PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Campoalegre, Marzo 2024

Señor (a)
Sonia Patricia Gómez Tamayo
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5913564**
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Coordinación Académica- 4939719
Campo alegré

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

Referencia: CO1.PCCNTR.5913564 del año 2024

Juan Camilo Castañeda Molina identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.070.599.380 de Campoalegre, Huila, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Marzo objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de El valor total máximo de Cuarenta y seis millones ciento cuarenta y tres mil novecientos sesenta y cinco ($46.143.965) PESOS M/CTE COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago en el mes de Febrero de 2024 por valor de Tres millones cuatrocientos veintitrés mil quinientos ochenta y cinco PESOS M/CTE ($3.423.585), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2024, por valor de Cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco ($4.465.545) PESOS M/CTE cada uno y, c) un pago en el mes de Diciembre de 2024 por un valor de Dos millones quinientos treinta mil cuatrocientos setenta y cinco PESOS M/CTE ($2.530.475) PESOS M/CTE. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No 24057599007 de Banco Caja Social, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2024.

OBJETO: Prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal para la ejecución de la Formación Profesional Integral, en el Centro de Formación Agroindustrial del Sena Regional Huila, en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento. ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA y las afines al perfil del contratista

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar personalmente las acciones de formación asignadas, cumpliendo con la programación establecida por la Coordinación Académica del Programa, el calendario académico, el diseño y desarrollo curricular de los programas y los lineamientos establecidos en el Procedimiento de Ejecución de la Formación sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	Divulgación y recepción de documentos de identidad. Esto se realizó visitando distintas alcaldías de los municipios de acogida del centro de formación.	Fotografías de visitas a las alcaldías. Carta de solicitud de la comunidad para oferta educativa.
2	Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA y el Código de Integridad del SENA.	Realización de la inducción a seguridad y salud en el trabajo dentro la plataforma SI Contratista.	Pantallazo de la realización de la evaluación.
3	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, y del alistamiento de los procesos formativos conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales del Programa, requeridos para el área temática objeto del contrato.	Alistamiento del material documentativo para la inscripción de los aprendices en el desarrollo curricular a cursar.	Pantallazos de documentos.
4	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para	No se requirió para el presente mes.	N.A

	fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.		
5	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, mediante las siguientes actividades: a). Crear las rutas de aprendizaje y asociar a todos los aprendices a su respectiva ruta. b) Verificar que los aprendices matriculados queden en estado: "En Formación". c) Verificar que los datos básicos y de contacto de los aprendices se encuentren actualizados. d). Registrar inasistencias oportunamente. e) Verificar el estado de los aprendices reintegrados o trasladados. f) Comunicar oportunamente al Coordinador Académico del Programa las anomalías, inconsistencias y novedades de los aprendices.	Verificación del Rol Instructor dentro del aplicativo Sofia Plus. Verificación y consulta de los diseños curriculares actuales por ofertar y ejecutar.	Pantallazo de aplicativo Sofia plus.
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Aun no se requiere para el presente mes.	N.A
7	Crear y actualizar permanente el Portafolio del instructor en el LMS y orientar a los aprendices acerca de la creación de su portafolio en el LMS.	No se requirió para el presente mes.	N.A

8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como implementar las estrategias establecidas en el protocolo de la ruta de atención prevención deserción de aprendices – GFPI – PR - 001.	No se requirió para el presente mes.	N.A
9	Apoyar a los aspirantes en el registro en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, en aquellas poblaciones con características especiales o zonas de difícil acceso.	Oferta académica a la población víctima del conflicto armado.	Oferta académica.
10	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de caracterización, fotocopia de los documentos de identidad, formato de inscripción de aspirantes en Sofia Plus y/o requisitos definidos en el diseño curricular, en los tiempos establecidos por el Centro de Formación.	Divulgación de la oferta educativa y consolidación de fotocopias de documentos de identidad.	Documentos.
11	Garantizar la emisión de todos los juicios evaluativos, novedades y actas de entrega de materiales de formación conforme a los lineamientos del Programa.	No se requirió para el presente mes.	N.A
12	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción, comunicación y divulgación del portafolio de servicios.	Divulgación de la oferta educativa del centro de formación.	Divulgación de oferta.
13	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado,	No se requirió para el presente mes.	N.A

	quedar a paz y salvo con el Almacén.		
14	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación de la actividad contractual.	Participación en reunión de lineamientos para la ejecución contractual del presente año. Reunión con todo el equipo ejecutor y supervisora del contrato.	Fotografías.
15	Aplicar al proceso de evaluación y certificación en la norma o normas sectoriales de competencia laboral y aportar el respectivo o respectivos certificados de aprobación o la evidencia de la inscripción al mismo o mismos, de acuerdo con los directrices impartidas por la Dirección General.	No se requirió para el presente mes.	N.A
16	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	Apoyo en la solicitud de materiales de formación en el aplicativo Sistema de Compras SENA.	N.A
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, de acuerdo con la programación asignada.	No se requirió para el presente mes.	N.A
18	Informar oportunamente, al supervisor de contrato cualquier eventualidad que no permita cumplir con la	No se requirió para el presente mes.	N.A

	programación establecida por el Centro de Formación.		
19	Cumplir con lo establecido en la Guía para la Ejecución de la formación complementaria presencial GFPI-G-043.	Se cumple con la divulgación de la oferta educativa a la población víctima y vulnerable.	Oferta educativa.
20	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de Orden y Limpieza en los procesos y ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo.	Orden y limpieza en al área de trabajo y orden y limpieza con el equipo de cómputo asignado por la institución.	Organización.
21	Realizar la planeación de actividades junto con los aprendices asignados concertando las actividades a desarrollar, fechas y horarios para el desarrollo de la Formación.	Se concierta entrega de fotocopias de cedulas para verificar y registrar aprendices en el aplicativo Sofía Plus e iniciar formación lo más pronto posible.	Copias de documentos e identidad.
22	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Demás actividades designadas por el supervisor del contrato. Solicitud de materiales de formación teniendo en cuenta rubro y presupuesto	Archivos enviados por correo.

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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	01/03/2024	01/03/2024
2.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	02/03/2024	02/03/2024
3.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	04/03/2024	04/03/2024
4.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	05/03/2024	05/03/2024
5.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	06/03/2024	06/03/2024
6.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	07/03/2024	07/03/2024
7.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	08/03/2024	08/03/2024
8.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	09/03/2024	09/03/2024
9.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	11/03/2024	11/03/2024
10.	8424	Campoalegre- Algeciras(Vda Lagunilla)- Campoalegre	12/03/2024	12/03/2024
11.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	13/03/2024	13/03/2024
12.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	14/03/2024	14/03/2024
13.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	15/03/2024	15/03/2024
14.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	16/03/2024	16/03/2024
15.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	18/03/2024	18/03/2024
16.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	19/03/2024	19/03/2024
17.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	20/03/2024	20/03/2024
18.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	21/03/2024	21/03/2024
19.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	22/03/2024	22/03/2024
20.	8424	Campoalegre- Tello(Vda Cedral)-Campoalegre	23/03/2024	23/03/2024
21.	8424	Campoalegre- Hobo (Vda Estoracal)-Campoalegre	26/03/2024	26/03/2024
22.	8424	Campoalegre- Hobo (Vda Estoracal)-Campoalegre	27/03/2024	27/03/2024
23.	8424	Campoalegre- Hobo (Vda Estoracal)-Campoalegre	30/03/2024	30/03/2024

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. 1062490414 de la planilla expedida por pagos Simple correspondiente al mes de Febrero del año 2024.

