



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Abril 2024

Señor (a)

ROBINSON LOBO HERNANDEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6001690 de 2024

INSTRUCTOR G20

Regional cesar, Centro Agroempresarial

Aguachica, Cesar

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.6001690 del año 2024

ALEJANDRA HERRAN SALAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.876.350 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, instructora en Procesamiento de alimentos, 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 VEINTINUEVE MILLONES VEINTISEIS MIL CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$29.026.043). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) SEIS (06) pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$4.465.545) cada uno, y c) Un pago final correspondiente a quince (15) días del mes de septiembre de 2024 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$2.232.773).

Plazo: Será hasta el 15 de Septiembre del 2024.

**OBJETO:**

Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS para impartir formación profesional integral presencial en el programa de desplazados del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas 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 aprendizaje, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se impartió formación profesional en el programa desplazados en el área de procesamiento de alimentos en los cursos de: Elaboración de derivados lácteos concentrados Fichas: 2953652 Competencia: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. Resultados de Aprendizaje: Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso	Registros fotográficos al final del informe



		<p>Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa</p> <p>Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida</p> <p>Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos</p> <p>Higiene y manipulación de alimentos</p> <p>Fichas: 2957782, 2962828</p> <p>Competencias:</p> <p>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente</p>	
--	--	---	--



		<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.</p> <p>Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.</p> <p>Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.</p>	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (actividades de	Se actualizo las guías de aprendizaje, actividades de aprendizaje y material de apoyo.	Guías de aprendizaje compartido en el drive, carpeta del instructor



	aprendizaje, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).		
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se socializo estilos y ritmos de aprendizajes de los aprendices de las fichas: 2963652, 2957782, 2962828.	Registros fotográficos
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se realizó este proceso dándole a conocer la oferta educativa a la población desplazada vigencia 2024	Acta de inicio de la formación
5	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	Se ha llevado el registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofiaplus y el formato no controlado de Excel.	Capture de pantalla del registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofiaplus y el formato no controlado de Excel.
6	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	Se asoció los aprendices de las Fichas: 2963652, 2957782, 2962828. del curso Elaboración de derivados lácteos concentrados e higiene y manipulación de alimentos.	Registro en sena sofia plus de aprendices asociados, reporte de aspirantes, compartido en el drive, carpeta del instructor.
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las	Se evaluaron resultados de aprendizaje y se emitieron los juicios de	Reporte de Juicios de evaluación en sena



	evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	evaluación, de acuerdo a las fichas asignadas	sofia plus, compartido en el drive
8	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.	Se utilizó la plataforma sofia plus para registrar las inasistencias del aprendiz, descargar reporte de horas, asociar aprendices a la ruta, evaluar resultados de aprendizaje.	Capture de pantalla de los registros en el aplicativo institucional Sofiaplus.
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se participó de las reuniones programadas por el líder del programa Víctor Suarez para tratar temas de metas y actualización de oferta para población desplazada.	Se adjuntan registro fotográfico de la participación en las reuniones realizadas.
11	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se desplazó a los municipios de Pelaya y Tamalameque para ofertar cursos e impartir formación.	Se adjuntan registros fotográficos de la formación.



12	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 diligencio y adjunto a través del Secop II, los archivo GF y GC (informe mensual de ejecución contractual con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación en pdf), solicitados y revisados por el supervisor del programa de articulación con la media, correspondiente al mes.	Informe mensual de ejecución con sus respectivas evidencias contractual, planilla de seguridad social, Planilla de Si contratista, informe de apoyo a la formación; cargado en el Secop II.
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se actualizó el portafolio del instructor con la guías de aprendizaje, planes de trabajo, instrumentos de evaluación, material de apoyo, registro de inasistencia, de las diferentes fichas, de los programas de formación en ejecución.	Evidencia se encuentra en el drive compartido, se adjunta captura de pantalla.
14	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.	Se cuidó los ambientes o moviliarios asignados en las IE, para orientar formación.	Registro fotográfico



15	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	N/A para este periodo	N/A
16	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.	Se presentó la solicitud de materiales de formación para el programa desplazados vigencia 2024, de acuerdo al requerimiento del coordinador académico.	Se adjunta captura de pantalla al final del informe.
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras	N/A para este periodo	N/A
18	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo	N/A
19	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Se entregó oportunamente el informe: Mensual de ejecución contractual – Abril 2024.	El Informe contractual se encuentra en la plataforma del Secop II.
20	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar	N/A para este periodo	N/A



	eficazmente su labor técnicopedagógica		
21	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo	N/A
22	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral	Se cuidó los ambientes o mobiliarios asignados en las IE, para orientar formación.	Registro fotográfico
23	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.	Se presentó la agenda de legalización de desplazamiento para impartir formación en la ficha 2953652 en los municipios de Pelaya	Se anexa informe de legalización
24	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Diligencio y adjunto a través del Secop II, los archivos GF y GC (informe mensual de ejecución contractual con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación en pdf), solicitados y revisados por el supervisor del programa de articulación con la media, correspondiente al mes.	Informe mensual de ejecución con sus respectivas evidencias contractual, planilla de seguridad social, Planilla de Si contratista, informe de apoyo a la formación; cargados en el Secop II.
25	Aplicar al proceso y aportar la certificación de	Se entregó certificación	Certificación al final del informe



	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.		
--	--	--	--

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.	20824	Pelaya, cesar	18/04/2024	18/04/2024

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. 5165844427 de la planilla, expedido por Nuevo SOI correspondiente al mes de Marzo del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (04) folios



Cordialmente,

ALEJANDRA HERRAN SALAS

Contratista

C.C. No. 1.065.876.350

Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6001690 de 2024

INSTRUCTOR G20

COORDINADOR ACADEMICO



ANEXOS

Obligación 1.







Obligación 2

Equipo > DATOS (D:) > Documentos > SENA > SENA 2024 > PORTAFOLIO > 1. PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS > HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Organizar Incluir en biblioteca Compartir con Grabar Nueva carpeta

Favoritos Descargas Escritorio Sitios recientes Bibliotecas Documentos Imágenes Música Vídeos Grupo en el hogar Equipo Disco local (C:) DATOS (D:) Red

4 elementos

4. Planeacion Pedagógica - Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 10 Fuente Ajustar texto General Pegar Fuente Alineación Combinar y centrar Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Insertar Eliminar Formato Celdas Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

M14 : X ✓ f Conocimiento: Taller de conocimientos • responda el cuestionario propuesto por el instructor Desempeño:

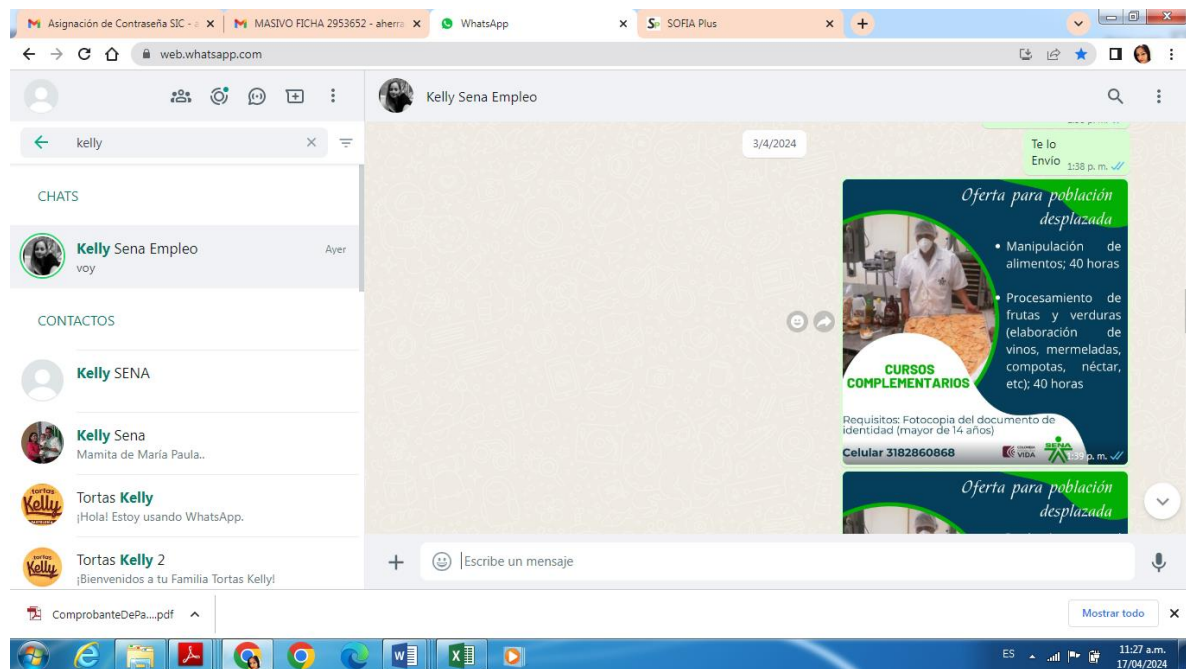
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
	Código y versión del Programa				96151542 Versión 1					
7	Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				N/A					
8	Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				N/A					
9	Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica				ALEJANDRA HERRAN SALAS					
10										
11										
12	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 TIPIFICA	
13						HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN
14	N/A	N/A		Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.	Elaborar un producto lacteo aplicando formulacion requerida	19	1	Elaboracion de un producto lacteo aplicando las BPM	cocina- restaurante escolar dotada. Aula	productos desinfectantes y para el lavado de equipos, materias
	N/A	N/A		Envasar derivados lácteos concentrados de	Aplicar métodos de conservación según	11	1	Elaboracion de un producto lacteo aplicando las BPM	cocina- restaurante	productos desinfectantes y

