PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga,11 de diciembre de 2023

Señor (a)
Carolina Mesa Barrera
Supervisor(A) Contrato No. CO1.PCCNTR.5024331
Instructor G04
Centro Agroempresarial y turístico de los andes
Málaga Santander

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5024331

Julian Andres Tarazona Barajas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13928635 de Málaga Santander, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica Programas Titulada, complementaria y virtual en las diferentes temáticas área de MEDIO AMBIENTE y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2023.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de *VEINTIOCHO MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($ 28'059.500).* Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: *a) Pagos mensuales por valor de ($ 4.008.500, Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.*

Plazo: 281 días, Será hasta el (15) de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en las diferentes áreas temáticas Sistemas De Potabilización De Agua y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2023.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación y alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado para orientar en las fichas que se le asignen en la vigencia, y presentar los documentos antes de la ejecución de las fichas de manera trimestral.	Se planeó la formación profesional integral para los programas: * Técnico en Cocina. Competencia: - Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Total, horas: 48. * Técnico en operación de sistemas de potabilización de agua: - Resultados de aprendizaje etapa práctica. Total, horas: 32.	Se adjunta la programación de Sofía Plus.
2	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofia plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios	Realicé el reporte en el aplicativo de Sofia Plus las actividades concernientes al registro de inasistencias y juicios evaluativos de los aprendices de las competencias: * Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. * Resultados de aprendizaje etapa practica	-Instrumentos de evaluación del complementario. -Material de apoyo. -Material didáctico. -Asistencia. - pantallazo de la asociación a ruta a los aprendices.

	Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo.		
3	Realizar la inducción y reinducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales.	En este mes no se realizó esta actividad.	En este mes no se realizó esta actividad.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa de formación del área temática objeto del contrato según los lineamientos Institucionales.	Teniendo en cuenta la programación ejecuté: Ejecuté formación a: - Técnico en cocina: 2708088. **Competencias:** - Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Horas: 48. - Operación de sistemas de potabilización de agua: 2708084. **Competencia:** Resultados de aprendizaje etapa práctica. Horas: 32.	-Desarrollo curricular del programa. -Plan de trabajo Instructor -Guía de trabajo -Instrumentos de evaluación -Material didáctico -Asistencia
5	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

6	Solicitar y gestionar oportunamente el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soporte, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
7	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva de las y los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.	Se realizó seguimiento a los aprendices que se encuentran iniciando la etapa practica por vinculo labora, solicitando la concertación de la etapa y verificando las bitácoras correspondientes a los meses correspondientes	Alimentar el drive de las evidencias mensuales.
8	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada de logro de los resultados de aprendizaje y portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el	Evalué los resultados de la competencia y se realiza la respectiva emisión de juicios evaluativos cargados en el aplicativo de Sofia Plus: - Técnico en Cocina; ficha: 2708088. 48 horas. - Operación de sistemas de potabilización de agua: 2708084. 32 horas.	-Información que se encuentra en el portafolio del aprendiz: -Planeación de la competencia -Guía -Instrumentos de evaluación -Material Didáctico. -Material Apoyo

	programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje según fechas establecidas en el plan de trabajo y planeación pedagógica.		-Cargue de juicios en Sofia Plus
9	Apoyar la ejecución de acciones para el aseguramiento de la calidad de la FPI según los lineamientos institucionales y necesidad del Servicio.	Realicé el alistamiento de la competencia (guía, instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) teniendo en cuenta los lineamientos institucionales de la FPI y atendiendo a cada una de las competencias de los programas de formación que lidero: **Técnico en cocina.** * Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Horas: 48. **Técnico en operación de sistemas de potabilización de agua** * Resultados de aprendizaje etapa práctica.	-Desarrollo curricular del programa. -Plan de trabajo Instructor -Guía de trabajo -Instrumentos de evaluación -Material didáctico.
10	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

	evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación.		
11	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos (Actas de evaluación de programas, Actas de empalme, Actas de seguimiento Trimestral, Casos exitosos, sistematización de prácticas pedagógicas para la ejecución de la FPI) que demuestren los resultados de la ejecución contractual y la FPI, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	Se reportan juicios evaluativos de la competencia: * Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Horas: 48. * Resultados de aprendizaje etapa práctica.	Acta de seguimiento y evaluación el respectivo drive.
12	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación mediante acta, revisión del diseño curricular y documentos de desarrollo curricular, sobre la pertinencia y validez de estos, también índices de deserción y/o oportunidades de mejora al finalizar la ejecución de un programa de	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

	formación en sus dos etapas.		
13	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento y equipos ejecutores, para la construcción junto con el equipo de Instructores de la red de conocimiento, el banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
14	Apoyar la gestión para el alistamiento y ejecución de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual según necesidad del centro de formación.	Realicé el alistamiento de la ficha titulada regular: 2708088; 2708084. - Ejecuté formación a los Técnico en Cocina. - Revisé y aprobé la competencia de etapa practica del Técnico en operación de sistemas de potabilización de agua.	-Desarrollo curricular del programa. -Plan de trabajo Instructor -Guía de trabajo -Instrumentos de evaluación -Material didáctico.
15	Apoyar la gestión para seguimiento y verificación del cierre de fichas de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual (apoyo entrega de documentos solicitud de título).	Se realizó entrega de actas y terminación de las competencias del Técnico en operación de sistemas de potabilización de agua	Entrega de actas en la plataforma e impresas.
16	Programar y reportar al supervisor de contrato, en los 5 últimos días hábiles de cada mes las	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

	actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofia plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales.		
17	Articular las acciones de formación con las estrategias institucionales Sennova, Agrosena, los procesos misionales de Emprendimiento y ECCL y demás procesos institucionales en el marco del mapa de procesos SIGA, según alcance de la FPI.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
18	Apoyar las actividades de promoción de la oferta académica y portafolio de servicios, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
19	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

	de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de Administración educativa.		
20	Participar cuando el centro lo requiera en proyectos de investigación Técnica aplicada y/o pedagógica y actividades del plan tecnológico para fortalecer el proceso de formación en el área temática objeto del contrato.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
21	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de Diseño y desarrollo curricular de programas de FPI conforme a las necesidades nacionales y lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
22	Acompañar a los aprendices en las actividades planteadas por el equipo de bienestar al aprendiz según la programación del instructor.	Se realizó divulgación de las actividades que proponen el equipo de bienestar	Pantallazo a grupo de WhatsApp
23	Apoyar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la	Se realizó divulgación de las actividades que proponen	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

	consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.		
24	Participar en las jornadas de seguimiento, acompañamiento, actualización, capacitación y trasferencia tecnológica convocadas por el centro de Formación.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
25	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol, Seguridad y Salud en el trabajo, gestión ambiental, gestión de la información y Gestión de la Calidad.	Acciones durante el periodo contratado y a cobrar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST.	Seguir protocolos de acuerdos a los lineamentos SGSST Según COVID -19
26	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios.	Se Realizó entrega oportuna de los documentos requeridos para la cuenta de cobro como lo es el archivo de Gestión Contractual “GC” y el archivo de Gestión Financiera “GF”. Y demás anexos solicitados suscrito	Documentos publicados en la plataforma del SECOP II, ítem 7 ejecución del contrato, cuenta de cobro 07 del presente contrato

27	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Se aplicó a la certificación en la norma de competencias “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO". Tiene vigencia hasta noviembre del 2025.	Se adjunta Certificado vigente a la Fecha
28	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Contable o quien haga sus veces.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad
29	El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).	Acredite mediante la planilla 7902461870 correspondiente al mes de noviembre, estar al día en el pago a los aportes al sistema de seguridad social integral.	Anexo, planilla de seguridad social 7902461870, en el documento GF del presente informe.

30	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó esta actividad

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

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

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

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. 7902461870 de la planilla, operador (SOI) y periodo (mes de noviembre). (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”).

Evidencias en (19) folios

Cordialmente,



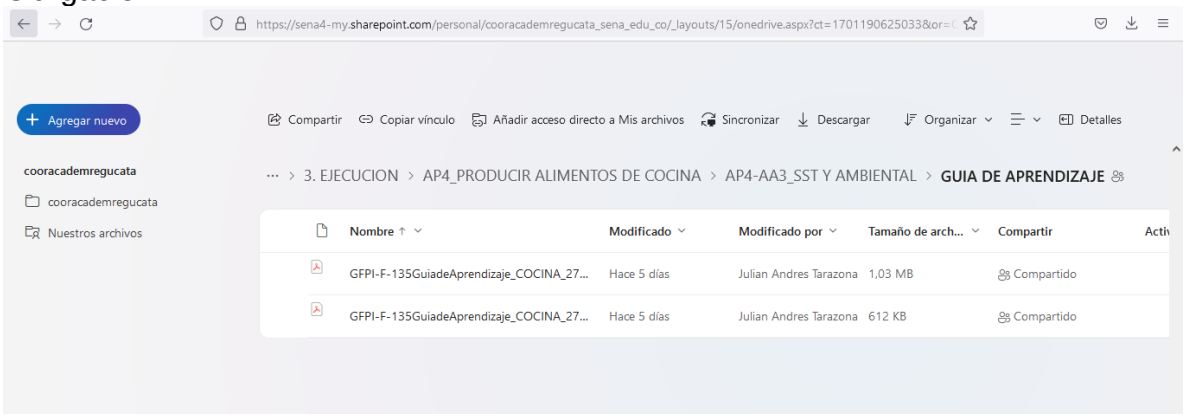
Julian Andres Tarazona Barajas
Contratista
C.C. No. 13928635

Recibí a satisfacción:

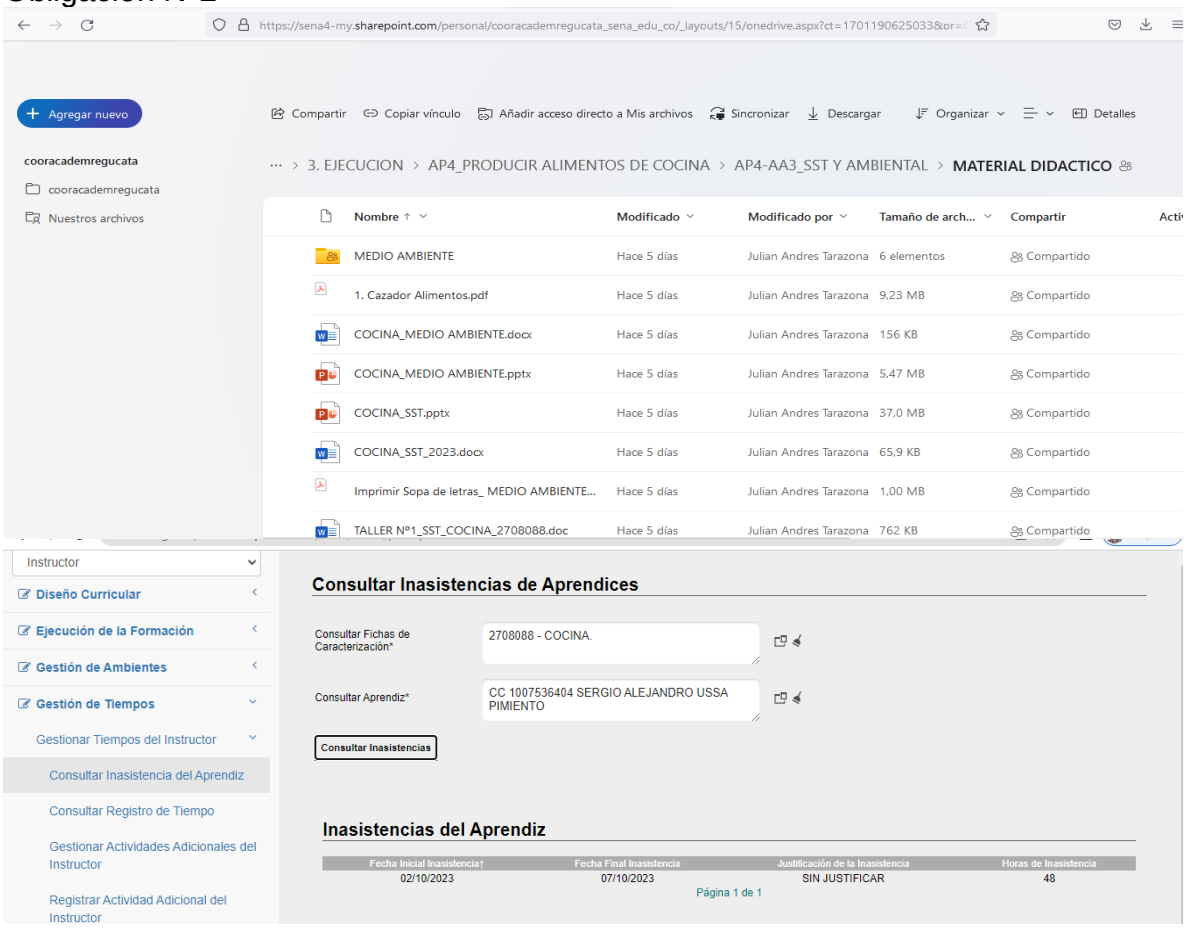
Carolina Mesa Barrera
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.5024331
Supervisora de contrato

EVIDENCIAS DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE

Obligación N°1



Obligación N°2

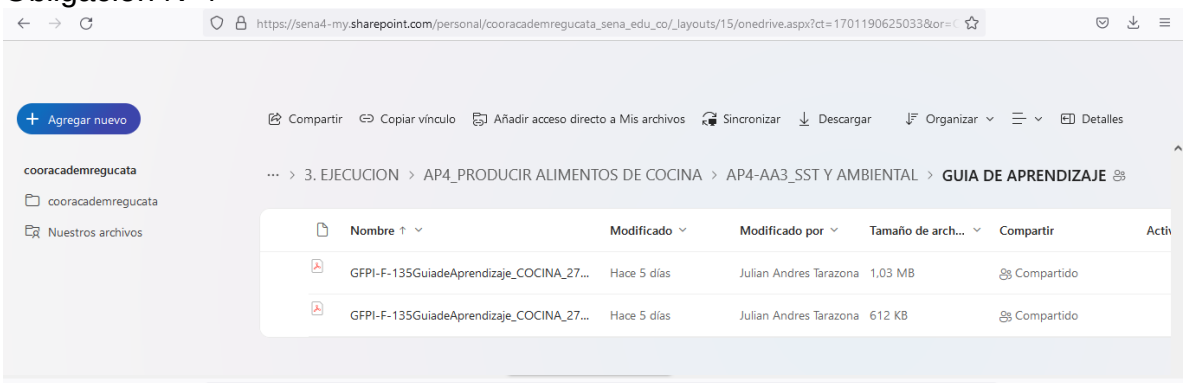


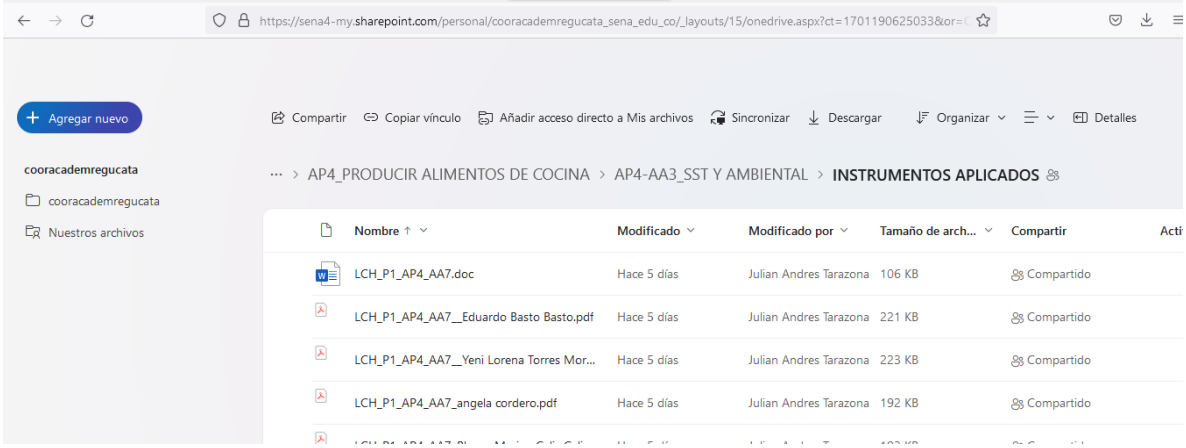
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/11/2023
Ficha de	2708088
Código:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	17/04/2023
Fecha Fin:	17/07/2024
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de	9545 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

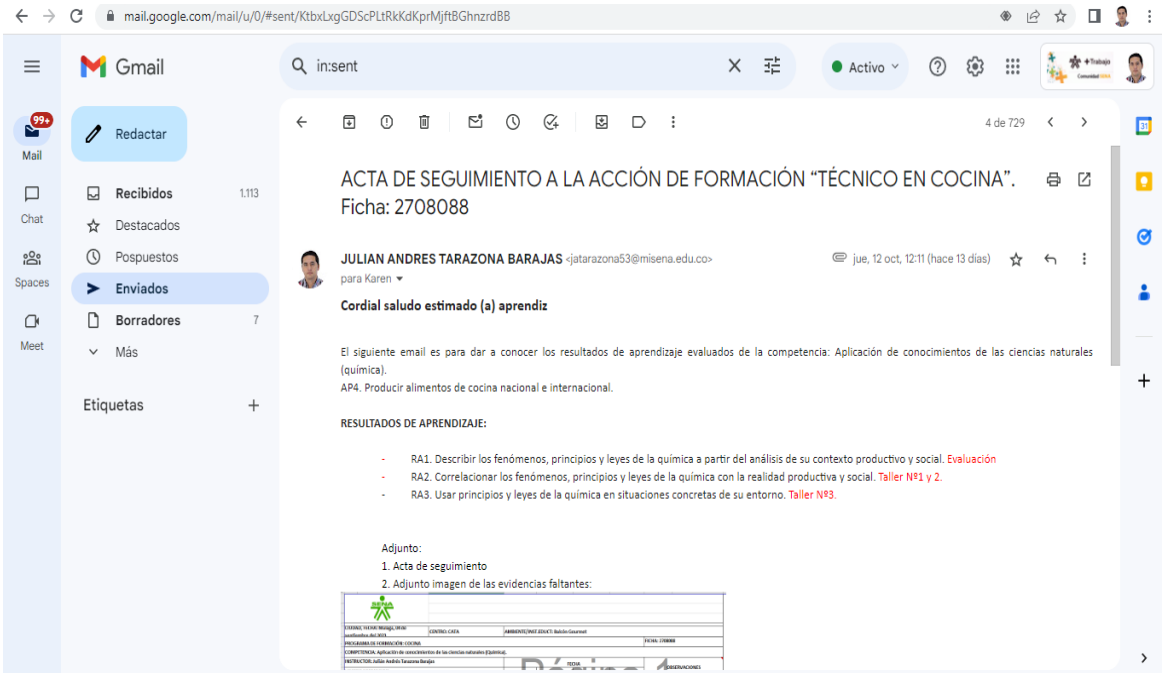
Tipo	Número	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1005037818	JAIRO LEONEL	BOHORQUEZ DELGADO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD	532742 - 4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 13928635 - JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS
CC	1005037818	JAIRO LEONEL	BOHORQUEZ DELGADO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD	532743 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL	APROBADO	CC 13928635 - JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS
CC	1005037818	JAIRO LEONEL	BOHORQUEZ DELGADO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS	532744 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA	APROBADO	CC 13928635 - JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS

Obligación N°4

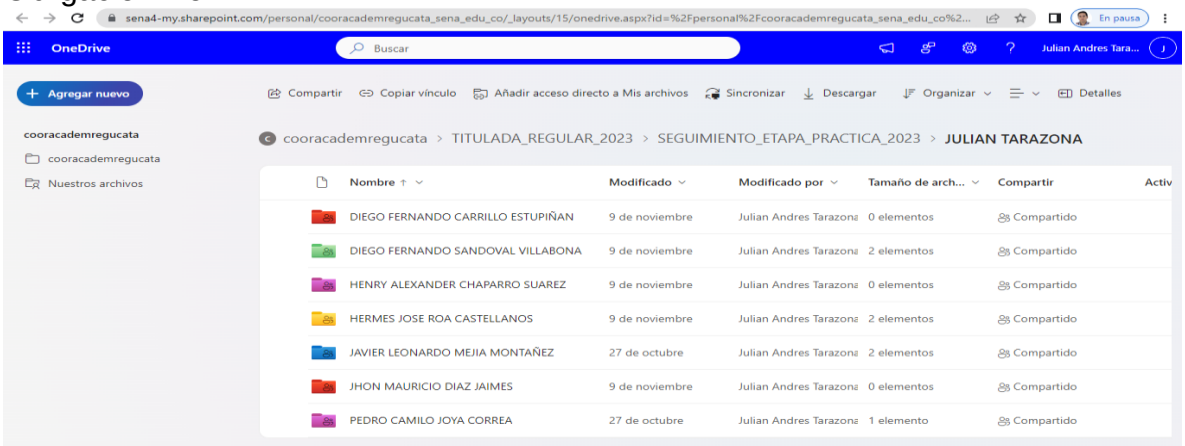




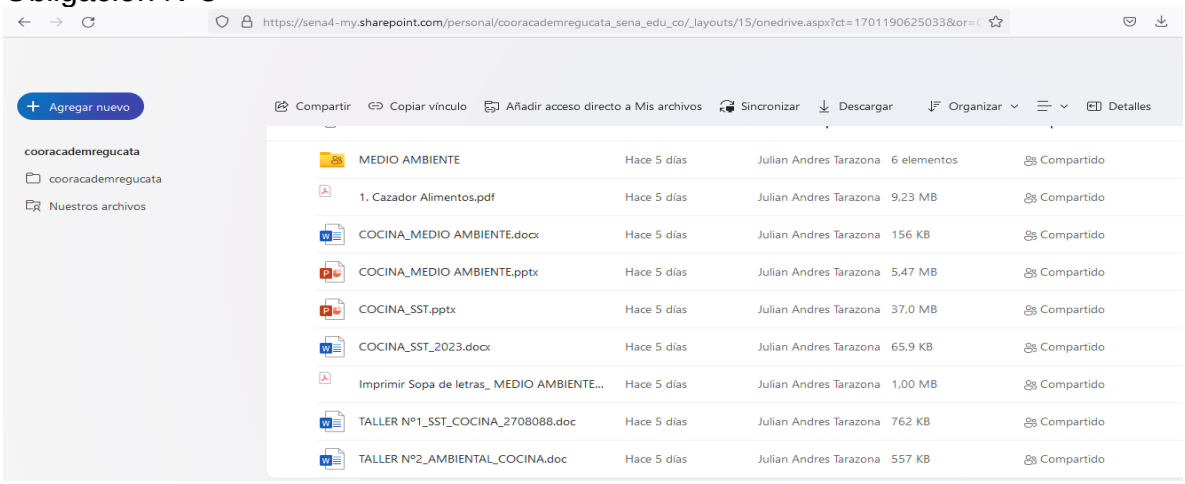
Obligación N°6



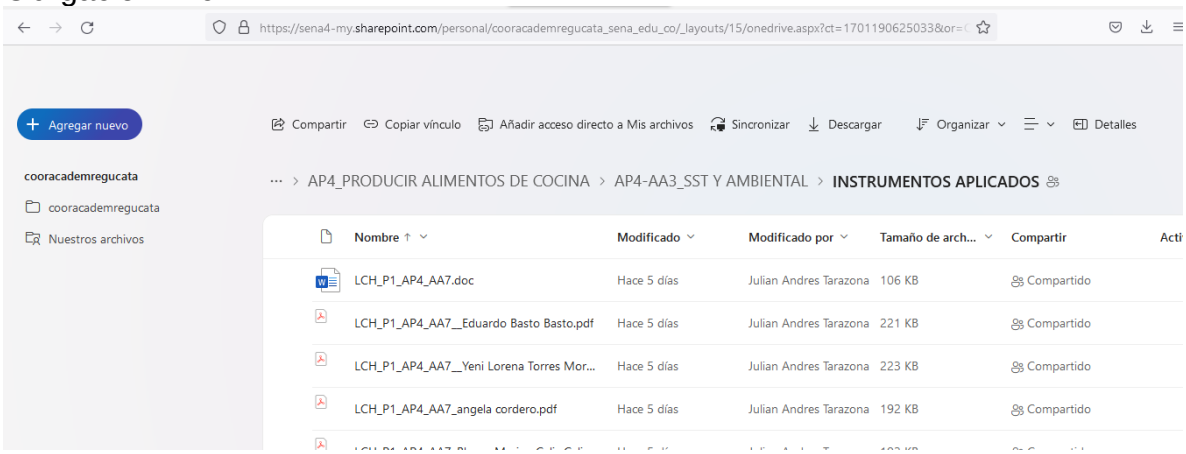
Obligación No 7



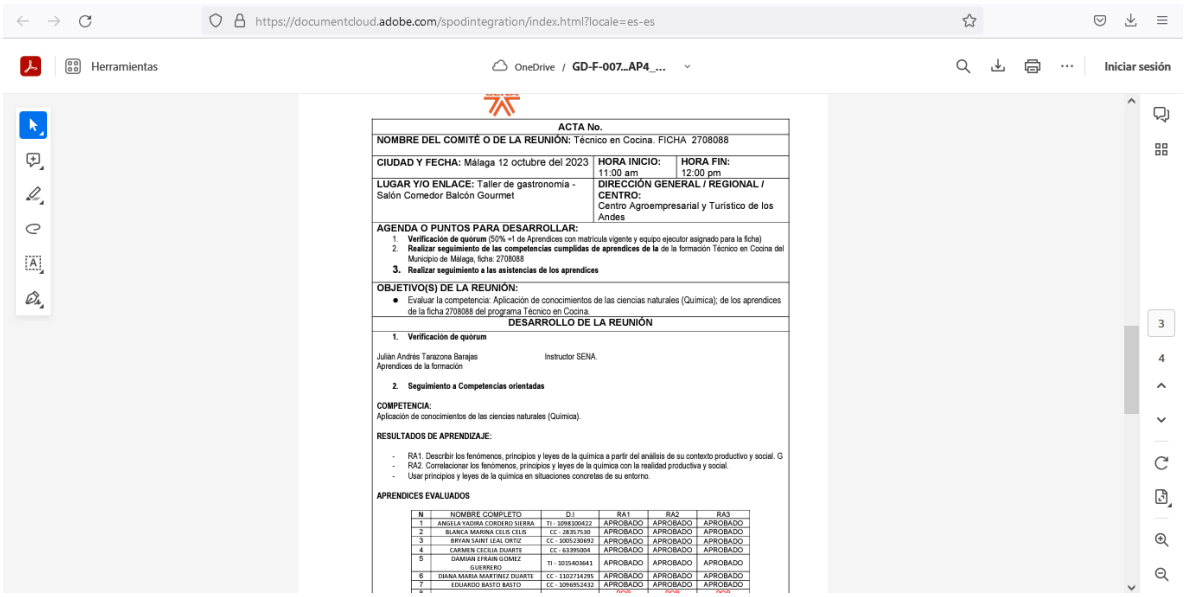
Obligación N°8



Obligación N°9



Obligación N°11



ACTA No.

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Técnico en Cocina. FICHA 2708088

CIUDAD Y FECHA: Málaga 12 octubre del 2023	HORA INICIO: 11:00 am	HORA FIN: 12:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Taller de gastronomía - Salón Comedor Balcón Gourmet	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. **Verificación de quórum** (50% +1 de Aprendices con matrícula vigente y equipo ejecutar asignado para la ficha)
2. **Realizar seguimiento de las competencias cumplidas de aprendices de la** de la formación Técnico en Cocina del Municipio de Málaga, ficha: 2708088
3. **Realizar seguimiento a las asistencias de los aprendices**

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

- Evaluar la competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química); de los aprendices de la ficha 2708088 del programa Técnico en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación de quórum**

Julián Andrés Tarazona Barajas — Instructor SENA
Aprendices de la formación

2. **Seguimiento a Competencias orientadas**

COMPETENCIA:
Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química).

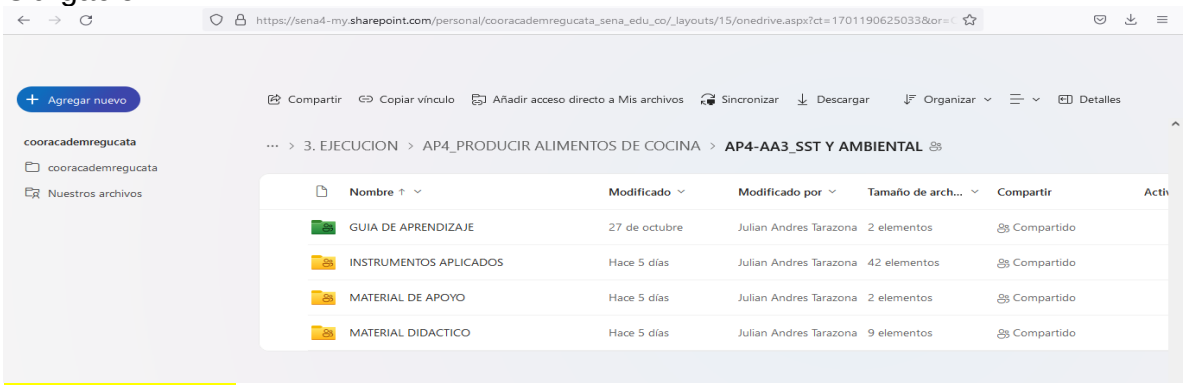
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA1. Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. G
- RA2. Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
- Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.

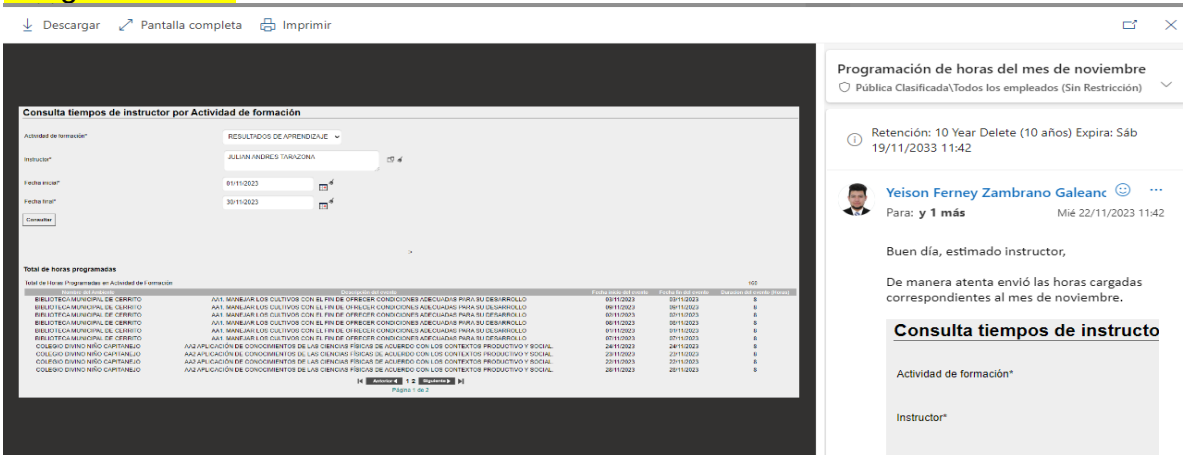
APRENDICES EVALUADOS

N	NOMBRE COMPLETO	D.I	RA1	RA2	RA3
1	ANGELLA YADIRA CORDERO SIERRA	TI - 1098300422	APROBADO	APROBADO	APROBADO
2	BLANCA MARINA CELIS CELIS	CC - 28357530	APROBADO	APROBADO	APROBADO
3	BRYAN SAINT LEAL ORTIZ	CC - 1005230492	APROBADO	APROBADO	APROBADO
4	CARMEN CECILIA DUARTE	CC - 63395004	APROBADO	APROBADO	APROBADO
5	DAMIAN EFRAIN GOMEZ GUERRERO	TI - 1035403641	APROBADO	APROBADO	APROBADO
6	DIANA MARIA MARTINEZ DUARTE	CC - 1102716295	APROBADO	APROBADO	APROBADO
7	EDUARDO BASTO BASTO	CC - 1096952432	APROBADO	APROBADO	APROBADO

Obligación N°14



Obligación N°16



Obligación N°27

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 13928635

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MÁLAGA. A los veintidos (22) días del mes de Junio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

712786 - 22/06/2022
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 22 de Junio de 2025

ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirector (E) CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
REGIONAL SANTANDER

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 954500240201056CC13928635C.

Obligación N°29

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	13928635
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS		TARAZONA BARAJAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	MALAGA	DEPARTAMENTO:	SANTANDER
DIRECCIÓN:	CALLE 22A N 11-43	TELÉFONO:	6666666
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicio de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	7902461870		TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	noviembre	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	noviembre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2023	SALUD:	AÑO:	2023
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2023/12/04		NÚMERO AUTORIZACIÓN:	312038738	

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

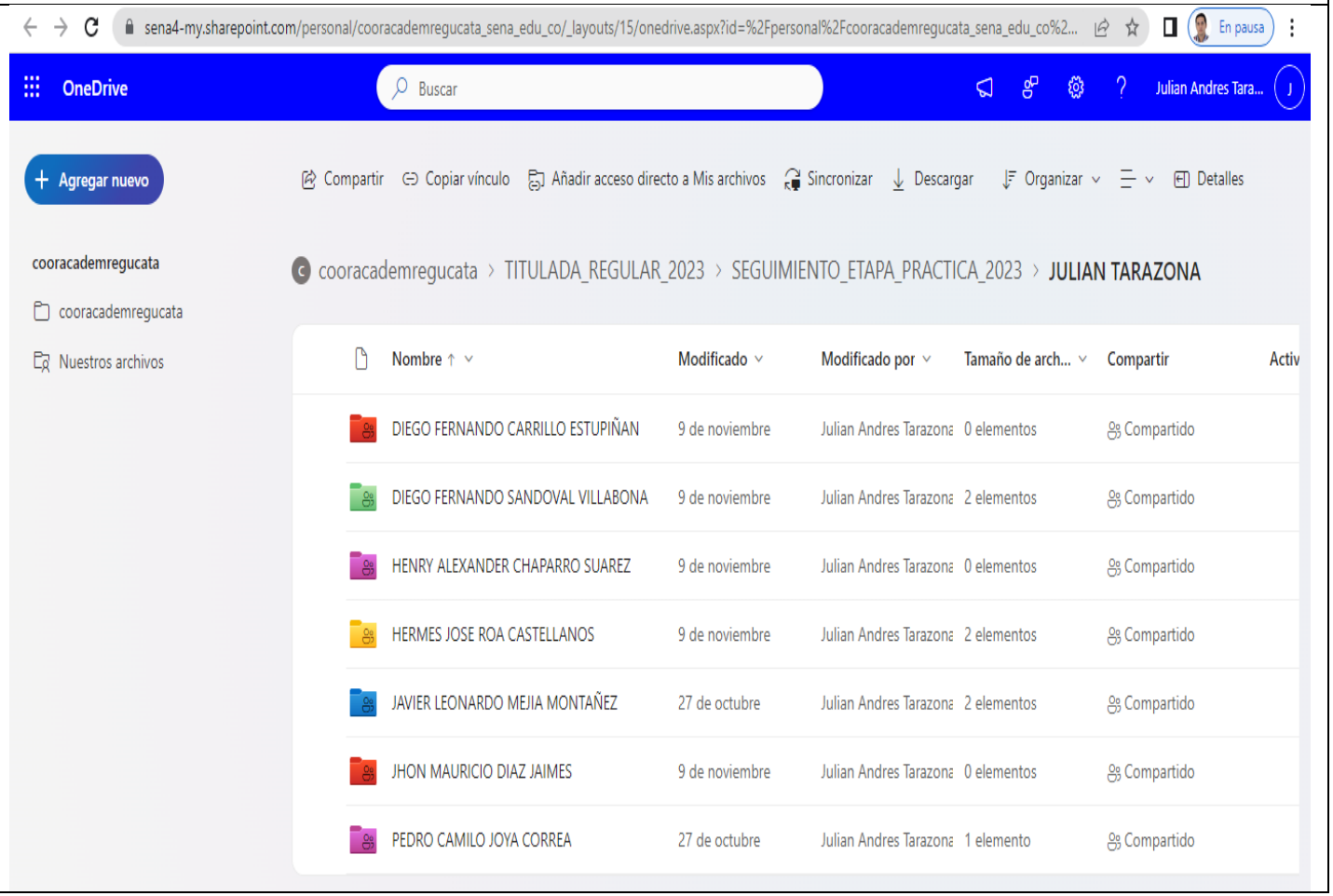
LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800224808	230301	230301-PORVENIR	1	$ 256.700
		SUBTOTAL:	1	**$ 256.700**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 200.500
		SUBTOTAL:	1	**$ 200.500**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 16.800
		SUBTOTAL:	1	**$ 16.800**

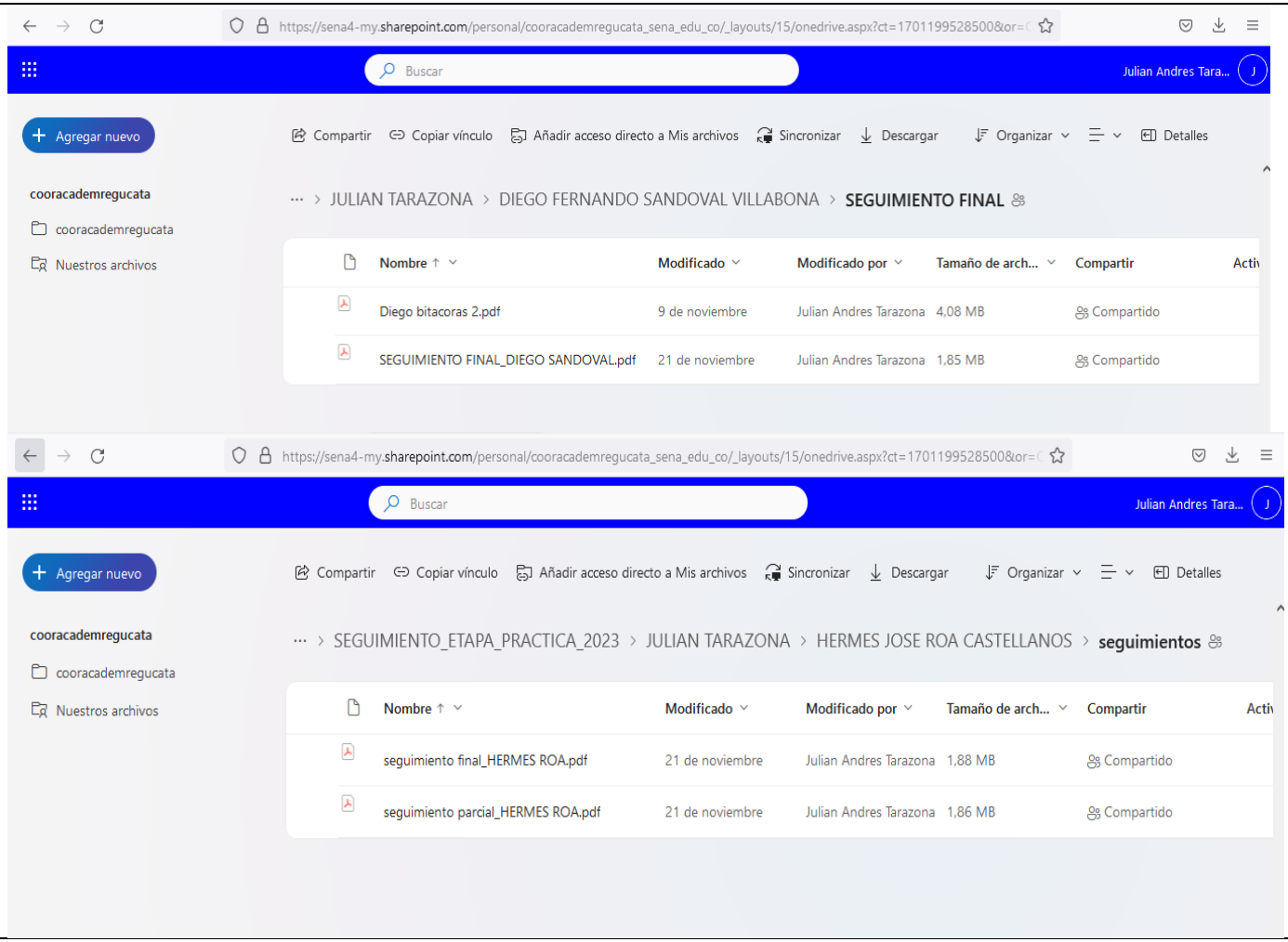
VALOR SIN MORA:	**$ 474.000**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 474.000**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN

NOMBRE INSTRUCTOR: Julián Andrés Tarazona Barajas	**Red: Transversal Ambiental,**	**Medio ambiente y SST. Química** **Operación de sistemas de potabilización de agua**

FECHA	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**ASISTENCIA APRENDICES**	**SOPORTE EVIDENCIAS**
01/12/2023 al 07/12/2023	Realizar seguimiento y evaluación de la etapa práctica de los aprendices del Técnico en operación de sistemas de potabilización de aguas de la ficha 2708084.	Aprendices evaluados: - Cesar Darío Torres Hernández. - Diego Fernando Sandoval Villabona. - Elver Uyaban Moreno - Hermes José Roa Castellanos. - Javier Leonardo Mejía Montañez. - Pedro Camilo Joya Correa	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN

09/12/2023 al 15/12/2023	Realizar formación profesional integral a los aprendices de la ficha: 2708088. Técnico en Cocina. AP4. Producir alimentos de cocina nacional e internacional. Competencia Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. Resultados de aprendizaje:	Relación de aprendices que asistieron a la formación: No se tomó asistencia por ser virtual, se debía evaluar las evidencias faltantes por calificar en la plataforma Territorium. Relación de aprendices que asistieron a la formación: - ANGELA YADIRA CORDERO SIERRA - BLANCA MARINA CELIS CELIS - BRYAN SAINT LEAL ORTIZ	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN

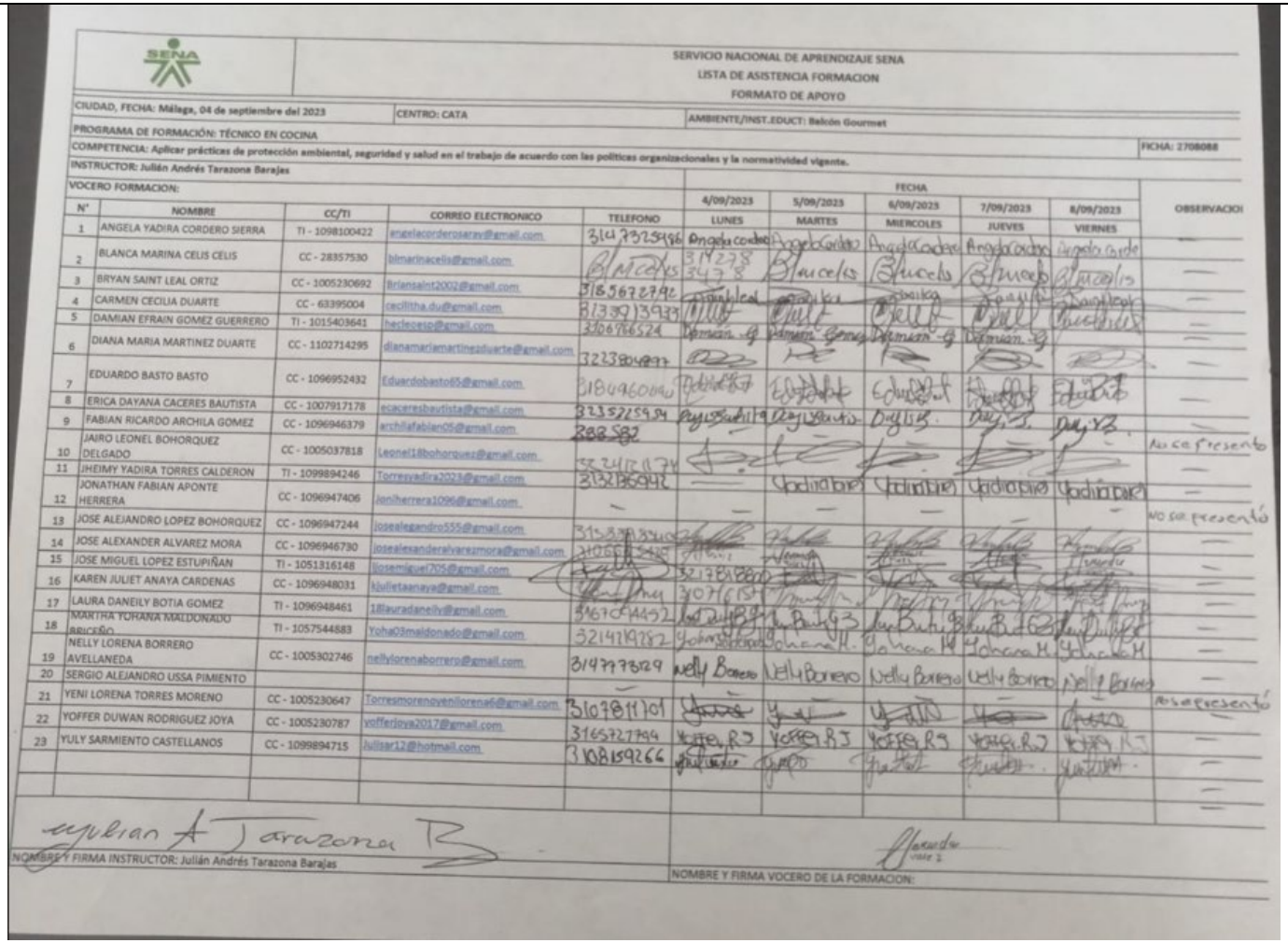
	- Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social. - Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización. - Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de	- CARMEN CECILIA DUARTE - DAMIAN EFRAIN GOMEZ GUERRERO - DIANA MARIA MARTINEZ DUARTE - EDUARDO BASTO BASTO - ERICA DAYANA CACERES BAUTISTA - FABIAN RICARDO ARCHILA GOMEZ - JAIRO LEONEL BOHORQUEZ DELGADO - JHEIMY YADIRA TORRES CALDERON - JOSE ALEJANDRO LOPEZ BOHORQUEZ - JOSE ALEXANDER ALVAREZ MORA - JOSE MIGUEL LOPEZ ESTUPIÑAN - KAREN JULIET ANAYA CARDENAS - LAURA DANEILY BOTIA GOMEZ	

	desempeño laboral. - Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.	- MARTHA YOHANA MALDONADO BRICEÑO - NELLY LORENA BORRERO AVELLANEDA - YENI LORENA TORRES MORENO	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: Málaga, 04 de septiembre del 2023 | CENTRO: CATA | AMBIENTE/INST.EDUCT: Balcón Gourmet

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TÉCNICO EN COCINA

COMPETENCIA: Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. | FICHA: 2708088

INSTRUCTOR: Julián Andrés Tarazona Barajas

VOCERO FORMACION:

N°	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA 4/09/2023 LUNES	5/09/2023 MARTES	6/09/2023 MIERCOLES	7/09/2023 JUEVES	8/09/2023 VIERNES	OBSERVACION
1	ANGELA YADIRA CORDERO SIERRA	TI - 1098100422	angelacorderosarav@gmail.com	3147325456						
2	BLANCA MARINA CELIS CELIS	CC - 28357530	blmarinacelis@gmail.com	314278 3438						
3	BRYAN SAINT LEAL ORTIZ	CC - 1005230692	Briansaint2002@gmail.com	3185672742						
4	CARMEN CECILIA DUARTE	CC - 63395004	cecilitha.du@gmail.com	3133973939						
5	DAMIAN EFRAIN GOMEZ GUERRERO	TI - 1015403641	hecleoeso@gmail.com	3106766524						
6	DIANA MARIA MARTINEZ DUARTE	CC - 1102714295	dianamariamartinezduarte@gmail.com	3223804897						
7	EDUARDO BASTO BASTO	CC - 1096952432	Eduardobasto65@gmail.com	3184960040						
8	ERICA DAYANA CACERES BAUTISTA	CC - 1007917178	ecaceresbautista@gmail.com	3235275994						
9	FABIAN RICARDO ARCHILA GOMEZ	CC - 1096946379	archilafabian05@gmail.com	3885892						
10	JAIRO LEONEL BOHORQUEZ DELGADO	CC - 1005037818	Leonel18bohorquez@gmail.com	3132486942						No se presentó
11	JHEIMY YADIRA TORRES CALDERON	TI - 1099894246	Torresyadira2023@gmail.com							
12	JONATHAN FABIAN APONTE HERRERA	CC - 1096947406	Joniherrera1096@gmail.com							
13	JOSE ALEJANDRO LOPEZ BOHORQUEZ	CC - 1096947244	josealegandro555@gmail.com							No se presentó
14	JOSE ALEXANDER ALVAREZ MORA	CC - 1096946730	josealexanderalvarezmora@gmail.com							
15	JOSE MIGUEL LOPEZ ESTUPIÑAN	TI - 1051316148	josemiguel205@gmail.com							
16	KAREN JULIET ANAYA CARDENAS	CC - 1096948031	kjulietaanaya@gmail.com							
17	LAURA DANEILY BOTIA GOMEZ	TI - 1096948461	18lauradaneily@gmail.com							
18	MARTHA YOHANA MALDONADO BRICEÑO	TI - 1057544883	Yoha03maldonado@gmail.com							
19	NELLY LORENA BORRERO AVELLANEDA	CC - 1005302746	nellylorenaborrero@gmail.com							
20	SERGIO ALEJANDRO USSA PIMIENTO									
21	YENI LORENA TORRES MORENO	CC - 1005230647	Torresmorenoyenilorena6@gmail.com							
22	YOFFER DUWAN RODRIGUEZ JOYA	CC - 1005230787	yofferjoya2017@gmail.com							
23	YULY SARMIENTO CASTELLANOS	CC - 1099894715	Julisar12@hotmail.com							

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: Julián Andrés Tarazona Barajas

NOMBRE Y FIRMA VOCERO DE LA FORMACION:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 15/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2708084 - OPERACIÓN DE SISTEMAS DE POTABILIZACIÓN DE AGUA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASEGURAR LA PROVISIÓN DE PERSONAL E INSUMOS REQUERIDOS EN LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CARACTERIZAR EL AGUA EN LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CUMPLIR LOS REQUERIMIENTOS AMBIENTALES EN PROCESOS DE TRATAMIENTO DE AGUA Y RESIDUOS SÓLIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANEJAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS ORGANIZACIONALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MONITOREAR Y AJUSTAR LA OPERACIÓN DE SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUMINISTRAR EL AGUA CRUDA PARA TRATAMIENTO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2708088 - COCINA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN
CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON
LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.

4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES TARAZONA BARAJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES