PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Carreño 30 de junio de 2024

Señor
JOSE JHAIVER ANZOLA PERAZA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1. PCCNTR.5888188 CD-VCD-121-2024
Coordinador del grupo de Formación Profesional.
Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas.
SENA Regional Vichada Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia Puerto Carreño Vichada.

Referencia: No. CO1. PCCNTR.5888188 CD-VCD-121-2024

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de junio del año 2024.

WILSON GALEANO OROZCO, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 16.347.475** de Tuluá (V), en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de Coordinación Académica, 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 **VENTIUN MILLONES DOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($21.233.745).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago desde el 4 de junio de **CUATRO MILLONES NOVECIENTOS MIL NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.900.095)**. b) tres pagos mensuales correspondientes a los meses de julio, agosto y septiembre por un valor de CINCO **MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($5.444.550)** COP incluido IVA. Para tal efecto se cuenta con el CDP 3924 del 07 de febrero 2024, dependencia 953110.

Plazo: Tres (03) meses y 26 días, sin exceder la vigencia 2024

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales como instructor para el desarrollo de formación complementaria en el área de higiene y manipulación de alimentos para la población víctima del conflicto armado interno.

Obligaciones Especificas

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Cronograma de actividades según requerimientos Diseña técnicos	Hice envió del cronograma de actividades del curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos a la orientadora ocupacional del programa de víctimas, igualmente se realizó un cambio del cronograma de actividades debido a la solicitud de la comunidad de Cumaribo informando a la orientadora Se ejecutaron 3 cursos complementarios Higiene y manipulación de alimentos fichas 3016891-3028086-3028297.	**Evidencia 1** Pantallazo de los cronogramas y Pantallazo de los cronogramas y envío de los grupos que corresponde a cada ficha
2.	Elaborar y aplicar el proyecto de formación, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos.	Elabore las guías de aprendizaje de los complementarios de Higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a los documentos establecidos.	**Evidencia 2** Pantallazo de los documentos guías

3.	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofia (registro de asistencia, materiales de aprendizaje y acompañamiento.	Registre en el aplicativo Sena Sofia plus acciones de formación, se llevó el registro de asistencia	**Evidencia 3:** Lista de Asistencia
4.	Realizar los informes requeridos de programa con la oportunidad, calidad y pertinencia al líder regional y/o subdirector de Centro, y en los instrumentos.	No es requerido para este mes	**Evidencia 4:** N/A
5.	Impartir la orientación profesiona mediante procesos que involucren trabajo colaborativo, adecuado uso de TISCY respeto por la opinión del otro.	No aplica para el periodo	**Evidencia 5:** N/A
6.	Ser proactivo y motivar la participación de los aprendices en e proceso de formación, a fin de consolidar su aprendizaje mediante el esquema basado en formación por proyectos.	Seguí las instrucciones de la Orientadora de Víctimas y me reun con la secretaria de la gestora de Desarrollo de Cumaribo en donde se llevó a cabo la presentación de programa, se recopilo la base de datos de los postulantes al curso. Establecí un cronograma para realizar el primer encuentro con lo aprendices para la presentación del curso complementario. Así mismo se motivó a los aprendices a través de videos relacionados con la higiene y las normas colombianas existentes	**Evidencia 6:** Base de datos Pantallazo de la presentación y Registro Fotográfico.
7.	Participar de manera activa en la actividades y encuestas del centro de producción y GTH-075 V.06 transformación de la Orinoquia	En el municipio de Cumaribo no se llevaron a cabo actividades ni encuestas que representen al SENA Regional Vichada.	**Evidencia 7:** N/A

8.	Articular con el área de certificación por competencia lo aprendices vinculados al curso para su respectivo proceso	Se llevó a cabo el proceso de creación de ficha y de verificación de la apertura del curso en Sofía Plus	**Evidencia 8:** Pantallazo del Plataforma de Sofia Plus
9.	Realizar entrega de la información objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación de este al supervisor del contrato	Se está realizando la recopilación de evidencia de actividades en una carpeta magnética para la entrega a la terminación del contrato.	**Evidencia 9:** Pantallazo de la Carpeta Magnética
10.	Las demás asignadas dentro del marco del objeto contra actual	Se participo en la entrega de la casa de la mujer, donde se intervino y se dio a conocer los cursos complementarios que se van a ejecutar en el municipio de Cumaribo a través del programa de victimas	Evidencia10: Evidencias Fotográficas

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, los desplazamientos realizados y la certificación de afiliación de la nueva EPS. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites").