Evidencias en (14) folios

Cordialmente,

Firma
Juan Camilo Castañeda Molina
Contratista
C.C. No. 1.070.599.380 de Girardot, Cundinamarca
Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente por Sonia Patricia Gomez Tamayo
Fecha: 2024.04.04 21:20:14 -05'00'

Firma
Sonia Patricia Gómez Tamayo
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5913564 del año 2024
Coordinadora Académica

INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JUAN CAMILO CASTAÑEDA MOLINA

Periodo laborado: Del 01 al 31 de Marzo de 2024

FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JOVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana						Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
SUBTOTAL																		**0**

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana						Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
2919648 -	COCINA BÁSICA	**24**	**12**	**12**	**VEREDA LAGUNILLA. MPIO ALGECIRAS**	**04-mar-24**	**05-mar-24**	**1**	**1**						**8**	**2**	**12:00**	**20:00**	**12**
2925506	COCINA BÁSICA	**28**	**19**	**20**	**VEREDA LAGUNILLA. MPIO ALGECIRAS**	**01-mar-24**	**09-mar-24**				**1**	**2**	**2**		**8**	**5**	**12:00**	**20:00**	**36**
2945099	COCINA BÁSICA	**30**	**14**		**VEREDA LAGUNILLA. MPIO ALGECIRAS**	**13-mar-24**	**22-mar-24**			**3**		**2**			**8**	**5**	**12:00**	**20:00**	**40**
2944035	COCINA BÁSICA	**30**	**14**		**VEREDA LAGUNILLA. MPIO ALGECIRAS**	**11-mar-24**	**26-mar-24**	**2**	**3**						**8**	**5**	**12:00**	**20:00**	**40**
2938719	COCINA BÁSICA	26	**12**		**VEREDA FLORESTA. MPIO YAGURA**	**06-mar-24**	**21-mar-24**			**1**	**2**				**8**	**3**	**12:00**	**20:00**	24
2951604	COCINA BÁSICA REGIONAL	28	**12**		**VEREDA VALENCIA MPIO IQUIRA**	**06-mar-24**	**21-mar-24**					**2**			**8**	**2**	**12:00**	**20:00**	16
SUBTOTAL																			**168**

FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
SUBTOTAL																		**0**

ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR

APOYO A LA FORMACIÓN

Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
				Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
SUBTOTAL																	**0**

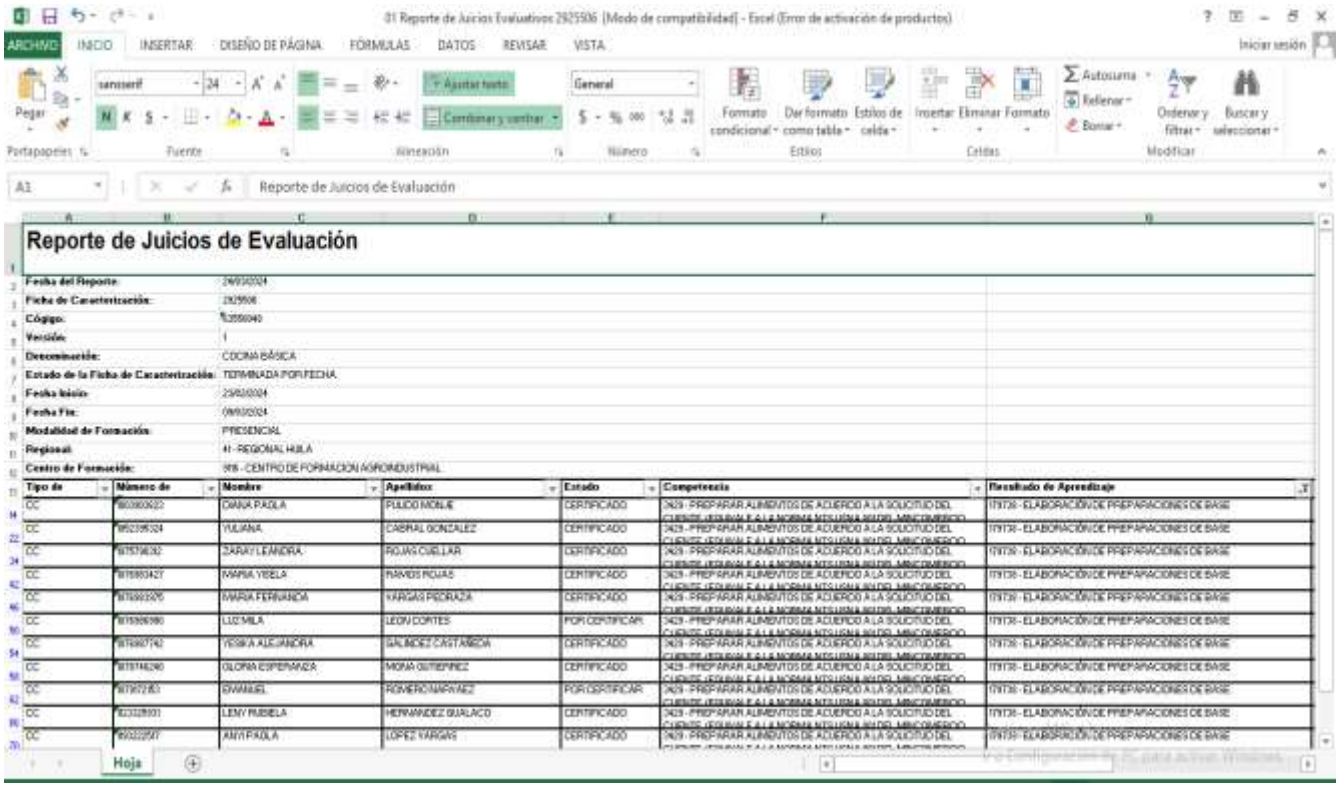
GRAN TOTAL	**168**

Firma de Instructor

Firma del Coordinador Académico - Supervisor del Contrato

Firmado digitalmente por Sonia Patricia Gomez Tamayo
