PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Febrero de 2024

Señor (a)
RAFAEL ALFONSO YEPES CONDE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5875660**
Coordinador académico
Centro de Logistica y Promoción Ecoturistica del Magadelena
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Febrero del año 2024

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.5875660** del año 2024

LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 57.290.257 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logistica y Promoción Ecoturistica del Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Febrero de 2024.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 1) Un primer pago proporcional al valor de los honorarios mensuales del primer mes de febrero, por un valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($2.381.624) por la prestación efectiva del servicio, 2) Nueve (9) Pagos iguales sucesivos mensuales por el mes de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) 3) Un último pago del mes de diciembre proporcional al valor de los honorarios mensuales por la prestación efectiva del servicio del último mes de ejecución, por un valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS M/CTE ($2.083.921).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena en el área de MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se ha realizado formación en higiene y manipulación de alimentos ficha No 2923166, 2923167, 2931675. Las anteriores se encuentran enrutadas. Apoyo a ficha 2727721 corresponde a formación en técnico en panificación del programa articulación con la media.	Pantallazos fichas cargadas en la plataforma sofia plus, pantallazos de rutas de apredizajes. Pantallazo gestión de tiempos de la plataformasofia plus.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Las formaciones del curso de higiene y manipulación de alimentos son realizadas según las fechas programadas de la siguiente manera: de la ficha 2923166, IGLESIA PÉNTECOSTAL, la ficha 2923167 ASOCIACION COMUNITARIA SANTA FE.	Evidencias fotográficas.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	En el curso de higiene y manipulación de alimentos, se manejan guías de aprendizajes que se deben realizar durante la formación.	Pantallazo de las guías.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.

6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Pantallazo en sofia plus de la ruta y asociación a la ruta.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Reunión de instructores de formación complementaria con coordinadores. Reunión con subdirector, coodinadores, funcionarios y contratistas del sena y capacitación a instructores	Evidencias fotográficas.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio	Esta obligación no se ejecuto en el periodo	Esta obligación no se

	contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	objeto de cobro.	ejecuto en el periodo objeto de cobro.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se presenta reporte de eventos en las fichas de tiempo de actividades de apoyo a la formacion Fichas: 2923166, 2923167, 2931675 y Apoyo a ficha 2727721.	Evidencia pantallazo de tiempo de actividades de apoyo a la formación.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la Institución.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la	Divulgación de la información cursos	Pantallazo correo de cursos ofertados

	oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	complemetarios específicamente para personal y población interesada.	complemetarias 2024.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecuto en el periodo objeto de cobro.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Informe Mensual de ejecución del contrato, planilla de seguridad social.	Planilla de Seguridad Social No 9463628767 de operador aportes en linea correspondiente al mes de febrero de 2024.

27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Certificado de evaluación de competencias laborales en la norma orientar formación profesional.	Evidencia del certificado.

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 9463628767 de la planilla, operador aportes en linea y periodo del mes de febrero 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma

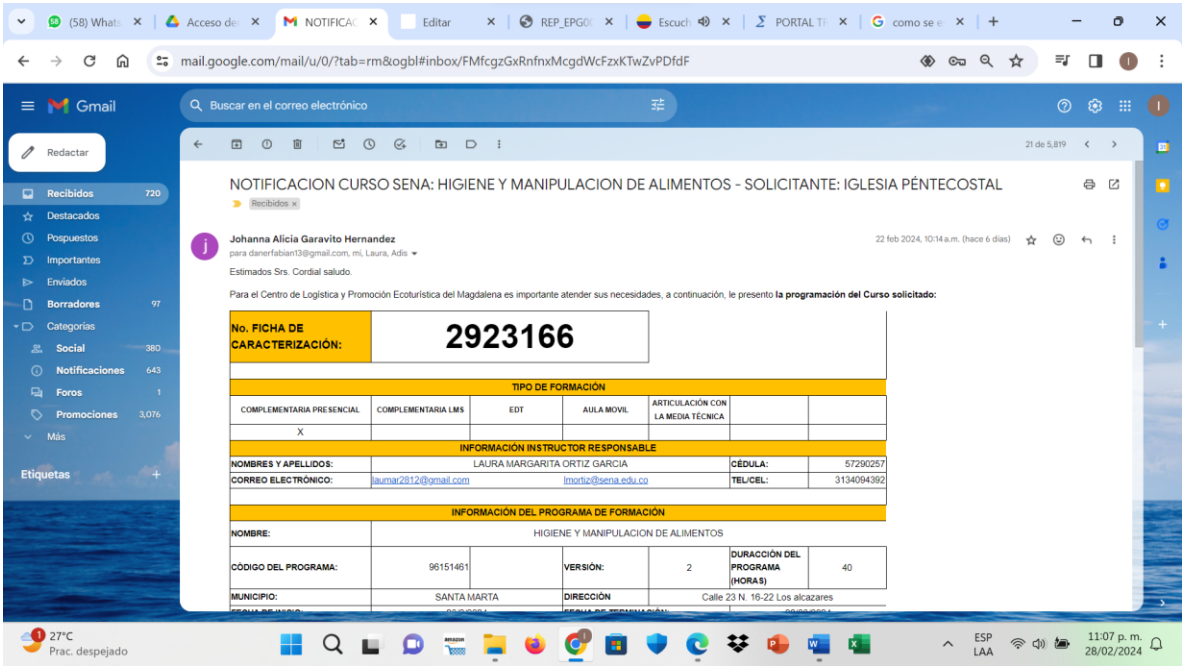
LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA
Contratista
C.C. No.57.290.257 de Santa Marta
Recibí a satisfacción:

Firma

RAFAEL ALFONSO YEPES CONDE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5875660**
Coordinador académico
Centro de Logistica y Promoción Ecoturistica del Magadelena

EVIDENCIAS

FICHAS ASIGNADAS, RUTAS DE APRENDIZAJES



NOTIFICACION CURSO SENA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - SOLICITANTE: IGLESIA PÉNTECOSTAL

Johanna Alicia Garavito Hernandez
para danerfabian13@gmail.com, mi, Laura, Adis
22 feb 2024, 10:14 a.m. (hace 6 días)

Estimados Srs. Cordial saludo.

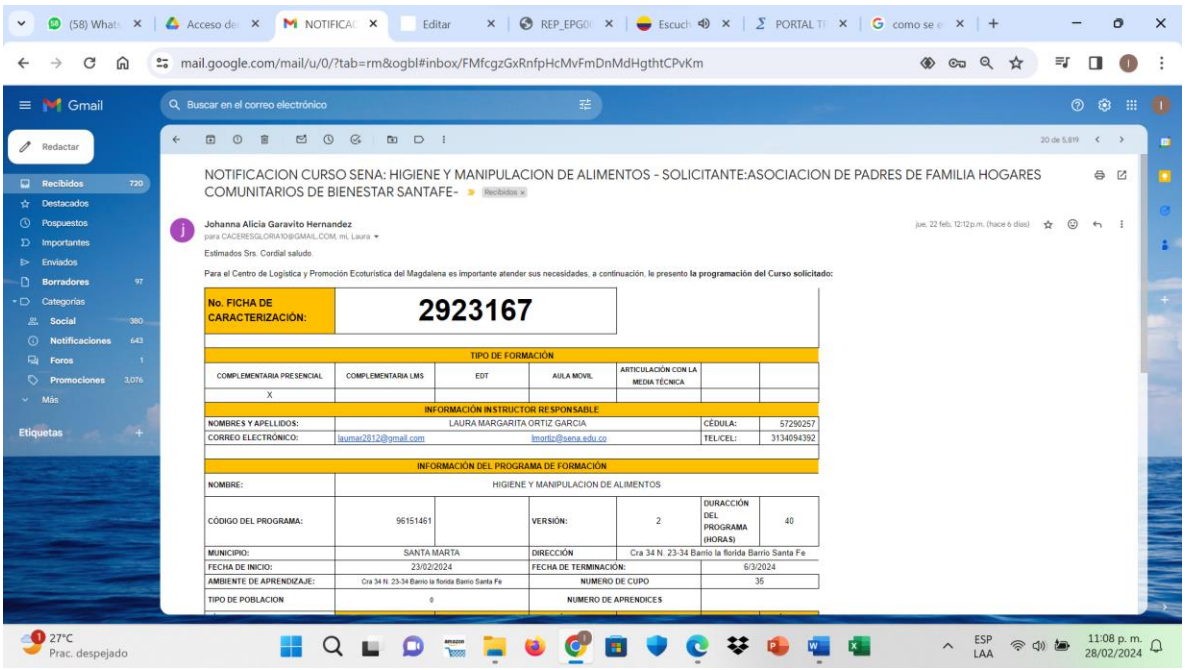
Para el Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento **la programación del Curso solicitado:**

No. FICHA DE CARACTERIZACIÓN:	**2923166**

TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	COMPLEMENTARIA LMS	EDT	AULA MOVIL	ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA		
X						

INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE			
NOMBRES Y APELLIDOS:	LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA	CÉDULA:	57290257
CORREO ELECTRÓNICO:	laumar2812@gmail.com lmortiz@sena.edu.co	TEL/CEL:	3134094392

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN					
NOMBRE:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	96151461	VERSIÓN:	2	DURACCIÓN DEL PROGRAMA (HORAS)	40
MUNICIPIO:	SANTA MARTA	DIRECCIÓN	Calle 23 N. 16-22 Los alcazares		



NOTIFICACION CURSO SENA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - SOLICITANTE:ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR SANTAFE-

Johanna Alicia Garavito Hernandez
para CACERESGLORIA10@GMAIL.COM, mi, Laura
jue, 22 feb, 12:12 p.m. (hace 6 días)

Estimados Srs. Cordial saludo

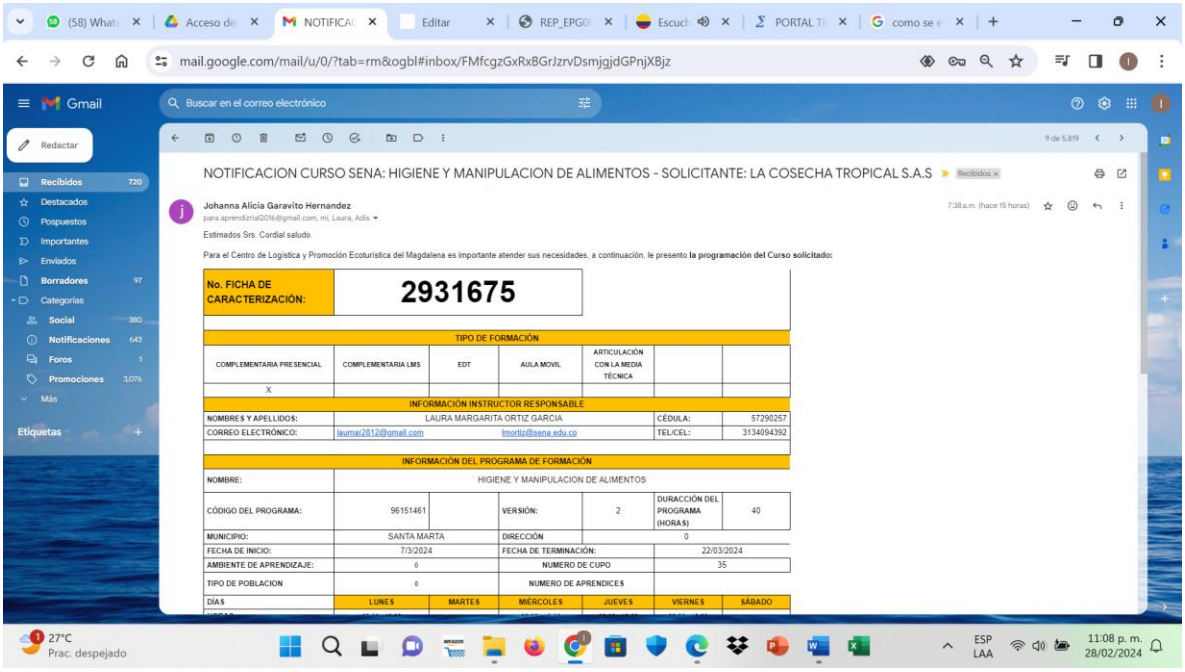
Para el Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento **la programación del Curso solicitado:**

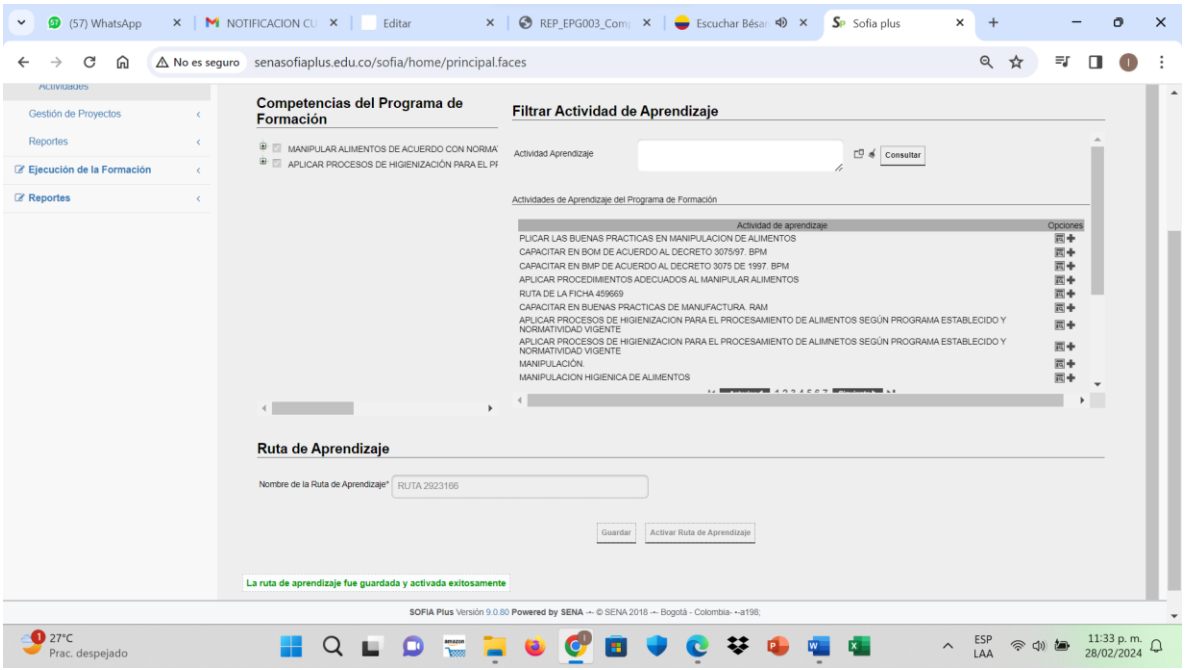
No. FICHA DE CARACTERIZACIÓN:	**2923167**

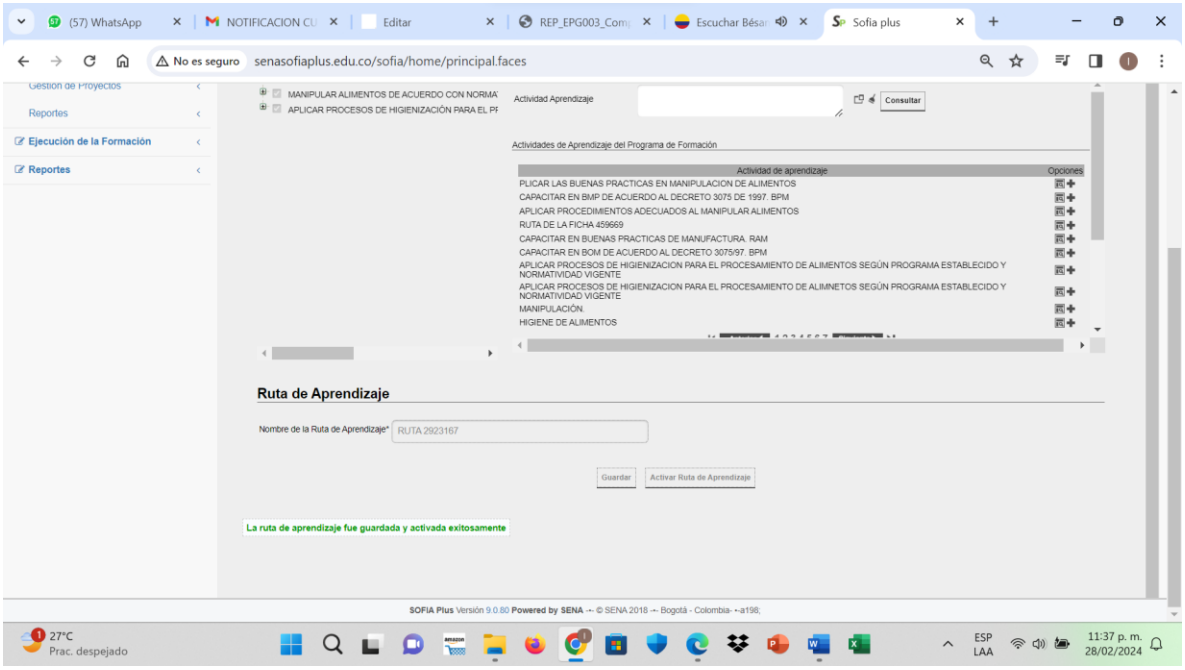
TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	COMPLEMENTARIA LMS	EDT	AULA MOVIL	ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA		
X						

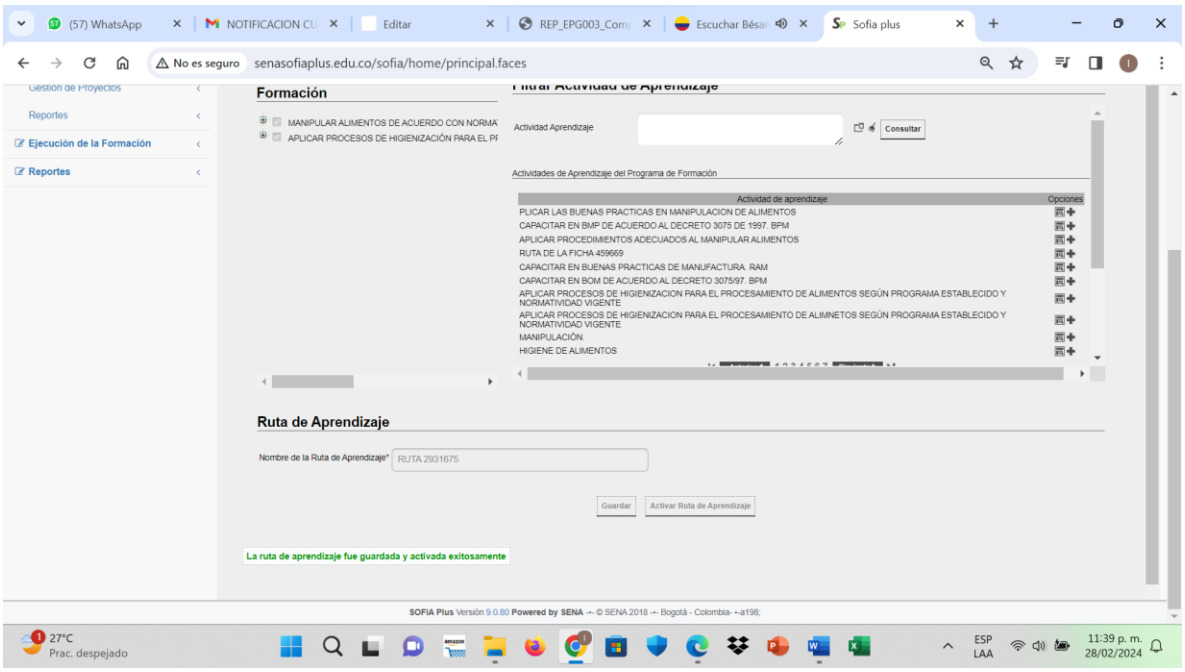
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE			
NOMBRES Y APELLIDOS:	LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA	CÉDULA:	57290257
CORREO ELECTRÓNICO:	laumar2812@gmail.com lmortiz@sena.edu.co	TEL/CEL:	3134094392

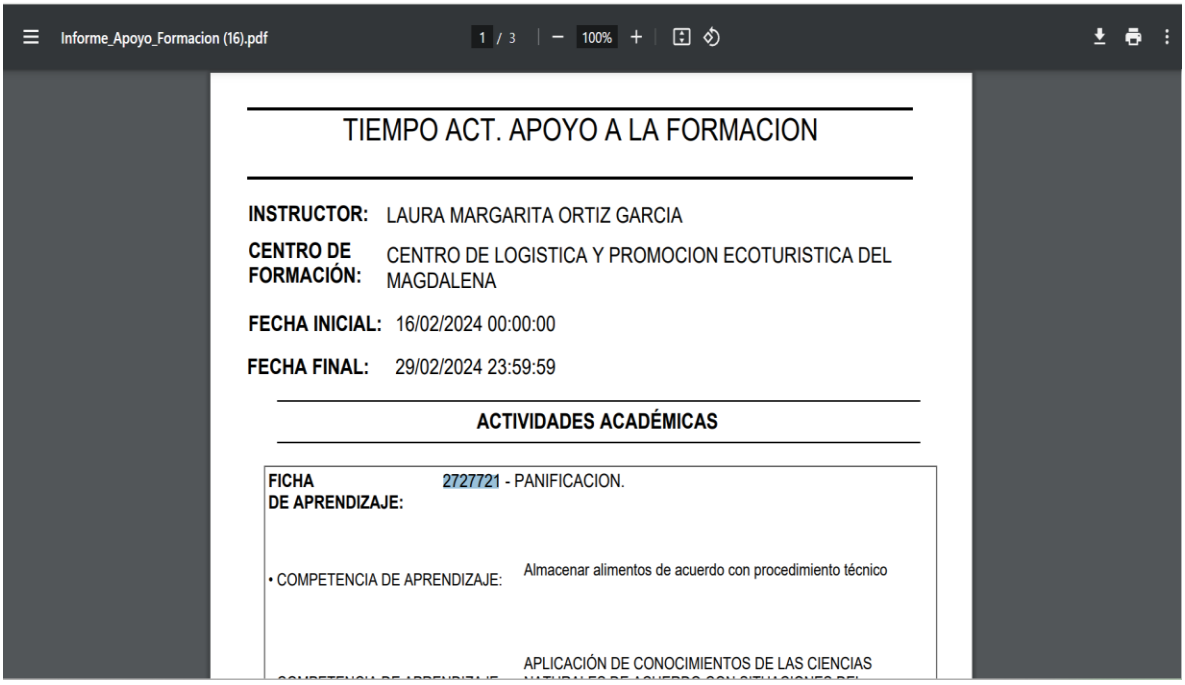
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN					
NOMBRE:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	96151461	VERSIÓN:	2	DURACCIÓN DEL PROGRAMA (HORAS)	40
MUNICIPIO:	SANTA MARTA	DIRECCIÓN	Cra 34 N. 23-34 Barrio la florida Barrio Santa Fe		
FECHA DE INICIO:	23/02/2024	FECHA DE TERMINACIÓN:	6/3/2024		
AMBIENTE DE APRENDIZAJE:	Cra 34 N. 23-34 Barrio la florida Barrio Santa Fe	NUMERO DE CUPO	35		
TIPO DE POBLACION	0	NUMERO DE APRENDICES			

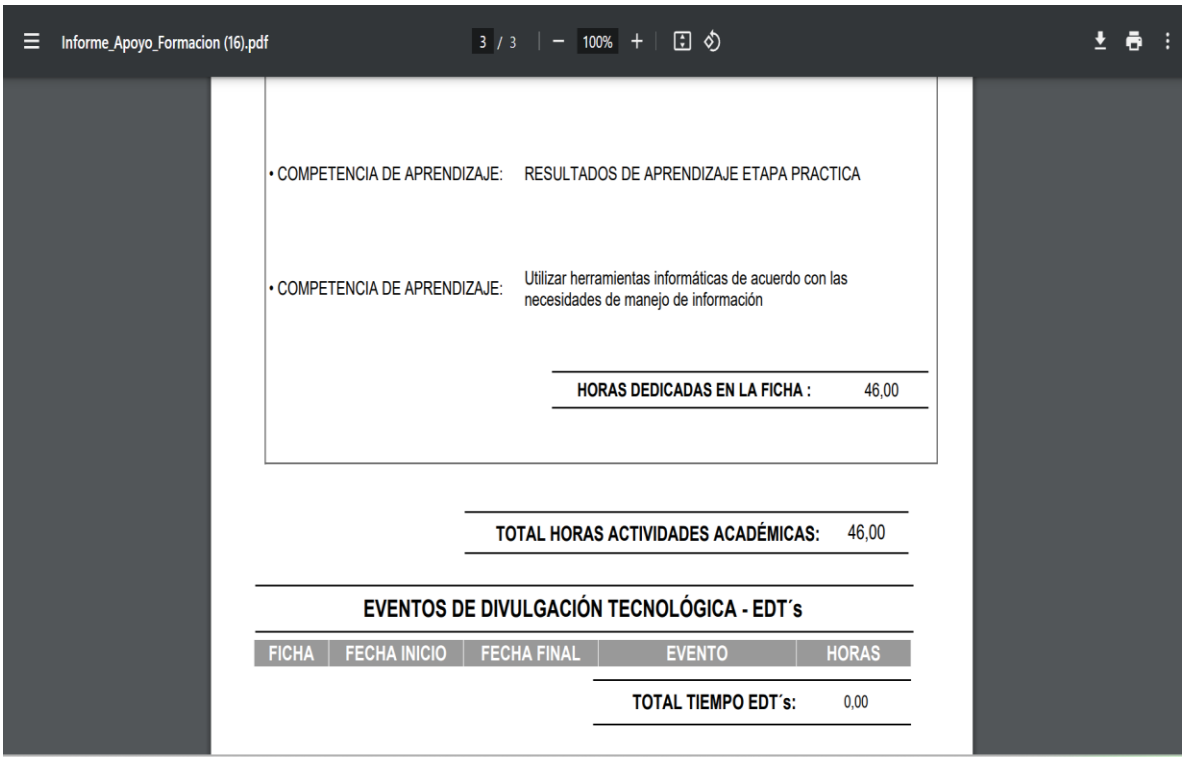

mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#inbox/FMfcgzGxRxBGrJzrvDsmjgjdGPnjXBjz
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos 720
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 97
Categorías
Social 380
Notificaciones 643
Foros 1
Promociones 3,076
Más
Etiquetas
NOTIFICACION CURSO SENA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - SOLICITANTE: LA COSECHA TROPICAL S.A.S
Johanna Alicia Garavito Hernandez
Estimados Srs. Cordial saludo.
Para el Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena es importante atender sus necesidades, a continuación, le presento la programación del Curso solicitado:
No. FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2931675
TIPO DE FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL
COMPLEMENTARIA LMS
EDT
AULA MOVIL
ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA
X
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS: LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA
CÉDULA: 57290257
CORREO ELECTRÓNICO: laumar2812@gmail.com lmortiz@sena.edu.co
TEL/CEL: 3134094392
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
NOMBRE: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
CÓDIGO DEL PROGRAMA: 96151461
VERSIÓN: 2
DURACCIÓN DEL PROGRAMA (HORAS) 40
MUNICIPIO: SANTA MARTA
DIRECCIÓN 0
FECHA DE INICIO: 7/3/2024
FECHA DE TERMINACIÓN: 22/03/2024
AMBIENTE DE APRENDIZAJE: 0
NUMERO DE CUPO 35
TIPO DE POBLACION 0
NUMERO DE APRENDICES
DÍAS LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO
27°C Prac. despejado
ESP LAA
11:08 p. m. 28/02/2024


senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Sofia plus
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Competencias del Programa de Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
PLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM
CAPACITAR EN BMP DE ACUERDO AL DECRETO 3075 DE 1997. BPM
APLICAR PROCEDIMIENTOS ADECUADOS AL MANIPULAR ALIMENTOS
RUTA DE LA FICHA 459669
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RAM
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMNETOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MANIPULACIÓN.
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2923166
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a198;
27°C Prac. despejado
ESP LAA
11:33 p. m. 28/02/2024