Evidencias en (17) folios

Cordialmente,

Firma

WILSON GALEANO OROZCO
C.C 16.347.475 de Tuluá (V) Contratista

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE JHAIVER ANZOLA PERAZA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1. PCCNTR.5888188 CD-VCD-121-2024
Coordinador del grupo de Formación Profesional.
Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativa

REGISTRO FOTOGRAFICO CORRESPONDIENTE AL MES DE JUNIO DEL 2024

Obligación 1: Cronograma de actividades según requerimientos Diseña técnicos.

Actividad: Hice envió del cronograma de actividades del curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos a la orientadora ocupacional del programa de víctimas, igualmente se realizó un cambio del cronograma de actividades debido a la solicitud de la comunidad de Cumaribo informando a la orientadora Se ejecutaron 3 cursos complementarios Higiene y manipulación de alimentos fichas 3016891-3028086-3028297.

Evidencia1: Pantallazo de los cronogramas y envío de los grupos que corresponde a cada ficha

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE FORMACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE CUMARIBO VICHADA EN EL MES DE JUNIO 2024
PROGRAMA 96151529

ITENS	ACTIVIDADES	SEMANA 1 GRUPO 1						SEMANA 2 GRUPO 2						SEMANA 3 GRUPO3						SEMANA 4 GRUPO 4					
		Lun	Mar	Mie	jue	vier	sab	Lun	Mar	Mie	jue	vier	sab	Lun	Mar	Mie	jue	vier	sab	Lun	Mar	Mie	jue	vier	sab
1	Aplicar practicas higienicas de proteccion relacionadas en la legislacion sanitaria de alimentos.						REFUERZO						REFUERZO						REFUERZO						REFUERZO
2	Realizar ajustes a practicas higienicas y medidas de proteccion con base en la legislacion sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.																								
3	Verificar el cumplimiento de las practicas higienicas y medidas de proteecion establecidas en le legislacion sanitaria																								
4	Planear recursos para identificacion de factores de contaminacion de alimentos y medidas preventivas segun legislacion sanitaria y normativa alimentaria																								

Inscripcion aprendices de Cumaribo

GRUPO 1 MANIPULACION.xls
413 KB

GRUPO UNO ESCANEADO.pdf
5 MB

2 archivos adjuntos (6 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Descargar todo

Buenas noches, te estoy enviando la inscripción y los documentos de identidad de los aprendices " grupo uno " higiene y manipulación de alimentos gracias

Wilson Galeano Orozco
Tecnólogo Agroindustrial
Universidad del Quindío

Complementaria grupo 3 Higiene y manipulacion de alimentos Cumaribo

GRUPO 3 MANIPULACION R...
405 KB

GRUPO TRES SENA .pdf
5 MB

2 archivos adjuntos (6 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Descargar todo

Buenos días

Wilson Galeano Orozco
Tecnólogo Agroindustrial
Universidad del Quindío

Inscripción a Sofia Plus

GRUPO DOS ESCANEADO.pdf
4 MB

Buenas noches hay te envío elgrupo dos ficha No.3028086

Wilson Galeano Orozco
Tecnólogo Agroindustrial
Universidad del Quindío

Obligación 2: Elaborar y aplicar el proyecto de formación, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos.

Actividad: Elabore las guías de aprendizaje de los complementarios de Higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a los documentos establecidos.

Evidencia 2: Pantallazo del documento guía

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 3016291-3028086-3028297

Código del Programa de Formación: 96151529

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- 29080102302 aplicar practicas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- 29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- 29080102304 verificar el cumplimiento de las practicas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
- 29080102301 planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en la línea tecnológica de higiene y Manipulación de Alimentos Gran parte del territorio colombiano, cuenta con una vocación y potencial productivo alimentario y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

Esta formación complementaria permite apropiar técnicas en Higiene y Manipulación de alimentos con el objeto de optimizar la calidad de los productos obtenidos; se ha diseñado para ser ofertado en la modalidad presencial por cuanto se requiere permanente práctica. Esta acción de formación y transformación se ha diseñado con parámetros de calidad, cimentado en las normas de higiene establecidas en la legislación sanitaria y normativa alimentaria.

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión Inicial

Para dar inicio a un ambiente placentero y libre de distracciones y distractores se realizará una reflexión diaria, se proyecta un video, una lectura, o un relato de experiencias vividas, o una actividad de romper-hielo para lograr la conexión entre el aprendiz, instructor y temática.

Materiales: Video beam, diapositivas

Ambientes Requerido: sillas, mesas y aire

ACTIVIDAD 1. Conversatorio

Para abordar la temática desde los pre-saberes, de manera individual los aprendices deberán recordar una vivencia personal, donde hayan realizado un producto determinar sus características, así su resultado. Establecer tipo de materiales o según características del producto.

Una vez escrita la reflexión, pueden comenzar a explicársela a sus compañeros, de esta manera damos inicio a las actividades.

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

El instructor realiza una presentación personal y a la vez los aprendices hacen una presentación personal y dirán cual es su proyecto de vida. El instructor hace un chequeo sobre los conocimientos

Obligación 3: Realizar el registro de las acciones formativas en Sofia (registro de asistencia, materiales de

aprendizaje y acompañamiento.

Actividad: Registre en el aplicativo Sena Sofia plus acciones de formación, se llevó el registro de asistencia

Evidencia3: Lista de Asistencia



SENA REGIONAL VICHADA
CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA

HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTGOS — Ficha: 961529 — Formacion del 10 al 16 del Mes de Junio Año 2024

APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE — 48 HORAS — Ciudad y Fecha de Elaboración: CUMARIBO, :_____ al ____ del año 2024

INSTRUCTOR: WILSON GALEANO OROZCO

TIPO DE IDEN.	No. IDENTIF.	NOMBRE APRENDIZ	CODIGO FICHA:	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
CC	1115443611	Fabio E Martinez	3016891						
CC	23469214	Isdali Murcia	3016891						
CC	1122773809	Bfanca L. Giraldo	3016891						
CC	40326636	Yasmin D Esquivel	3016891						
CC	85062161	Oscar M. Salazar	3016891						
CC	40418045	Consuelo Becerra	3016891						
CC	1162278018	Luz I Carivan	3016891						
CC	1192894128	Yudy D. Caitan	3016891						
CC	1006860339	Maria A Cardona	3016891						
CC	31031701	Blanca G. Pinilla	3016891						
CC	1124993268	Maria I Agudelo	3016891						
CC	1124992485	Nancy C. Chipiaje	3016891						
CC	52499296	Ana V. Espinosa	3016891						
CC	1124998149	Maira E Perez	3016891						
CC	33480512	Vilma Yanape	3016891						
CC	1054603854	Jose E Velasco	3016891						
CC	1085001216	Dorner J Rivera	3016891						
CC	1124990591	Juan A Caitan	3016891						
CC	1121005611	Edith M Duran	3016891						
CC	1124990530	Deyse Johana Ramos	3016891						
CC	1006911169	Amanda Diaz	3016891						
CC	1125004147	Claudia Sanchez	3016891						
CC	1125002530	Johan Portillo Urrego	3016891						

FIRMA INSTRUCTOR: _____

CENTRO DE PRODUCCION Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA

HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTGOS — Ficha: 961529 — Formacion del 10 al 16 del Mes de Junio Año 2024

APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE — 48 HORAS — Ciudad y Fecha de Elaboración: CUMARIBO, :_____ al ____ del año 2024

INSTRUCTOR: WILSON GALEANO OROZCO

TIPO DE IDEN.	No. IDENTIF.	NOMBRE APRENDIZ	CODIGO FICHA:	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
CC	1124989422	Mariadel C Muñoz	3016891		Grupo 12	Grupo 12	Grupo 12	Grupo 12	
CC	32976094	Angela H. Echavarria	3016891						
CC	1124997587	Yohana C Benavidez	3016891						
CC	20644957	Dora L. Urrego	3016891						
CC	1192819133	Yandri Silva	3016891						
CC	40258456	Rosalba Olaloro	3016891						
CC	1124999815	Flor D Mayorga	3016891						
CC	30216011	Miryan Naranjo	3016891						
CC	40394648	Vinya Cruz	3016891						
CC	52725245	Floripes Romero	3016891						
CC	1192894128	Saida G. Caitan	3016891						
CC	30216024	Carmenza Chamorro	3016891						
CC	1124999930	Marilin Saenz	3016891						

Obligación 4: Realizar los informes requeridos del programa con la oportunidad, calidad y pertinencia al líder regional y/o subdirector de Centro, y en los instrumentos.

Actividad: No es requerido para este mes

Evidencia4: N/A

Obligación 5: Impartir la orientación profesional mediante procesos que involucren trabajo colaborativo, adecuado uso de TISCY respeto por la opinión del otro.

Actividad: No aplica para el periodo

Evidencia5: N/A

Obligación 6: Ser proactivo y motivar la participación de los aprendices en el proceso de formación, a fin de consolidar su aprendizaje mediante el esquema basado en formación por proyectos.

Actividad: Seguí las instrucciones de la Orientadora de Víctimas y me reuní con la secretaria de la gestora de Desarrollo de Cumaribo en donde se llevó a cabo la presentación del programa, se recopilo la base de datos de los postulantes al curso.

Establecí un cronograma para realizar el primer encuentro con los aprendices para la presentación del curso complementario. Así mismo se motivó a los aprendices a través de videos relacionados con la higiene y las normas colombianas existentes

Evidencia6: Base de datos, Pantallazo de la presentación y Registro Fotográfico

	NOMBRE COMPLETO	GENERO	CEDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO
1	Niyiret Ibagon Bonilla		1006952649	3118536043	niyiribagbon8@gmail.com
2	MARLLYN JULIHETH ROMERO ESCANDON		1121848879	3502799080	julihethsamiramartinezromero@gmail.com
3	DEIVIS EDUARDO PONARE CHIPIAJE		1125000782	3239922313	depochy2003@gmail.com
4	YUDI DISNEY GAITÁN SALCEDO		1192894127	3185661040	gaitansalcedoyudidisney@gmail.com
5	Sandra yaneth Chipiaje sanchez		1124990639	3004314326	SandraSanchez@gmail.com
6	Dilcia londoño Salcedo		1006950317	3138012662	dilciasalcedo@gmail.com
7	Marcela Salcedo chapiaje		40250373	3103487520	maricel adalcedo@gmail.com
8	Nidia Fernanda Perez León		1006557258	3132236441	ferprz.1708@gmail.com
9	Josefa yanavé		21249636	3117267952	Julianayanave45@gmail.com
10	Nancy Yudy Rodríguez Mancipe		1124994792	3213949045	yudirodriguez656@gmail.com
11	María Marleny montaña gaitan		1124993270	3203588211	Marlenymontana50@gcom
12	María Angélica Cardona Pinilla		1006860739	3133268984	mariacarpinilla@gmail.com
13	Blanca Gladis Pinilla Bustos		31031701	3232297723	blancagpinilla@gmail.com
14	Velasco Sánchez José eider		1059603834	3146409613	velascojoseeider23@gmail.com
15	Gaitán chipiaje Juan Antonio		1124990571	3234656826	Juanantoniogaitanchipiaje521@gmail.com
16	Claudia Alvarez Grajales		1121891521	3144472697	claudia_yurani@hotmail.es
17	Vilma Mancipe Pérez		33480512	3213416660	vilmamancipe@gmail.com
18	Diego Elian Benítez Riveros		1124998012	3142720745	db1564352@gmail.com





	nombre completo	GENERO	cedula	telefono	correo electronico
1	Andrea katerine macabare martinez	F	1006951824	3232322601	andreakaterinmacabare@gmail.com
2	Yeferson Duvan Perez Alarcon	M	1005130418	3233993150	Ypa0502@gmail.com
3	Igdali Murcia Buitrago	F	23444214	3232523287	igdali2917@gmail.com
4	Rosalba Otalora Mancipe	F	40250456	3222910121	rosalbaotaloramancipe@gmail.com
5	Yandri johana silva pulido	F	1192819133	3014539331	Silvapulidoyadoyjohana@gmail.com
6	Mariadel carmen Muñoz Giraldo	F	1124989422	3506711965	Correo.menchita2312@gmail.com
7	Leonardo FABIO Ortega Sarmiento	M	1043004488	3215339109	Lo693315@gmail.con
8	Nilsida Gómez Bonilla	F	1006951500	3248094884	santybonilomejor@gmail.com
9	Erika Zulay Rojas Melo	F	1125000917	3144613251	errikarojitas@gmail.com
10	Natalia Londoño Giraldo	F	1121934083	3103100550	natalongi13@gmail.com
11	amelia chipiaje chipiaje	F	30217526	3108165428	asomukalia@gmai.com
12	maria chipiaje fuentes	F	40439799	3108165428	asomukalia@gmai.com
13	nancy carolina chipiaje fuentes	F	1124992958	3108475027	asomukalia@gmai.com
14	maria martha chipiaje chipiaje	F	42505070	3108475027	asomukalia@gmai.com
15	lida marcela bonilla galindo	F	1124990834	3108165428	asomukalia@gmai.com
16	yesica paola garcia sosa	F	1151451026	3108165428	asomukalia@gmai.com
17	flor enith gaitan chipiaje	F	1192894046	3209730708	asomukalia@gmai.com
18	argenis romero joya	F	52414355	3123538164	asomukalia@gmai.com
19	flor deyanira mayorga romero	F	1124997815	3125876941	asomukalia@gmai.com
20	miryam naranjo gaitan	F	30216011	3108165428	asomukalia@gmai.com
21	alicia lozano fuentes	F	21249573	3108165428	asomukalia@gmai.com
22	ana victoria espinosa pinilla	F	52479296	3132513977	asomukalia@gmai.com
23	dora ines garzon barragan	F	40365190	3132513977	asomukalia@gmai.com
24	ninza cruz	F	40394648	3202429204	asomukalia@gmai.com
25	maria ines agudelo cariban	F	1124993268	3108165428	asomukalia@gmai.com
26	floripes romero joya	F	52725245	3108165428	asomukalia@gmai.com
27	saida yisela gaitan salcedo	F	1192894128	3108165428	asomukalia@gmai.com
28	luz imelda cariban gaitan	F	1192773018	3006857348	luzcarivan17@gmail.com
29	Deisy Jhoana Romero Gaitán	F	3122857357	1124990570	deisyjhoanaromergaitan@gmail.com
30	Nombre Sonia Esperanza Moreno Dí	F	1124989405	3144432252	soniaesperanzamorenodiaz15@gmail.com
31	Arturo Acosta Gonzalez	M	18250533	3247011104	arturoacostagonzalez252@gmail.com
32	Noralba ponare Rodríguez	F	1125001439	3115927039	rodrigueznora1995@gmail.com
33	Blanca Lucila Giraldo chipiaje	F	1127383004	3155351829	lucilagiraldo18@gmail.com
34	Carmentea chamarrabi Gaitán	F	30216024	3138392041	chamarrabicarmen2@gmail.com
35	Marilín Vanesa Saenz Chamarrabi	F	1.124.989.930	3245103352	saenzmarilinvanesa@gmail.com
36	johan camilo pulido urrego	M	1125002530	3113844032	camilopulido43@gmail.com
37	Fabio Ernesto rojas Martinez	M	1.151.453.341	3.229.284.392	faerojasmartinez2025gmail.com
38	claudia patricia ibarra chamarravi	F	40333194	3143677500	claudiapatriciaibarra50@gmail.com
39	NILSA CHAMARRAVI GAITAN	F	40.393.206	314504032	claudiapatriciaibarra50@gmail.com
40	Angela María Echavarria ítez	F	32276096	3212234348	angelamariaechavarriabenitez@gmail.com
41	Edith Mayerly Durán Santana	F	1125005611	3235787405	edithmayerlyduransantana@gmail.com
42	Amanda Dí Romero	F	106951169	3213253265	amandaromero45@gmail.com
43	Marisela vivas rincón	F	35261728	3103137070	marisof_1219@hotmail.com
44	Dora lilia urrego bejarano	F	20644957	3118714159	dora.urrego2018@gmail.com
45	Maria rocio echavarria benitez	F	21743497	3143068695	Aguirreechavarriae@gmail.com

MANIPULACION DE ALIMENTOS






CURSO
BASICO DE
MANIPULACION
DE ALIMENTOS







Obligación 7: Participar de manera activa en las actividades y encuestas del centro de producción y GTH-075 V.06 transformación de la Orinoquia.

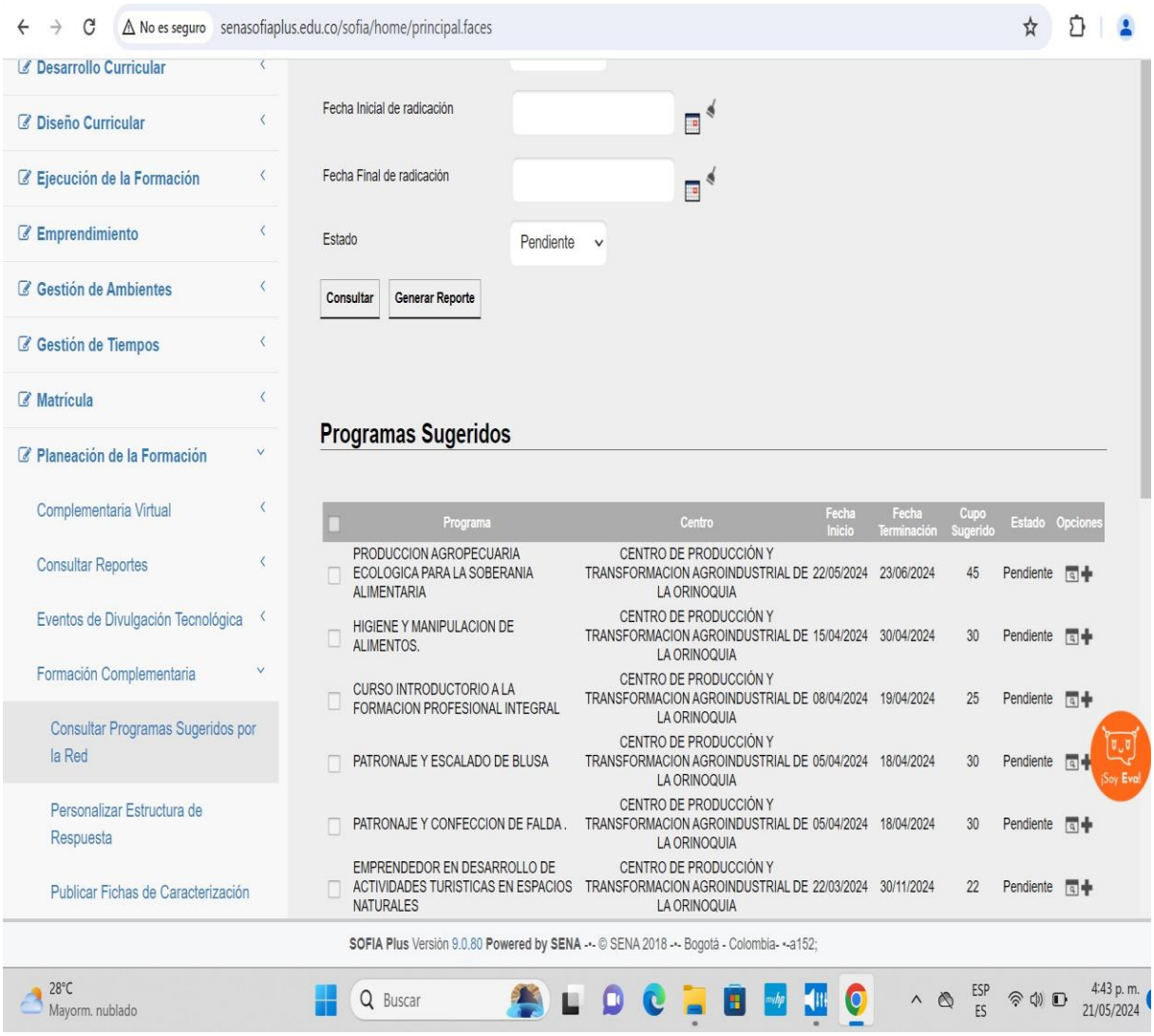
Actividad: En el municipio de Cumaribo no se llevaron a cabo actividades ni encuestas que representen al SENA Regional Vichada.

Evidencia7: N/A

Obligación 8: Articular con el área de certificación por competencia los aprendices vinculados al curso para su respectivo proceso.

Actividad: Se llevó a cabo el proceso de creación de ficha y de verificación de la apertura del curso en Sofía Plus

Evidencia8: Pantallazo del comunicado de la Plataforma de Sofia Plus



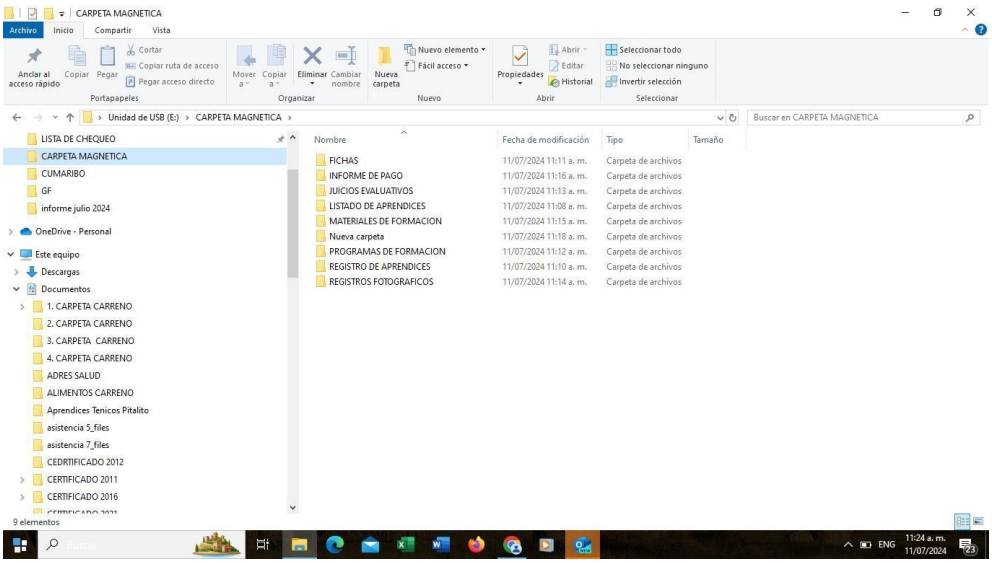
Obligación 9: Realizar entrega de la información objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación de este al supervisor del contrato.

Actividad: Se está realizando la recopilación de evidencia de actividades en una carpeta magnética para la entrega a la terminación del contrato.

Evidencia 9: Pantallazo de la



Carpeta



Obligación 10: Las demás asignadas dentro del marco del objeto contra actual

Actividad: Se participo en la entrega de la casa de la mujer, donde se intervino y se dio a conocer los cursos complementarios que se van a ejecutar en el municipio de Cumaribo a través del programa de victimas

Evidencia10: Evidencias Fotográficas