Fecha: 2024.04.04 21:19:25 -05'00'

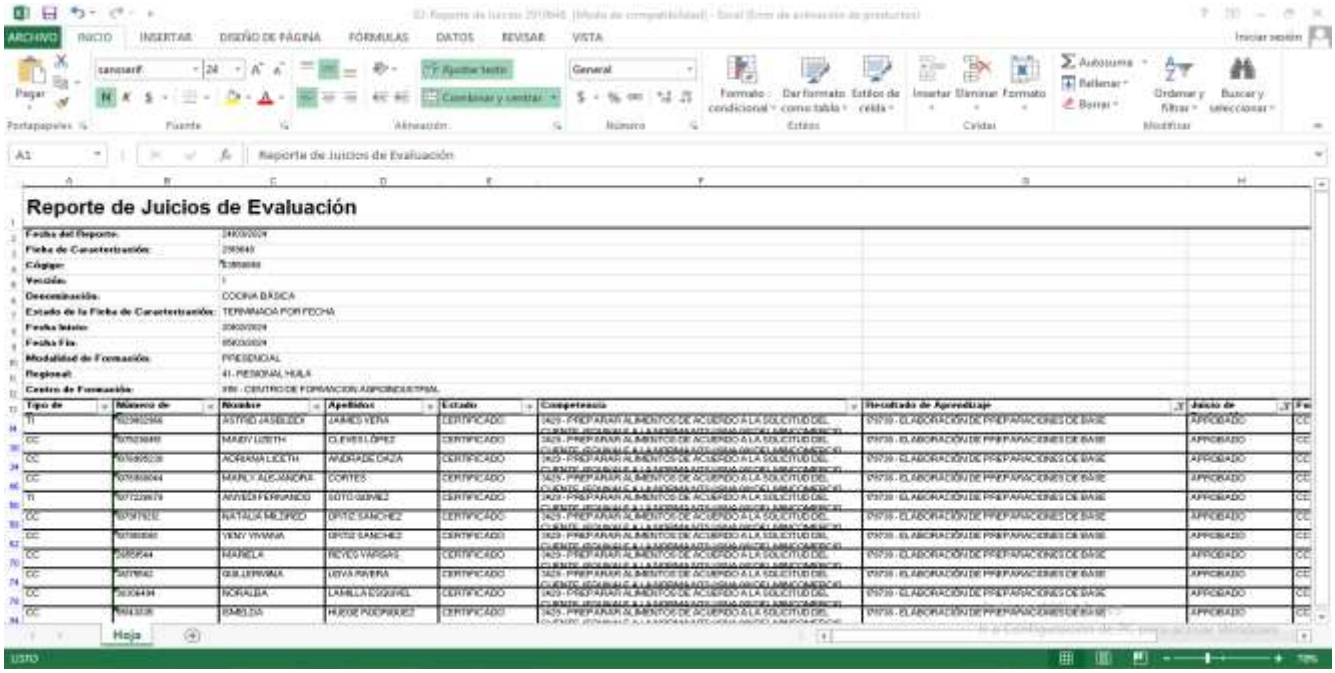
Evidencias reporte de juicios evaluativos de la formación de Centro y de las formaciones orientadas por el instructor



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	24/03/2024
Ficha de Caracterización:	2925506
Código:	73550040
Versión:	1
Denominación:	COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	23/02/2024
Fecha Fin:	08/03/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	41 - REGIONAL HUILA
Centro de Formación:	918 - CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003003022	DIANA PAOLA	PULIDO MONJE	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1052395524	YULIANA	CABRAL GONZALEZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075736232	ZARAY LEANDRA	ROJAS CUELLAR	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075683427	MARIA YEBELA	RAMOS ROJAS	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075692976	MARIA FERNANDA	VARGAS PEDRAZA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075686980	LUZ MILA	LEON CORTES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075697742	YESIKA ALEJANDRA	GALINDEZ CASTAÑEDA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075744290	GLORIA ESPERANZA	MORA GUTIERREZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075672353	EMANUEL	ROMERO NARVAEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1023328931	LEMY RUBIELA	HERNANDEZ GUALACO	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE
CC	1075722597	ANYI PAOLA	LOPEZ VARGAS	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE



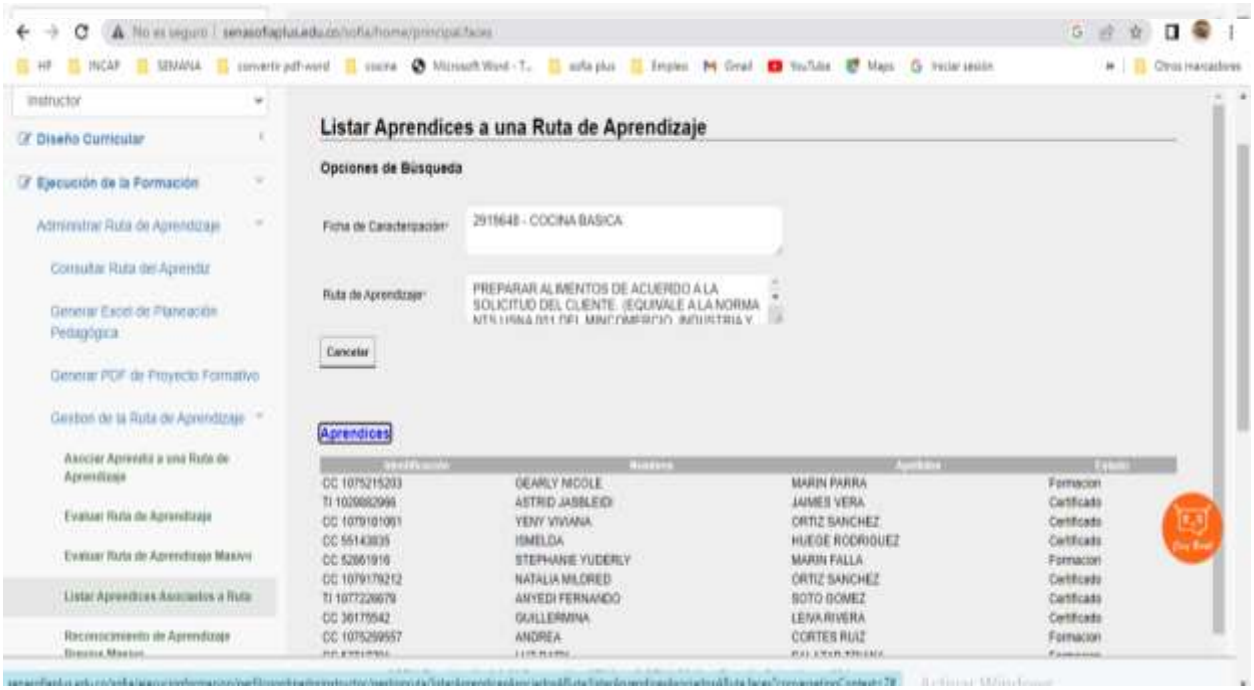
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	24/03/2024
Ficha de Caracterización:	2925649
Código:	73550040
Versión:	1
Denominación:	COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	20/02/2024
Fecha Fin:	05/03/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	41 - REGIONAL HUILA
Centro de Formación:	918 - CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
TI	1023462284	ASTRID JASBLEIDY	JAIMES VERA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075236469	MARLY LIZETH	OLIVEROS LÓPEZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075695238	ADRIANA LICETH	ANDRADE DAZA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075680044	MARLY ALEJANDRA	CORTES	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
TI	1077223679	ANYELO FERNANDO	SOTO GUEVEZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075676232	NATALIA MILDRED	ORTIZ SANCHEZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075680840	YENY VIVIANA	ORTIZ SANCHEZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075695844	MARIELA	REYES VARGAS	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1075676842	GUILLERMAVA	LOAYA RIVERA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1083004434	NORALBA	LAMILLA ESGUERRA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO
CC	1044433135	ISABELLA	HUYOSE PADERNUEZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SEGUIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	179726 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, mediante las siguientes actividades:

Ficha N° 2925506-2919648 cocina básica..



Apoyar a los aspirantes en el registro en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, en aquellas poblaciones con características especiales o zonas de difícil acceso.









Desarrollar personalmente las acciones de formación cumpliendo con la programación del calendario académico, el diseño y desarrollo curricular de los programas.









Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

SENA

I REUNIÓN INSTITUCIONAL DE GESTIÓN, DESEMPEÑO A LOS PROCESOS

02 de marzo de 2024
8:00 a.m. a 2:00 p.m.

@SENAComunica www.sena.edu.co



ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PROGRAMA ATENCION VICTIMAS DEL DESPLAZAMIENTO		
CIUDAD Y FECHA: Algeciras 08 de Marzo de 2024	**HORA INICIO: 08:00**	**HORA FIN:12:00**
LUGAR Y/O ENLACE: **Yaguara**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Formación Agroindustrial "La Angostura". Regional Huila.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Entrega de Materiales de formación a grupos especiales Atención a población víctimas del desplazamiento

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Entrega de materiales de formación para la ejecución del programa Cocina Básica con Ficha Numero 2925506 – 2919648

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se socializo el listado de los insumos y materiales entregados al grupo con ficha número 2925506 – 2919648.

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	UNIDA DE MEDIDA
		ABARROTES FICHA 2919648		
1	231242	Carne de Cerdo-Carne roja, pierna de cerdo. Producto obtenido de la carne porcina en canal 5 estrellas, libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. Presentación por kilogramo, empacada en polietileno de alta densidad al vacío, congelada y rotulada.	KG	3
2	251393	Carne de Res-Carne roja, pierna de res. Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas, libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. Presentación por kilogramo, empacada en polietileno de alta densidad al vacío, congelada y rotulada.	KG	3
3	232342	Atún en Agua- Lomo de atún en agua, envasado en hojalata, presentación de 170 g, rotulado con fecha de vencimiento	KG	3
4	283553	Pechuga de Pollo-Carnes blancas, pechuga de pollo con piel.	KG	3
5	281836	Cobertura de Chocolate al 70%-Al 70% de contenido de licor de cacao. Presentación de 2,5 Kg, empacada en polietileno de alta densidad, con cierre hermético	**SC**	**1**

6	281836	Cobertura de Chocolate Blanca-Con 30% de manteca cacao mínimo. Presentación de 2,5 Kg, empacada en polietileno de alta densidad, con cierre hermético, rotulado	SC	1
7	257700	Leche en Polvo Entera de Alta Calidad-Presentación bolsa de 1000 gramos, envase flexible metalizado, rotulado, identificado lote y fecha de vencimiento superior a 6 meses.	KG	2
8	288364	Aceite comestible de girasol. Presentación por 1000 ml, en envase plástico, rotulado con lote y fecha de vencimiento.	UND	1
9	285541	Vino de Mesa Tinto Uso Gastronomía-Tinto, uso gastronomía. Envase de vidrio, mínimo por 750 ml	GAR	1
ABARROTES FICHA 2925506				
1	231242	Carne de Cerdo-Carne roja, pierna de cerdo. Producto obtenido de la carne porcina en canal 5 estrellas, libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. Presentación por kilogramo, empacada en polietileno de alta densidad al vacío, congelada y rotulada.	KG	3
2	251393	Carne de Res-Carne roja, pierna de res. Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas, libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. Presentación por kilogramo, empacada en polietileno de alta densidad al vacío, congelada y rotulada.	KG	3
3	232342	Atún en Agua- Lomo de atún en agua, envasado en hojalata, presentación de 170 g, rotulado con fecha de vencimiento	UND	4
4	284769	Carne Tocino de Cerdo-Grasa dorsal, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, presentación bolsa plástica al vacío, rotulada. Sin presencia de hielo, agua o sangre.	KG	2
5	283119	Ciruelas Pasas-Sin semilla, presentación bolsa plástica x 500 gramos, rotulada, fecha de vencimiento mayor a doce meses	KG	1
6	232364	Crema Chantilly Vegetal en Polvo-Crema vegetal, en polvo. Presentación en bolsa x kg, rotulado, con fecha de vencimiento superior a doce meses.	KL	1
7	283553	Pechuga de Pollo-Carnes blancas, pechuga de pollo con piel.	KL	3
8	288364	Aceite comestible de girasol. Presentación por 1000 ml, en envase plástico, rotulado con lote y fecha de vencimiento.	UND	2
9	236405	Brandy-Licor destilado. Envase vidrio. Presentación X 750 ml. Con sello de seguridad. Con un porcentaje de alcohol entre 35% - 38%.	UND	1

ADITIVOS FICHA 2925506				
1	254039	Condimento Chorizo-Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento. Presentación x 1000g, envase flexible metalizado, grado alimenticio. Fecha de vencimiento superior a doce meses	KG	1
2	256134	Condimento Longaniza-Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento. Presentación x 1000g, envase flexible metalizado, grado alimenticio. Fecha de vencimiento superior a doce meses	KG	1
3	256138	Condimento para Hamburguesa-Impreso en su exterior y sello hermético, etiqueta con la información del fabricante, con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento superior a doce meses. Presentación x 1000g.	KG	1
4	287509	Gelatina sin sabor-Tipo A. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%. Polvo, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	KG	1
5		Condimento Pimienta en Polvo-Pimienta en polvo, polvo fino. Envase flexible metalizado, impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento. Presentación x 1000 g	KG	1
6	232593	Chips de Chocolate-Para decoración de alimentos, presentación bolsa plástica x kilogramo, rotulada, con fecha de vencimiento mayor a doce meses.	LB	1
7	235617	Proteína Vegetal-AISLADA DE SOYA al 90%. Es un concentrado de proteína. Producto sólido - polvo, para uso en la industria de alimentos, presentación por kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	KL	1
ADITIVOS FICHA 2919648				
1	232593	Chips de Chocolate-Para decoración de alimentos, presentación bolsa plástica x kilogramo, rotulada, con fecha de vencimiento mayor a doce meses.	LB	1

2	287509	Gelatina sin sabor-Tipo A. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%. Polvo, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	KG	1
3		Especias Anís Estrellado-"A granel, presentación envase flexible x 500 gramos"	KG	0.5
4	272393	Especias Clavos de Olor Entero a Granel-Sólido, 500 gramos, envase flexible , vencimiento mínimo 12 meses	LB	1
5	244092	Especias Canela Astilla Granel-Sólido, 500 gramos, bolsa flexible, vencimiento mínimo de 12 meses	LB	1
EMPAQUES FICHA 2925506				
1	254077	Papel Cristaflex, vinipel, en bolsa x 300 metros	UND	1
2	259341	"Papel AluminioRollo de papel de aluminio 100 metros de alta resistencia apto para industria alimentaria, idóneo para el contacto con alimentos."	UND	1

CONCLUSIONES

Se realizó la respectiva entrega de materiales al grupo de población victima identificado con los números de ficha 2925506 – 2919648

Emanuel Romero Narvaez	CC 1079177753	Emanuel
Diana Marcela Narvaez Bravata	CC 36346346	Diana
marthaliviano Gonzalez	CC 55200564	martha, cecilia, Gonzalez
Martha Cecilia Yunda	CC 36170222	Martha C.
Gloria c.mona G.	CC 1078746240	Gloria c mona G.
jasbleidy jaimes vera	CC TI 1078809466	Jasbleidy J.
Gonzalez Rojas Dedanira	CC 52022338	Dedanira Gonzalez Rojas
Leiba Rivera Guillermina	CC 36175542	Yalena Rivera

Powered by CamScanner

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Entrega de materiales de formación ha población víctima.	**Juan Camilo Castañeda**	**08/Marzo/2024**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Powered by CamScanner

Se realizó la respectiva entrega de materiales al grupo de población victima identificado con los números de ficha 2925506- 2919648












EXTRACTO INSOLUBLE DE SOYA PROFIBER


Productos
Jacobsen


EXCESO EN AZÚCARES
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
CORDILLERA
MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY






cimpa
PROTEINA AISLADA DE SOYA 90 %.
Lote: 20230328
Ven.: 27/03/2025
Origen: China
Peso: 1 kg
PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA


Tecnas
Sociós en su progreso


CONDIMENTO CHORIZO AHUMADO
LOTE: LAB24367


ADITIVOS
INSUMOS
Cant. 50 g
24 12 2024
LOTE




7213
P.S.HAMBURGUESA ESP. X 1kg
LOTE 209366
FECHA DE ELABORACION 27 jul 2023
PESO NETO (kg) 1
FECHA DE VENCIMIENTO 21 jul 2024
CONDICIONES DE USO
Se recomienda dosificar de
15 a 20 g/kg de masa total.
CONTIENE
INGREDIENTES


ASTICA







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN CAMILO CASTAÑEDA MOLINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/03/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944035 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2938719 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2925506 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919648 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951604 - COCINA BÁSICA REGIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2945099 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JUAN CAMILO CASTAÑEDA MOLINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL