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. 5986739
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto del 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5986739 del 2024

NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.**19351420** de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agro empresarial en el Departamento del Cesar., 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 UN MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($31.876.264). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional por SIETE (07) días del mes de febrero de 2024 por valor de OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE ($805.537). b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRECIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303) cada

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agroempresarial 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 complementaria **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Ficha: 3045439** Fecha inicio 08/07/2024 Fecha final 29/07/2024 SAN MARTIN **Ficha: 3046351** Fecha inicio 17/07/2024 Fecha final 07/08/2024 TAMALAMEQUE **Ficha: SIN ASIGNAR** Fecha inicio 03/08/2024 Fecha final 01/09/2024 AGUACHICA **Ficha: SIN ASIGNAR** Fecha inicio 14/08/2024 Fecha final 04/09/2024 SAN MARTIN **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xvSY ver anexo fotográfico

		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 **PREPARACION DE POSTRES NACIONALES** **Ficha: SIN ASIGNAR** Fecha inicio 05/07/2024 Fecha final 26/07/2024 SAN MARTIN **Ficha: SIN ASIGNAR** Fecha inicio 14/08/2024 Fecha final 04/09/2024 SAN MARTIN **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENT	
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	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 en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20A

	instrumentos de evaluación).		GUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
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 desarrollando estrategias de elaboración	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
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 **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Ficha: SIN ASIGNAR** Fecha inicio 03/08/2024 Fecha final 01/09/2024 AGUACHICA **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Ficha: 3045439** Fecha inicio 08/07/2024 Fecha final 29/07/2024 SAN MARTIN	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver registro fotográfico

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 en el mes de agosto	Listas de asistencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de listas de asistencias
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.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.		
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 ruta de aprendizaje reporte de juicios evaluativos, y evidencias soportadas en el drive correspondiente del mes de Agosto	Aplicativo Sofía plus Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures 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 instancias institucionales que lo requieran.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el	Me desplace al municipio de -San Martin-Tamalameque con el fin	Evidencias fotográficas ver registro fotográfico

	cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	de impartir formación profesional en el programa complementario **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **PROGRAMA:** PREPARACION DE POSTRES	
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 y demás soportes solicitudes para legalización del pago del mes de Agosto	Presentar documentos requeridos soportados en 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 correspondiente al mes de Agosto	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo	Evidencia fotográfica ver registro fotográfico

	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.	a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	
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 los procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el centro de formación.	Realizar Divulgación de la oferta presencial y cursos complementarios y/o titulada del centroagro empresarial del 2024, correspondiente al mes de Agosto	Redes sociales (Facebook,Whatsapp) ver captures de pantalla
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	Proyección de videos ver registro fotográfico

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 complementaria	Evidencias fotográficas ver registro fotográfico
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 presento legalizaciones de las comisiones 87924-90424, correspondiente al mes de julio Se presentó agenda de desplazamiento correspondiente al mes de Agosto	Legalización firmada adjunta en GF Agenda de desplazamiento enviada digitalmente 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 del mes de Agosto	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 máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	**Aportar certificado** **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado adjunto en el momento de la contratación ver capture de certificado

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

actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	87924	SAN MARTIN	24/07/2024	24/07/2024
2.	90424	SAN MARTIN	26/07/2024	26/07/2024

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. 2330846591 expedido por SOI correspondiente al mes de Julio del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (19) folios

Cordialmente,

NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ
contratista
C.C. No. 19351420 DE BOGOTA D.C

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5986739
Coordinador Académico

EVIDENCIAS 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 cada acción, se determine por parte del centro de formación.

PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha: 3045439
Fecha inicio 08/07/2024
Fecha final 29/07/2024
SAN MARTIN





Ficha: 3046351
Fecha inicio 17/07/2024
Fecha final 07/08/2024
TAMALAMEQUE





Ficha: SIN ASIGNAR
Fecha inicio 03/08/2024
Fecha final 01/09/2024
AGUACHICA





PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

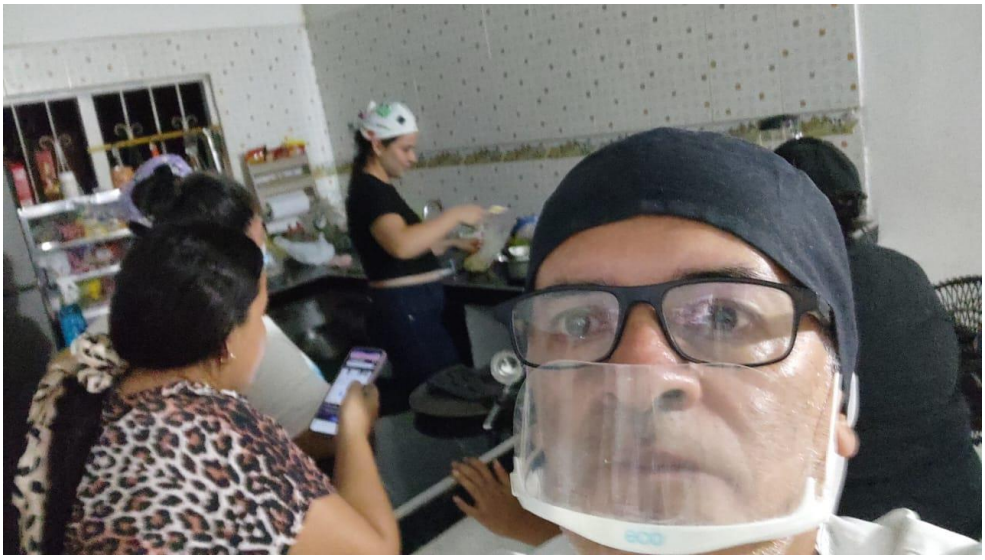
Ficha: SIN ASIGNAR
Fecha inicio 05/07/2024
Fecha final 26/07/2024
SAN MARTIN





Ficha: SIN ASIGNAR
Fecha inicio 14/08/2024
Fecha final 04/09/2024
SAN MARTIN





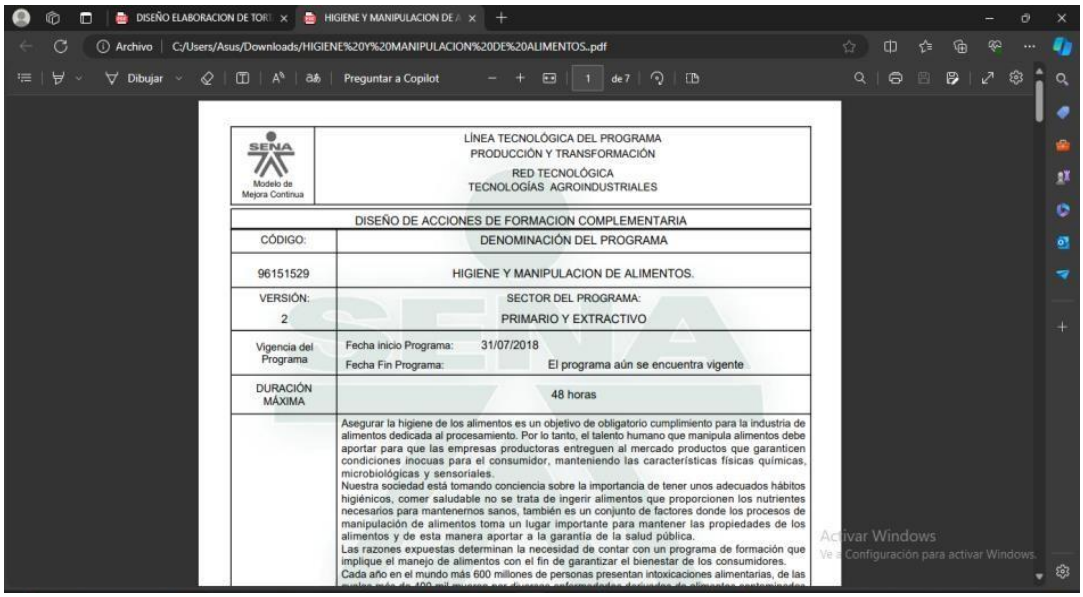
OBLIGACION 2: Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignendurante la ejecución de su contrato



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151448	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de Elaboración de tortas y batidos esponjosos se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las Tecnologías de Procesos de Panificación y Pastelería. A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería y pastelería por lo que 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.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
	Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales. Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que implique el manejo de alimentos con el fin de garantizar el bienestar de los consumidores. Cada año en el mundo más 600 millones de personas presentan intoxicaciones alimentarias, de las

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.
PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ficha: SIN ASIGNAR
Fecha inicio 03/08/2024
Fecha final 01/09/2024
AGUACHICA



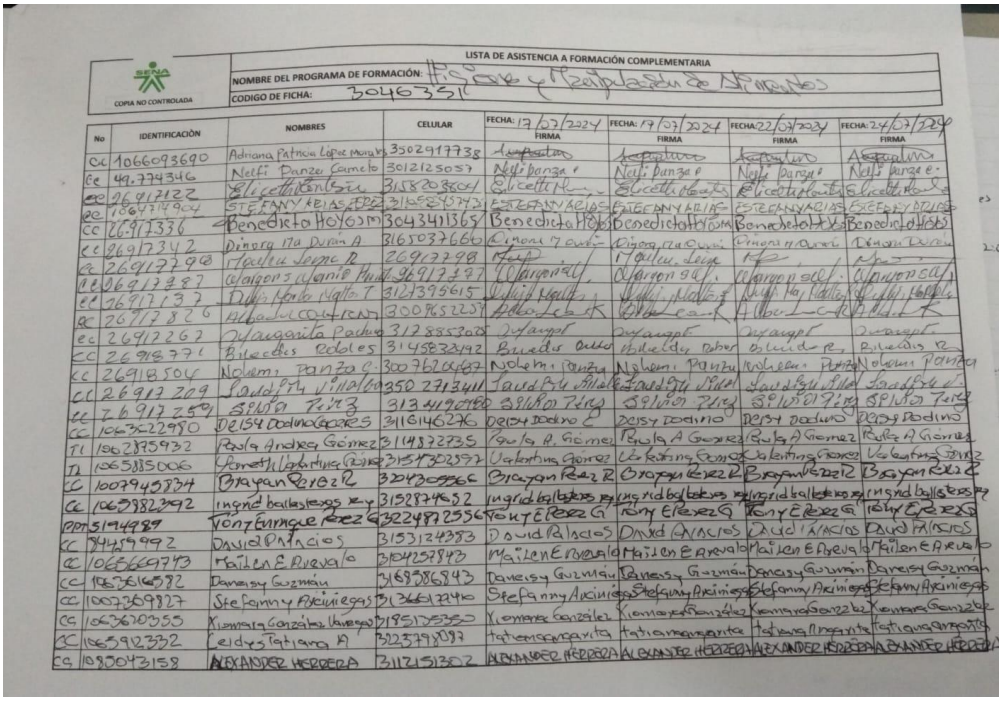
PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha: 3045439
Fecha inicio 08/07/2024
Fecha final 29/07/2024
SAN MARTIN



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

PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ficha: 3046351
Fecha inicio 17/07/2024
Fecha final 07/08/2024
TAMALAMEQUE



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

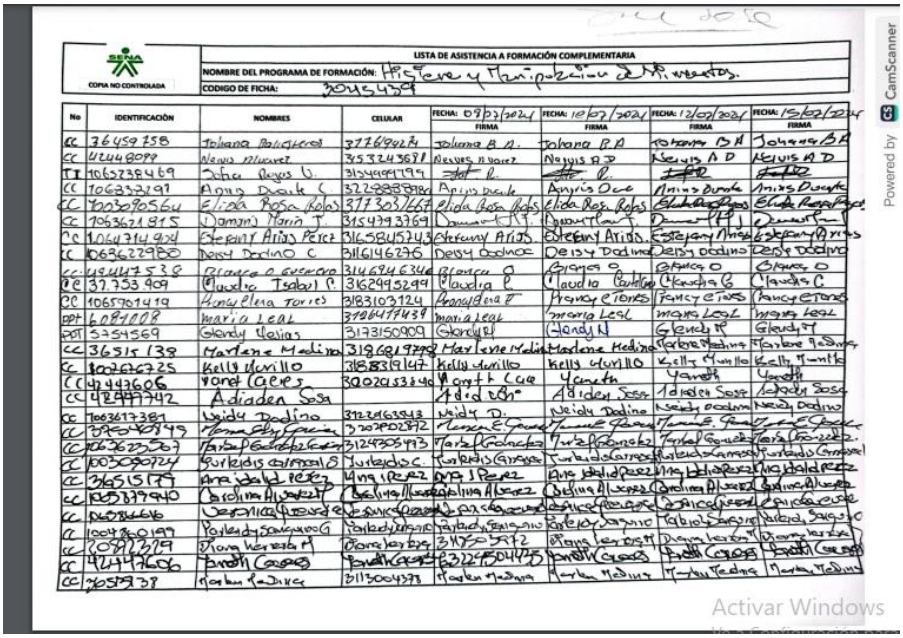
COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos

CODIGO DE FICHA: 3046351

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 17/07/2024 FIRMA	FECHA: 19/07/2024 FIRMA	FECHA: 22/07/2024 FIRMA	FECHA: 24/07/2024 FIRMA
cc	1066093690	Adriana Patricia Lopez Morales	3502917738	Asistio	Asistio	Asistio	Asistio
ce	49.774346	Nelfi Panza Carmelo	3012125057	Nelfi Panza	Nelfi Panza	Nelfi Panza	Nelfi Panza
cc	26917122	Elicetth Montes	3158203604	Elicetth	Elicetth	Elicetth	Elicetth
cc	26917199	STEFANY ARIAS PEREZ	3165845743	ESTEFANY ARIAS	ESTEFANY ARIAS	ESTEFANY ARIAS	ESTEFANY ARIAS
cc	1064719404	Benedicto Hoyos M	3043411365	Benedicto Hoyos	Benedicto Hoyos	Benedicto Hoyos	Benedicto Hoyos
cc	26917336	Dinora Maria Duran A	3165037666	Dinora Maria Duran	Dinora Maria Duran	Dinora Maria Duran	Dinora Maria Duran
cc	26917342	Maelu Jorge R	26917298	Maelu	Maelu	Maelu	Maelu
ce	26917796	Wargens Valentin Hurtado	26917297	Wargens	Wargens	Wargens	Wargens
cc	26917387	Dilia Maria Nieto T	3123395615	Dilia Nieto	Dilia Nieto	Dilia Nieto	Dilia Nieto
cc	26917332	Albeiro Cochran	3007852259	Albeiro	Albeiro	Albeiro	Albeiro
cc	26917826	Margarita Padilla	3128852020	Margarita	Margarita	Margarita	Margarita
ce	26917262	Brandon Robles	3145832492	Brandon Robles	Brandon Robles	Brandon Robles	Brandon Robles
cc	26918771	Noleni Panza G	3007620467	Noleni Panza	Noleni Panza	Noleni Panza	Noleni Panza
cc	26918506	Jaudy Valentina Ramirez	3502713411	Jaudy Valentina	Jaudy Valentina	Jaudy Valentina	Jaudy Valentina
cc	26917209	Sirley Pertuz	3134192980	Sirley Pertuz	Sirley Pertuz	Sirley Pertuz	Sirley Pertuz
cc	26917250	Deisy Dodino	3116146246	Deisy Dodino	Deisy Dodino	Deisy Dodino	Deisy Dodino
cc	1063222980	Paola Andrea Gomez	3114322735	Paola A Gomez	Paola A Gomez	Paola A Gomez	Paola A Gomez
TI	1062875932	Valentina Gomez	3157302577	Valentina Gomez	Valentina Gomez	Valentina Gomez	Valentina Gomez
TI	1065885006	Yometh Valentina Ruiz	3243058866	Brayan Ruiz R	Brayan Ruiz R	Brayan Ruiz R	Brayan Ruiz R
CC	1007945734	Brayan Ruiz R	3227458452	Ingrid Ballesteros	Ingrid Ballesteros	Ingrid Ballesteros	Ingrid Ballesteros
CC	1063882392	Ingrid Ballesteros	3227492556	Yony E Perez G	Yony E Perez G	Yony E Perez G	Yony E Perez G
CC	1065114489	Yony Enrique Perez G	3153124383	David Palacios	David Palacios	David Palacios	David Palacios
CC	1044599992	David Palacios	3134257843	Maileen E Arevalo	Maileen E Arevalo	Maileen E Arevalo	Maileen E Arevalo
CC	1066669743	Maileen E Arevalo	3169286843	Daneisy Guzmán	Daneisy Guzmán	Daneisy Guzmán	Daneisy Guzmán
CC	1065165882	Daneisy Guzmán	3136127490	Stefanny Arizmendi	Stefanny Arizmendi	Stefanny Arizmendi	Stefanny Arizmendi
CC	1007369827	Stefanny Arizmendi	3185175350	Yomaira Gonzalez	Yomaira Gonzalez	Yomaira Gonzalez	Yomaira Gonzalez
CC	1063610355	Yomaira Gonzalez Vanegas	3227395087	Tatiana Arroyo	Tatiana Arroyo	Tatiana Arroyo	Tatiana Arroyo
CC	1065912332	Leidys Tatiana A	3117151382	ALEXANDER HERRERA	ALEXANDER HERRERA	ALEXANDER HERRERA	ALEXANDER HERRERA
CC	1090043158	ALEXANDER HERRERA					

Ficha: 3045439
Fecha inicio 08/07/2024
Fecha final 29/07/2024
SAN MARTIN



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos.

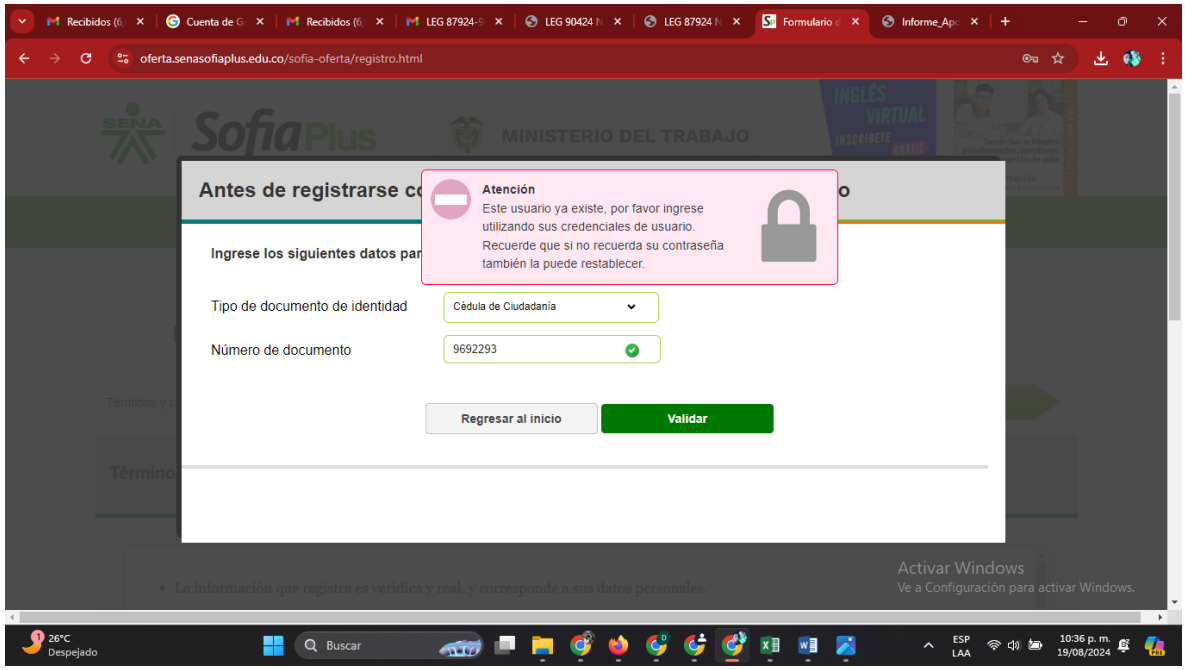
CODIGO DE FICHA: 3045439

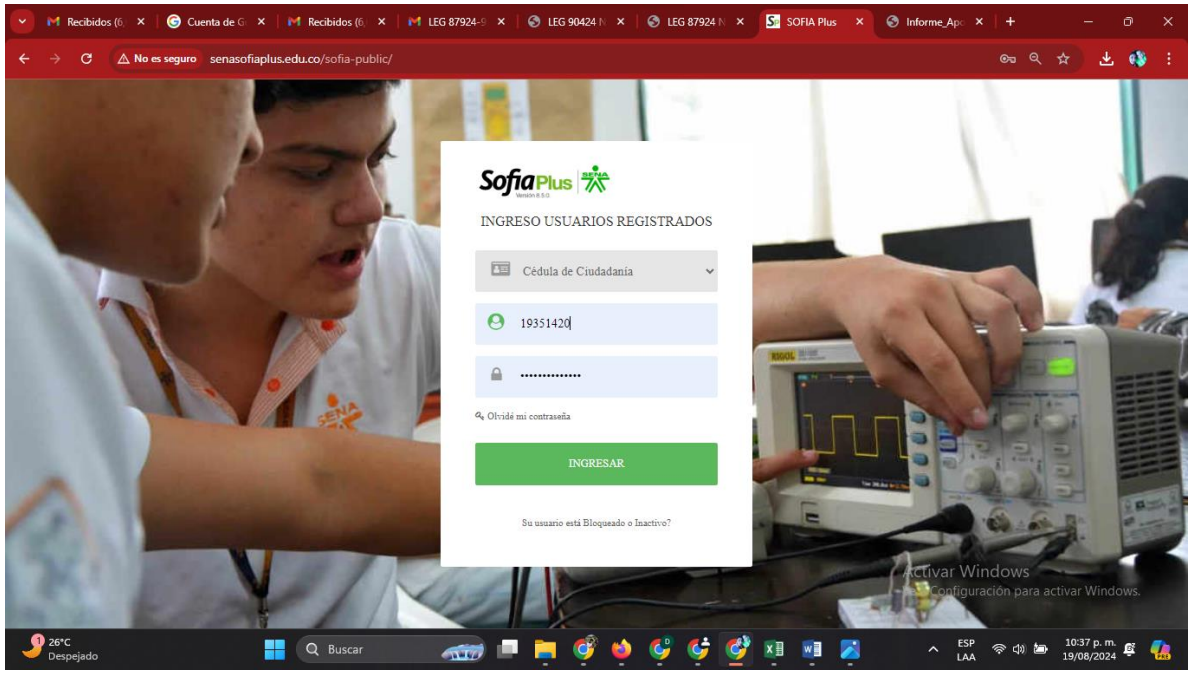
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 09/07/2024 FIRMA	FECHA: 10/07/2024 FIRMA	FECHA: 12/07/2024 FIRMA	FECHA: 15/07/2024 FIRMA
CC	36459758	Johana Bolaños	3176942[illegible]	Johana B A	Johana B A	Johana B A	Johana B A
CC	41448088	Nelvis Alvarez	3153245691	Nelvis A D	Nelvis A D	Nelvis A D	Nelvis A D
TI	1063238469	Isha Reyes D.	3134499799	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1063232191	Anyis Davila C	3229888980	Anyis Davila	Anyis Davila	Anyis Davila	Anyis Davila
CC	1003905564	Elida Rosa Rojas	3173031667	Elida Rosa Rojas	Elida Rosa Rojas	Elida Rosa Rojas	Elida Rosa Rojas
CC	1063621815	Damaris Maria J.	3154793769	Damaris M J	Damaris M J	Damaris M J	Damaris M J
CC	1064714424	Stefany Arias Perez	3165845243	Stefany Arias	Stefany Arias	Stefany Arias	Stefany Arias
CC	1063629880	Deisy Dodino C	3116146246	Deisy Dodino	Deisy Dodino	Deisy Dodino	Deisy Dodino
CC	49447538	Blanca O Guerra	3146946346	Blanca O	Blanca O	Blanca O	Blanca O
PE	37753909	Claudia Isabel P	3162945299	Claudia P	Claudia Patiño	Claudia G	Claudia G
CC	1065704419	Nancy Elena Torres	3183103124	Nancy E Torres	Nancy E Torres	Nancy E Torres	Nancy E Torres
PPT	6081808	Maria Leal	3186477439	Maria Leal	Maria Leal	Maria Leal	Maria Leal
PPT	5251569	Glendy Melias	3173150909	Glendy M	Glendy M	Glendy M	Glendy M
CC	36515138	Marlene Medina	3186819798	Marlene Medina	Marlene Medina	Marlene Medina	Marlene Medina
CC	1002676225	Kelly Murillo	3188319147	Kelly Murillo	Kelly Murillo	Kelly Murillo	Kelly Murillo
CC	42443606	Yoneth Cueto	3002653346	Yoneth C	Yoneth	Yoneth	Yoneth
CC	42897742	Adiaden Sosa		Adiaden Sosa	Adiaden Sosa	Adiaden Sosa	Adiaden Sosa
CC	1063617381	Leidy Dadino	3122463343	Leidy D.	Leidy Dadino	Leidy Dadino	Leidy Dadino
CC	39504849	Nancy Ely Garcia	3202502872	Nancy E Garcia	Nancy E Garcia	Nancy E Garcia	Nancy E Garcia
CC	1063623567	Maria Del Carmen Fernandez	3124935993	Maria Fernandez	Maria Fernandez	Maria Fernandez	Maria Fernandez
CC	1003090724	Yurledis Carmona B	Yurledis C.	Yurledis Carmona	Yurledis Carmona	Yurledis Carmona	Yurledis Carmona
CC	36515179	Ana Isabel Perez	4109 Perez	Ana Isabel Perez	Ana Isabel Perez	Ana Isabel Perez	Ana Isabel Perez
CC	1053339940	Carolina Alvarez	Carolina Alvarez	Carolina Alvarez	Carolina Alvarez	Carolina Alvarez	Carolina Alvarez
CC	26586686	Deisy Dodino C	Deisy Dodino C	Deisy Dodino C	Deisy Dodino C	Deisy Dodino C	Deisy Dodino C
CC	1004360197	Yurledis Carmona G	Yurledis Carmona G	Yurledis Carmona G	Yurledis Carmona G	Yurledis Carmona G	Yurledis Carmona G
CC	1090772379	Diana Herrera M	Diana Herrera M	3145553472	Diana Herrera M	Diana Herrera M	Diana Herrera M
CC	42443606	Yoneth Cueto	Yoneth Cueto	3227504475	Yoneth Cueto	Yoneth Cueto	Yoneth Cueto
CC	36515938	Marlene Medina	Marlene Medina	3113004379	Marlene Medina	Marlene Medina	Marlene Medina

Powered by CamScanner
Activar Windows

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

Registro de aprendices





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

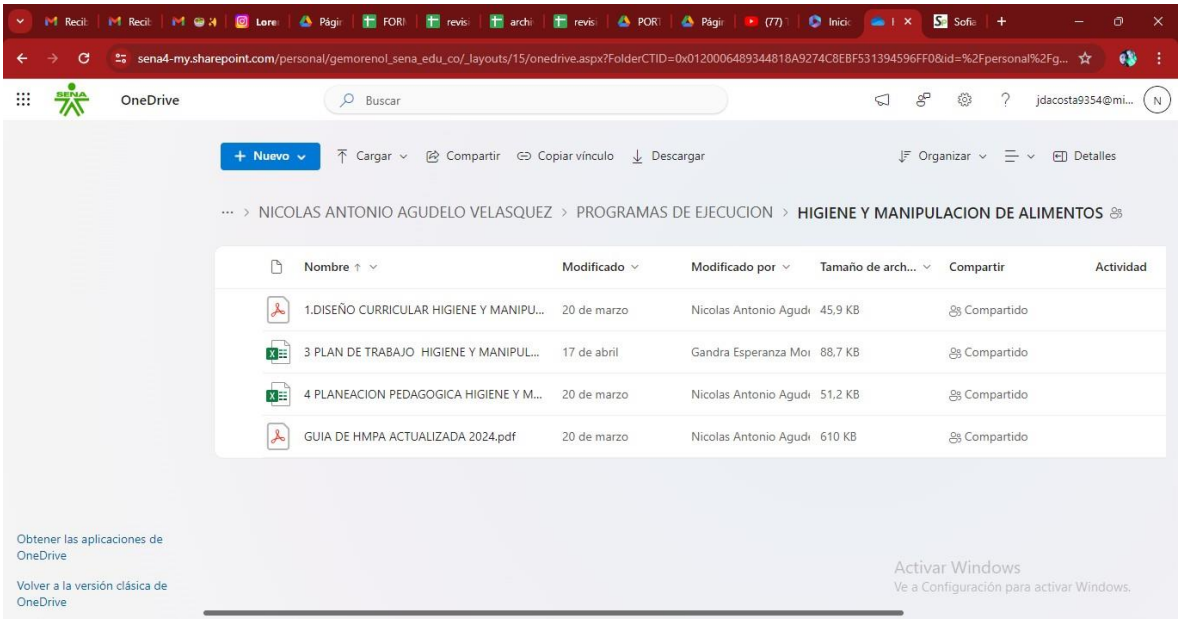
PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ficha: 3046351
Fecha inicio 17/07/2024
Fecha final 07/08/2024
TAMALAMEQUE



PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
Ficha: SIN ASIGNAR
Fecha inicio 05/07/2024
Fecha final 26/07/2024
SAN MARTIN



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



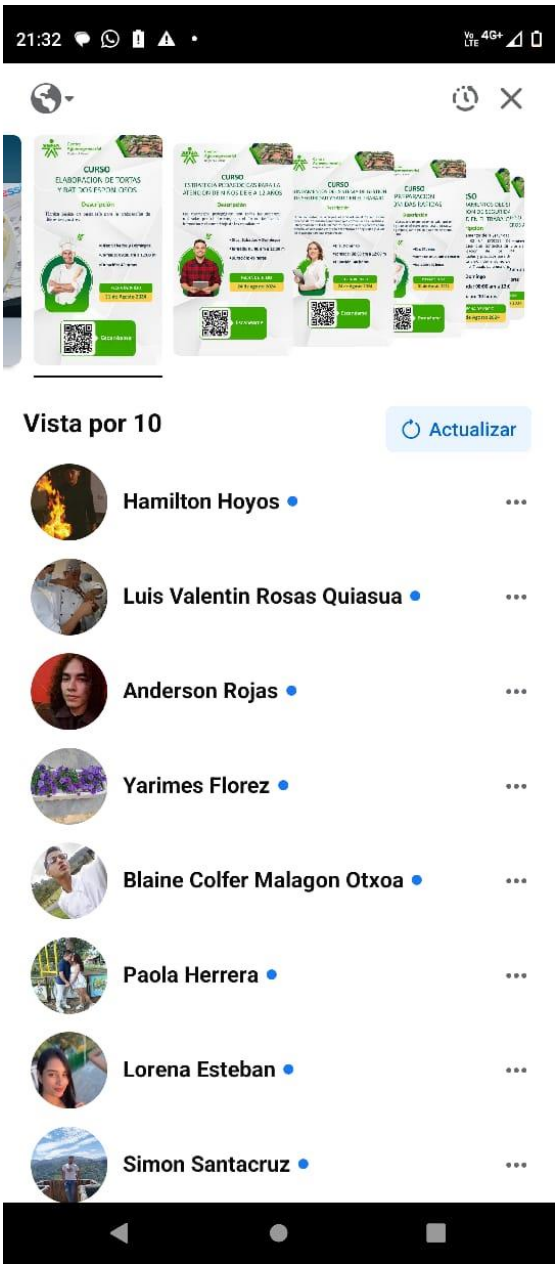
OBLIGACION 15: Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado





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





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



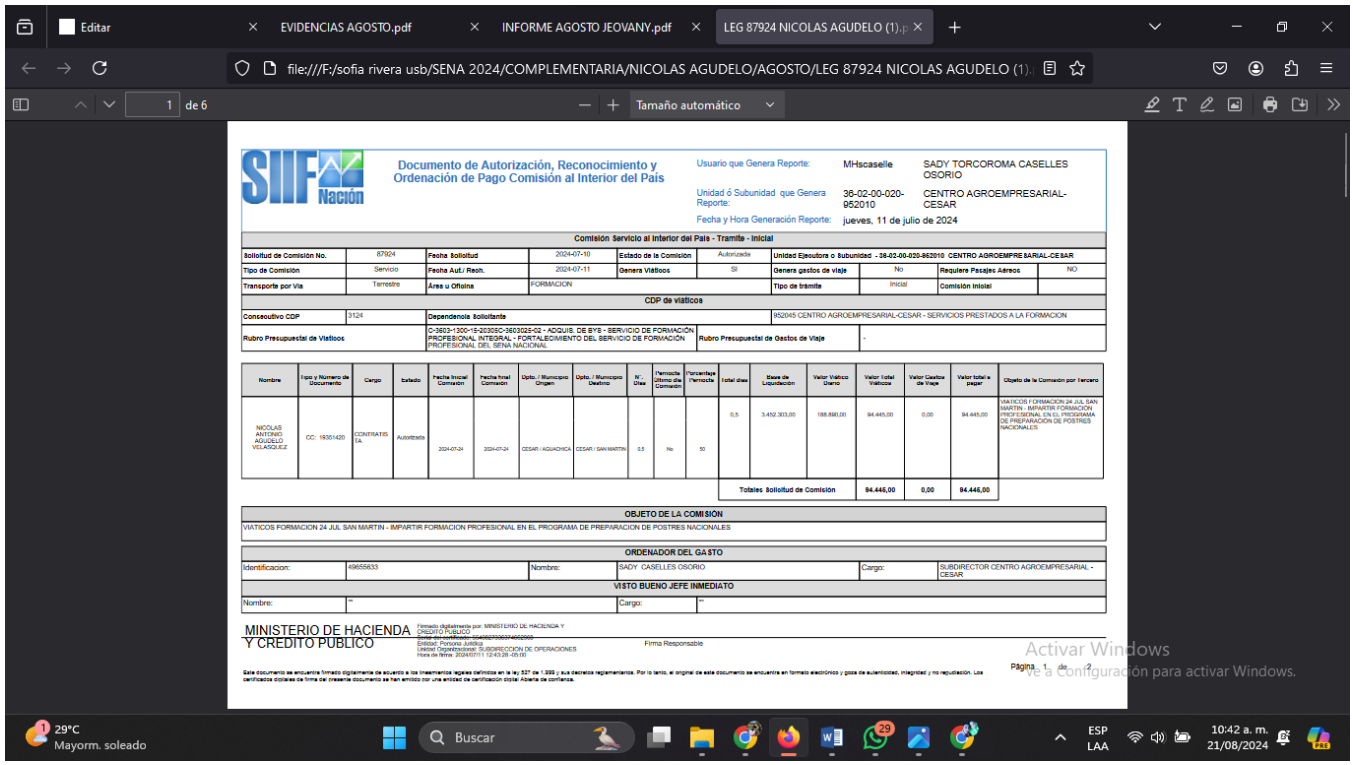
OBLIGACION 24: Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.





OBLIGACION 25; 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.

LEGALIZACIONES CON 87924



Editar | EVIDENCIAS AGOSTO.pdf | INFORME AGOSTO JEOVANY.pdf | LEG 87924 NICOLAS AGUDELO (1).p

file:///F:/sofia rivera usb/SENA 2024/COMPLEMENTARIA/NICOLAS AGUDELO/AGOSTO/LEG 87924 NICOLAS AGUDELO (1).

1 de 6 | Tamaño automático

SIIF Nación

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

Usuario que Genera Reporte: MHscaselle SADY TORCOROMA CASELLES OSORIO

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 11 de julio de 2024

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	87924	Fecha Solicitud	2024-07-10	Estado de la Comision	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR			
Tipo de Comision	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2024-07-11	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	No	Requiere Pasajes Aereos	NO
Transporte por Via	Terrestre	Area u Oficina	FORMACION			Tipo de tramite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	9124	Dependencia Solicitante	952045 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viáticos	C-3603-1300-16-2030SC-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	-

Nombre	Tipo y Numero de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N° Días	Pernocta último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ	CC: 16301420	CONTRATISTA	Autorizada	2024-07-24	2024-07-24	CESAR / AGUACHICA	CESAR / SAN MARTIN	0.5	No	50	0.5	3.452.303,00	188.890,00	94.445,00	0,00	94.445,00	VIATICOS FORMACION 24 JUL SAN MARTIN - IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
											Totales Solicitud de Comisión			94.445,00	0,00	94.445,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION 24 JUL SAN MARTIN - IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	49655833	Nombre:	SADY CASELLES OSORIO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL - CESAR

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Entidad: Persona Jurídica
Unidad Organizativa: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/07/11 12:43:28 -05:00

Firma Responsable

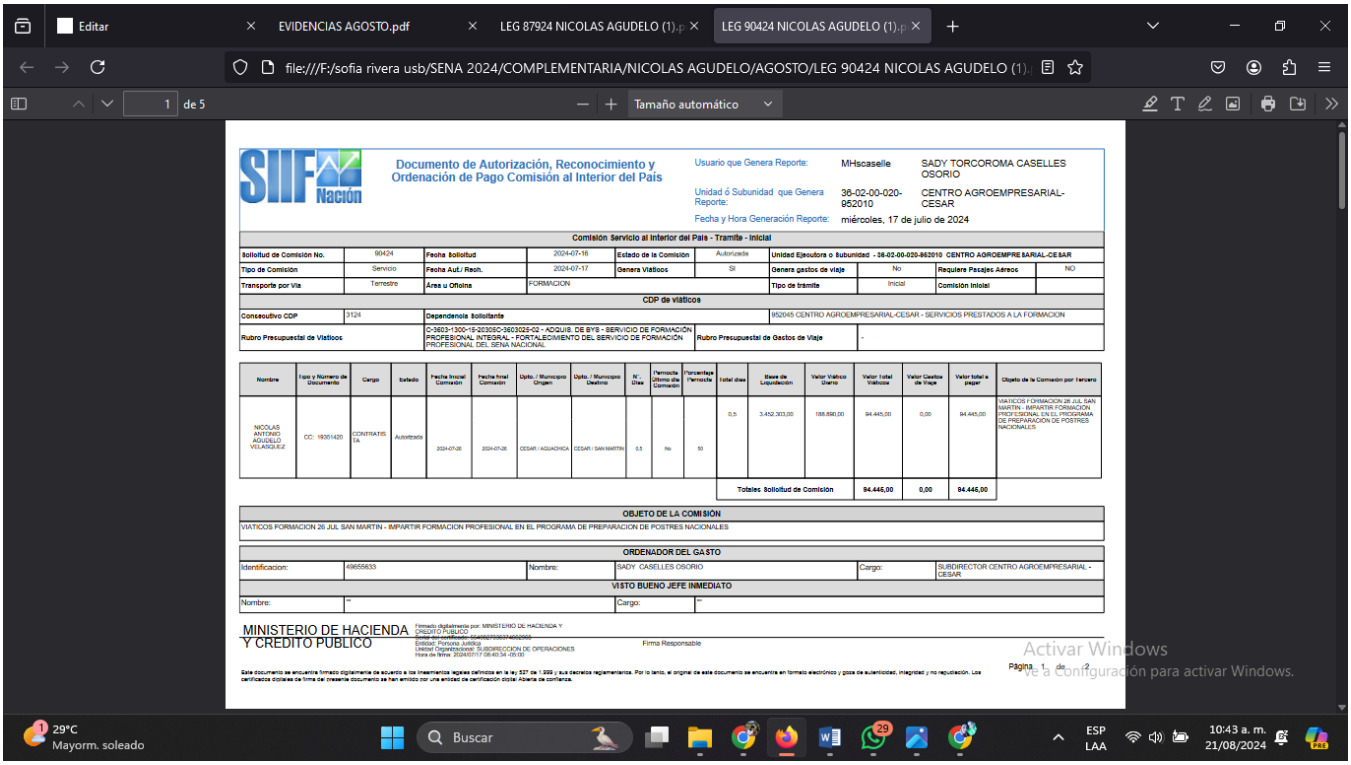
Esta documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Página 1 de 2

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

29°C Mayorm. soleado | Buscar | ESP LAA | 10:42 a. m. 21/08/2024

LEGALIZACIONES CON 90424



Editar | EVIDENCIAS AGOSTO.pdf | LEG 87924 NICOLAS AGUDELO (1).p | LEG 90424 NICOLAS AGUDELO (1).p

file:///F:/sofia rivera usb/SENA 2024/COMPLEMENTARIA/NICOLAS AGUDELO/AGOSTO/LEG 90424 NICOLAS AGUDELO (1).

1 de 5 | Tamaño automático

SIIF Nación

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

Usuario que Genera Reporte: MHscaselle SADY TORCOROMA CASELLES OSORIO

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 38-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 17 de julio de 2024

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	90424	Fecha Solicitud	2024-07-16	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad	- 38-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR		
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2024-07-17	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	No	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	FORMACION			Tipo de tramite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	3124	Dependencia Solicitante	952045 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viáticos		C-3603-1300-18-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA 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	N°. Días	Pernocta último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por tercero
NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ	CC: 19351420	CONTRATISTA	Autorizada	2024-07-26	2024-07-26	CESAR / AGUACHICA	CESAR / SAN MARTIN	0,5	No	50	0,5	3.452.303,00	188.890,00	94.445,00	0,00	94.445,00	VIATICOS FORMACION 26 JUL SAN MARTIN - IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
											Totales Solicitud de Comisión			94.445,00	0,00	94.445,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION 26 JUL SAN MARTIN - IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	49655833	Nombre:	SADY CASELLES OSORIO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL - CESAR

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	"	Cargo:	"

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Entidad: Persona Jurídica

Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES

Hora de fecha: 2024/07/17 08:40:34 -05:00

Firma Responsable

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Página 1 de 2

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

29°C Mayorm. soleado | Buscar | ESP LAA | 10:43 a. m. 21/08/2024

AGENDA DE DESPLAZMIENTO AGOSTO

								Versión: 04	
								Código: GTH-F-050	
GESTION DEL TALENTO HUMANO									
FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA									
DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA									
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA:						1/08/2024			
NOMBRE Y APELLIDOS						**IDENTIFICACIÓN:**			
NICOLAS ANTONIO SEGUNDO VILLAZANA						**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**1065811434**
CONTRATO	**No.**	**032 ACOMPAÑAMIENTO**	**AÑO**	2024		PRESTACIÓN DE SERVICIOS	52	11	24
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COOPM para impartir formación profesional integral presencial o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del sector Agroempresarial en el departamento del Cesar.								
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	CESAR					**DEPENDENCIA/ CENTRO**		Cesar Agroempresarial	
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (Jefe Inmediato)	SANDY TORCOROMA CASSELLS					**CARGO**		SUBDIRECTOR(A)	
NOMBRE DE SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA					**CARGO**		Coordinador académico	
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO									
SALE:	AGUACHICA-SAN MARTIN -AGUACHICA								
SALE:	AGUACHICA-SAN MARTIN -AGUACHICA								
SALE:	AGUACHICA-SAN MARTIN -AGUACHICA								
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	CESAR					**DEPENDENCIA/ CENTRO:**		Cesar Agroempresarial	
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O PAÍS DE ORIGEN	Cesar			**ENTIDAD O EMPRESA:**		Var. / Ac Cal Sas		**CONTACTO**	
Fecha de salida de origen	21	8	24	Hora aproximada		21	8	24	
Fecha de salida de origen	22	8	24	Hora aproximada		22	8	24	
Fecha de salida de origen	23	8	24	Hora aproximada		23	8	24	
MOTIVO DEL DESPLAZAMIENTO	INVITACIÓN FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES								
OBLIGACIONES DEL CONTRATO									
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los programas de formación programados, dentro de los tiempos que para cada caso, se determine por parte del centro de formación.								
2	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de ser necesario.								
3	Presentar agenda e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a ello se derivaga, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.								
AGENDA									
ACTIVIDADES: (Detallar claramente la información del lugar de destino a realizar día a día)									
Día 1 . 21/08/24									
Desplazamiento más de día: AGUACHICA-SAN MARTIN									
Medio de transporte: terrestre									
Actividades a ejecutar: Impartir formación en el programa PREPARACION DE POSTRES NACIONALES									
Desplazamientos internos: N/A.									
Desplazamiento de vuelta de regreso SAN MARTIN-AGUACHICA									
Día 2 . 22/08/24									
Desplazamiento más de día: AGUACHICA-SAN MARTIN									
Medio de transporte: terrestre									
Actividades a ejecutar: Impartir formación en el programa PREPARACION DE POSTRES NACIONALES									
Desplazamientos internos: N/A.									
Desplazamiento de vuelta de regreso SAN MARTIN-AGUACHICA									
Día 3 . 23/08/24									
Desplazamiento más de día: AGUACHICA-SAN MARTIN									
Medio de transporte: terrestre									
Actividades a ejecutar: Impartir formación en el programa PREPARACION DE POSTRES NACIONALES									
Desplazamientos internos: N/A.									
Desplazamiento de vuelta de regreso SAN MARTIN-AGUACHICA									
FIRMAS									
FIRMA ORDENADOR DE GASTO:		**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO:**				**FIRMA DEL CONTRATISTA:**			
Nombres y Apellidos: SANDY TORCOROMA CASSELLS		**Nombres y Apellidos: JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA**							
Cargo: SUBDIRECTOR(A)		**Cargo: COORDINADOR ACADEMICO**				**NICOLAS ANTONIO SEGUNDO VILLAZANA**			

GTH-F-050 V.04

OBLIGACION 27: Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor,



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

NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 19351420

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PITALITO. A los veinticuatro (24) dias del mes de Noviembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1468341 - 24/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

JAMES ANTONIO RAMIREZ LOPEZ
Subdirector CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
REGIONAL HUILA

Vigencia:
hasta el 24 de Noviembre de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co bajo el número 952800240201056221CC19351420C.

Activar Window
Ve a Configuración p

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	3043702	PREPARACION DE POSTRES	24	5/07/2024	26/07/2024	LUNES-MIERCOLES-VIERNES	SAN MARTIN	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENT
2	3045439	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28	8/07/2024	29/07/2024	LUNES MIERCOLES VIERNES	SAN MARTIN	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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
	3046351	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	17/07/2024	7/08/2024	LUNES MIERCOLES VIERNES	TAMALAMEQUE	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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
	SIN ASIGNAR	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	16	3/08/2024	1/09/2024	SABADO DOMINGO	AGUACHICA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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.

	SIN ASIGNAR	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	8	14/08/2024	4/09/2024	LUNES MIERCOLES VIERNES	SAN MARTIN	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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
	SIN ASIGNAR	PREPARACION DE POSTRES	8	14/08/2024	4/09/2024	MIERCOLES JUEVES VIERNES	SAN MARTIN	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENT
TOTAL HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)			124								