LISTO PLANEACION INSTRUCTIVO

ES 06:03 p.m. 17/04/2024



Obligación 4





Obligación 5

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN POBLACION DESPLAZADA						
COPIA NO CONTROLADA		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>				
		CODIGO DE FICHA: <u>2957702</u>				
		NOMBRE DEL INSTRUCTOR: <u>Alfonso Herrera</u>				
No.	NOMBRE	CELULAR	FECHA: 4/04/2024	FECHA: 06/04/2024	FECHA: 11/04/2024	FECHA: 13/04/2024
1	CINDY GALVIS DUARTE					
2	DUBEIMAR MEJA PARADA	3138711303	Dubeimar Meja	Dubeimar Meja	Dubeimar Meja	Dubeimar Meja
3	ERIC ARMANDO CARVAJAL PEÑA	321603110	ERIC Armando Carvajal	ERIC Armando Carvajal	ERIC Armando Carvajal	ERIC Armando Carvajal
4	EVELIN TATIANA MARQUEZ CASTRO	32556249	Evelin Tatiana Marquez	Evelin Tatiana Marquez	Evelin Tatiana Marquez	Evelin Tatiana Marquez
5	GABRIEL MAURICIO GABANZO PEREZ		Gabriel Mauricio Gabanzo	Gabriel Mauricio Gabanzo	Gabriel Mauricio Gabanzo	Gabriel Mauricio Gabanzo
6	GRACIELA YESA	91672603	Graciela U.	Graciela U.	Graciela U.	Graciela U.
7	HUBER ALONSO CHONA AMAYA		Huber Alonso Chona	Huber Alonso Chona	Huber Alonso Chona	Huber Alonso Chona
8	JESSICA PAOLA OROZCO SANCHEZ	304115631	Jessica Orozco	Jessica Orozco	Jessica Orozco	Jessica Orozco
9	JUAN DAVID GALLARDO CHINCHILLA		Juan David Gallardo	Juan David Gallardo	Juan David Gallardo	Juan David Gallardo
10	JULIAN HERNANDO VERGARA MORALES		Julian Hernando Vergara	Julian Hernando Vergara	Julian Hernando Vergara	Julian Hernando Vergara
11	KAREN BRIGITH JACOME CONTRERAS		Karen Brigith Jacome	Karen Brigith Jacome	Karen Brigith Jacome	Karen Brigith Jacome
12	KAREN PAOLA MARTINEZ ACONCHA		Karen Paola Martinez	Karen Paola Martinez	Karen Paola Martinez	Karen Paola Martinez
13	LAURA CRISTINA BLANCO GARAVITO		Laura Cristina Blanco	Laura Cristina Blanco	Laura Cristina Blanco	Laura Cristina Blanco
14	LAURA IRENE LOPEZ RANGEL		Laura Irene Lopez	Laura Irene Lopez	Laura Irene Lopez	Laura Irene Lopez
15	LEIDIS MOLINA CARDENAS	310611033	Leidis Molina	Leidis Molina	Leidis Molina	Leidis Molina
16	LEYDI YULIANA RANGEL CASTRO	321603110	Leydi Yuliana Rangel	Leydi Yuliana Rangel	Leydi Yuliana Rangel	Leydi Yuliana Rangel
17	LINA VILA NAVARRO	31155718	Lina Vila	Lina Vila	Lina Vila	Lina Vila
18	LUZ DANERIS MOLINA CARDENAS	3113858208	Luz Daneris Molina	Luz Daneris Molina	Luz Daneris Molina	Luz Daneris Molina
19	MARIA CRISTINA CASTRO CAMPO	310591622	Maria Cristina Castro	Maria Cristina Castro	Maria Cristina Castro	Maria Cristina Castro
20	MARIA ISABEL PARRA PAREDES		Maria Isabel Parra	Maria Isabel Parra	Maria Isabel Parra	Maria Isabel Parra
21	MARTHA CECILIA PEREZ BARBOSA		Martha Cecilia Perez	Martha Cecilia Perez	Martha Cecilia Perez	Martha Cecilia Perez
22	MARTHA LUCELY PLATA DUARTE		Martha Lucely Plata	Martha Lucely Plata	Martha Lucely Plata	Martha Lucely Plata
23	OSCARIS GUERRA SALAS	31672414	Oscaris Guerra	Oscaris Guerra	Oscaris Guerra	Oscaris Guerra
24	SHEYLA GUERRERO MOLINA		Sheyla Guerrero	Sheyla Guerrero	Sheyla Guerrero	Sheyla Guerrero
25	WILMAN CAMARGO OLIVEROS		Wilman Camargo	Wilman Camargo	Wilman Camargo	Wilman Camargo
26	YARILSA QUINTERO QUINTERO	3014761629	Yarilsa Quintero	Yarilsa Quintero	Yarilsa Quintero	Yarilsa Quintero
27	YISETH CAROLINA MARTINEZ QUINTERO		Yiseth Carolina Martinez	Yiseth Carolina Martinez	Yiseth Carolina Martinez	Yiseth Carolina Martinez
28	MARTHA FAJARDO		Martha Fajardo	Martha Fajardo	Martha Fajardo	Martha Fajardo

ASISTENCIA FICHA 2953653 (Aguachica - higiene) - Excel															
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA															
Pegar Fuente Alineación Número Formato Dar formato Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar															
B2 DECDCY CADENA NIETO															
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
1	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DOCUMENTO	CELULAR	MUNICIPAL	DOCUMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3							
2	DEDY CADENA NIETO	1065882380	3187021885	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
3	DIANA BRILLYD PAEZ GARZON	1143132832	3207863874	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x	x	x							
4	ESTEFANY ARRIETA SANTOS	1002271375	3206922882	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x									
5	OSWALDO PEREZ SANCHEZ	77010629	3134644431	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x		x							
6	ZURELY TARAZONA ORTEGA	1065885507	3146732391	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x	x	x							
7	DIANA MARCELA GOMEZ PEREZ	1007903988	3156447603	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
8	OLGA MERCEDES ARRIETA TORRE	26766818	3106120450	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x	x								
9	ALEIDA PEREIRA ROCHA	45743667	3146834886	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
10	LUZ YOLANDA GARCIA BEDOYA	30349086	3103384996	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x	x	x							
11	ANGIE LORENA CHINCHILLA JAIME	1007668049	3028462991	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
12	MARI LUZ TORO CARRILLO	49663131	3152413818	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x									
13	NASLY DALIETH QUINTERO TORO	1007363338	3152413818	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x									
14	JENI BETH NORIEGA GOMEZ	1062878249	3242629673	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
15	MAYERLY LEON JACOME	49672161	3132318864	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
16	MARITZA VEGA	49660536	3229747227	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
17	DANNYA TORRES	1091679456	3237878726	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
18	JONATHAN BARRIOS	1082402518	3237878726	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
19	SORAIDA CONTRERAS	49663157	3152065132-31	AGUACHICA	FOTOCOPIA										
20	MARLENE RODRIGUEZ	49666880	3117181593	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x	x								
21	LUDIVIA RODRIGUEZ	49499063	3167075253	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x	x	x							
22	INDIA ROSA HERNANDEZ HERNAN	37170440	3138823983	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x									
23	ZENaida LOPEZ GOMEZ	49667793	3108979674	AGUACHICA	FOTOCOPIA		x								
24	NANDRA MILENA DUARTE NAVAR	1065903025	3226457183	AGUACHICA-VERB	FOTOCOPIA										
25	NUREIDA GARCIA LOZANO	49672031	3232862854	AGUACHICA	FOTOCOPIA	x									



Obligación 7

Reporte de Juicios Evaluativos - 2024-04-157210950.496 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

1	Reporte de Juicios de Evaluación					
2	Fecha del Reporte:	15/04/2024				
3	Ficha de Caracterización:	2953652				
4	Código:	96151542				
5	Versión:	1				
6	Denominación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.				
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION				
8	Fecha Inicio:	27/03/2024				
9	Fecha Fin:	17/04/2024				
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
11	Regional:	20 - REGIONAL CESAR				
12	Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL				
13	Tipo de Documento	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	TI	1012371067	DAREN SANTIAGO	RIOS QUINTERO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
15	TI	1012371067	DAREN SANTIAGO	RIOS QUINTERO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
16	TI	1012371067	DAREN SANTIAGO	RIOS QUINTERO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
17	TI	1049322107	JEMMA ESTHER	MIRANDA OSPINO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
18	TI	1049322107	JEMMA ESTHER	MIRANDA OSPINO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
						Resultado de Aprendizaje
						584624 - 0396151542_ELA
						SEGIN PARAMETROS EST
						584625 - 0296151542_ENV
						ACUERDO CON ESPECIFICA
						NORMATIVA
						584635 - 0486151542_ALS
						LOS PROCESOS DE ELABO
						DE ACUERDO CON FORMUL
						584637 - 0186151542_APL
						ESTABLECIMIENTOS, MAQL
						DERIVADOS LACTEOS CON
						584624 - 0396151542_ELA
						SEGIN PARAMETROS EST
						584625 - 0296151542_ENV

Obligación 11





Obligación 14





Obligación 16

MATERIALES DE FORMACION DESPLAZADOS 2024 - Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Modificar

C11 17 de Marzo al 17 de septiembre del 2024, SEIS (6) MESES

Plazo de ejecución: 17 de Marzo al 17 de septiembre del 2024, SEIS (6) MESES

Descripción de la Necesidad: Que el Centro Agroempresarial SENA - Regional Cesar con el objetivo de contribuir a la generación de empleos e ingresos para los colombianos mediante acciones de formación, emprendimiento e intermediación laboral ha decidido reorientar los esfuerzos institucionales en la atención integral de la población del país a través de dichos programas.

Bajo esta concepción, durante el proceso de formación de nuestros aprendices SENA con el fin de garantizar la formación integral de sus aprendices del área de Agroindustria en los programas que requieren dichos insumos, se requiere materias primas agroindustriales, que permitan el desarrollo del entrenamiento práctico de los aprendices en formación de los programas especiales del SENA - (Técnico en Panadería, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y Técnico en Cocina), buscando como resultado final en cada una de las formaciones impartidas, el montaje de proyectos de formación para las prácticas de los aprendices de los programas de desplazados, víctimas y ser emprendedor.

Esta adquisición se va a hacer por medio del suministro y colocación de los productos en el sitio de desarrollo de cada proyecto. Estos materiales se requieren de buena calidad, para lo cual las características organolépticas deben ser óptimas (color, olor, textura, sabor), la medida de peso debe ser exacta, productos bien embalados y empaquetados.

En consideración a lo anterior, la entidad considera oportuno contratar el suministro de materiales perecederos dirigidos a los diferentes programas de formación titulada que se adelantan, con el fin de garantizar la pertinencia y calidad de la formación profesional que el SENA lidera.

ITEM	CÓDIGOS UNSPSC	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	50151513	ACEITE DE GIRASOL Frasco por 1 litro Botella de vidrio o polipropileno específica para el producto rotulado y etiquetado.	Litro (Lt)	10
2	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN INTENSO Frasco por 1 litro. Botella de vidrio o polipropileno específica para el producto	Litro (Lt)	5
3	50171901	ACEITUNA RELLENA CON PIMIENTON Frasco por 250 gramos Frasco por 250 gramos Aceitunas verdes sin semilla rellenas	Unidad	8
6	51212007	AJO DE PRIMERA CLASE por kilo 1 kilogramo empacados en	Kilogramo (Kg)	10

Códigos UNSPSC Solicitudes 2024 Cantidades

Obligación 23

COM 20824 - ALEJANDRA HERRAN SALAS (1).pdf - Adobe Reader

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Herramientas Rellenar y firmar Comentario

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MH

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-4952

Fecha y Hora Generación Reporte: vier

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	20824	Fecha Solicitud	2024-04-11	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subun
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2024-04-12	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje
Transporte por Via	Terrestre	Area u Oficina	DESPLAZADOS			Tipo de trámite

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2924	Dependencia Solicitante	952010 CENTRO AGROEMI
Rubro Presupuestal de Viáticos		C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BVS - SERVICIO DE FORMACION PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº. Dias	Pemoda (Último día Comisión)	Porcentaje Pemoda	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario
ALEJANDRA HERRAN SALAS	CC: 1065876350	CONTRATISTA	Autorizada	2024-04-18	2024-04-18	CESAR / AGUACHICA	CESAR / PELAYA	0.5	No	50	0.5	4.485.545.00	252.390.00

Totales Solicitud de Comisión

OBJETO DE LA COMISIÓN

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA** Aguachica – Cesar 30/04/2024**PRESENTADO A:** SADY CASELLES OSORIO SUBDIRECTORA (E)**ORDEN DE VIAJE No:**
20824**FECHA DE INICIO:**
18/04/2024**FECHA DE FINALIZACION:**
18/04/2024**LUGAR A DONDE REALIZÓ
EL DESPLAZAMIENTO****REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**
Cesar/Centro Agroempresarial**OTRA : (ciudad)**
Pelaya, Cesar**OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:**

Impartir formación Programa Articulación

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Impartir formación profesional integral a los aprendices de la ficha 2953652, del curso complementario derivados lácteos concentrados en el municipio de Pelaya, Cesar.

RESULTADOS:

1. Se logró realizar actividades de formación profesional integral de manera presencial a los aprendices de la ficha 2953652 del municipio de Pelaya, Cesar

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registro Fotográfico

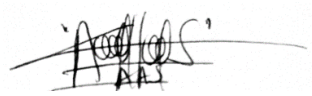
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Impartir formación profesional integral de manera presencial a los aprendices de la ficha 2953652 del curso complementario derivados lácteos concentrados en el municipio de Pelaya, Cesar.	Alejandra Herrán Salas	18/04/2024

CONCLUSIONES:

1. Se logró realizar actividades de formación profesional integral de manera presencial a los aprendices de la ficha 2953652 del curso complementario derivados lácteos concentrados en el municipio de Pelaya, Cesar.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
Alejandra Herrán Salas	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	Robinson Lobo Hernández	

ANEXOS





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. _____ DEL DÍA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2024										
OBJETIVO(S) <u>Elaboración de Planos de los Centrales 2953652</u>										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sharol Bon	1062901703				Aprendiz Integrado		3144807779		Sharol Bon
	Yasnith Busto					Aprendiz Integrado		3142136155		Yasnith Busto
	Daniela Carranza	7062709736				Aprendiz Integrado		3745738333		Daniela
	Juan Carlos	7002442900				Aprendiz Integrado		3751428096		Juan Carlos
	Jennyfer Miranda	7049322107				Aprendiz Integrado		3216264959		Jennyfer Miranda
	Emelín Baena	7062909013				Aprendiz Integrado		3126462363		Emelín Baena
	Adriana Ruc	7062908252				Aprendiz Integrado		3229131270		Adriana R.
	Jader Gomez					Aprendiz Integrado		3722340567		Jader G.
	Juan Jose Baena					Aprendiz Integrado				Juan Jose B.
	Fabian	1062908470				Aprendiz Integrado		3227105882		Fabian P.

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.

GP-F-007 V04

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEJANDRA HERRAN SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2953653 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

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 ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA 2953652 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
DE APRENDIZAJE: CONCENTRADOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 72,00

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: ALEJANDRA HERRAN SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL