PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Agosto del 2024

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010905
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 6010905 del 2024

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1098716986 de Bucaramanga-Santander, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa campeSENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS VEINTICUATRO MIL TRECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($35.724.360). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) OCHO (08) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno.

ADICION: Las partes convienen adicionar el valor delcontrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de ($6.400.615) en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO VEINTICUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($42.124.975). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 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 PESOS M/CTE

($4.465.545) y c) UN (01) pago por los 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA PESOS (1.935.070) cada uno.

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor campeSENA en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación campeSENA **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Horas: 48** **FICHA:3046362** **FECHA INICIO: 22/07/2024** **FECHA FINAL: 16/08/2024** **AGUACHICA** **FICHA:3046363** **FECHA INICIO: 23/07/2024** **FECHA FINAL: 15/08/2024** **AGUACHICA** **FICHA:3046291** **FECHA INICIO: 18/07/2024** **FECHA FINAL: 13/08/2024**	Evidencias soportadas el el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico

		AGUACHICA **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según	

		requisitos normativos y protocolos de seguridad. 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 **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS** **Horas: 48** **FICHA:3046288** **FECHA INICIO: 20/07/2024** **FECHA FINAL: 16/08/2024** **GAMARRA** **COMPETENCIA:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **RESULTADOS** COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	

		CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, planes de trabajo, como así mismo, material de apoyo y desarrollar medios didácticos para el desarrollo de la formación	Evidencias soportadas el el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Listados de asistencia y evidencia fotográfica. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico

4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados	Evidencias fotográficas Ver anexo fotografico
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar el control de asistencias en formato no controlado de los programas de formación asignadas **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS**	Lista de asistencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotográfico
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar a los aprendices en el aplicativo Sofía plus de formación complementaria **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Plataforma Sofía Plus Ver capture de pantalla

		PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se emitieron juicios evaluativos de los programas de formación **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS**	Plataforma Sofía Plus Ver capture de pantalla
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje, emitir juicios evaluativos	Aplicativo Sofía plus Ver capture de pantalla
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás	Se participó en la reunión convocada por el coordinador Académico del centro	Evidencias fotográficas Ver anexo fotográfico

	instancias institucionales que lo requieran.	Agroempresarial y la líder del programa para tratar temas de las obligaciones contractuales (Ejecución de la formación, informe contractual, viáticos, portafolio, solicitudes)	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Me desplace al municipio de Gamarra con el fin de impartir formación en el **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS** FICHA: 3046288	Evidencias fotográficas Ver anexo fotográfico
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, firmada por el contratista, adjuntar el formato de ejecución FPI, y demás soportes para legalización del pago del mes de Agosto	Presentar documentos requeridos soportados en el Secop II
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%2

		correspondiente al mes de Agosto	0PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográfica Ver anexo fotografico
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el centro	Se realiza divulgación de los cursos complementarios y/o titulada ofertados por el centro agro empresarial correspondiente al mes de Agosto del año 2024	Redes sociales Ver anexo fotografico
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Agosto con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Videos tutoriales Ver anexo fotografico
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Mantener organizado con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación CampeSENA	Evidencias fotográficas Ver anexo fotografico
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se presentó las legalizaciones de las comisiones 88924-98624-101424-107424, correspondiente del mes de julio hasta el 03 de agosto Se presentó las agendas de desplazamiento correspondiente al mes de agosto	Legalizaciones firmadas adjuntas en GF Agenda enviada de manera digital al correo asignado Ver capture de pantalla
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en Secop II
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo	Adjunte certificado de la norma de competencia laboral ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON	Certificado adjunto Ver capture de pantalla

	máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD	

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.	88924	GAMARRA	22/07/2024	22/07/2024
2.	88924	AGUACHICA	23/07/2024	23/07/2024
3.	98624	AGUACHICA	25/07/2024	25/07/2024
4.	98624	GAMARRA	26/07/2024	26/07/2024
5.	98624	AGUACHICA	27/07/2024	27/07/2024
6.	101424	GAMARRA	29/07/2024	29/07/2024
7.	101424	AGUACHICA	30/07/2024	30/07/2024
8.	107424	AGUACHICA	01/08/2024	01/08/2024
9.	107424	GAMARRA	02/08/2024	02/08/2024
10.	107424	AGUACHICA	03/08/2024	03/08/2024

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.2330855337 expedido por ASOPAGOS correspondiente al mes de Julio del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (16) folios

Cordialmente,

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON
Contratista
C.C. No. 1098716986 de Bucaramanga-Santander
Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010905
Coordinador Académico

EVIDENCIAS MES AGOSTO

OBLIGACION 1: Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.
PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA:3046362

FECHA INICIO: 22/07/2024
FECHA FINAL: 16/08/2024
AGUACHICA





PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA:3046363
FECHA INICIO: 23/07/2024
FECHA FINAL: 15/08/2024
AGUACHICA





PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA:3046291
FECHA INICIO: 18/07/2024
FECHA FINAL: 13/08/2024
AGUACHICA





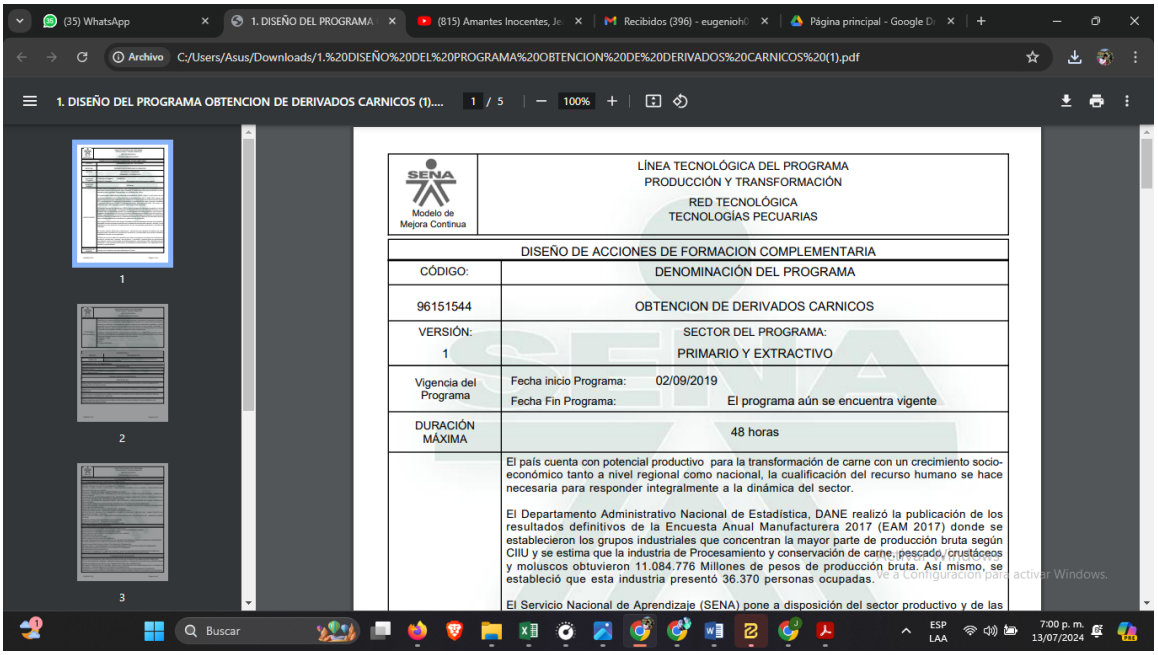
PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

FICHA:3046288
FECHA INICIO: 20/07/2024
FECHA FINAL: 16/08/2024
GAMARRA





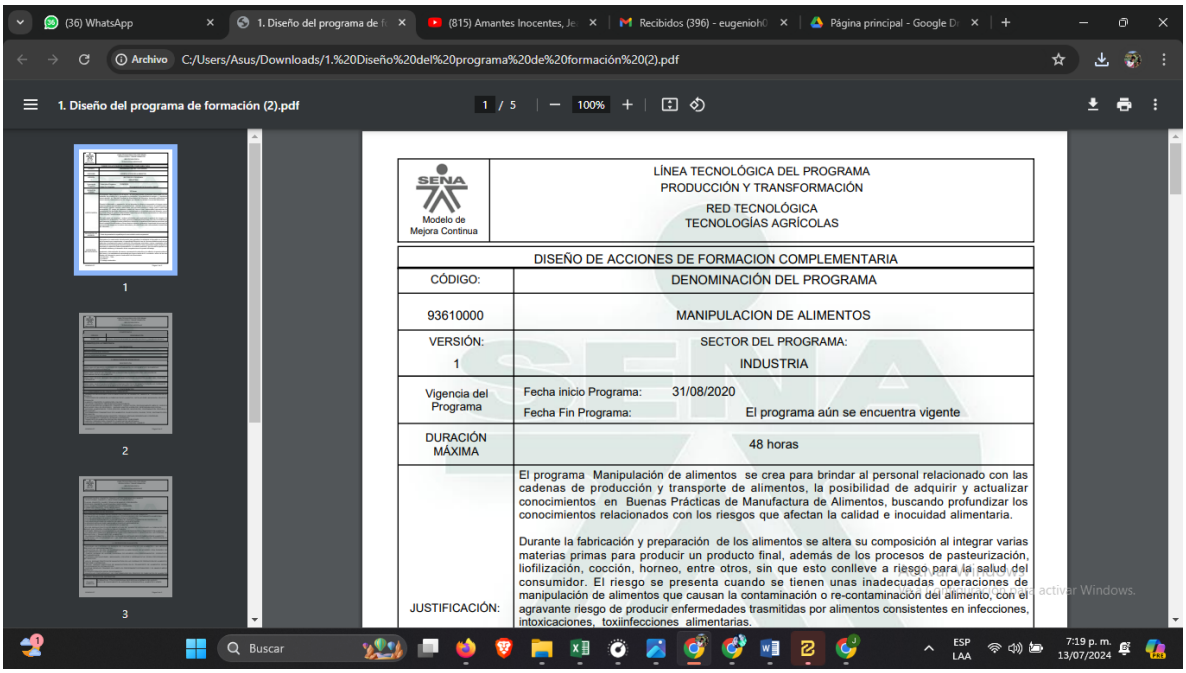
OBLIGACION 2: Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato



	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS PECUARIAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151544	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 02/09/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
	El país cuenta con potencial productivo para la transformación de carne con un crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, la cualificación del recurso humano se hace necesaria para responder integralmente a la dinámica del sector. El Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE realizó la publicación de los resultados definitivos de la Encuesta Anual Manufacturera 2017 (EAM 2017) donde se establecieron los grupos industriales que concentran la mayor parte de producción bruta según CIIU y se estima que la industria de Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos obtuvieron 11.084.776 Millones de pesos de producción bruta. Así mismo, se estableció que esta industria presentó 36.370 personas ocupadas. El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone a disposición del sector productivo y de las



	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610000	MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/08/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias.

