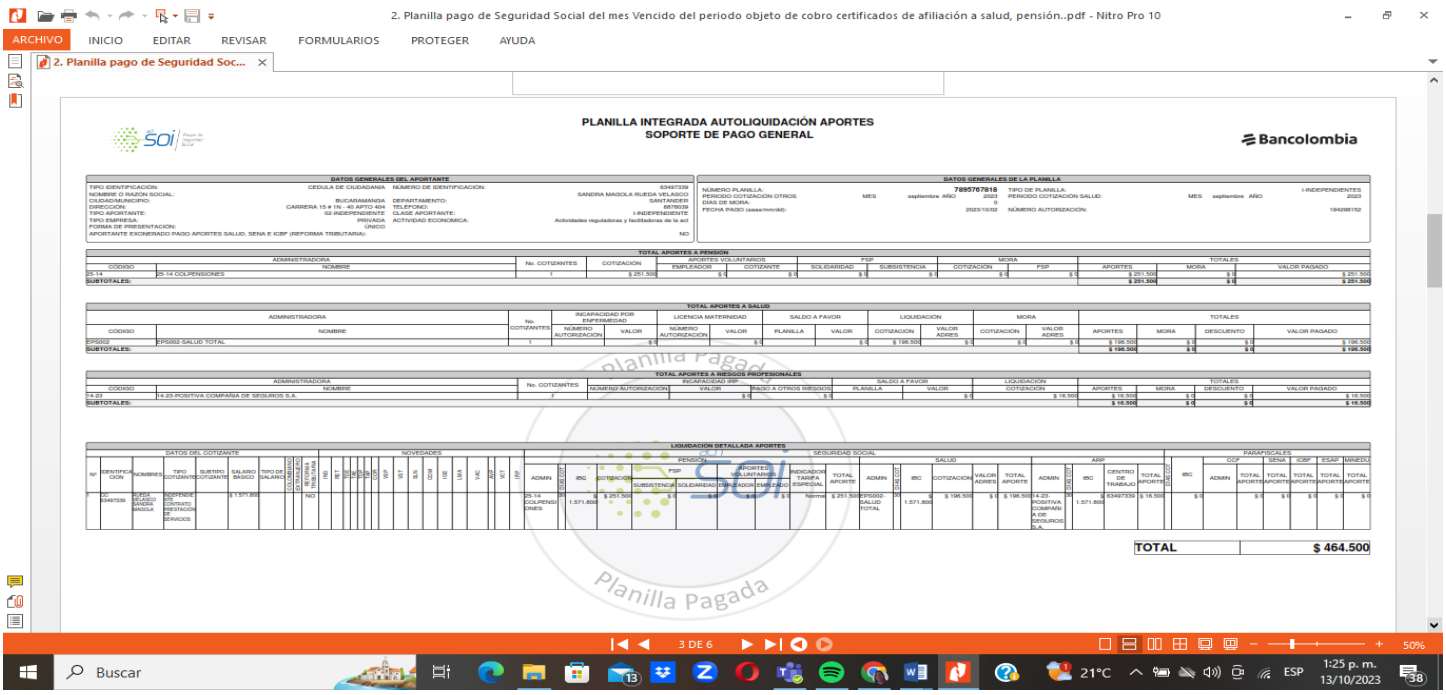
Señor (a)
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4760494**
Coordinadora Académica
Dependencia Coordinación Académica
Duitama - Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2023.

Referencia: No CO1.PCCNTR.4760494 del año 2023

Sandra Magola Rueda Velasco, identificado con la cédula de ciudadanía No. 63497339 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto

Anexo 4.2 Planilla integrada de autoliquidación de aportes No 7895767818 y recibo de pago del mes de septiembre 2023.



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

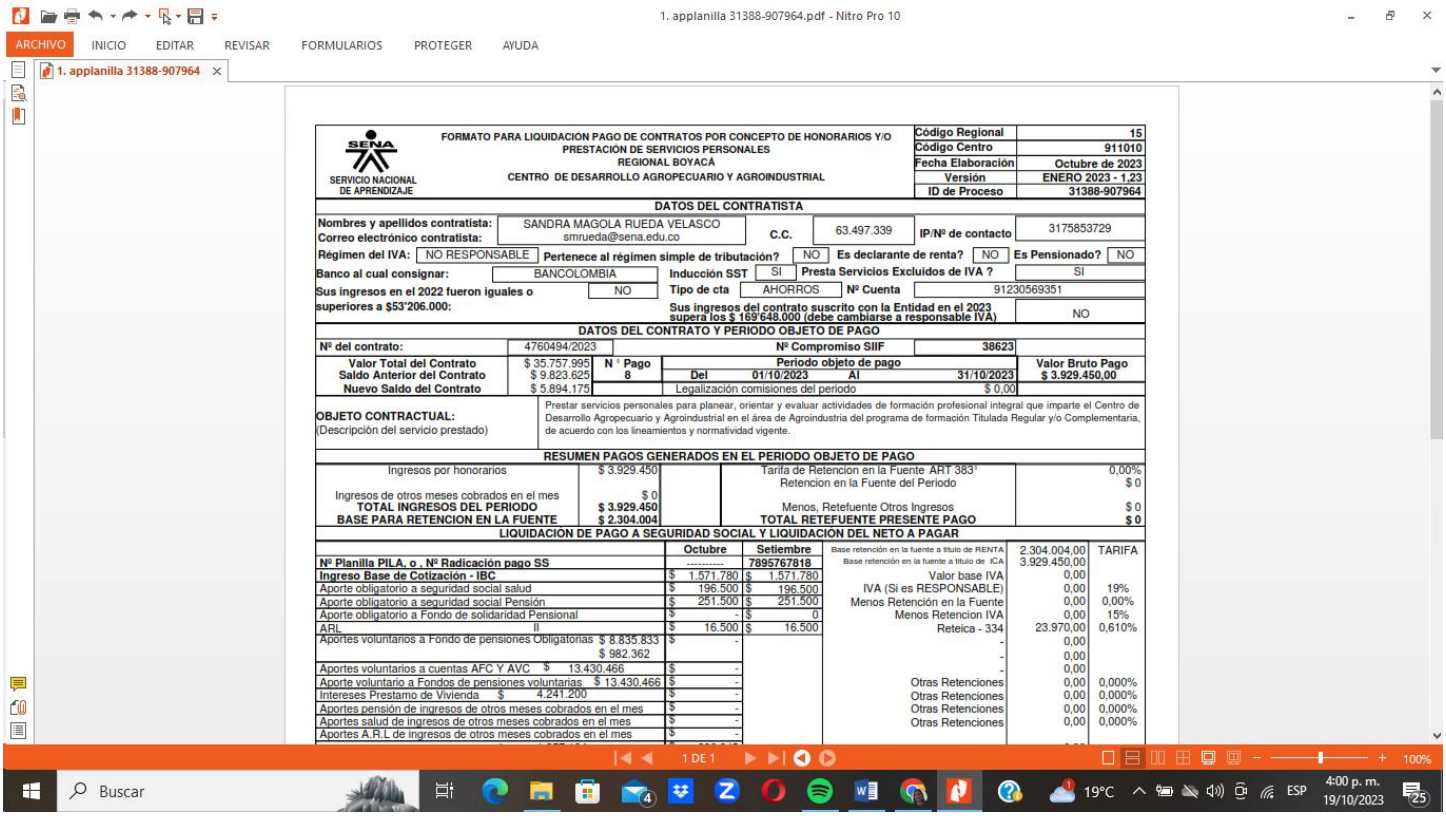
Bancolombia

TOTAL	$ 464.500

EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de octubre 2023.



1. applanilla 31388-907964.pdf - Nitro Pro 10

ARCHIVO INICIO EDITAR REVISAR FORMULARIOS PROTEGER AYUDA

1. applanilla 31388-907964

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
REGIONAL BOYACÁ
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

Código Regional	15
Código Centro	911010
Fecha Elaboración	Octubre de 2023
Versión	ENERO 2023 - 1.23
ID de Proceso	31388-907964

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO smrueda@sena.edu.co	C.C.	63.497.339	IP/Nº de contacto	3175853729
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta? NO	Es Pensionado? NO
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	SI
Sus ingresos en el 2022 fueron iguales o superiores a $53'206.000:	NO	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	91230569351
		Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2023 supera los $ 169'648.000 (debe cambiarse a responsable IVA)			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	4760494/2023		Nº Compromiso SIIF	38623	
Valor Total del Contrato	$ 35.757.995	N ° Pago	Periodo objeto de pago		Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 9.823.625	8	Del 01/10/2023	Al 31/10/2023	$ 3.929.450,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 5.894.175		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)

Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.929.450	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383¹	0,00%
		Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.929.450	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.304.004	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

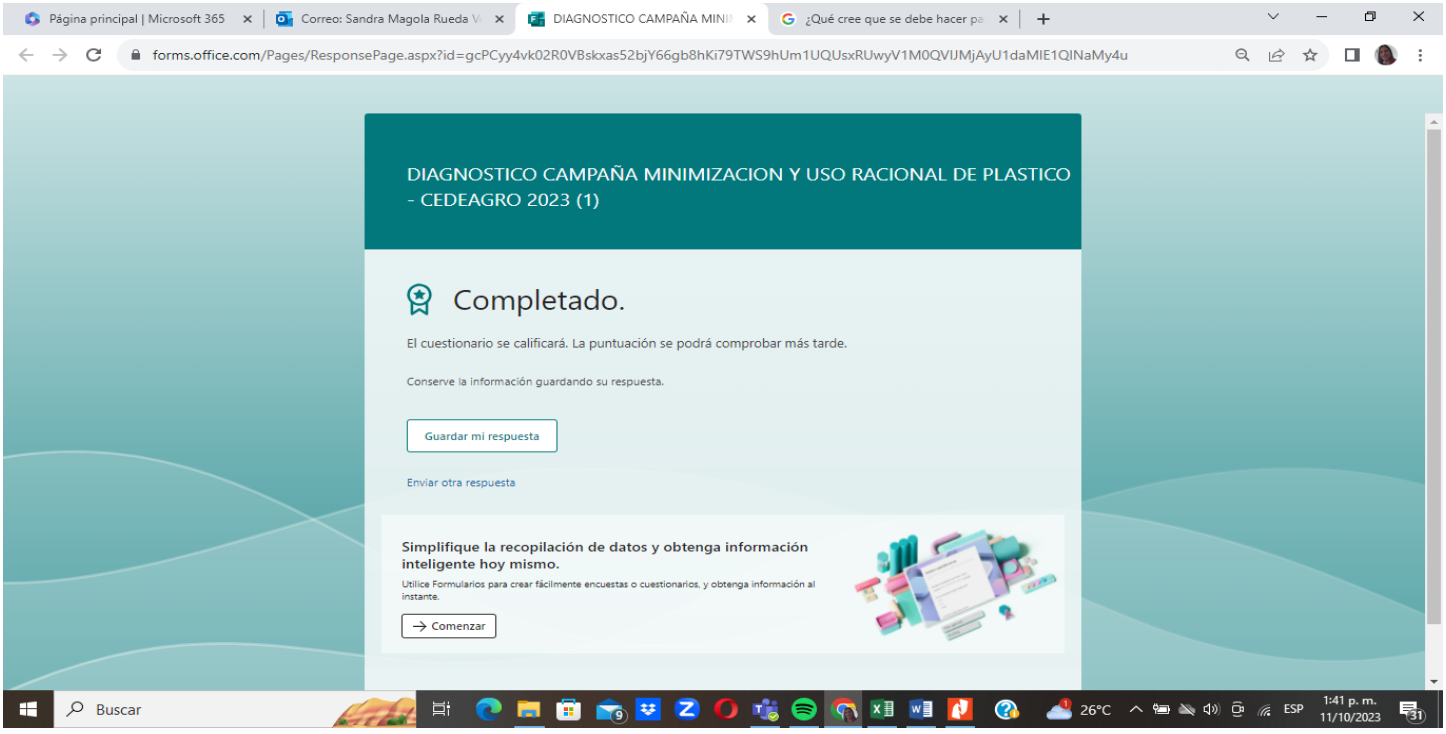
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Octubre	Setiembre			
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	7895767818	Base retención en la fuente a título de RENTA	2.304.004,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.571.780	$ 1.571.780	Base retención en la fuente a título de ICA	3.929.450,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 196.500	$ 196.500	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 251.500	$ 251.500	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	$ 16.500	$ 16.500	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias $ 8.835.833 / $ 982.362	$ -		Reteica - 334	23.970,00	0,610%
			-	0,00	
			-	0,00	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC $ 13.430.466	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $ 13.430.466	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda $ 4.241.200	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -				

1 DE 1 100%

Buscar 19°C ESP 4:00 p. m. 19/10/2023

DIAGNOSTICO CAMPAÑA MINIMIZACION Y USO RACIONAL DEL PLASTICO



Página inicial | Microsoft 365 | Correo: Sandra Magola Rueda V | DIAGNOSTICO CAMPAÑA MINI | ¿Qué cree que se debe hacer pa

forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas52bjY66gb8hKi79TWS9hUm1UQUsxRUwyV1M0QVIJMjAyU1daMIE1QINaMy4u

DIAGNOSTICO CAMPAÑA MINIMIZACION Y USO RACIONAL DE PLASTICO - CEDEAGRO 2023 (1)

Completado.

El cuestionario se calificará. La puntuación se podrá comprobar más tarde.

Conserve la información guardando su respuesta.

Guardar mi respuesta

Enviar otra respuesta

Simplifique la recopilación de datos y obtenga información inteligente hoy mismo.

Utilice Formularios para crear fácilmente encuestas o cuestionarios, y obtenga información al instante.

→ Comenzar

Buscar 26°C ESP 1:41 p. m. 11/10/2023

EVIDENCIAS - OCTUBRE 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4760494 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Taller de Fortalecimiento. Complementaria M2 (jueves 19 de octubre 2:00 p.m.)

