PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, diciembre 2023

Señora
CLAUDIA PATRICIA NUNEZ IZQUIERDO
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4608119
Coordinadora Académica
Coordinación Académica
Duitama - Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre del año 2023

Referencia: No. 4608119 del año 2023

Doris Marlen Becerra Nocua, identificado con la cédula de ciudadanía No. 46456356 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de formación titulada y 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO M/CTE. ($ 39.687.445). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago correspondiente a la fracción de febrero por DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($2.357.670) b) nueve (9) pagos por la suma de TRES MILLONES NOVECIENTOS VEINTI NUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($ 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), que corresponde a la fracción del mes de diciembre de 2023.

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 Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral, aplicando las	Durante el mes objeto de cobro teniendo en cuenta	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar, realizar**

	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.	la programación, se planeó el proceso formativo en: **TITULADA 1:** Fecha 1 a 7 de diciembre en Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria. Ficha 2823171 **Competencia**: Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos. **Resultados de aprendizaje**: Estructurar el plan de calidad según normativa y requerimientos de la empresa. Elaboración de: - Plan de trabajo. - Planeación pedagógica. - Guía de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación. -Reporte de juicios de evaluación. - Listados de asistencia. - Pantallazo de cargue del portafolio a Territorium. **TITULADA 2:** Fecha 11 a 15 de diciembre en Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria. Ficha 2823171 **Competencia**: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **Resultados de aprendizaje**:	**seguimiento y evaluar la formación profesional.** **TITULADA 1** - **Anexo 1.1** Plan de trabajo. - **Anexo 1.2** Planeación pedagógica. - **Anexo 1.3** Guía de aprendizaje. - **Anexo 1.4** Material de apoyo. - **Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación. - **Anexo 1.6** Reporte de juicios de evaluación. - **Anexo 1.7** Listados de asistencia. - **Anexo 1.8** Pantallazo de cargue del portafolio a Territorium. **TITULADA 2** - **Anexo 1.9** Plan de trabajo. - **Anexo 1.10** Planeación pedagógica. - **Anexo 1.11** Guía de aprendizaje. - **Anexo 1.12** Material de apoyo. - **Anexo 1.13** Instrumentos de evaluación. - **Anexo 1.14** Reporte de juicios de evaluación.

		Identificar modelos matemáticos de acuerdo con los requerimientos del problema planteado en contextos sociales y productivo. Plantear problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo. Resolver problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo. Proponer acciones de mejora frente a los resultados de los procedimientos. Elaboración de: - Plan de trabajo. - Planeación pedagógica. - Guía de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación. -Reporte de juicios de evaluación. - Listados de asistencia. - Pantallazo de cargue del portafolio a Territorium. **COMPLEMENTARIA 1** Fecha 1 al 7 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha 2897125 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Resultados de aprendizaje:	- **Anexo 1.15** Listados de asistencia. - **Anexo 1.16** Pantallazo de cargue del portafolio a Territorium. **COMPLEMENTARIA 1** - **Anexo 1.17** Plan de trabajo. - **Anexo 1.18** Guía de aprendizaje. - **Anexo 1.19** Material de apoyo. - **Anexo 1.20** Instrumentos de evaluación - **Anexo 1.21** Reporte Juicios de evaluación.

		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: - Plan de trabajo	- **Anexo 1.22** Listado de asistencia.

		- Guía de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación. - Reporte de juicios de evaluación. - Listados de asistencia	
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.	Durante el mes objeto de cobro se realizó seguimiento etapa práctica a: Karen Yulieth Useche Parada, Ficha 2394579 Jhormman Emmanuel Avendaño Gómez Ficha 2394579 Daniel Felipe González Caro Ficha 2449328	**EVIDENCIAS 2** **Apoyar ejecución de actividades académicas** - **Anexo 2.1** Pantallazo correos electrónicos y/o juicios de evaluación.
3	Registrar, verificar y actualizar los sistemas de información que la entidad definida para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	**EVIDENCIAS 3** En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.
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** **Presentar la documentación para verificar el cumplimiento del objeto contractual** - **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes diciembre 2023. **- Anexo 4.2.** Planilla de pago seguridad social del mes de noviembre. **- Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de diciembre 2023

			- Anexo 4.4 Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de diciembre.
5	Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	**EVIDENCIAS 5 Las demás requeridas por la Entidad** En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

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

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

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

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 72929843 de la planilla expedida por mi planilla del mes de noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

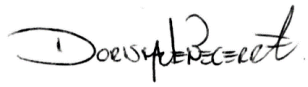
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva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

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

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

Evidencias en ONE DRIVE / Doris Marlen Becerra Nocua

Cordialmente,



Doris Marlen Becerra Nocua
Contratista
C.C. No. 46456356

Recibí a satisfacción:

CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023
Coordinadora Académica

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

Obligación 1 - EVIDENCIAS 1- Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional.

TITULADA 1, Ficha 2823171 Control de Calidad en la Industria de Alimentos
Competencia: Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.

- **Anexo 1.1** Plan de trabajo.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	**TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.**	**MUNICIPIO: DUITAMA**	
Proyecto Formativo:	**DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ENFOCADOS A LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA**		
Fase del proyecto:	**PLANEACIÓN**	**CODIGO PROYECTO : 2473173**	
Instructor	**DORIS MARLEN BECERRA NOCUA**	**FICHA 2823771**	
Actividad del proyecto:	**Aplicar normatividad vigente, basada en sistemas de documentación.**		
Competencia:	**IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS.**		
Resultado de Aprendizaje:	**ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA (ISO22000)**		

NO	NOMBRE DEL APRENDIZ	APELLIDO DEL APRENDIZ	EVIDENCIA	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				7/12/2023	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	YEFERSON STEEVEN	AVENDAÑO MANCHOLA	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos y fundamentación normativa ISO 22000.		x	7/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Valoración de la sustentación: Estructura del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. Y socialización de las actividades de apropiación.	x		7/12/2023		
			Evidencias de Producto: Padlet ISO22000. Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.		x	7/12/2023		
2	EDWIN EDUARDO	OVIEDO LOPEZ	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos y fundamentación normativa ISO 22000.		x	7/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Valoración de la sustentación: Estructura del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. Y socialización de las actividades de apropiación.	x		7/12/2023		
			Evidencias de Producto: Padlet ISO22000. Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.		x	7/12/2023		
4	SARA SOFIA	PESCA ESTUPIÑAN	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos y fundamentación normativa ISO 22000.		x	7/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Valoración de la sustentación: Estructura del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. Y socialización de las actividades de apropiación.	x		7/12/2023		
			Evidencias de Producto: Padlet ISO22000. Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.		x	7/12/2023		
5	NAUDITH	DURAN VIDALES	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos y fundamentación normativa ISO 22000.		x	7/12/2023	aplazó	
			Evidencias de Desempeño: Valoración de la sustentación: Estructura del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. Y socialización de las actividades de apropiación.	x		7/12/2023	aplazó	
			Evidencias de Producto: Padlet ISO22000. Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.		x	7/12/2023	aplazó	
6	MONICA DAYANA	SILVA ROJAS	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos y fundamentación normativa ISO 22000.		x	7/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Valoración de la sustentación: Estructura del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. Y socialización de las actividades de apropiación.	x		7/12/2023		
			Evidencias de Producto: Padlet ISO22000. Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.		x	7/12/2023		
7	LADY LORENA	MARQUEZ LOPEZ	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos y fundamentación normativa ISO 22000.		x	7/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Valoración de la sustentación: Estructura del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. Y socialización de las actividades de apropiación.	x		7/12/2023		
			Evidencias de Producto: Padlet ISO22000. Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.		x	7/12/2023		

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.2** Planeación pedagógica.

		Versión: 02
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	Octubre de 2023
Denominación del Programa de Formación	TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	921318 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ENFOCADOS A LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2425107
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**DORIS MARLEN BECERRA NOCUA** **BOYACA - CEDEAGRO**

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
PLANEACIÓN	Aplicar normatividad vigente, basada en sistemas de documentación.	IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS.	27040303201ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA 27040303202 APLICAR EL PLAN DE CALIDAD DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DEL PROCESO PRODUCTIVO.	**Actividad Cognitiva:** 1. Apropiar los parámetros normativos vigentes estipulados en la Resolución 2674 de 2013. Reconocer los programas pre- requisito que conforman a las BPM e identificar la estructura de los programas reglamentarios y planillas de control que conforman a las BPM. 2. Conceptualizar acerca de peligro, riesgo y medidas de control. Reconocer los principios del sistema HACCP. Identificar la secuencia lógica para la aplicación del sistema HACCP en la industria de alimentos. 3. Conceptualizar acerca de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria. Reconocer los requisitos normativos establecidos por la norma ISO 22000:2018 Identificar la secuencia lógica para la aplicación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. **Actividad procedimental:** 1. Realizar estudio de caso y simulación del perfil higiénico sanitario. Diseñar un programa BPM para la empresa de alimentos seleccionada. Esbozar el plano de la planta de producción para la empresa de alimentos seleccionada. 2. Realizar una caricatura que refleje los 7 principios HACCP. Realizar el estudio de caso para la aplicación del sistema HACCP en una línea de proceso seleccionada. 3. Estructurar el plan calidad según la norma ISO 22000:2018 para la línea de proceso seleccionada. **Actividad valorativa – actitudinal:** Comprender y desarrollar con responsabilidad las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.	180	60	Plenaria, Lecturas dirigidas, videos, Estudios de caso, Exposiciones, ensayos, talleres, mapas mentales, mapas conceptuales.	Aula con sillas y mesas, con excelente orden y aseo de la instalación. Disponibilidad de recipientes para la disposición de residuos. Uso apropiado de la indumentaria (bata, distintivos) por parte del instructor. Los equipos, mobiliario adecuado y distribuidos en el espacio según exigencias del programa. Condiciones ambientales ideales en cuanto a iluminación, temperatura, ventilación, aseo general, ruidos). SENA CEDEAGRO	Devolutivos: TV, cable HDMI, portatiles. Consumibles: Marcador borrable, hojas, fotocopias, colores, lápices, pliegos de papel boom, cinta, pegantes, témperas, materiales reciclables.	Doris Marlen Becerra Nocua	Diferencia programas de la gestión de producción, indicadores y parámetros de calidad con base en la normativa y los requerimientos de la empresa. Determina los sistemas de calidad requeridos de acuerdo con las condiciones del proceso, del producto y necesidades de la empresa y normativa. Construye planes y programas necesarios para el aseguramiento de la calidad teniendo en cuenta la naturaleza del proceso, productos y políticas empresariales. Determina el porcentaje de cumplimiento de bpm conforme a normativa y políticas empresariales. Presenta propuesta de mejora al procedimiento de bpm teniendo en cuenta los resultados obtenidos de la verificación del funcionamiento del plan de BPM. Explica los requisitos para la implementación del sistema haccp de acuerdo con criterios técnicos. Realiza seguimiento a los procedimientos de control de acuerdo con los planes y programas implementados. Construye planes y programas necesarios para el aseguramiento de la calidad teniendo encuenta la naturaleza del proceso, productos y políticas empresariales.	**Evidencias de Conocimiento:** Cuestionario: Respuestas a preguntas sobre fundamentación, normativa, estructura y programas de las BPM/HACCP/ISO22000. **Evidencias de Desempeño:** Valoración de la sustentación del diseño de planta elaborado y el programa diseñado. Valoración de la sustentación del diseño del PLAN HACCP para la lpinea de proceso seleccionada. Valoración de la sustentación del Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada. **Evidencias de Producto:** Diseño programa pre-requisito BPM y diseño sanitario de la planta. **Actividades de apropiación del conocimiento PLAN HACCP: (organigrama, ficha técnica, peligros, PCC, límites críticos, sistema de monitoreo, acciones correctivas, sistema de verificación) Plan de calidad ISO 22000 para la línea de proceso seleccionada.**	Ninguna

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.3** Guía de aprendizaje.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE.

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TTECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **921700 v2**
- Nombre del Proyecto**: APROPIACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, APLICANDO CONTROL EN LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.**
- Fase del Proyecto: **PLANEACIÓN.**
- Actividad de Proyecto: **Aplicar normatividad vigente, basada en sistemas de documentación.**
- Competencia: **IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  27040303201**ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA** (ISO 22000)
- Duración en Horas: 80

2. PRESENTACIÓN

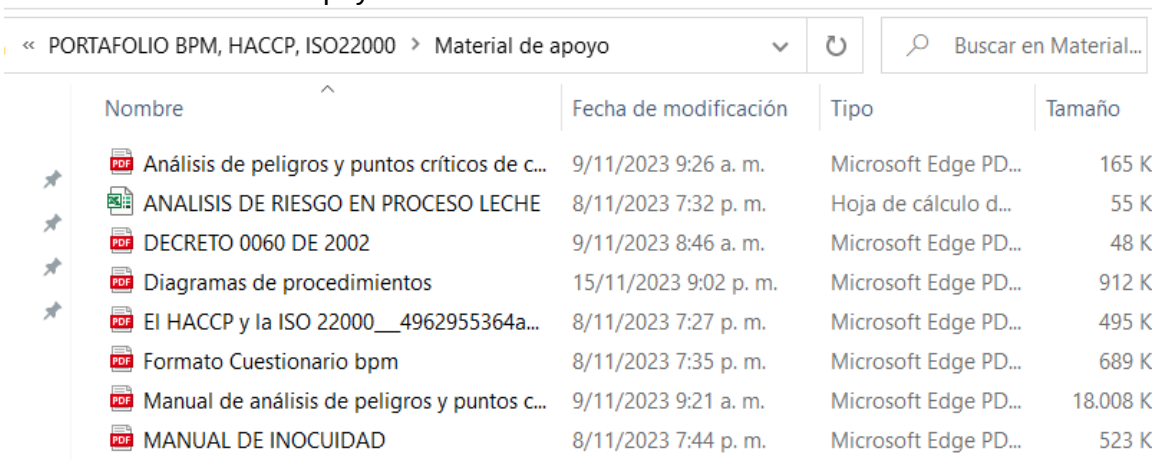
Apreciado Aprendiz:

La inocuidad alimentaria es el conjunto de condiciones y medidas necesarias desde la producción primaria hasta la preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud del consumidor. En los últimos años ha emergido en las industrias del sector un gran interés en la gestión de la inocuidad de los alimentos mediante la aplicación de los estándares internacionales dados por la ISO 22000.



Las empresas que se certifican en esta norma tienen más ventajas competitivas ya que su implementación no solo

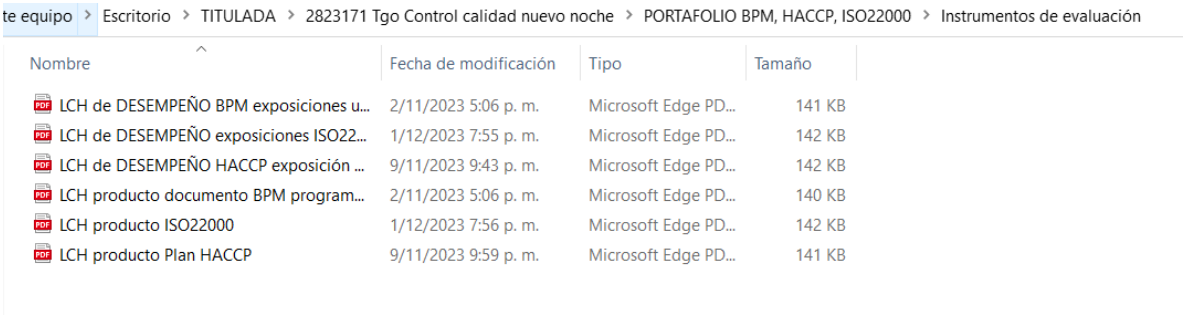
- **Anexo 1.4** Material de apoyo.



EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación.



te equipo › Escritorio › TITULADA › 2823171 Tgo Control calidad nuevo noche › PORTAFOLIO BPM, HACCP, ISO22000 › Instrumentos de evaluación

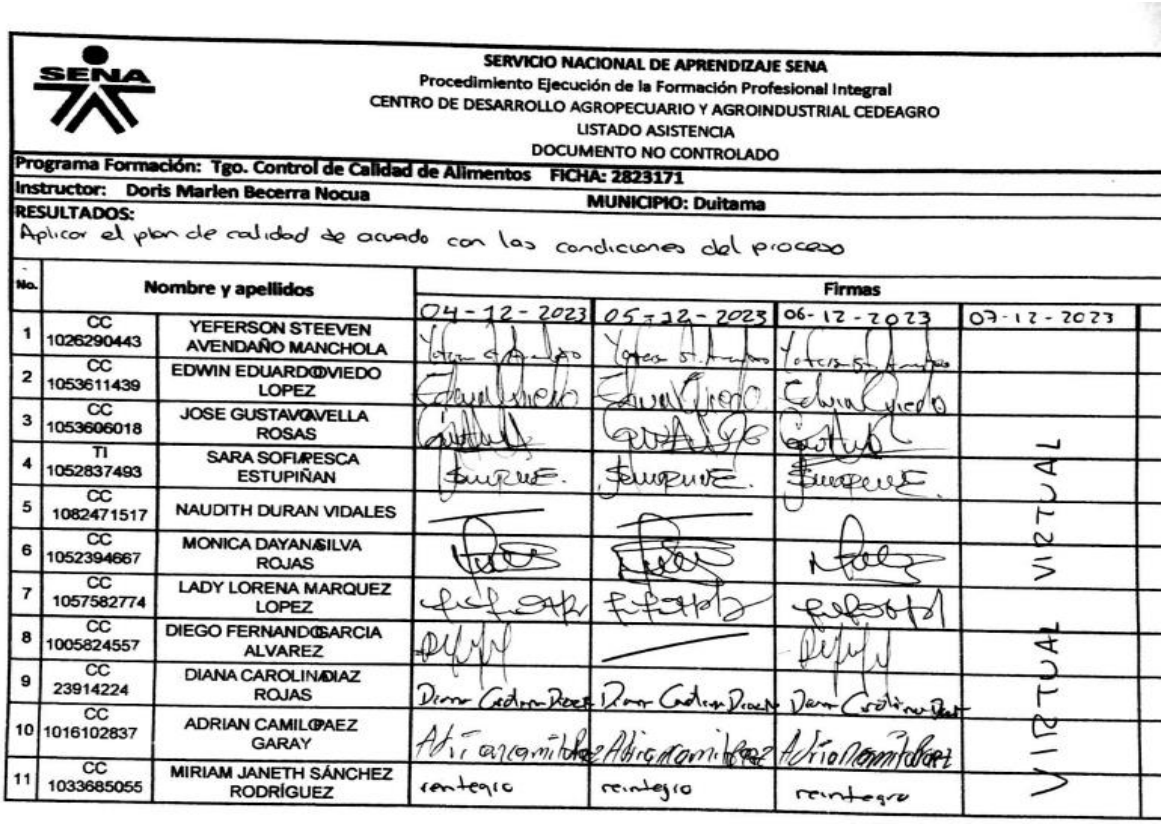
Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
LCH de DESEMPEÑO BPM exposiciones u...	2/11/2023 5:06 p. m.	Microsoft Edge PD...	141 KB
LCH de DESEMPEÑO exposiciones ISO22...	1/12/2023 7:55 p. m.	Microsoft Edge PD...	142 KB
LCH de DESEMPEÑO HACCP exposición ...	9/11/2023 9:43 p. m.	Microsoft Edge PD...	142 KB
LCH producto documento BPM program...	2/11/2023 5:06 p. m.	Microsoft Edge PD...	140 KB
LCH producto ISO22000	1/12/2023 7:56 p. m.	Microsoft Edge PD...	142 KB
LCH producto Plan HACCP	9/11/2023 9:59 p. m.	Microsoft Edge PD...	141 KB

- **Anexo 1.6** Reporte de juicios de evaluación.

Fecha del Reporte:	07/12/2023
Ficha de Caracterización:	2823171
Cógigo:	921700
Versión:	2
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	02/10/2023
Fecha Fin:	31/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005824557	DIEGO FERNANDO	GARCIA ALVAREZ	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE
CC	1005824557	DIEGO FERNANDO	GARCIA ALVAREZ	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE
CC	1016102837	ADRIAN CAMILO	PAEZ GARAY	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE
CC	1016102837	ADRIAN CAMILO	PAEZ GARAY	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE

- **Anexo 1.7** Listados de asistencia.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDEAGRO
LISTADO ASISTENCIA
DOCUMENTO NO CONTROLADO