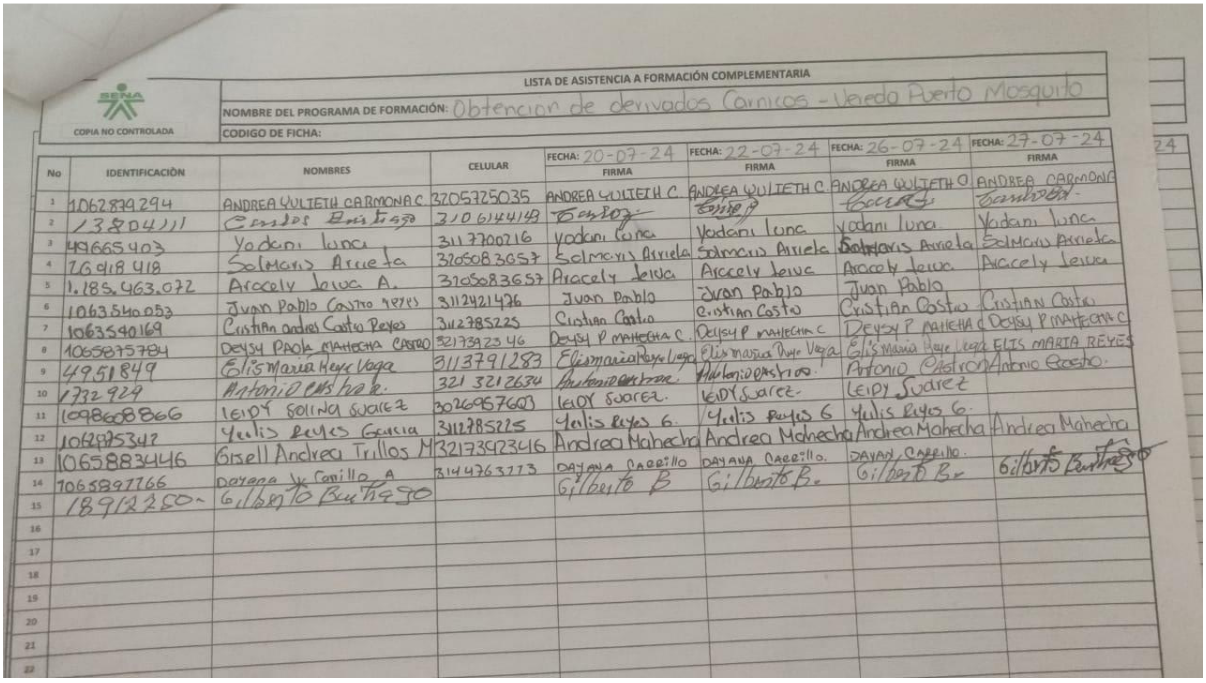
OBLIGACION: 3- Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.



OBLIGACION 4: Participar en el proceso de inducción de los aprendices.



OBLIGACION: 6 Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación



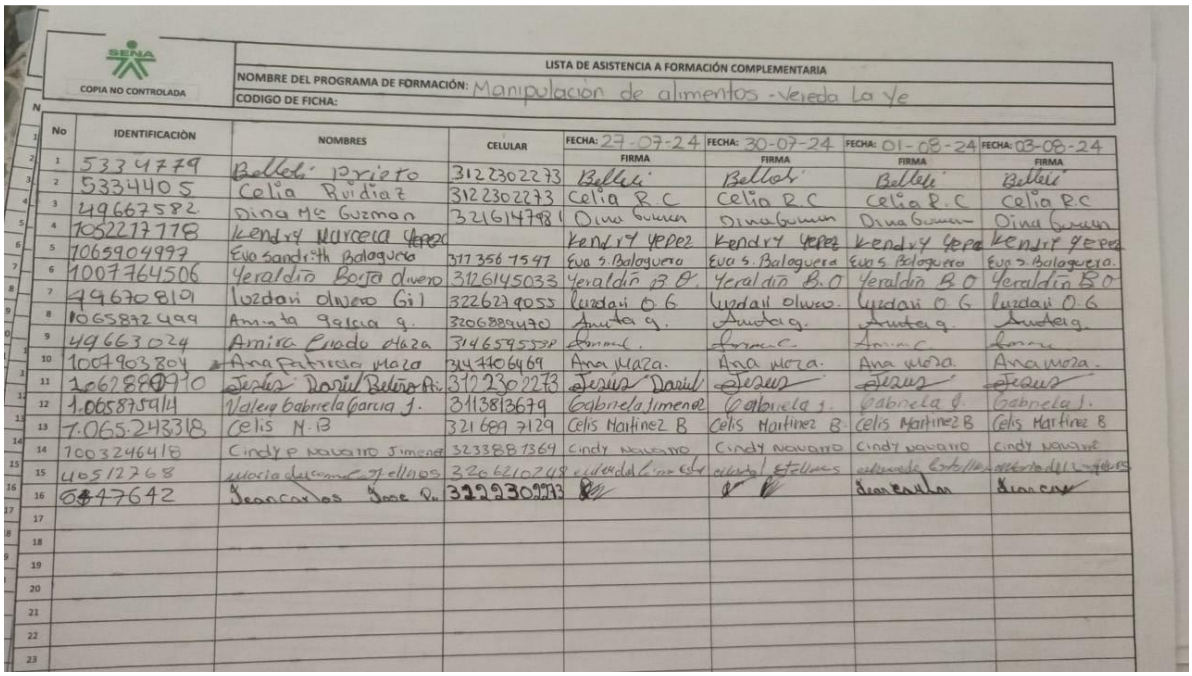
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Obtencion de derivados Carnicos - Vereda Puerto Mosquito

CODIGO DE FICHA:

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 20-07-24 FIRMA	FECHA: 22-07-24 FIRMA	FECHA: 26-07-24 FIRMA	FECHA: 27-07-24 FIRMA
1	1062879294	ANDREA YULIETH CARMONA C	3205725035	ANDREA YULIETH C.	ANDREA YULIETH C.	ANDREA YULIETH C.	ANDREA CARMONA
2	1382041	Cristian Eustaquio	3106144149			Yodani Luna	Yodani Luna
3	49665403	Yodani Luna	3117700216	Yodani Luna	Yodani Luna	Salmaris Arrieta	Salmaris Arrieta
4	76418418	Salmaris Arrieta	3105083657	Salmaris Arrieta	Salmaris Arrieta	Arcely Leiva	Arcely Leiva
5	1.185.463.072	Arcely Leiva A.	3105083657	Arcely Leiva	Arcely Leiva	Juan Pablo	
6	1063540053	Juan Pablo Castro Reyes	3112421476	Juan Pablo	Juan Pablo	Cristian Castro	Cristian Castro
7	1063540169	Cristian andres Castro Reyes	3112785225	Cristian Castro	Cristian Castro	Deysy P Mahecha C	Deysy P Mahecha C
8	1065875784	Deysy Paola Mahecha Castro	3217392346	Deysy P Mahecha C.	Deysy P Mahecha C	Elis Maria Reyes Vega	Elis Maria Reyes Vega ELIS MARIA REYES
9	4951849	Elis Maria Reyes Vega	3113791283	Elis maria Reyes Vega	Elis maria Reyes Vega	Antonio Castro	Antonio Castro
10	1732924	Antonio Castro	321 3212634	Antonio Castro	Antonio Castro	LEIDY Suarez	
11	1098608866	LEIDY SOLINA SUAREZ	3026957603	LEIDY SUAREZ	LEIDY Suarez	Yulis Reyes G	Yulis Reyes G
12	1062875342	Yulis Reyes Garcia	3112785225	Yulis Reyes G.	Yulis Reyes G	Andrea Mahecha	Andrea Mahecha
13	1065883446	Gisell Andrea Trillos M	3217392346	Andrea Mahecha	Andrea Mahecha	DAYANA CARRILLO	
14	1065897766	Dayana Yc Carrillo A	3144763773	DAYANA CARRILLO	DAYANA CARRILLO.	Gilberto B	Gilberto Bustos
15	1891250	Gilberto Bustos		Gilberto B	Gilberto B		



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

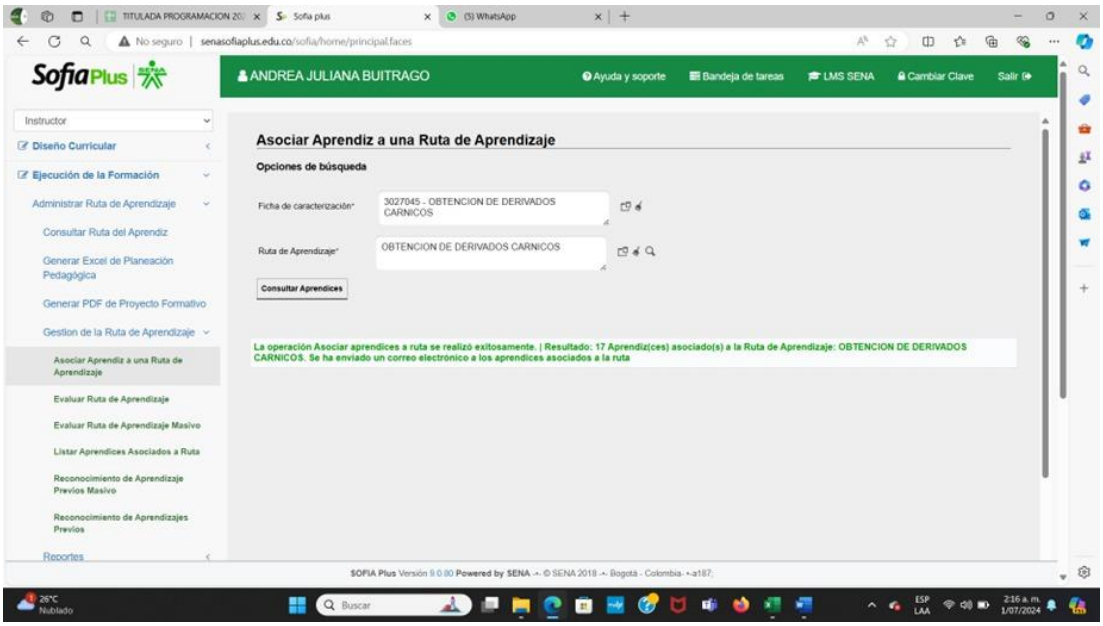
COPIA NO CONTROLADA

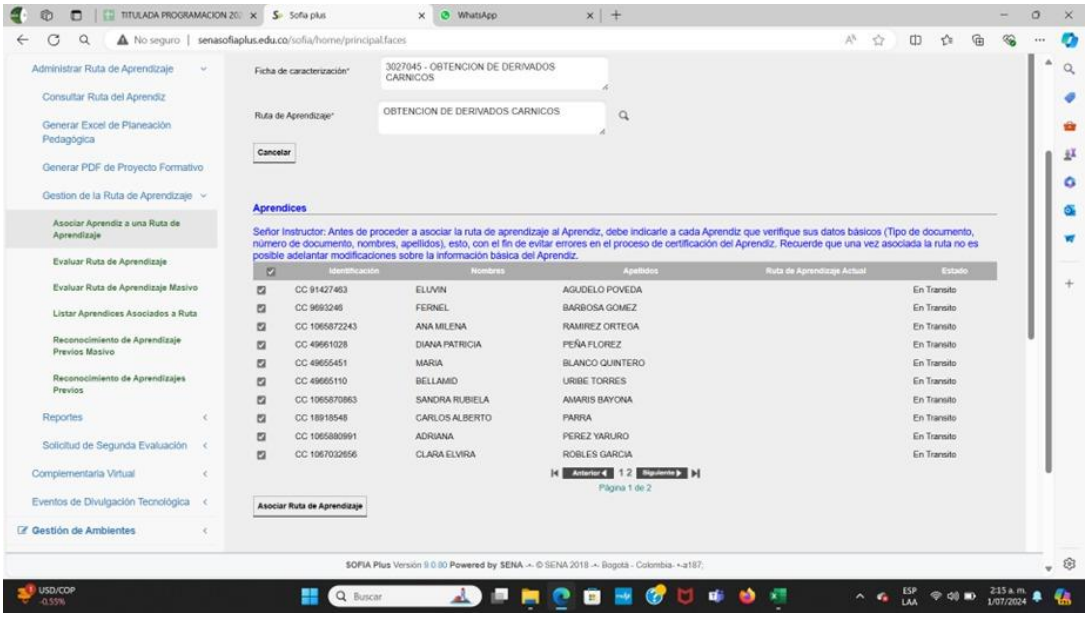
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulacion de alimentos - Vereda La Ye

CODIGO DE FICHA:

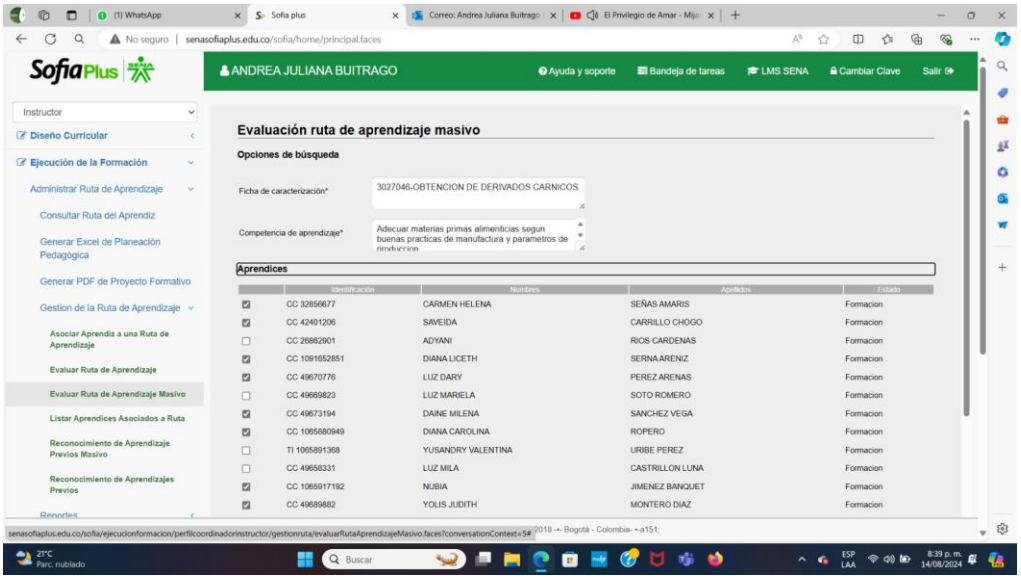
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 27-07-24 FIRMA	FECHA: 30-07-24 FIRMA	FECHA: 01-08-24 FIRMA	FECHA: 03-08-24 FIRMA
1	5334779	Belkis Prieto	3122302273	Belkis	Belkis	Belkis	Belkis
2	5334405	Celia Ruidiaz	3122302273	Celia R C	Celia R C	Celia R C	Celia R C
3	49667582	Dina Mc Guzman	3216147981	Dina Guzman	Dina Guzman	Dina Guzman	Dina Guzman
4	1052217778	Kendry Herrera Yepez		Kendry Yepez	Kendry Yepez	Kendry Yepez	Kendry Yepez
5	1065904997	Eva Sandrith Bologuera	317 356 7547	Eva S. Bologuera	Eva S. Bologuera	Eva S. Bologuera	Eva S. Bologuera.
6	1007764506	Yeraldin Borja Olivero	3126145033	Yeraldin B.O	Yeraldin B.O	Yeraldin B.O	Yeraldin B.O
7	49670819	Luzdari olivero Gil	3226279053	Luzdari O.G	Luzdari olivero	Luzdari O.G	Luzdari O.G
8	1065872499	Amirta Garcia g.	3206889490	Amirta g.	Amirta g.	Amirta g.	Amirta g.
9	49663024	Amira Criado Meza	3146595332	Amira C.	Amira C.	Amira C.	Amira
10	1007903804	Ana Patricia Meza	3147706469	Ana Meza.	Ana Meza.	Ana Meza.	Ana Meza.
11	1062880970	Jesus Daniel Beltran A.	3122302273	Jesus Daniel	Jesus Daniel	Jesus	Jesus
12	1.065875914	Valeria Gabriela Garcia J.	3113813679	Gabriela Jimenez	Gabriela J.	Gabriela J.	Gabriela J.
13	1.065.243318	Celis M. B	321 699 7129	Celis Martinez B	Celis Martinez B	Celis Martinez B	Celis Martinez B
14	1003246418	Cindy P Navarro Jimenez	3233881369	Cindy Navarro	Cindy Navarro	Cindy Navarro	Cindy Navarro
15	49512768	Maria de los Angeles Olivos	3206210248	Maria de los Angeles Olivos	Maria de los Angeles Olivos	Maria de los Angeles Olivos	Maria de los Angeles Olivos
16	6847642	Jean Carlos Jose R.	3222302273			Jean Carlos	Jean Carlos

OBLIGACION 7: Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional

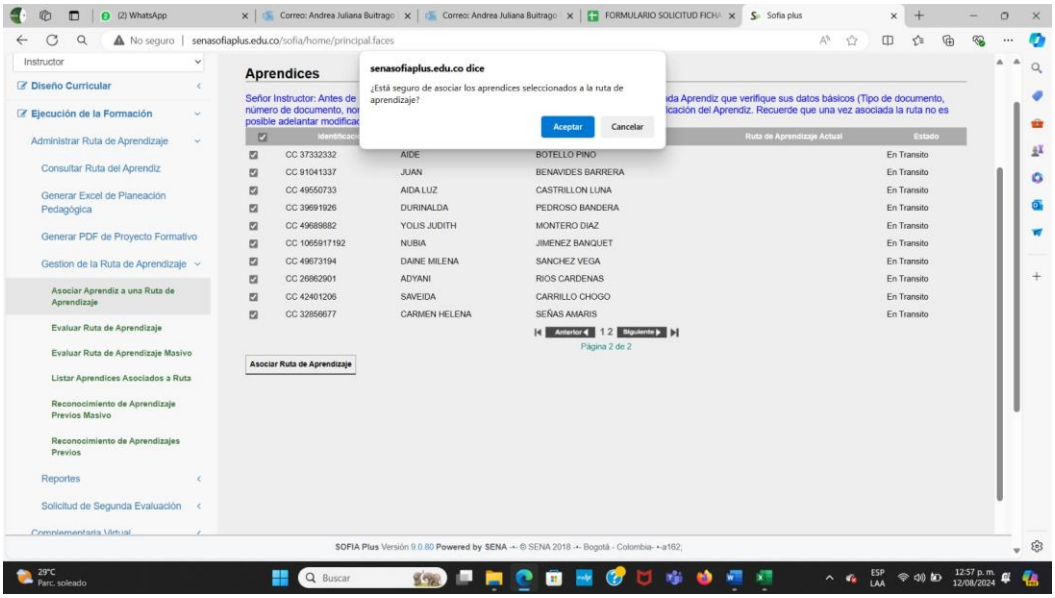




OBLIGACION 8: Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.



OBLIGACION 9: Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol



OBLIGACION 11: Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

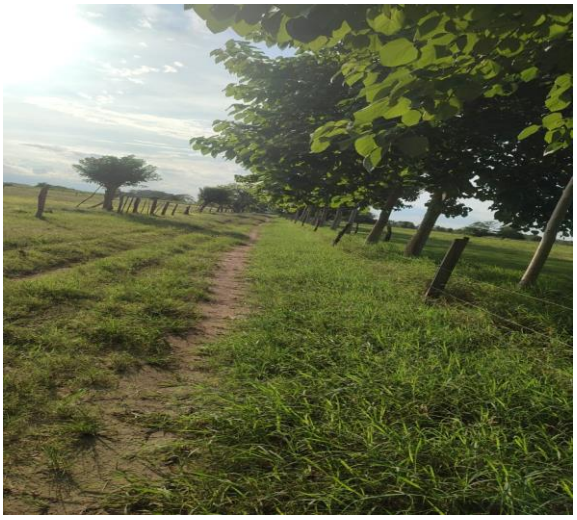




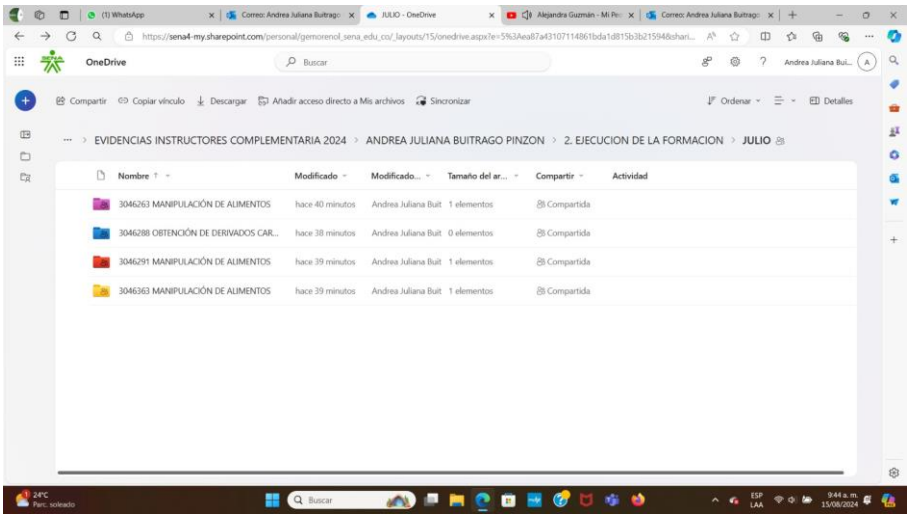
OBLIGACION 12: Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

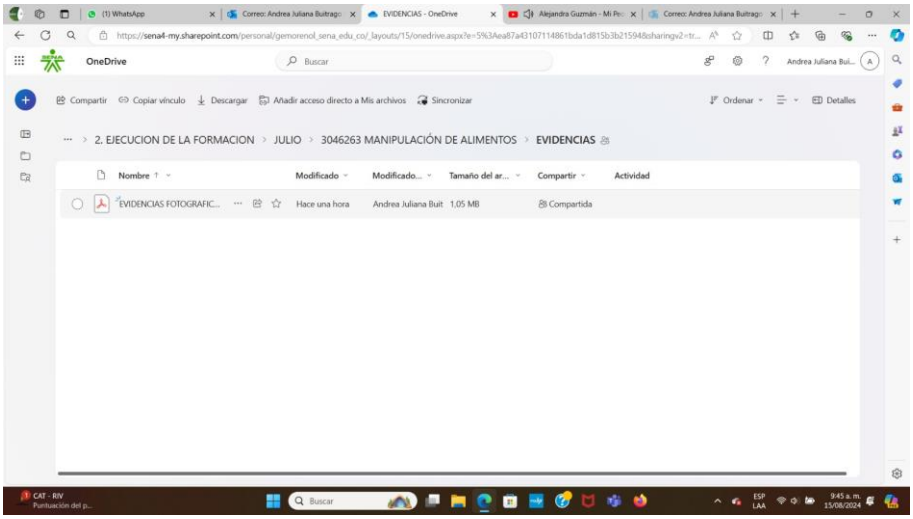
GAMARRA





OBLIGACION 14: Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.





OBLIGACION 15: Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado



OBLIGACION 19: Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro



OBLIGACION 23: Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares

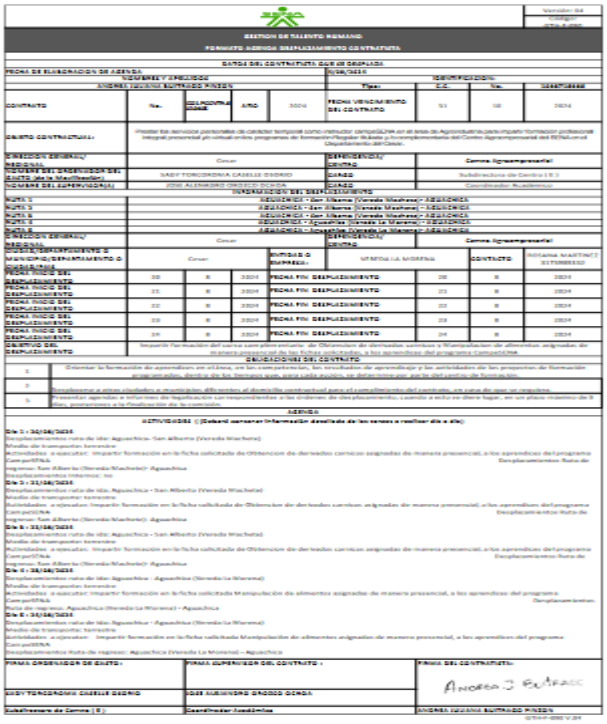


OBLIGACION 24: Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.





OBLIGACION 25:



GESTION DE TALENTO HUMANO
FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACION DE AGENDA					11/06/2024			
NOMBRES Y APELLIDOS						IDENTIFICACION		
ANDRES JULIANA BUITRAGO PINZON					Tipo:	C.C.	No.	1048718448
CONTRATO	No.	SELECCIONE CONS	AÑO:	2024	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	10	10	2024
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar los servicios personales de caracter temporal como instructor campo/LINK en el area de Agroindustria para impartir formacion profesional integral presencial y/o virtual en los programas de formación Regular titulada y complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.							
SUPERVISOR DIRECTO/ PERSONA:	Cesar				REGIONAL/ CENTRO	Cesar Agroempresarial		
NOMBRE DEL DIRECTOR DEL AREA de la Modalidad:	SADY TORCORONIA CASELLI OSORIO				CARGO	Subdirectora de Centro (E)		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A):	JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA				CARGO	Coordinador Academico		
UBICACION DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA 1	AGUACHICA - San Alberto (Vereda Machete) - AGUACHICA							
RUTA 2	AGUACHICA - San Alberto (Vereda Machete) - AGUACHICA							
RUTA 3	AGUACHICA - San Alberto (Vereda Machete) - AGUACHICA							
RUTA 4	AGUACHICA - Aguachica (Vereda La Morena) - AGUACHICA							
RUTA 5	AGUACHICA - Aguachica (Vereda La Morena) - AGUACHICA							
SUPERVISOR DIRECTO/ PERSONA:	Cesar				REGIONAL/ CENTRO	Cesar Agroempresarial		
MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O REGIONAL	Cesar				ENTIDAD O EMPRESA:	MENTALIA MORENA	CONTACTO	ADRIANA MARTINEZ 3170000533
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	20	6	2024		FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	28	6	2024
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	21	6	2024		FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	29	6	2024
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	22	6	2024		FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	30	6	2024
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	23	6	2024		FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	28	6	2024
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	24	6	2024		FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	24	6	2024
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formación del curso complementario de Obtención de derivados carnicos y Manipulacion de alimentos asignadas de manera presencial, a los aprendices del programa Campo/DNA							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Ofertar la formación de aprendices en ofidea, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de las propuestas de formación complementaria, dentro de los tiempos que para cada oferta se determinen por parte del centro de formación.
2	Desplazarse a otros municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.
3	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a los ordenes de desplazamiento, cuando a ello se diere lugar, en un plazo máximo de 3 días, posteriores a la finalización de la comisión.

AGENDA

ACTIVIDADES ((Deberá ampliar información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día 1 - 20/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: Aguachica - San Alberto (Vereda Machete)
Medio de transporte: terrestre
Actividades a ejecutar: Impartir formación en la ficha solicitada de Obtencion de derivados carnicos asignadas de manera presencial, a los aprendices del programa Campo/DNA
Desplazamiento ruta de regreso: San Alberto (Vereda Machete)- Aguachica
Desplazamiento Internet: no

Día 2 - 21/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: Aguachica - San Alberto (Vereda Machete)
Medio de transporte: terrestre
Actividades a ejecutar: Impartir formación en la ficha solicitada de Obtencion de derivados carnicos asignadas de manera presencial, a los aprendices del programa Campo/DNA
Desplazamiento ruta de regreso: San Alberto (Vereda Machete)- Aguachica

Día 3 - 22/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: Aguachica - San Alberto (Vereda Machete)
Medio de transporte: terrestre
Actividades a ejecutar: Impartir formación en la ficha solicitada de Obtencion de derivados carnicos asignadas de manera presencial, a los aprendices del programa Campo/DNA
Desplazamiento ruta de regreso: San Alberto (Vereda Machete)- Aguachica

Día 4 - 23/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: Aguachica - Aguachica (Vereda La Morena)
Medio de transporte: terrestre
Actividades a ejecutar: Impartir formación en la ficha solicitada Manipulación de alimentos asignadas de manera presencial, a los aprendices del programa Campo/DNA
Ruta de regreso: Aguachica (Vereda La Morena) - Aguachica

Día 5 - 24/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: Aguachica - Aguachica (Vereda La Morena)
Medio de transporte: terrestre
Actividades a ejecutar: Impartir formación en la ficha solicitada Manipulación de alimentos asignadas de manera presencial, a los aprendices del programa Campo/DNA
Desplazamiento Ruta de regreso: Aguachica (Vereda La Morena) – Aguachica

FIRMA ORDENADOR DE GASTO :	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
		Andres J Buitrago
SADY TORCORONIA CASELLI OSORIO	JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA	
Subdirectora de Centro (E)	Coordinador Academico	ANDRES JULIANA BUITRAGO PINZON

GTH-F-062 V.10

OBLIGACION 27: Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1098716986

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PIEDECUESTA. A los doce (12) días del mes de Junio de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por

1901675 - 12,06,2024
No Y FECHA REGISTRO

ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
Subdirector (E) CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

Activar Windows
Ve a Configuración para activ

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VEREDA	MUNICIPIO/ VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETRENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3046362	MANIPULACION DE ALIMENTOS	44	22/07/2024	16/08/2024	LUNES, MIERCOLES Y VIERNES	AGUACHICA /VEREDA LA LOMA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
2	3046363	MANIPULACION DE ALIMENTOS	48	23/07/2024	15/08/2024	MARTES , JUEVES Y SABADOS	AGUACHICA /VEREDA LA LOMA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
	3046291	MANIPULACION DE ALIMENTOS	48	18/07/2024	13/08/2024	MARTES , JUEVES Y SABADOS	AGUACHICA VEREDA LA Y	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
	3046288	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	44	20/07/2024	16/08/2024	LUNES, VIERNES Y SABADO	GAMARRA7 VEREDA PUERTO MOSQUITO	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
TOTAL HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)			184								