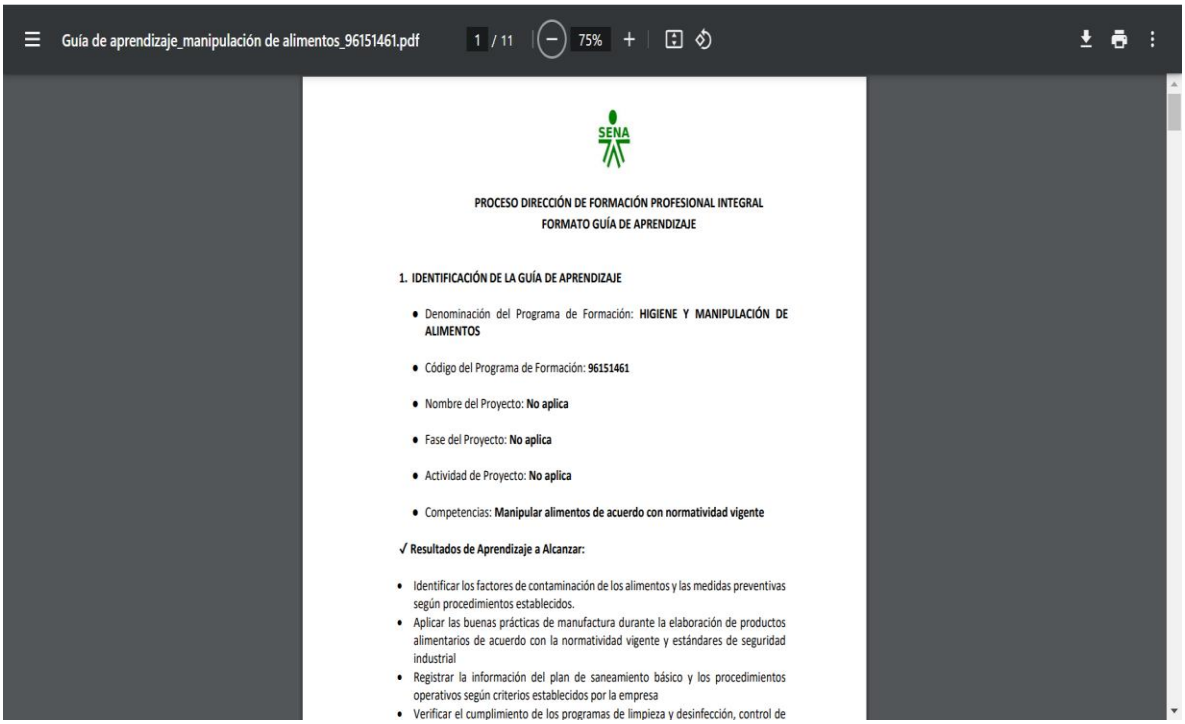

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
PLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BMP DE ACUERDO AL DECRETO 3075 DE 1997. BPM
APLICAR PROCEDIMIENTOS ADECUADOS AL MANIPULAR ALIMENTOS
RUTA DE LA FICHA 459669
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RAM
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMNETOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MANIPULACIÓN.
HIGIENE DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2923167
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
27°C
Prac. despejado
ESP
LAA
11:37 p. m.
28/02/2024


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Formación
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
PLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BMP DE ACUERDO AL DECRETO 3075 DE 1997. BPM
APLICAR PROCEDIMIENTOS ADECUADOS AL MANIPULAR ALIMENTOS
RUTA DE LA FICHA 459669
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RAM
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMNETOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MANIPULACIÓN.
HIGIENE DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2931675
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
27°C
Prac. despejado
ESP
LAA
11:39 p. m.
28/02/2024


Informe_Apoyo_Formacion (16).pdf
1 / 3
100%
TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION
INSTRUCTOR: LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA
FECHA INICIAL: 16/02/2024 00:00:00
FECHA FINAL: 29/02/2024 23:59:59
ACTIVIDADES ACADÉMICAS
FICHA DE APRENDIZAJE: 2727721 - PANIFICACION.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS


Informe_Apoyo_Formacion (16).pdf
3 / 3
100%
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 46,00
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 46,00
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s
FICHA
FECHA INICIO
FECHA FINAL
EVENTO
HORAS
TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

GUIAS DE APRENDIZAJES



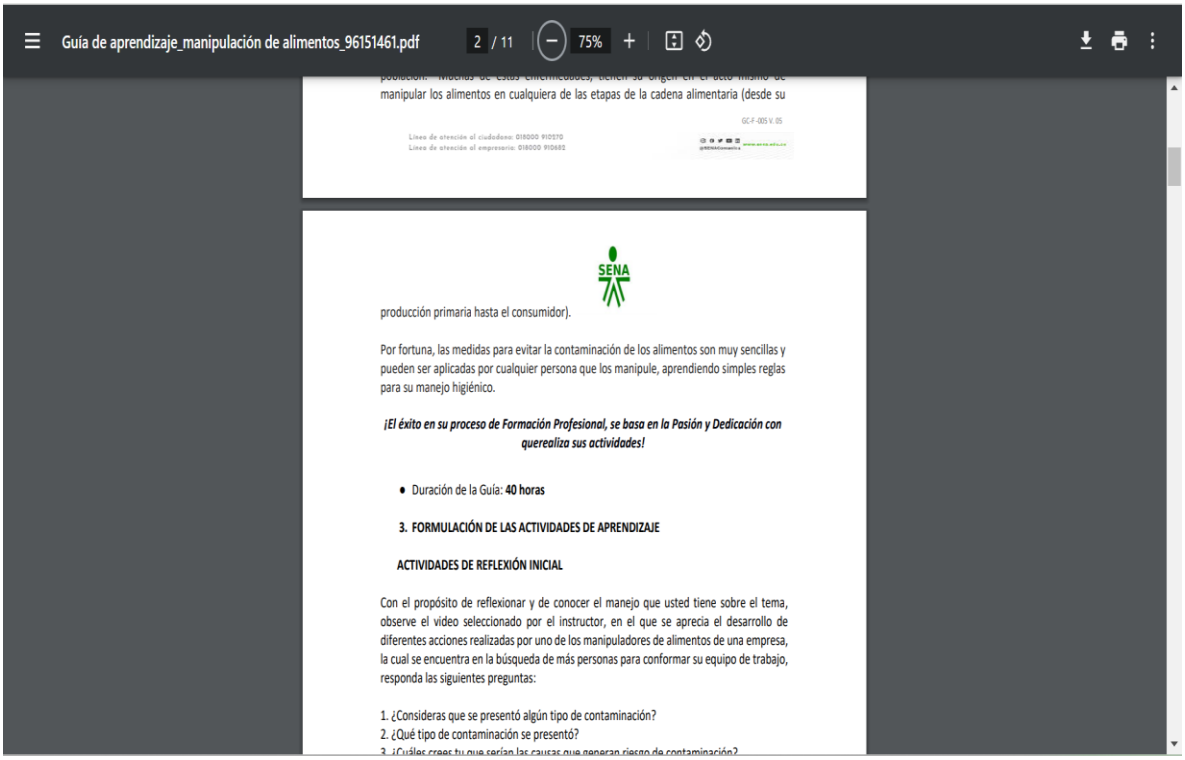
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto: **No aplica**
- Fase del Proyecto: **No aplica**
- Actividad de Proyecto: **No aplica**
- Competencias: **Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**

✓ **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**

- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial
- 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



manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde su

GC-F-005 V. 05

producción primaria hasta el consumidor).

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por cualquier persona que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con querealiza sus actividades!

- Duración de la Guía: **40 horas**

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

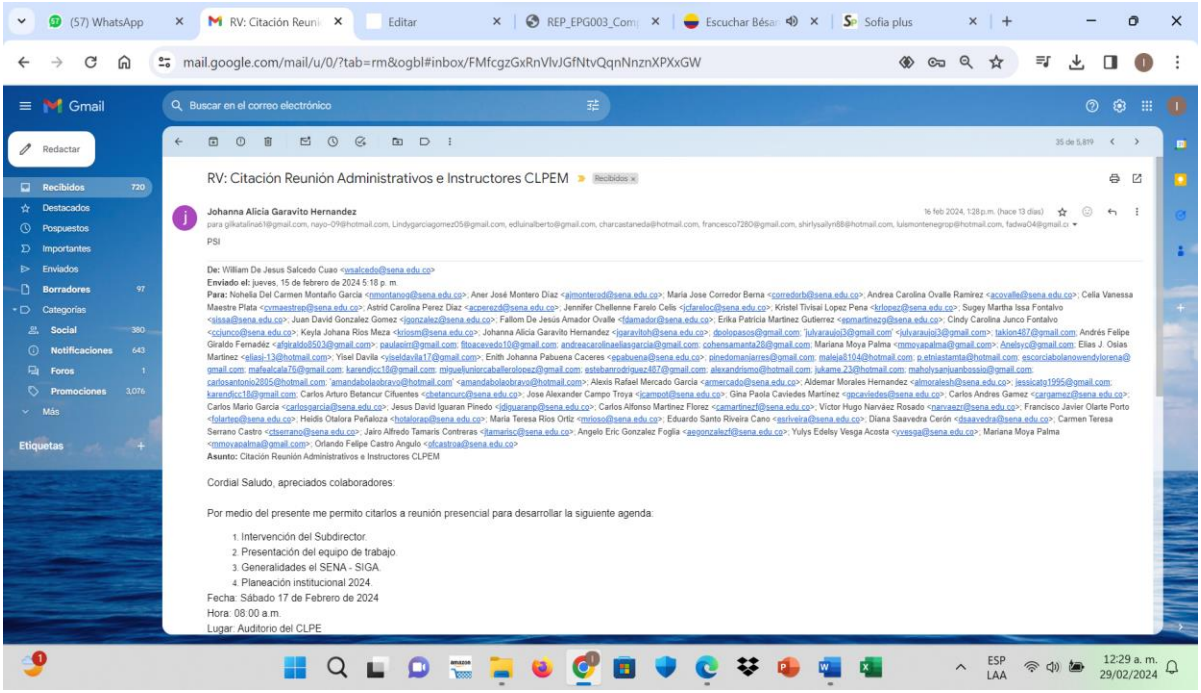
Con el propósito de reflexionar y de conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, observe el video seleccionado por el instructor, en el que se aprecia el desarrollo de diferentes acciones realizadas por uno de los manipuladores de alimentos de una empresa, la cual se encuentra en la búsqueda de más personas para conformar su equipo de trabajo, responda las siguientes preguntas:

1. ¿Consideras que se presentó algún tipo de contaminación?
2. ¿Qué tipo de contaminación se presentó?

REUNIÓN DE INSTRUCTORES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CON COORDINADORES DEL CLPE.



CITACIÓN A REUNION Y CAPACITACIÓN ADMINISTRATIVOS E INSTRUCTORES DEL CLPE.




Presentación Equipo
de Trabajo
Presentación Equipo
de Trabajo
Presentación Equipo
de Trabajo


17 de feb. de 2024 08:36


17 de feb. de 2024 08:18


:00:00
00:00:00
RedBull


Red Bull



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): formación en Higiene y manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Estevez	1065619756					Jhonatanestevez1809	3005157599		
2	Diana Valencia P.	36.665.798					diana-v96-76@hotmail	3162156046		
3	Leanides Eff	57300131				IPUC		3005923708		
4	Johanna Pacheco Abril	52229476				IPUC	johannaduranpacheco@gmail.com	3188229606		
5	Mabel Ortiz	1104118663				IPUC	ORTIZ.catalina1498@...	3008145910		
6	Jesis Ortiz	1085008012				IPUC	jesiortizsierra@gmail.com	3138505400		
7	Abigail Ledesma	1082570670				IPUC	abigailledesmapolo@gmail.com	3135905138		
8	Yenny De la Rosa	1064111164				IPUC	yennyy90@gmail.com	3014887628		
9	Johana Polo V.	26927074				IPUC	Johanapolo4440@gmail.com	3135905138		
10	Deivis Santana	1085008099				IPUC	Deivis Santana	3214253109		
11	Rosa Santana	1064917814 / 57422607				IPUC	Rosa santana	3214485		
12	Zulma pajaro	3013259008				IPUC		3013259008		
13	Fany Gonzalez	36550883				IPUC		3173589852		
14	Esperanza Florez	49.739.983				IPUC	florez.esperanza58@...	3216137375		
15	Daniela Daza Florez	1082993418				IPUC	dazaflorezdaniela@gmail.com	3007053243		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): formación en Higiene y manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Daniel A Perez Paz	1082848828				IPUC	danielPerez2411@gmail.com	3022651869		
17	elizabet cifuentes	55066644				IPUC	elizabetcifuentes@gmail.com	3232254606		
18	Alexandra Rios	52969005				IPUC	alexxx.cardenas3@gmail.com	3186143300		
19	Victor Angulo	1065521306				IPUC	2021@gmail.com Angulo.victor	3233134962		
20	Keven Patiño Perez	1083005068				IPUC	Kevenmelissa23.01@gmail.com	3105102307		
21	Miguel Guerrero	1003354606				IPUC	miguelGuerrero@gmail.com	3143113143		
22	Aida Silva	1082893089				IPUC	aidasilva1@gmail.com	3026657789		
23	Angelica hermandez	36450511				IPUC	angelica hermandez bermudez@gmail.com	3007364123		
	Silvia Garizado	36506413				IPUC	sandrapatricia marenoborja@gmail.com	3008404535		Silvia Garizado
25	cristobal arregoces					IPUC		3225552394		
	lilibeth hadelo	1082898141				IPUC	lilibethpadelo@outlook.com	3014904558		
	Maira Jarabata	36572469				IPUC	Mairajarabata79@gmail.com	3124997130 3012240052		
	Andrea Jimenez	36560963				IPUC	andjimenez2466@hotmail.com			
	Jolpeth Jimepez	1004571502				IPUC	kaily5118@outlook.com	3004642502		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Formación en Higiene y manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Diego A. Tomello B	1.050.348.856					datbary@gmail.com	3143368944		
	Stephanie patiño	1.082.840.841					patinostephanie372@gmail	323 3072460		
	Deyanira mu	36666633						3208498836		
	Fredy MACIAS	85448003						3015364058		
	Eliana pinda	19.587.711						3126007255		
	Kelly Johana medina Rodero	1.082.980.250					kejomero5@gmail.com	3016443648		
	Lidia Bolivar	22415015						3017086702		
	lucia Zapata	39046380						3148900484		
	Emilio Pablo (3042314769)	36550317						3042314769		
	Carlos Cervantes	12.550.541						3004573525		
	José V. campo A	19.614.675						3004025755		
	Janiristriana	57450921						3017561929		
	Edwin J. Acuña L.	85.202.387					samario1975@hotmail.com	3219377495		
	JULIE Rueda P.	57.462.494					yulipaolaruedapedroza@gmail.com	3142839222		
	Pabla Pedroza F.	36.560.955					yulipaolaruedapedroza@gmail.com	3142839222		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

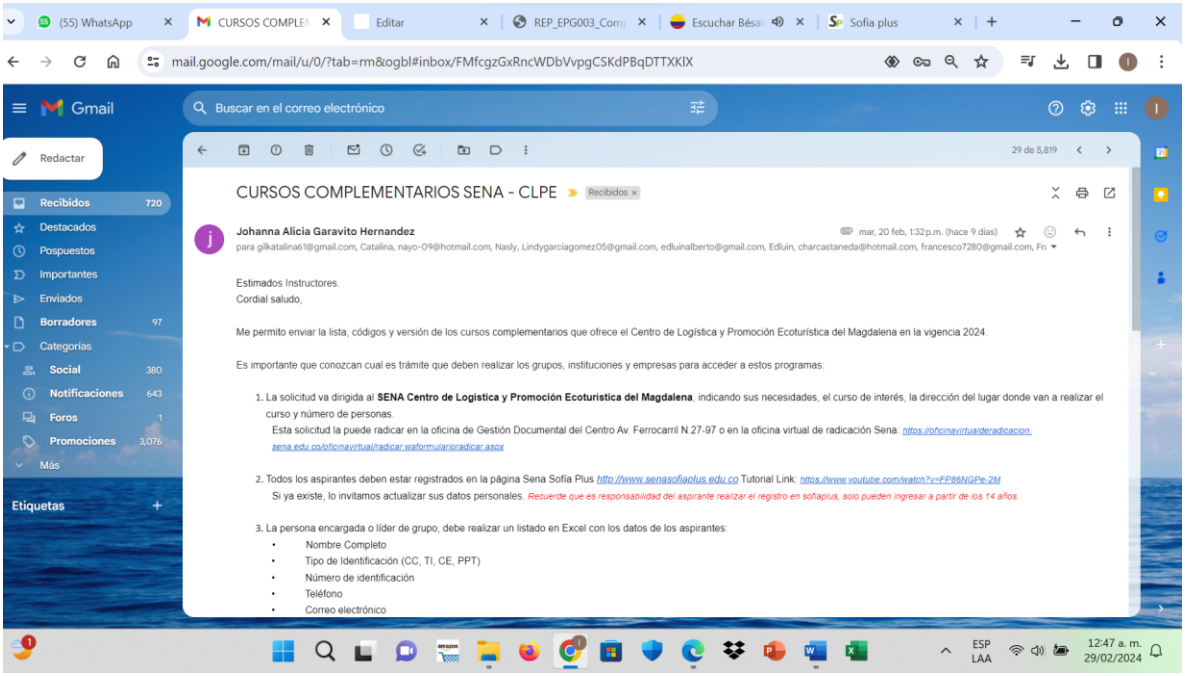





SALIDA



DIVULGACIÓN DE LA INFORMACIÓN CURSOS COMPLEMETARIOS



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

LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 57290257

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 SANTA MARTA. A los veintidos (22) días del mes de Noviembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

1746877 - 22/11/2023
No Y FECHA REGISTRO

BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
Subdirector (E) CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
REGIONAL MAGDALENA

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 911800240201056231CC57290257C.

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 57290257		ORTIZ GARCIA LAURA MARGARITA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRA 19 # 29C2 - 81	SANTA MARTA-MAGDALENA	4308476	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-02	55032179	9463628767	I	2024/03/14	2024/02/28	BANCO DE OCCIDENTE	0	$201,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$693,334	$111,000			$693,334	$86,700			$0	$0			$693,334	$3,700		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$693,334	$111,000			$693,334	$86,700			$0	$0			$693,334	$3,700		$0	$0
Ciudad: SANTA MARTA Depto: MAGDALENA (1 Afiliados)					$693,334	$111,000			$693,334	$86,700			$0	$0			$693,334	$3,700		$0	$0
1	CC	57290257	ORTIZ LAURA	230301	16	$693,334	$111,000	EPS017	16	$693,334	$86,700		0	$0	$0	14-23	16	$693,334	$3,700	0	$0	$0
Total		**Afiliados(1)**				$693,334	$111,000			$693,334	$86,700			$0	$0			$693,334	$3,700		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 57290257		ORTIZ GARCIA LAURA MARGARITA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRA 19 # 29C2 - 81	SANTA MARTA-MAGDALENA	4308476	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-02	55032179	9463628767	I	2024/03/14	2024/02/28	BANCO DE OCCIDENTE	0	$201,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$111,000	$0	$0	$111,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$111,000	$0	$0	$111,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$3,700	$0	$0	$3,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$3,700	$0	$0	$3,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$86,700	$0	$0	$86,700
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$86,700	$0	$0	$86,700
TOTAL				1	$201,400	$0	$0	$201,400