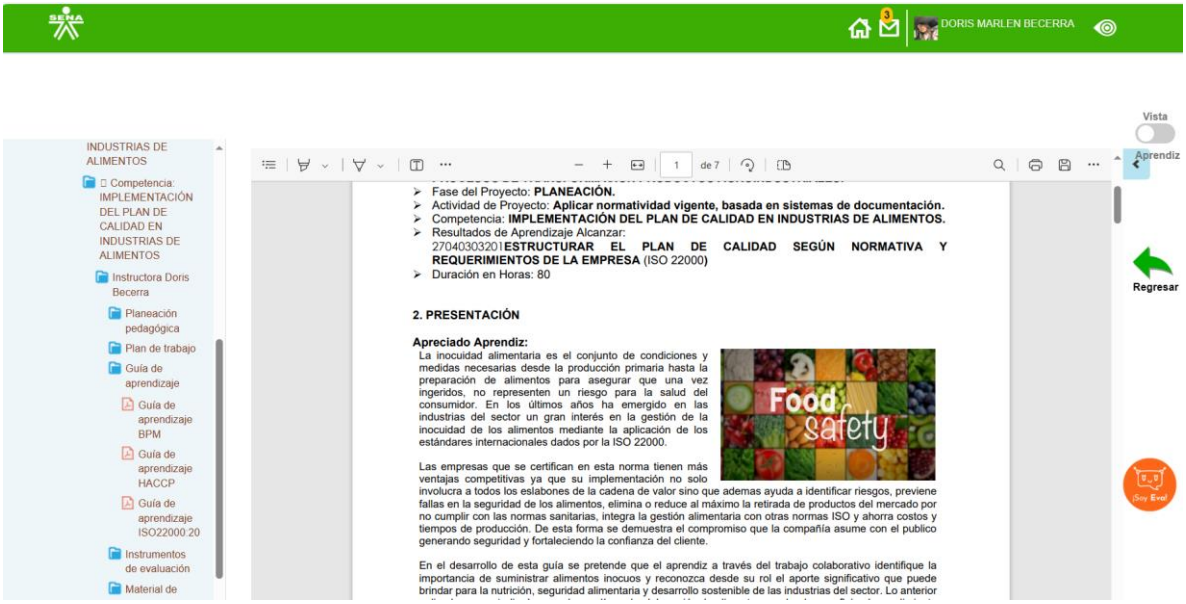
Programa Formación: Tgo. Control de Calidad de Alimentos **FICHA:** 2823171
Instructor: Doris Marlen Becerra Nocua **MUNICIPIO:** Duitama
RESULTADOS:
Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso

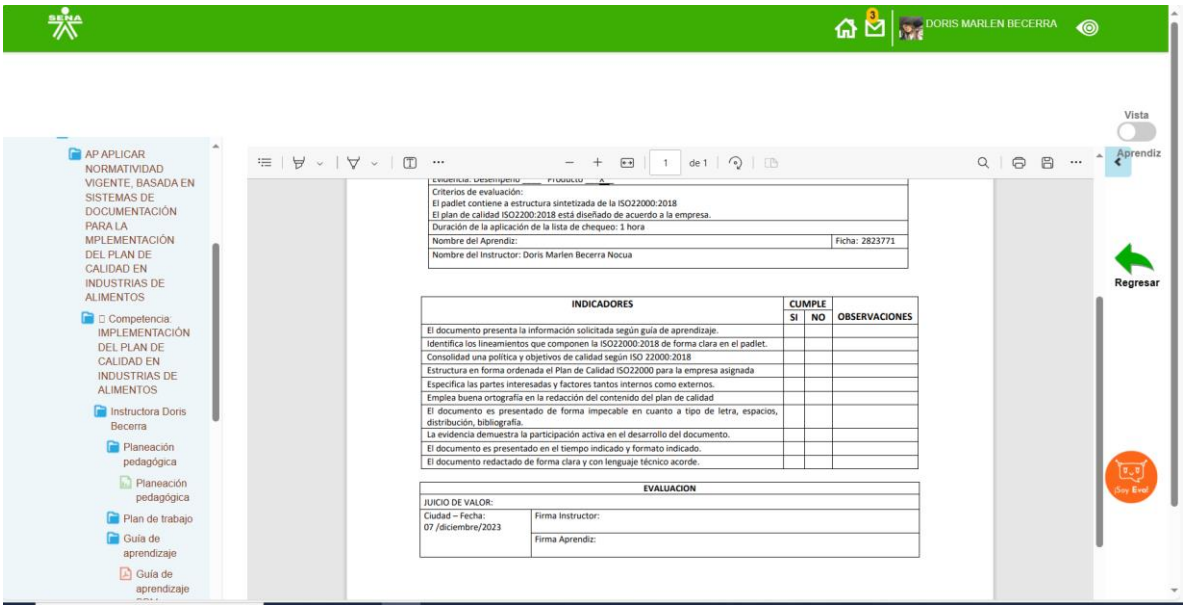
No.	Nombre y apellidos		Firmas			
			04-12-2023	05-12-2023	06-12-2023	07-12-2023
1	CC 1026290443	YEFERSON STEEVEN AVENDAÑO MANCHOLA				
2	CC 1053611439	EDWIN EDUARDO VIEDO LOPEZ				
3	CC 1053606018	JOSE GUSTAVO AVELLA ROSAS				
4	TI 1052837493	SARA SOFIA RESCA ESTUPIÑAN				VIRTUAL
5	CC 1082471517	NAUDITH DURAN VIDALES				
6	CC 1052394667	MONICA DAYANA SILVA ROJAS				
7	CC 1057582774	LADY LORENA MARQUEZ LOPEZ				
8	CC 1005824557	DIEGO FERNANDO GARCIA ALVAREZ				VIRTUAL
9	CC 23914224	DIANA CAROLINA DIAZ ROJAS				
10	CC 1016102837	ADRIAN CAMILO PAEZ GARAY				
11	CC 1033685055	MIRIAM JANETH SÁNCHEZ RODRÍGUEZ	reintegro	reintegro	reintegro	VIRTUAL

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.8** Pantallazo de cargue del portafolio a Territorium.





EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

TITULADA 2, Ficha 2823171 Control de Calidad en la Industria de Alimentos
Competencia: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

- **Anexo 1.9** Plan de trabajo.

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE						
Programa de Formación:		TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.			MUNICIPIO: DUITAMA			
Proyecto Formativo:		DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ENFOCADOS A LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA						
Fase del proyecto:		PLANEACIÓN			CODIGO PROYECTO : 2473173			
Instructor		DORIS MARLEN BECERRA NOCUA			FICHA 2823771			
Actividad del proyecto:		Aplicar normatividad vigente, basada en sistemas de documentación.						
Competencia:		RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.						
Resultado de Aprendizaje:		IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTEADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO. PLANTEAR PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO. RESOLVER PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO. PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS						
NO	NOMBRE DEL APRENDIZ	APELLIDO DEL APRENDIZ	EVIDENCIA	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				7/12/2023	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	YEFERSON STEEVEN	AVENDAÑO MANCHOLA	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: : Respuestas a estudios de casos sobre matemáticas aplicada a control de calidad.		x	15/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Desarrollo y socialización de talleres.	x		15/12/2023		
			Evidencias de Producto: Talleres de ecuaciones, conversiones, cálculos de perímetros, áreas y volúmenes.		x	15/12/2023		
2	EDWIN EDUARDO	OVIEDO LOPEZ	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: : Respuestas a estudios de casos sobre matemáticas aplicada a control de calidad.		x	15/12/2023		
			Evidencias de Desempeño: Desarrollo y socialización de talleres.	x		15/12/2023		
			Evidencias de Producto: Talleres de ecuaciones, conversiones, cálculos de perímetros, áreas y volúmenes.		x	15/12/2023		

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.10** Planeación pedagógica.

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	Diciembre de 2023
Denominación del Programa de Formación	TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	921318 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ENFOCADOS A LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2425107
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**DORIS MARLEN BECERRA NOCUA** **BOYACA - CEDEAGRO**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANÁLISIS	Aplicar normatividad vigente, basada en sistemas de documentación.	RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTEADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO. PLANTEAR PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO. RESOLVER PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO. PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS	ACTIVIDAD COGNITIVA: Conceptualizar conocimientos básicos en matemáticas en contextos sociales y productivo. ACTIVIDAD PROCEDIMENTAL: plantear y desarrollar problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo. ACTIVIDAD ACTITUDINAL: Reconocer el valor y la pertinencia de la matemática en la formación profesional para el desarrollo profesional del aprendiz	30	10	Plenaria, Lecturas dirigidas, videos, Estudios de caso, Exposiciones, ensayos, talleres, mapas mentales, mapas conceptuales.	Aula con sillas y mesas, con excelente orden y aseo de la instalación. Disponibilidad de recipientes para la disposición de residuos. Uso apropiado de la indumentaria (bata, distintivos) por parte del instructor. Los equipos, mobiliario adecuado y distribuidos en el espacio según exigencias del programa. Condiciones ambientales ideales en cuanto a iluminación, temperatura, ventilación, aseo general, ruidos). SENA CEDEAGRO	Devolutivos: TV, cable HDMI, portatiles. Consumibles: Marcador borrable, hojas, fotocopias, colores, lápices, pliegos de papel boom, cinta, pegantes, témperas, materiales reciclables.	Doris Marlen Becerra Nocua	Presenta la relación entre dos cantidades o variables según los fundamentos matemáticos. Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno. Plantea ecuaciones o sistemas de ecuaciones de acuerdo con la relación entre las variables. Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas. Aplica procedimientos aritméticos y algebraicos según el problema planteado. Resuelve ecuaciones o sistemas de ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos. Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica. Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida. Representa conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística. Selecciona las herramientas computacionales para la verificación de los resultados de acuerdo con los requerimientos matemáticos.	**Evidencias de Conocimiento : Cuestionario: Respuestas a estudios de casos sobre matemáticas aplicada a control de calidad.** **Evidencias de Desempeño: Desarrollo y socialización de talleres.** **Evidencias de Producto: Talleres de ecuaciones, conversiones, cálculos de perímetros, áreas y volúmenes.**	Ninguna

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.11** Guía de aprendizaje.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE.

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

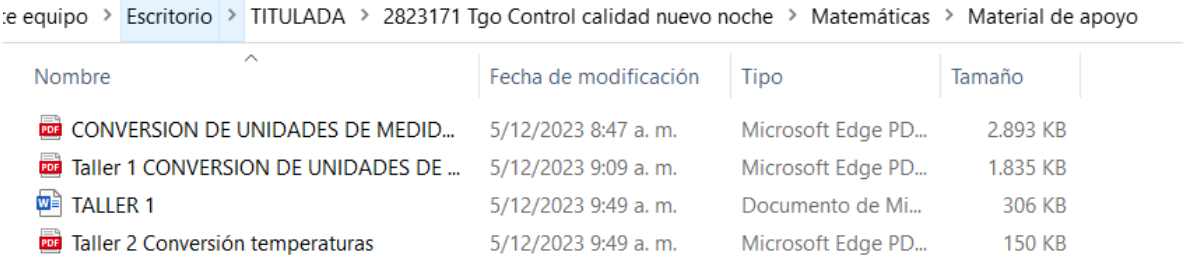
- Denominación del Programa de Formación: **TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **921700 v2**
- Nombre del Proyecto: **APROPIACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, APLICANDO CONTROL EN LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.**
- Fase del Proyecto: **ANÁLISIS.**
- Actividad de Proyecto: **FORTALECER CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN MATEMÁTICAS CON ENFOQUE AL CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**
- Competencia: **RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTEADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO.
  PLANTEAR PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
  RESOLVER PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
  PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS
- Duración en Horas: 40

2. PRESENTACIÓN



Apreciado Aprendiz: En el desarrollo de esta guía se fortalecerá los conocimientos básicos en matemáticas con enfoque al control de calidad de la industria alimentos. Las matemáticas enfocadas al control de calidad son una herramienta esencial para garantizar la calidad de los productos y servicios. Estas técnicas ayudan a las empresas a identificar y controlar los riesgos que pueden afectar a la calidad, lo que puede conducir a una reducción de costos, una mejora de la imagen y una mayor satisfacción de los clientes. En

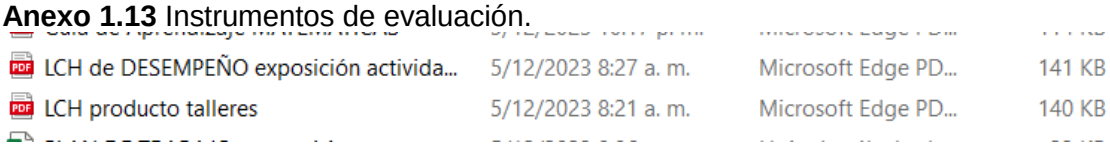
- **Anexo 1.12** Material de apoyo.



EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.13** Instrumentos de evaluación.



LCH de DESEMPEÑO exposición activida...	5/12/2023 8:27 a. m.	Microsoft Edge PD...	141 KB
LCH producto talleres	5/12/2023 8:21 a. m.	Microsoft Edge PD...	140 KB

- **Anexo 1.14** Reporte de juicios de evaluación.

NOTA: Se entregan finalizando competencia, 15 de diciembre

- **Anexo 1.15** Listados de asistencia.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDEAGRO
LISTADO ASISTENCIA
DOCUMENTO NO CONTROLADO

Programa Formación: Tgo. Control de Calidad de Alimentos FICHA: 2823171

Instructor: Doris Marlen Becerra Nocua MUNICIPIO: Duitama

RESULTADOS:

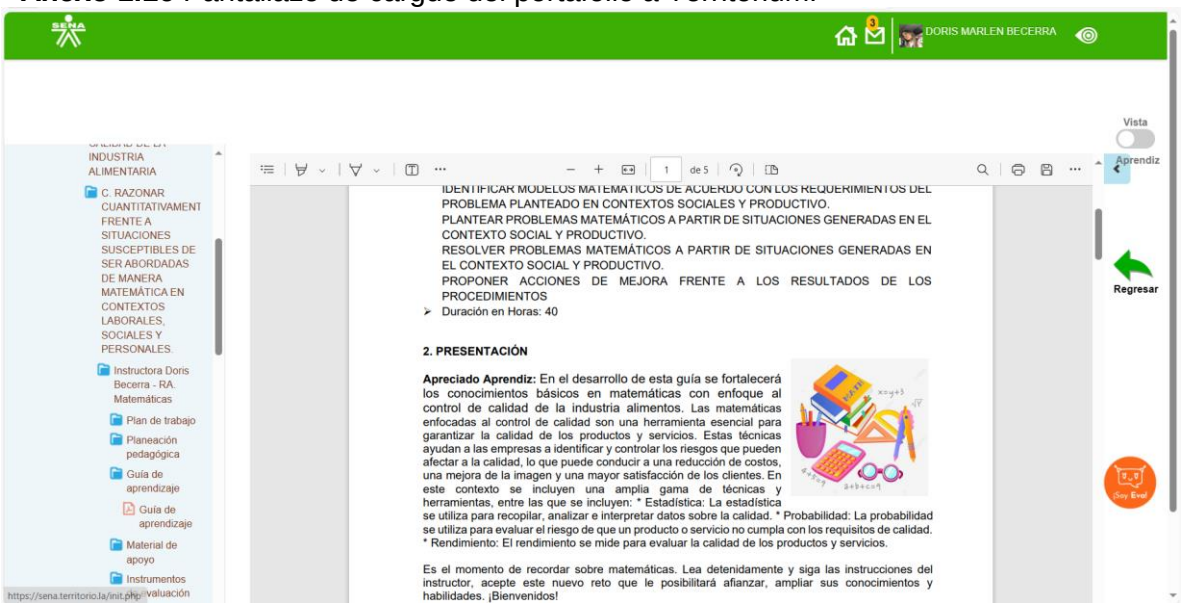
No.	Nombre y apellidos		Firmas				
1	CC 1026290443	YEFERSON STEEVEN AVENDAÑO MANCHOLA					
2	CC 1053611439	EDWIN EDUARDOOVIEDO LOPEZ					
3	CC 1053606018	JOSE GUSTAVOAVELLA ROSAS					
4	TI 1052837493	SARA SOFIAPESCA ESTUPIÑAN					
5	CC 1082471517	NAUDITH DURAN VIDALES					
6	CC 1052394667	MONICA DAYANASILVA ROJAS					
7	CC 1057582774	LADY LORENA MARQUEZ LOPEZ					
8	CC 1005824557	DIEGO FERNANDOGARCIA ALVAREZ					
9	CC 23914224	DIANA CAROLINADIAZ ROJAS					
10	CC 1016102837	ADRIAN CAMILOPAEZ GARAY					
11	CC 1033685055	MIRIAM JANETH SÁNCHEZ RODRÍGUEZ					

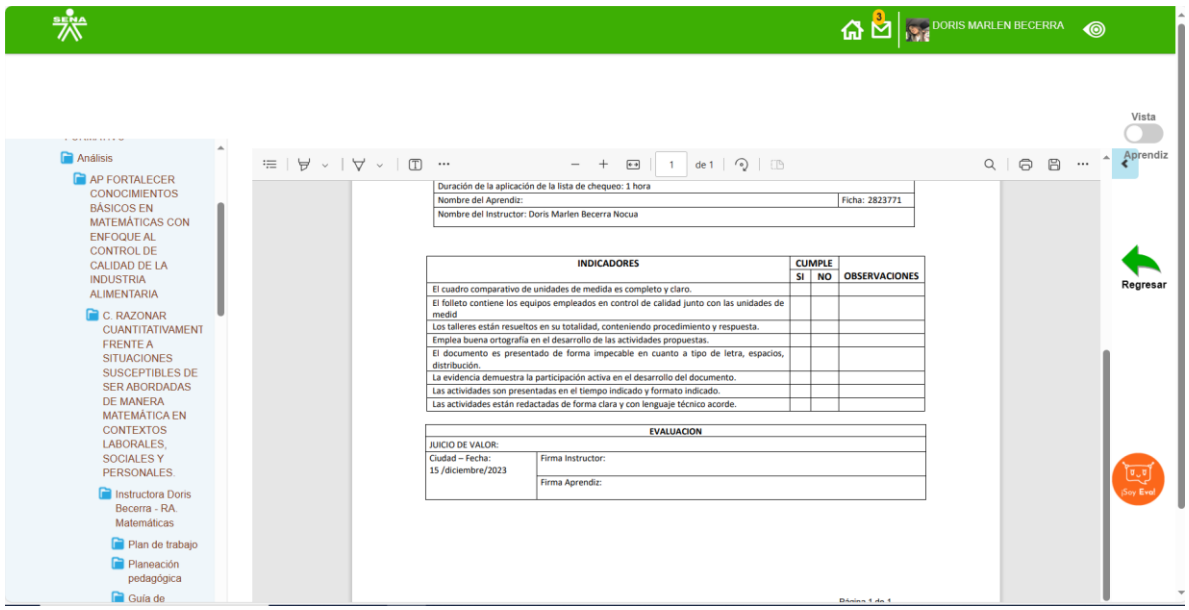
NOTA: Se entrega diligenciado finalizando competencia, 15 de diciembre

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.16** Pantallazo de cargue del portafolio a Territorium.





EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

COMPLEMENTARIA 1 FICHA 2897125

- **Anexo 1.17** Plan de trabajo.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** **PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE**				
Programa de Formació	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Cód prog:	96151461 v2	**FICHA:**
Proyecto Formativo:	No aplica				
Fase del proyecto:	No aplica	Código proyecto: N.A.	Instr:	DORIS MARLEN BECERRA NOCUA	
Actividad del proyecto:	No aplica				
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE				
Resultado de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.				
	DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS				

- **Anexo 1.18** Guía de aprendizaje.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- **Código del Programa de Formación: 96151461 V2**
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N.A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N.A**
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): N.A**
- **Competencia:**
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
  APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
✓ IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
✓ REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
✓ DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS
✓ VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.

¡BIENVENIDOS!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. Actividades de Reflexión inicial.

"Qué está mal en esta imagen"



- **Anexo 1.19** Material de apoyo.

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
Acta de inspección BPM	23/03/2023 8:43 a. m.	Microsoft Edge P...	22 KB
ACTIVIDAD crucigrama	22/03/2023 11:37 a. m.	Microsoft Edge P...	111 KB
ACTIVIDAD sopa de letras	22/03/2023 11:35 a. m.	Microsoft Edge P...	105 KB
BPM	5/05/2010 7:44 a. m.	Microsoft Edge P...	51 KB
Definiciones y clasificación de los alimen...	27/03/2023 7:37 p. m.	Microsoft Edge P...	1.379 KB
GC-F-004 Higiene y Manipulación	29/03/2023 1:21 p. m.	Presentación de ...	6.291 KB
HACCP	5/05/2010 8:10 a. m.	Microsoft Edge P...	50 KB
MANIPULADOR	7/03/2017 9:35 a. m.	Microsoft Edge P...	10.980 KB
MANUAL PARA EL MANIPULADOR DE A...	13/02/2023 9:51 p. m.	Microsoft Edge P...	11.183 KB
manual-manipulador-de-alimentos-cofo...	13/02/2023 10:31 p. m.	Microsoft Edge P...	3.228 KB
POES LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	22/03/2023 12:31 p. m.	Microsoft Edge P...	179 KB
Presentación Higiene y Manipulación	29/03/2023 6:06 p. m.	Microsoft Edge P...	7.139 KB
RESOLUCION 2674 DE 2013 INVIMA	8/09/2015 9:28 p. m.	Presentación de ...	8.155 KB
Resolución 2674 de 2013	24/02/2023 10:07 a. m.	Microsoft Edge P...	1.764 KB

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.20** Instrumentos de evaluación

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: No aplica	
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	
Resultados de aprendizaje: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de Alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas	
Nombre de la evidencia Producto: Pruebas solucionadas en las estaciones del Gymcana, POES de Limpieza y desinfección y acta de verificación BPM. *Nombre de la evidencia desempeño:* Participación y desempeño durante el desarrollo de las actividades propuestas.	
Evidencia: Desempeño ___X___ Producto ___X___	
Criterios de evaluación: Identifica terminología relacionada con los alimentos, contaminación, ETAS, HACCP, BPM. Realiza POES acordes con la normatividad. Verifica la aplicación de BPM a través de la lista de chequeo.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas.	

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: CUESTIONARIO

Regional: BOYACA	Regional: BOYACA
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: No aplica	
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	
Resultados de aprendizaje: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de Alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas	
Nombre de la evidencia: Respuestas a preguntas sobre conocimientos relacionados con la aplicación de la BPM	
Evidencia: CONOCIMIENTO ___X___	
Criterios de evaluación: IDENTIFICA LA TEMÁTICA SOBRE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Duración de la aplicación: 1 hora.	
Nombre del Aprendiz:	

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 1.21** Reporte Juicios de evaluación.

Fecha del Reporte:	07/12/2023
Ficha de Caracterización:	2897125
Cógigo:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/12/2023
Fecha Fin:	07/12/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1002327918	ANGELA ROCIO	MARQUEZ PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1002327918	ANGELA ROCIO	MARQUEZ PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Anexo 1.22** Listado de asistencia

LISTADO ASISTENCIA
DOCUMENTO NO CONTROLADO

Programa Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 2897125

Instructor: Doris Marlen Becerra Nocua MUNICIPIO: Tunja

No.	Nombre y apellidos		Firmas				
			5/12/2023	6/12/2023	7/12/2023	Observaciones	Actividades
1	CC - 1057463573	ANA CECILIA OLARTE MENDOZA					
2	CC - 40038759	ANA MARIA CONTRERAS VIASUS					
3	CC - 1051065548	ANDRES ALEXIS NONZOQUE CELY					
4	CC - 1002327918	ANGELA ROCIO MARQUEZ PEREZ					
5	CC - 46676578	ARCELIA MARIA RONCANCIO RONCANCIO					
6	CC - 1002605017	DENIS YULIANA OCAÑO SAAVEDRA					
7	CC - 52052411	ELIA FANY VILLAMIL CASTRO					
8	CC - 7163274	HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO					
9	CC - 7161925	JOSE MAURICIO GARCIA GALINDO					
10	CC - 1002722949	JUAN MANUEL JOYA BERMUDEZ					
11	CC - 1054681972	JULY ALEXANDRA PIZA VELANDIA					
12	PPT - 6068925	JURGELIS KLINSMAR VALERO ROA					
13	CC - 1049603504	LADY YOHANA GARCIA PARRA					
14	CC - 23297292	MARIA CRISTINA SOSA CAMPOS					
15	CC - 40027284	MARIA EDELMIRA CAMINO RODRIGUEZ					
16	CC - 40025034	MARIA JOSEFINA BAEZ GORDILLO					
17	CC - 52698247	MARIA LIDIA SANCHEZ RUIZ					
18	CC - 23288378	MARIA OLGA FAGUA QUITO					
19	CC - 6759988	MARIO ARCADIO UNRIZA UNRIZA					
20	CC - 40028772	NIDIA FABIOLA FONSECA CANO					
21	CC - 1013595316	ROSA NELLY PINEDA ALVARADO					
22	CC - 46369918	SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA					

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDEAGRO
LISTADO ASISTENCIA
DOCUMENTO NO CONTROLADO

Programa Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 2897125

Instructor: Doris Marlen Becerra Nocua **MUNICIPIO: Tunja**

No.	Nombre y apellidos			Firmas			Observaciones	Actividades
				5/12/2023	6/12/2023	7/12/2023		
1	CC - 1057463573	ANA CECILIA OLARTE MENDOZA		Celilia O.	Celilia O.	Celilia O.	—	✓
2	CC - 40038759	ANA MARIA CONTRERAS VIASUS		Ana C	Ana C	Ana C	—	✓
3	CC - 1051065548	ANDRES ALEXIS NONZOQUE CELY		Andres	Andres	Andres	—	✓
4	CC - 1002327918	ANGELA ROCIO MARQUEZ PEREZ		Rocio	Rocio	Rocio	—	✓
5	CC - 46676578	ARCELIA MARIA RONCANCIO RONCANCIO		Maria Roncancio	Maria Roncancio	Maria Roncancio	—	✓
6	CC - 1002605017	DENIS YULIANA OCAÑO SAAVEDRA		Ocaño	Ocaño	Ocaño	—	✓
7	CC - 52052411	ELIA FANY VILLAMIL CASTRO		HHF	HHF	HHF	—	✓
8	CC - 7163274	HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO		ELIA VILLAMIL	ELIA VILLAMIL	ELIA VILLAMIL	—	✓
9	CC - 7161925	JOSE MAURICIO GARCIA GALINDO		garciaMauricio	garciaMauricio	garciaMauricio	—	✓
10	CC - 1002722949	JUAN MANUEL JOYA BERMUDEZ		J. J.	J. J.	J. J.	—	✓
11	CC - 1054681972	JULY ALEXANDRA PIZA VELANDIA		Alexa	Alexa	Alexa	—	✓
12	PPT - 6068925	JURGELIS KLINSMAR VALERO ROA		Jurgelis	Jurgelis	Jurgelis	—	✓
13	CC - 1049603504	LADY YOHANA GARCIA PARRA		Lady Garcia	Lady Garcia	Lady Garcia	—	✓
14	CC - 23297292	MARIA CRISTINA SOSA CAMPOS		Cristina Sosa	Cristina Sosa	Cristina Sosa	—	✓
15	CC - 40027284	MARIA EDELMIRA CAMINO RODRIGUEZ		Maria Camino	Maria Camino	Maria Camino	—	✓
16	CC - 40025034	MARIA JOSEFINA BAEZ GORDILLO		JOSEFINA	JOSEFINA	JOSEFINA	—	✓
17	CC - 52698247	MARIA LIDIA SANCHEZ RUIZ		Maria	Maria	Maria	—	✓
18	CC - 23288378	MARIA OLGA FAGUA QUITO		Olga	Olga	Olga	—	✓
19	CC - 6759988	MARIO ARCADIO UNRIZA UNRIZA		arcadio	arcadio	arcadio	—	✓
20	CC - 40028772	NIDIA FABIOLA FONSECA CANO		Fonseca	Fonseca	Fonseca	—	✓
21	CC - 1013595316	ROSA NELLY PINEDA ALVARADO		Rosa	Rosa	Rosa	—	✓
22	CC - 46369918	SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA		SoniaR	SoniaR	SoniaR	—	✓

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

Obligación 2 – EVIDENCIAS 2 - Apoyar ejecución de actividades académicas

- **Anexo 2.1** Pantallazo correos electrónicos y/o juicios de evaluación.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/12/2023
Ficha de Caracterización:	2394579
Código:	921318
Versión:	1
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/10/2021
Fecha Fin:	23/12/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documer	Número de Documer	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	F
CC	1053538462	KAREN YULIETH	USECHE PARADA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	202012 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, ALIMENTO ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE	APROBADO	C
CC	1193565450	JHORMMAN EMMANUEL	AVENDAÑO GOMEZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	202012 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, ALIMENTO ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE	APROBADO	C

Asignación Instructor de Seguimiento Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción) 2



Claudia Patricia Nunez Izquierdo

Para: etapa practica <etapapracticacedeagro@gmail.com> Dom 19/11/2023 19:35

CC: Luis Alberto Cardenas Rodriguez; Jenifer Corredor Corredor; **y 1 más**

Cordial saludo Jenifer

De manera atenta informo que el instructor asignado para continuar y terminar el proceso de seguimiento de la aprendiz es el instructora Doris Becerra, favor avisar a la instructora y a la aprendiz

atentamente

Logo SENA

Claudia Patricia Núñez Izquierdo
Coordinadora Académica
Centro Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial - CEDEAGRO - Km. 1 Vía Pantano de Vargas Duitama - Boyacá
cnunez@sena.edu.co

De: etapa practica <etapapracticacedeagro@gmail.com>
Enviado: viernes, 17 de noviembre de 2023 18:38
Para: Claudia Patricia Nunez Izquierdo <cnunez@sena.edu.co>
Asunto: Fwd: Asignación Instructor de Seguimiento

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

Finalización práctica Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Claudia Patricia Nunez Izquierdo

Para: Jenifer Corredor Corredor; Luis Alberto Cardenas Rodriguez

Mar 28/11/2023 11:34

CC: Doris Marlen Becerra Nocua; **y 1 más**

Cordial saludo
De manera atenta informo que la instructora que se asigna para terminar este proceso es Doris Becerra, favor avisarle a la instructora y al aprendiz
atentamente

Claudia Patricia Núñez Izquierdo
Coordinadora Académica
Centro Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial - CEDEAGRO - Km. 1 Vía Pantano de Vargas Duitama - Boyacá
cnunez@sena.edu.co

Responder | Responder a todos | Reenviar

De: Jhormman Emanuel Avendano Gomez <jhormman3@gmail.com>
Enviado: martes, 28 de noviembre de 2023 8:39
Para: Claudia Patricia Nunez Izquierdo <cnunez@sena.edu.co>
Asunto: Finalización práctica

Registro de novedades Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 02/12/2033 9:42

Claudia Patricia Nunez Izquierdo

Para: Jenifer Corredor Corredor; Jenny Alexandra Soler Granados; **y 2 más**

Mar 05/12/2023 9:42

CC: Luis Alberto Cardenas Rodriguez

Cordial saludo
De manera atenta informo que el instructor asignado para el proceso de seguimiento de etapa productiva del aprendiz caso 16 es Doris Becerra. Favor avisar al instructor y al aprendiz
CASO 16
NOMBRE: Daniel Felipe Gonzalez Caro
DOCUMENTO: 1056076212
PROGRAMA: Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos.
FICHA: 1367388 a ficha 2449328
MOTIVO REGISTRADO EN EL APLICATIVO: Solicita traslado de ficha.
NUMERO DE LA COMUNICACIÓN DE LA SOLICITUD: 7-2023-261078

Claudia Patricia Núñez Izquierdo
Coordinadora Académica
Centro Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial -

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

Obligación 3 – EVIDENCIAS 3 - Registrar, verificar y actualizar sistemas de información

En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

***Obligación 4* – EVIDENCIAS 4 - Presentar la documentación para verificar el cumplimiento del objeto contractual**

- **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes diciembre 2023.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, noviembre 2023

Señora
CLAUDIA PATRICIA NUNEZ IZQUIERDO
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4608119
Coordinadora Académica
Coordinación Académica
Duitama - Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre del año 2023

Referencia: No. 4608119 del año 2023

Doris Marlen Becerra Nocua, identificado con la cédula de ciudadanía No. 46456356 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de formación titulada y 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO M/CTE. ($ 39.687.445). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago correspondiente a la fracción de febrero por DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($2.357.670) b) nueve (9)

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social del mes de noviembre 2023

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 1 de 2

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	46456356	DORIS MARLEN BECERRA NOCUA	Calle 14 #7-36 interior 3	7621978	domabeno@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			BOYACÁ	DUITAMA	SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-11	2023-11	I	04/12/2023	7292943	$505.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	214.000	0		0		0	0	0	0	214.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	274.000	0	0	0	0	0	0		274.000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	17.900				17.900	0	0	17.900			179	17.900	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	214.000	214.000
Pensión	1	274.000	274.000
Riesgos Laborales	1	17.900	17.900
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	505.900	505.900

PAGADA

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2023

Contrato CO1.PCCNTR.4608119 de 2023 Doris Marlen Becerra Nocua

- Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de diciembre 2023

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 - BOYACA - SERVICIOS PRESTADO	Código Regional	15
		Código Centro	911010
		Fecha Elaboración	Diciembre de 2023
		Versión	ENERO 2023 - 1,23
		ID de Proceso	75761-752267

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	DORIS MARLEN BECERRA NOCUA dbecerran@sena.edu.co	C.C.	46.456.356	IP/Nº de contacto	3133241932
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 ?	NO
Sus ingresos en el 2022 fueron iguales o superiores a $53'206.000:	NO	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	25820937735
		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:	4608119/2023		Nº Compromiso SIIF	15423	
Valor Total del Contrato	$ 39.687.445	N ° Pago	Periodo objeto de pago		Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 1.964.725	11	Del 01/12/2023	Al 15/12/2023	$ 1.964.725,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 0		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn 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

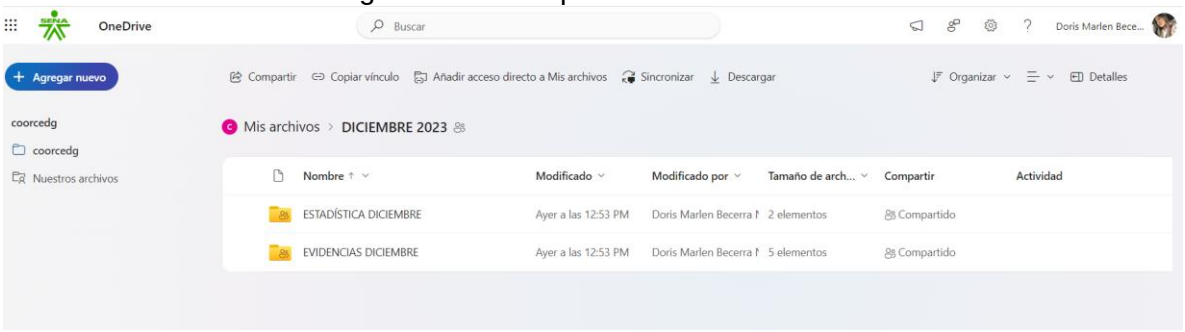
Ingresos por honorarios	$ 1.964.725	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
		Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 1.964.725	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 1.069.089	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO		$ 0

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

	Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	72929843
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.160.000	$ 1.571.780
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 145.000	$ 196.500
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 185.600	$ 251.500
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.200	$ 16.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias $ 8.835.833 / $ 491.181	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC $ 13.430.466	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $ 13.430.466	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 4.241.200	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.357.184	$ 196.473	
Salud hasta $ 678.592	$ -	
Renta Exenta 25% $ 2.792.123	$ 356.363	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	1.069.089,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	1.964.725,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 334	11.985,00	0,610%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	

- Anexo 4.4 Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de diciembre



Obligación 5 - EVIDENCIAS 5 - Las demás requeridas por la Entidad

En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.