PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Diciembre de 2023

Señor(a)
MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **4471600**
Coordinador Programas Especiales
Programas Especiales
Barranquilla

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

Referencia: No 4471600 del año 2023

OCTAVIO JOSE IGLESIAS RAMIREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72.358.183 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Programas Especiales, 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: l). un pago correspondiente al mes de Diciembre de 2023 por valor de (2.626.946). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 77012967287 Bancolombia, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 22 de Diciembre de 2023.

OBJETO: Prestar los servicios profesionales como Instructor para impartir formación en Seguridad y Salud en el Trabajo en la coordinación de Programas Especiales - Desplazados del Centro Nacional Colombo Alemán

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA COORDINACIÓN DE PROGRAMAS ESPECIALES - DESPLAZADOS DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN	1. FORMULAR PROYECTO FORMATIVO, PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO Y RECURSOS DIDÁCTICOS (GUÍAS DE APRENDIZAJE, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y MATERIAL DE APOYO) PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN SEGÚN LINEAMIENTOS DEL PROCEDIMIENTO Y GUÍA DE DESARROLLO CURRICULAR. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR TENIENDO EN CUENTA: AMBIENTES, NÚMERO DE APRENDICES, DISPONIBILIDAD DE EQUIPOS, MODALIDAD DE FORMACIÓN, Y DURACIONES ESTABLECIDAS EN LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE PARA EL LOGRO DE LOS RESULTADOS DE	Desarrollo curricular atendiendo a las actividades y proyecto del programa identificando el resultado del aprendizaje en las Fichas: - 1 DE DICIEMBRE DE 2023. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. REPELON. FICHA 2895121. - 4 DE DICIEMBRE DE 2023.IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. REPELON. FICHA 2871567. - 5 DE DICIEMBRE DE 2023.IHIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. MALAMBO. FICHA 2895133. - 6 DE DICIEMBRE DE 2023. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. MALAMBO FICHA 2895133.

		APRENDIZAJE DEL PROGRAMA. 3. REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE INDUCCIÓN A LOS APRENDICES UTILIZANDO EL AMBIENTE VIRTUAL DISPUESTO (LMS) ACORDE A LO ESTABLECIDO EN LA CIRCULAR DE INDUCCIÓN VIGENTE Y GUÍA DESARROLLO DEL PROCESO FORMATIVO. 4. ASOCIAR APRENDICES A LA RUTA DE APRENDIZAJE EN EL APLICATIVO SOFIA PLUS DISPUESTO POR LA ENTIDAD 5. ORIENTAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PROMOVIENDO EL APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO, LA SOLUCIÓN CREATIVA DE PROBLEMAS, EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PARA EL APRENDIZAJE AUTÓNOMO, EL USO DE LAS TIC, EL TRABAJO COLABORATIVO, PLANTEANDO ACCIONES DE REFUERZO, MEJORAMIENTO Y APOYO QUE MOTIVEN Y FUNDAMENTEN AL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE SUS COMPETENCIAS SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PROCEDIMIENTO DE	Desarrollar actividades básicas establecidas en las competencias desde: -HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. - IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES BÁSICAS ESTABLECIDAS EN EL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST) SEGÚN DELEGACIÓN Y NORMATIVA LEGAL VIGENTE. - FUNDAMENTOS DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO FICHA DE APRENDIZAJE: Implementar sistema de seguridad y salud del trabajo según normativa legal y técnica. Actividades generadas como: La participación de los

		EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL 6. UTILIZAR HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS QUE EL SENA BRINDA PARA LA GESTIÓN DEL APRENDIZAJE Y APOYO A LOS PROCESOS FORMATIVOS, PARA ORGANIZAR Y DESARROLLAR ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Y LLEVAR EL REGISTRO DEL PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS. 7. REGISTRAR OPORTUNAMENTE EN AQUELLOS CASOS DE INASISTENCIAS, DESERCIONES, CONDICIONAMIENTOS DE MATRÍCULA, CANCELACIÓN DE MATRÍCULA EN EL APLICATIVO SOFIA PLUS DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO DEL APRENDIZ VIGENTE. 8. EMITIR JUICIOS DE EVALUACIÓN CON BASE EN LA VALORACIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE, LAS CARACTERÍSTICAS Y LAS PREMISAS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DESCRITAS EN LA GUÍA PARA DESARROLLAR EL PROCESO FORMATIVO, EL PROCEDIMIENTO DE	aprendices en el desarrollo de conocimiento evidenciado por la formación desde las competencias según las guías de aprendizaje integrado en la pedagogía, didácticas y estudios de casos. Desarrollo de actividades evidenciadas y enviadas por los aprendices al correo electrónico, así como también el seguimiento y evaluación de las actividades acordadas.

		EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN Y EL REGLAMENTO DEL APRENDIZ SENA. 9. REALIZAR EVALUACIÓN AL DESARROLLO DEL PROGRAMA ANTE EL EQUIPO PEDAGÓGICO DEL CENTRO ESTABLECIENDO PERTINENCIA DEL PROGRAMA, ÍNDICE DE DESERCIÓN, Y OBSERVACIONES PARA LA MEJORA DE LOS CONTENIDOS CURRICULARES DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, DEJANDO ESTE REGISTRO MEDIANTE ACTA. 10. ATENDER CON OPORTUNIDAD Y EFICIENCIA LAS SUGERENCIAS INDICADAS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA EL CABAL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. 11. APOYAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON INVESTIGACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DEL CENTRO DE FORMACIÓN EN CASO DE SER REQUERIDO O ESTAR INTERESADO EN PARTICIPAR 12. REPORTAR EN EL SISTEMA SOFIA PLUS EN UN PLAZO MÁXIMO DE 3 DÍAS, TODAS LAS	

		ACTIVIDADES DE ACUERDO CON LOS PROCESOS QUE SON DE SU RESPONSABILIDAD, GARANTIZANDO LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN Y SU COHERENCIA CON EL PROCESO FORMATIVO, TALES COMO: REGISTRO DE LOS JUICIOS EVALUATIVOS, CREACIÓN DE RUTAS Y ASOCIACIÓN DE APRENDICES, REGISTRO DE JUICIOS EVALUATIVOS DEL RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS, CIERRE DE FICHAS. 13. CUMPLIR CON LA ENTREGA DE PRODUCTOS A LOS QUE SE COMPROMETIÓ EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO APROBADO. 14. PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA ORGANIZADOS POR LOS CENTROS DE FORMACIÓN. 15. PRESENTAR INFORMES MENSUALES EN LOS CUALES SE EVIDENCIE LOS AVANCES RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LOS INDICADORES, METAS U OBJETIVOS PROPUESTOS PARA EL ÁREA Y/O PROCESO EN EL QUE INTERVIENE; Y UN INFORME FINAL AL	

		TERMINAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. 16. UTILIZAR Y CUIDAR LOS AMBIENTES, MAQUINARIA, MATERIALES, VEHÍCULOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS QUE DISPONGA PARA REALIZAR LA FORMACIÓN. Y UNA VEZ FINALIZADO EL CONTRATO REINTEGRAR Y/O DEVOLVER LOS ELEMENTOS Y BIENES QUE, A MANERA DE INVENTARIO, EL CENTRO DE FORMACIÓN PONGA A SU DISPOSICIÓN, USO Y CUSTODIA PARA LA CABAL EJECUCIÓN DEL CONTRATO. 17. INSCRIBIRSE Y CERTIFICARSE EN LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES QUE APLIQUEN A LA FUNCIÓN INSTRUCTOR. 18. PARTICIPEN INTERDISCIPLINARIAMENTE EN EL DESARROLLO CURRICULAR, (ESTRUCTURACIÓN DEL PROYECTO, PLANEACIÓN PEDAGÓGICA, GUÍAS DE APRENDIZAJE), ASÍ COMO EN LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE. 19. APOYAR EN LOS PROCESOS DE PRUEBAS, TALLERES	

		APTITUDINALES Y/O SELECCIÓN DE APRENDICES	

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.

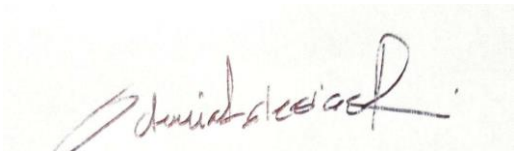
ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**

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. 9459835111 de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,



OCTAVIO JOSE IGLESIAS RAMIREZ

Contratista

C.C. No. 72.358.183

Recibí a satisfacción:

MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE

Supervisor(a) Contrato 4471600 de 2023

Coordinador Programas Especiales

EVIDENCIAS DE LAS LABORES, COORDINACIÓN DE PROGRAMAS ESPECIALES, POBLACIONES VULNERABLES- OCTAVIO JOSE IGLESIAS RAMIREZ 72.358.183, CONTRATO NO. 4471600.

FOTO 1. 1 DE DICIEMBRE DE 2023. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. REPELON. FICHA 2895121.



FOTO 2. 4 DE DICIEMBRE DE 2023.IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. REPELON. FICHA 2871567.



FOTO 3. 5 DE DICIEMBRE DE 2023.IHIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. MALAMBO. FICHA 2895133.



FOTO 3. 6 DE DICIEMBRE DE 2023. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. MALAMBO FICHA 2895133.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 4471600.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: OCTAVIO JOSE IGLESIAS RAMIREZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 72.358.183 de Barranquilla

OBJETO DEL CONTRATO Prestar los servicios profesionales como Instructor para impartir formación en Seguridad y Salud en el Trabajo en la coordinación de Programas Especiales - Desplazados del Centro Nacional Colombo Alemán.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo) para el desarrollo de las competencias del programa de formación según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular. 2. Realizar el alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar teniendo en cuenta: ambientes, número de aprendices, disponibilidad de equipos, modalidad de formación, y duraciones establecidas en las guías de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje del programa. 3. Realizar las actividades de inducción a los aprendices utilizando el ambiente virtual dispuesto (LMS) acorde a lo establecido en la circular de inducción vigente y guía desarrollo del proceso formativo. 4. Asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia plus dispuesto por la entidad 5. Orientar el desarrollo de las actividades de Aprendizaje promoviendo el aprendizaje significativo, la solución creativa de problemas, el desarrollo de estrategias para el aprendizaje autónomo, el uso de las Tic, el trabajo colaborativo, planteando acciones de refuerzo, mejoramiento y apoyo que motiven y fundamenten al aprendiz para el desarrollo de sus competencias según lo establecido en el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral 6. Utilizar herramientas tecnológicas que El SENA brinda para la gestión del aprendizaje y apoyo a los procesos formativos, para organizar y desarrollar actividades de aprendizaje y llevar el registro del portafolio de evidencias. 7. Registrar oportunamente en aquellos casos de inasistencias, deserciones, condicionamientos de matrícula, cancelación de matrícula en el aplicativo SOFIA plus de acuerdo con lo establecido en el Reglamento del Aprendiz vigente. 8. Emitir juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de

Aprendizaje, las características y las premisas de evaluación del aprendizaje descritas en la Guía para desarrollar el proceso formativo, el procedimiento de ejecución de la formación y el reglamento del Aprendiz SENA. 9. Realizar evaluación al desarrollo del programa ante el Equipo Pedagógico del Centro estableciendo pertinencia del programa, índice de deserción, y observaciones para la mejora de los contenidos curriculares del Programa de Formación, dejando este registro mediante Acta. 10. Atender con oportunidad y eficiencia las sugerencias indicadas por el Supervisor del Contrato para el cabal cumplimiento de sus obligaciones contractuales. 11. Apoyar los procesos relacionados con Investigación, Ciencia, Tecnología e Innovación del Centro de Formación en caso de ser requerido o estar interesado en participar 12. Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, Creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, Cierre de fichas. 13. Cumplir con la entrega de productos a los que se comprometió en la formulación del proyecto aprobado. 14. Participar en las actividades de divulgación de ciencia y tecnología organizados por los Centros de Formación. 15. Presentar informes mensuales en los cuales se evidencie los avances respecto al cumplimiento de los indicadores, metas u objetivos propuestos para el área y/o proceso en el que interviene; y un informe final al terminar la ejecución del contrato. 16. Utilizar y Cuidar los ambientes, maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos y bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato. 17. Inscribirse y Certificarse en los procesos de certificación de competencias laborales que apliquen a la función instructor. 18. Participen interdisciplinariamente en el desarrollo curricular, (Estructuración del proyecto, planeación pedagógica, Guías de Aprendizaje), así como en la evaluación del aprendizaje. 19. Apoyar en los procesos de pruebas, talleres aptitudinales y/o selección de aprendices .

LUGAR DE EJECUCIÓN: Barranquilla

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 Meses y 27 día(s).

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **26 DE ENERO DE 2023**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **22 DE DICIEMBRE DE 2023**

VIGENCIA DEL CONTRATO: 2023

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VALOR DEL CONTRATO: $ 38.329.540

SUPERVISOR: MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE

Valor total del contrato	$ 38.329.540
Valor Ejecutado	$ 39.045.979
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$
Saldo a liberar	$ 0

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C 72.206.101 de Barranquilla

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

- En el mes de enero del presente año, se hicieron las siguientes actividades:
- Pparticipación de las jornadas académicas de inducción a cargo de la coordinadora de programas especiales población vulnerable días 30 y 31 de enero de 2023, en las instalaciones de la sede colombo alemán - capacitación a las jornadas de alistamiento de procesos y programas de formación pedagógica a instructores durante los días 30 y

31 de enero de 2023, en las instalaciones de la sede colombo alemán. - vista para socialización de programas a desarrollar en las instalaciones del programa nodo eléctrico barrio montes, con la coordinadora de programa especiales y líder de formación alba cárdenas - capacitación de diligenciamiento de formatos institucionales del programa de formación y respectivos procedimientos. - actualización de base de datos en el Sofía plus en el rol como instructor - reunión y vista con líderes para empalme de los procesos de formación complementaria de diferentes organizaciones sociales del municipio de soledad atlántico y sus alrededores - promoción y organización de los cursos complementarios en: higiene y manipulación de alimentos 40 horas, implementación del sistema de la gestión y seguridad en el trabajo 50 horas, fundamentos del sistema de la seguridad y salud en el trabajo 40 horas, inducción a los sistemas de gestión ambiental 40 horas,. En el mes de Febrero: Jornadas académicas de inducción a cargo de la coordinadora de programas especiales población vulnerable días 30 y 31 de enero de 2023, en las instalaciones de la sede colombo alemán - capacitación a las jornadas de alistamiento de procesos y programas de formación pedagógica a instructores durante los días 30 y 31 de enero de 2023, en las instalaciones de la sede colombo alemán. - vista para socialización de programas a desarrollar en las instalaciones del programa nodo eléctrico barrio montes, con la coordinadora de programa especiales y líder de formación alba cárdenas, capacitación de diligenciamiento de formatos institucionales del programa de formación y respectivos procedimientos. Actualización de base de datos en el Sofía plus en el rol como instructor - reunión y vista con líderes para empalme de los procesos de formación complementaria de diferentes organizaciones sociales del municipio de soledad atlántico y sus alrededores - promoción y organización de los cursos complementarios en: higiene y manipulación de alimentos 40 horas, implementación del sistema de la gestión y seguridad en el trabajo 50 horas, fundamentos del sistema de la seguridad y salud en el trabajo 40 horas, inducción a los sistemas de gestión ambiental 40 horas.

Atendiendo a las actividades y proyecto del programa identificando el resultado del aprendizaje se atendieron las siguientes fichas de Marzo:

01 de marzo de 2023, desarrollo de la formación de la ficha 2710268- higiene y manipulación de alimentos. 01 de marzo de 2023, desarrollo de la formación de la ficha 2710270, - higiene y manipulación de alimentos. 02 de marzo de 2023, desarrollo de la formación de la ficha 2710268 higiene y manipulación de alimentos. 02 de marzo de 2023, desarrollo de la formación ficha 2710274- higiene y manipulación de alimentos. 02 de marzo de 2023, desarrollo de la formación de la ficha 2710268- higiene y manipulación de alimentos 02 de marzo de 2023, desarrollo de la formación de la ficha 2710274- higiene y manipulación de alimentos 03 de marzo de 2023, desarrollo de la formación, ficha 2710271 fundamentos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. 06 de marzo de 2023, desarrollo de la formación ficha 2710273- implementación del sistema de la seguridad y salud en el trabajo 06 de marzo de 2023, desarrollo de la formación ficha 2710274- higiene y manipulación de alimentos. 07 de marzo de 2023, desarrollo de la formación ficha 2710273 implementación del sistema de la seguridad y salud en el trabajo 07 de marzo de 2023, desarrollo de la formación ficha 2710270- higiene y manipulación de alimentos 08 de marzo, desarrollo de la formación ficha 2710268 higiene y manipulación de alimentos. 08 de marzo de 2023, desarrollo de la formación ficha 2710270, higiene y manipulación de alimentos 09 de marzo de 2023, reunión nodo de energía 09 de marzo de 2023- desarrollo de la formación ficha higiene y manipulación de alimentos 2710274 10 de marzo de 2023, desarrollo formación ficha 2710271 fundamentos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. desarrollar las actividades básicas establecidas en las competencias desde: - higiene y manipulación de alimentos. de aprendizaje: aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. - implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo desarrollar las actividades básicas establecidas en el sistema general de seguridad y salud en el trabajo (sgsst) según delegación y normativa legal vigente. - fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo ficha de aprendizaje: implementar sistema de seguridad y salud del trabajo según normativa legal y técnica actividades generadas como: la participación de los aprendices en el desarrollo de conocimiento evidenciado por la formación desde las competencias según las guías de aprendizaje integrado en la pedagogía, didácticas y estudios de casos. desarrollo de actividades evidenciadas y enviadas por los aprendices al correo electrónico, así como también el seguimiento y evaluación de las actividades acordadas.

Desarrollo curricular atendiendo a las actividades y proyecto del programa identificando el resultado del aprendizaje en las fichas mes de abril: - 13 marzo de 2023, ficha 2736015, higiene y manipulación de alimentos, Malambo.

- 13 de marzo de 2023, ficha 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo.

- 14 de marzo de 2023, ficha 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo.

- 14 de marzo de 2023, ficha 2736015 - higiene y manipulación de alimentos. Malambo.

- 15 de marzo de 2023, ficha 2736024. higiene y manipulación de alimentos biblioteca Repelón.

- 16 de marzo de 2023, reunión directora- SENA comercial cra 43.

- 17 de marzo de 2023, ficha 273026, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, biblioteca Repelón.

- 20 de marzo de 2023, ficha 2736015- higiene y manipulación de alimentos- Malambo.

- 20 de marzo de 2023, ficha, 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo.

- 21 de marzo de 2023, ficha 2736072- fundamentos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

- 21 de marzo de 2023 ficha 2736015 -Malambo- higiene y manipulación de alimentos-, Malambo.

- 22 de marzo de 2023, ficha 2736024. higiene y manipulación de alimentos biblioteca Repelón.

- 23 de marzo de 2023, ficha 273086. fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, Corregimiento de Arroyo Negro Repelón. - 24 de marzo de 2023, ficha 273026, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, biblioteca Repelón.

- 27 de marzo de 2023, ficha 2736015- higiene y manipulación de alimentos- Malambo.

- 27 de marzo de 2023- ficha, 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo.

- 28 de marzo de 2023- ficha, 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo. sierrita. - 28 de marzo de 2023 -ficha 2736015- higiene y manipulación de alimentos- Malambo

- 29 de marzo de 2023 - ficha 2736024. higiene y manipulación de alimentos biblioteca Repelón.

- 30 de marzo de 2023- ficha 273086. fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, corregimiento Arroyo Negro Repelón. - 31 de marzo de 2023- reunión nodo de energía- montes, finalización trimestre.

- 03 abril de 2023- ficha 2736015, higiene y manipulación de alimentos, Malambo.

- 03 abril ficha, 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo.

- 04 de abril de 2023,-ficha, 2736072- fundamentos de la seguridad y salud en el trabajo.

- 04 de abril de 2023, ficha 2736015, higiene y manipulación de alimentos, Malambo. taller. - 05 de abril de 2023, ficha 2736024. higiene y manipulación de alimentos biblioteca Repelón. se envía material taller. - 06 de abril de 2023-ficha 273086. fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, corregimiento de Arroyo negro Repelón-se envía taller - semana mayor. - 07 de abril de 2023 ficha 273026, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, biblioteca Repelón semana mayor, se envía taller.

- 10 de abril de 2023-ficha 2736015, higiene y manipulación de alimentos, Malambo. - 11 de abril de 2023- ficha- 2736072 fundamentos de seguridad y salud en el trabajo. Sierrita Barranquilla.

- 11 de abril de 2023- ficha 2736015, higiene y manipulación de alimentos, Malambo.

- 12 de abril de 2023, inducción higiene y manipulación de alimentos casa de cultura barrio Bosque, ficha por matricular y registrada.

- 13 de abril de 2023, reunión oficina de asuntos religiosos, secretaria de gobierno municipio de malambo oferta de programas de formación complementarios- SENA colombo alemán. - programas atención población vulnerable.

- 14 de abril de 2023, divulgación programas de formación. complementarios- SENA colombo alemán. -programas atención población vulnerable- iglesia cristiana barrio carrizal. - 14 de abril de 2023, ficha 273026, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, biblioteca Repelón.

- 18 de abril de 2023, ficha a registrar, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha por registrar. desarrollar las actividades básicas establecidas en las competencias desde: - higiene y manipulación de alimentos. de aprendizaje: aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. - implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo desarrollar las actividades básicas establecidas en el sistema general de seguridad y salud en el trabajo (sgsst) según delegación y normativa legal vigente. - fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo ficha de aprendizaje: implementar sistema de seguridad y salud del trabajo según normativa legal y técnica. actividades generadas como: la participación de los aprendices en el desarrollo de conocimiento evidenciado por la formación desde las competencias según las guías de aprendizaje integrado en la pedagogía, didácticas y estudios de casos. desarrollo de actividades evidenciadas y enviadas por los aprendices al correo electrónico, así como también el seguimiento y evaluación de las actividades acordadas.

17 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos casa de cultura Barrio bosque, ficha .2754296.

-17 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo Malambo, ficha 2754302.

-18 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351.

-18 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754302.

-19 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754302.

-19 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296.

-20 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos- Palmar de Varela, ficha 2754351.

-20 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-21 de abril de 2023, implementación de la seguridad y salud en el trabajo 273026.

-24 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296.

-24 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos palmar de Varela, ficha 2754351.

-25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos, malambo, ficha 2754302.

-26 de abril reunión seguimiento coordinación programas especiales, Estela Mercado.

-20 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-21 de abril de 2023, implementación de la seguridad y salud en el trabajo 273026. -24 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos bosque, ficha 2754296.

-24 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351.

-25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos, Malambo, ficha 2754302.

-26 de abril reunión seguimiento coordinación programas especiales, estela mercado.

En el mes de mayo, atendiendo el desarrollo curricular y las actividades del proyecto del programa se trabajaron las siguientes fichas de aprendizaje:

-17 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos casa de cultura Barrio Bosque, ficha .2754296.

-17 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo Malambo, ficha 2754302.

-18 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351.

-18 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754302.

-19 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754302.

-19 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque-Barranquilla, ficha 2754296.

-20 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos- Palmar de Varela, ficha 2754351.

-20 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-21 de abril de 2023, implementación de la seguridad y salud en el trabajo 273026. -24 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque-Barranquilla, ficha 2754296.

-24 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351.

-25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos, Malambo, ficha 2754302.

-26 de abril reunión seguimiento coordinación programas especiales, estela mercado.

-26 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296.

-27 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar Varela, ficha 2754351.

-27 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo malambo, ficha 2754295.

-28 de abril de 2023, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo Repelón, ficha 27544285.

-1 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque-Barranquilla, ficha 2754296.

-1 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295

-2 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela ficha 2754351.

-2 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754302.

-3 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos.

-3 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296.

-4 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351.

-4 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo malambo, ficha 2754295.

-5 de mayo de 2023, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754285.

-8 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296.

-8 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo malambo, ficha 2754295.

-9 de mayo de 2023, reunión presentación nuevo coordinador nodo de energía -9 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296.

-10 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754302.

-10 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos bosque, ficha 2754296.

-11 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351.

-11 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295.

-12 de mayo de 2023, implementación del sistema de la seguridad y salud en el trabajo Repelón, ficha 2754285.

-15 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos, Bosque ficha 2754296.

-15 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, malambo ficha 2754295.

-16 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar, ficha 2754351.

-16 de mayo de 2023 higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754351.

-17 de mayo de 2023. higiene y manipulación de alimentos Malambo ficha 2754351.

En el mes de junio se atendieron las siguientes fichas:

-17 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos casa de cultura barrio Bosque, ficha .2754296. -17 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo Malambo, ficha 2754302. -18 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos- Palmar de Varela, ficha 2754351. -18 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos malambo, ficha 2754302. -19 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos - Malambo, ficha 2754302. -19 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos - Bosque, ficha 2754296. -20 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos- Palmar de Varela, ficha 2754351. -20 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295. -21 de abril de 2023, implementación de la seguridad y salud en el trabajo 273026. -24 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296. -24 de abril de 2023, fundamentos de

seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295. -25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351. -25 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos, malambo, ficha 2754302. -26 de abril reunión seguimiento coordinación programas especiales, Estela Mercado. -26 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296. -27 de abril de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar Varela, ficha 2754351. -27 de abril de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo malambo, ficha 2754295. -28 de abril de 2023, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo Repelón, ficha 27544285. -1 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos bosque, ficha 2754296. -1 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295 -2 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela ficha 2754351. -2 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos malambo, ficha 2754302. -3 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos. -3 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Bosque, ficha 2754296. -4 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela, ficha 2754351. -4 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo malambo, ficha 2754295. -5 de mayo de 2023, implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754285. -8 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos bosque, ficha 2754296. -8 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo Malambo, ficha 2754295. -9 de mayo de 2023, reunión presentación nuevo coordinador nodo de energía -9 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos bosque, ficha 2754296. -10 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos malambo, ficha 2754302. -10 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos bosque, ficha 2754296. -11 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar de Varela , ficha 2754351. -11 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, ficha 2754295. -12 de mayo de 2023, implementación del sistema de la seguridad y salud en el trabajo Repelón, ficha 2754285. -15 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos, Bosque ficha 2754296. -15 de mayo de 2023, fundamentos de seguridad y salud en el trabajo, Malambo ficha 2754295. -16 de mayo de 2023, higiene y manipulación de alimentos Palmar, ficha 2754351. -16 de mayo de 2023 higiene y manipulación de alimentos Malambo, ficha 2754351. -17 de mayo de 2023. higiene y manipulación de alimentos Malambo ficha 2754351.

En el periodo de junio se desarrollaron las siguientes actividades académicas: - 16 de junio de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo Repelón. ficha 2754285.

- 20 de junio de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, Luruaco. ficha 2775850.

- 21 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos Luruaco. ficha. 2775853.

- 21 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Campo de la Cruz. ficha 2775802.

- 22 de junio de 2023 higiene y manipulación de alimentos Luruaco. ficha. 2775853.

-22 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos, 7 de agosto-Barranquilla. ficha 2775801.

-23 de junio de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Repelón. ficha 2754285.

-26 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Campo de la Cruz. ficha 2775802.

-26 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. 7 de agosto. ficha 2775801.

-27 de junio de 2023 implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Luruaco ficha 2775850

- 28 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Luruaco. ficha 2775853.

-28 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Campo de la Cruz. ficha 2775802.

- 29 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Luruaco. ficha 2775853.

- 29 de junio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. 7 de agosto. ficha 2775801.

- 1 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. malambo. ficha por registrar. - 2 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. malambo. ficha por registrar y ya creada. - 3 de julio de 2023.higiene y manipulación de alimentos, Malambo ficha por registrar y creada. - 4 de julio de 2023. reunión coordinación programas especiales-orientadora

- 5 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos, malambo ficha por registrar. - 6 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos, Malambo ficha por registrar. - 7 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos, malambo ficha por registrar. - 8 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos, malambo ficha por registrar. - 11 de julio de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Luruaco. ficha 2775850.

- 12 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Campo de la Cruz. ficha por crear

-13 de julio de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Luruaco. ficha por crear y registrada.

- 14 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Repelón. ficha por crear.

Se desarrollaron las siguientes fichas en el mes de Agosto: - 15 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos Malambo. ficha 2808684. - 17 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos malambo. ficha 2808684 - 18 de julio de 2023. implementación sst Luruaco, ficha 2775850 - 19 de julio higiene y manipulación de alimentos campo de la cruz. ficha 2808682. - 21 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Repelón. ficha 2808685. - 22 de julio de 2023.higiene y manipulación de alimentos campo de la cruz. ficha 2808682. - 24 de julio implementación sst Luruaco. ficha 2775850. - 24 de julio de 2023. higiene y manipulación Malambo. ficha 2808684. - 25 de julio de 2023, implementación sst Luruaco. ficha 2775850. - 26 de julio higiene y manipulación de alimentos campo de la cruz. ficha 2808682. - 27 de julio implementación sst Luruaco. ficha 2808687. - 28 de julio de 2023. higiene y manipulación de alimentos Repelón. ficha 2808685. - 1 de agosto de 2023. inducción implementación sst Campo de la Cruz ficha 2822338. - 2 de agosto de 2023. reunión equipo pedagógico. coordinación programas especiales. - 3 de agosto de 2023. implementación sst Luruaco. ficha 2808687. - 4 de agosto de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Repelón, ficha 2808685. - 8 de agosto de 2023. inducción implementación sst - 7 de agosto. ficha 2822341. - 9 de agosto de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Campo de la Cruz. ficha 2808682. desarrollar las actividades básicas establecidas en las competencias desde: -higiene y manipulación de alimentos. de aprendizaje: aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. -implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo desarrollar las actividades básicas establecidas en el sistema

general de seguridad y salud en el trabajo (sgsst) según delegación y normativa legal vigente. - fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo ficha de aprendizaje: implementar sistema de seguridad y salud del trabajo según normativa legal y técnica. actividades generadas como: la participación de los aprendices en el desarrollo de conocimiento evidenciado por la formación desde las competencias según las guías de aprendizaje integrado en la pedagogía, didácticas y estudios de casos. desarrollo de actividades evidenciadas y enviadas por los aprendices al correo electrónico, así como también el seguimiento y evaluación de las actividades acordadas.

En el mes de septiembre, 18 de agosto de 2023. higiene y manipulación de alimentos, las flores. ficha 2826440.

- 22 de agosto de 2023. higiene y manipulación de alimentos, las Flores-Barranquilla. ficha 2826440.

- 23 de agosto de 2023.implementacion sst Campo de la Cruz. ficha 2822338.

- 25 de agosto de 2023. higiene y manipulación de alimentos las Flores, ficha 2826440.

- 28 de agosto de 2023. implementación sst 7 agosto. ficha 2822341.

- 29 de agosto de 2023. higiene y manipulación de alimentos las flores, ficha 2826440.

- 30 de agosto de 2023.implementacion sst. Campo de la Cruz, ficha 2822338.

- 31 de agosto de2023. inducción higiene y manipulación de alimentos, ficha por matricular, Malambo.

- 01 de septiembre de 2023. reunión coordinación programas especiales.

- 04 de septiembre de 2023. implementación sst. ficha 2822338. campo de la cruz.

- 05 de septiembre de 2023. reunión política de género, SENA- colombo alemán.

- 06 de septiembre de 2023. **EDT** higiene y manipulación de alimentos ficha por matricular y creada.

- 07 de septiembre de 2023. implementación sst 7 de agosto, ficha 2822341.

- 08 de septiembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos Campo de la Cruz, ficha por matricular y registrada.

- 11 de septiembre de 2023. inducción higiene y manipulación de alimentos, ficha por matricular Villa olímpica-Galapa.

-15 de septiembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos, ficha por matricular

Octubre y registrada.

desarrollo curricular atendiendo a las actividades y proyecto del programa identificando el resultado del aprendizaje en las fichas: -2 de octubre de 2023.higiene y manipulación de alimentos- la playa ficha 2854217.

-2 de octubre de 2023.higiene y manipulación de alimentos- malambo ficha 2854230.

- 3 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos - la playa ficha 2854217. - 3 de octubre higiene y manipulación de alimentos - Galapa ficha 2854217.

-5 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos -la playa, ficha 2854237.

- 06 de octubre 2023. higiene y manipulación de alimentos campo de la cruz, ficha 2854222.

- 09 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos, malambo ficha 2854230.

- 09 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos, Galapa ficha 2854237.

- 10 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos, Playa ficha 2854217.

- 10 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Malambo ficha 2854230.

- 11 octubre de 2033. higiene y manipulación de alimentos. Playa ficha 2854217.

- 11 octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos- Galapa ficha 2854237.

- 13 de octubre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. ficha 2854222. desarrollar las actividades básicas establecidas en las competencias desde: -higiene y manipulación de alimentos. de aprendizaje: aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. -implementación del sistema de gestión

de la seguridad y salud en el trabajo desarrollar las actividades básicas establecidas en el sistema general de seguridad y salud en el trabajo (sgsst) según delegación y normativa legal vigente. -fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo ficha de aprendizaje: implementar sistema de seguridad y salud del trabajo según normativa legal y técnica. actividades generadas como: la participación de los aprendices en el desarrollo de conocimiento evidenciado por la formación desde las competencias según las guías de aprendizaje integrado en la pedagogía, didácticas y estudios de casos. desarrollo de actividades evidenciadas y enviadas por los aprendices al correo electrónico, así como también el seguimiento y evaluación de las actividades acordadas.

EN el mes de noviembre se atendieron y desarrollaron las siguientes actividades académicas:

1 de noviembre de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Repelón ficha.2871558.

-2 de noviembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Malambo ficha .2871584.

-7 de noviembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Repelón. ficha .2871558.

-8 de noviembre de 2023.implementacion del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Repelón. ficha 2871567.

-9 de noviembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Malambo ficha .2871589.

-10 de noviembre de 2023. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Campo de la Cruz. ficha 2871564.

- 14 de noviembre de 2023.higiene y manipulación de alimentos. Repelón. ficha 2871558.

- 15 de noviembre de 2023.implementacion del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Repelón. ficha. 2871567.

- 16 noviembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos, Malambo. ficha. 2871584.

- 17 de noviembre. implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Campo de la Cruz. ficha 2871564. desarrollar actividades básicas establecidas en las competencias desde: -higiene y manipulación de alimentos. de aprendizaje: aplicar procesos de

higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. -implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo desarrollar las actividades básicas establecidas en el sistema general de seguridad y salud en el trabajo (sgsst) según delegación y normativa legal vigente. -fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo ficha de aprendizaje: implementar sistema de seguridad y salud del trabajo según normativa legal y técnica. actividades generadas como: la participación de los aprendices en el desarrollo de conocimiento evidenciado por la formación desde las competencias según las guías de aprendizaje integrado en la pedagogía, didácticas y estudios de casos. desarrollo de actividades evidenciadas y enviadas por los aprendices al correo electrónico, así como también el seguimiento y evaluación de las actividades acordadas En el mes de diciembre se atendieron las siguientes actividades académicas: 1 de diciembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. repelón. ficha 2895121. - 4 de diciembre de 2023.implementacion del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Repelón. ficha 2871567. - 5 de diciembre de 2023.ihigiene y manipulación de alimentos. malambo. ficha 2895133. - 6 de diciembre de 2023. higiene y manipulación de alimentos. Malambo ficha 2895133. En este orden de ideas, todos los aprendices de las fichas trabajadas en el año con sus respectivas formaciones, se encuentran evaluados y no se encuentran a la fecha fichas, pendientes por evaluar, los municipios del departamento del Atlántico y corregimientos en los cuales se desarrollaron las distintas formaciones fueron: Malambo, Repelón, corregimiento de Arroyo Negro- Repelón, Luruaco, Galapa, Campo de la Campo de la cruz y Sabanagrande y se atendieron formaciones con poblaciones vulnerables de los barrios de La Chinita, Siete de Agosto, el Bosque, las Flores y la Sierrita de Barranquilla e incluyendo la realización de un EDT en higiene y manipulación de alimentos con población con desarrollo de discapacidad múltiple cognitiva.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO X___

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE

	Versión: 04
	Código: GTH- F- 074

Proceso Gestión del Talento Humano

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

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: OCTAVIO JOSE IGLESIAS RAMIREZ							**IDENTIFICACIÓN**
CIUDAD	BARRANQUILLA	**FECHA**	**16/12/2023**	**REGIONAL**	ATLÁNTICO		**C.C. No: 72358183**
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:		**CALLE 30 #3E-164**					
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:		**4471600 DEL 26 ENERO DE 2023**					

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	X	**CESIÓN**		**LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO**		**TERMINACIÓN UNILATERAL**	

DEPENDENCIA SENA	**Marcar con x**	**RESPONSABLES**	
		NOMBRES Y APELLIDOS	**FIRMA**
GESTIÓN DE TIC	N/A		
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS	X	**MADYZ DEL CARMEN GARCIA CORTINA**	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	X	**MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE** Vo. Bo. Brayan David Torres Hernandez	
ALMACÉN E INVENTARIOS	X	**Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato**	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)	N/A		
CONTABILIDAD	N/A		
TESORERIA	N/A		
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA	X	**MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE**	
BIBLIOTECA	X	**ALEIDA PEREZ PINEDA O LUZ DIVINA HIGUITA ZARACHE FALLOM DE JESUS AMADOR**	
GESTION EDUCATIVA	X	**CONSUELO MARIA BARRIOS PADILLA**	
HERRAMENTERIA	X	**WILVER LEAL PEREZ**	
SUPERVISOR DE CONTRATO	X	**MANUEL GREGORIO HORMECHEA LANCE**	

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

OTROS : _____

OCTAVIO JOSE IGLESIAS RAMIREZ

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el documento 72358183 NO ha sido registrado en la Base de Datos y por tanto NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 12 de Diciembre de 2023 a las 15:26:43

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