PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta septiembre de 2024

Señor (a)
RAFAEL ALFONSO YEPES CONDE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **5875660**
Coordinador Académico
Centro de Logística y Promoción Ecoturística
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual septiembre del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR. **5875660** del año 2024

LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 57.290.257 deSanta Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística y Promoción Ecoturísticadel Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de septiembre de 2024.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 1) Un primer pago proporcional al valor de los honorarios mensuales del primer mes de febrero, porun valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($2.381.624) por la prestación efectiva del servicio, 2) Nueve (9) Pagos iguales sucesivos mensuales por el mes 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) 3) Un último pago del mes de diciembre proporcional al valor de los honorarios mensuales por la prestación efectiva del servicio del último mes de ejecución, porun valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS M/CTE ($2.083.921).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en el área de MANIPULACION DE ALIMENTOS

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 deformación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se imparte formación en las siguientes fichas • 2727721 - 2909020 PANIFICACION IED Francisco de Paula Santander • Formación municipio de Salamina (Ficha sin numero) ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS • Correos de asignación de fichas	**Anexo 1** Evidencias fotográficas y capturas de correo
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).	Descargue de desarrollo curricular para complementar procesos formativos.	**Anexo 2** Pantallazos de pdf
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro
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.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro
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.	Se toma asistencia de aprendices	**Anexo 3** Planilla de asistencia
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro

	aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.		
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo yacadémico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se evalúan Resultados de aprendizaje Ficha 3012337 - 3013073	**Anexo 4** Capturas de gestión
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	Se utilizan plataformas institucionales como sofia plus para complementar procesos académicos	**Anexo 5** Captura de sofia plus
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participación en socialización de l grado Novedo IED Francisco de Paula Santander	**Anexo 6** Evidencias fotográficas
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	Desplazamiento al Municipio de Salamina	**Anexo 7** Evidencias fotográficas
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.	Informe de horas académicas	**Anexo 8** PDF de gestión de tiempos de Sofia Plus

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargoo puestos bajo su cuidado, queel 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	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	Uso de formatos institucionales SIIGA para gestión de cuentas de cobro	**Anexo 9** Formato GTH-F-062V10
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 dela adquisición 9GTH-F-075 V.06 de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con laley 1474 de 2011 y requerimiento dela institución	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias p edagógicas que la entidad dispone como son:Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	• Se promociona oferta educativa por redes sociales • Recepción de correo con oferta eductiva por parte de apoyo academico	**Anexo 10** Estados de whatsapp y correo con oferta educativa
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro

	profesional integral, cuando ésta sea requerida		
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación Profesional.	• Se presenta informe de GCy GF • Se rinde información acerca de las gestiones realizadas a los procesos requeridos de cada ficha de formación asignada	**Anexo 11** • Captura de informe degestión financiera y contractual • Capturas de gestión
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Organización de ambiente de formación y equipos electrónicos de apoyo	**Anexo 12** Evidencias fotográficas
25	Presentar agendas e informes e 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 envía agenda de desplazamiento a coordinación y equipo de apoyo	**Anexo 13** Correo
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Pago de planilla de aportes	**Anexo 14** Planilla Captura de correo

27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazomáximo a 30 de julio de 2024,o durante la ejecución delcontrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Formación por competencia	**Anexo 15** 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.				
2.				

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 9471984812 de la planilla SOI, mes de agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (17) foliosCordialmente,

Firma
LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA
Contratista
C.C. No.57.290.257 de Santa Marta

Recibí a satisfacción:

Firma

RAFAEL ALFONSO YEPES CONDE

CC 7144802

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5875660

Coordinador Académico

Anexo 1

Evidencias fotográficas y correos de asignación







Ficha REPOSTERIA Municipio de Salamina





Higiene y manipulación Municipio de Salamina





Correos de asignación de fichas

TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	COMPLEMENTARIA LMS	EDT	AULA MOVIL	ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA		
X						
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:	LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA				CÉDULA:	57290257
CORREO ELECTRÓNICO:	laumar2812@gmail.com		lmortiz@sena.edu.co		TEL/CEL:	3134094392
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA					
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	63520580		VERSIÓN:	1	DURACCIÓN DEL PROGRAMA (HORAS)	40
MUNICIPIO:	SALAMINA		DIRECCIÓN			
FECHA DE INICIO:	12/8/2024		FECHA DE TERMINACIÓN:		5/9/2024	
AMBIENTE DE APRENDIZAJE:			NUMERO DE CUPO		35	
TIPO DE POBLACION			NUMERO DE APRENDICES			
DÍAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
HORAS			14:00 - 18:00	14:00 - 18:00	14:00 - 18:00	
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE						
EMPRESA:	ENLACE VICTIMAS ALCALDIA MUNICIPAL DE SALAMINA				NIT	
CONVENIO:	NO					
DIRECCIÓN:						
NOMBRE DE	Livia Patricia Castro de la Cruz				TELEF:	3135753230

TIPO DE FORMACIÓN						
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	COMPLEMENTARIA LMS	EDT	AULA MOVIL	ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA		
X						
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:	LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA				CÉDULA:	57290257
CORREO ELECTRÓNICO:	laumar2812@gmail.com		lmortiz@sena.edu.co		TEL/CEL:	3134094392
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	96151461		VERSIÓN:	2	DURACCIÓN DEL PROGRAMA (HORAS)	40
MUNICIPIO:	SALAMINA		DIRECCIÓN			
FECHA DE INICIO:	12/8/2024		FECHA DE TERMINACIÓN:		5/9/2024	
AMBIENTE DE APRENDIZAJE:			NUMERO DE CUPO		35	
TIPO DE POBLACION			NUMERO DE APRENDICES			
DÍAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
HORAS			8:00 - 12:00	8:00 - 12:00	8:00 - 12:00	
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE						
EMPRESA:	ENLACE VICTIMAS ALCALDIA MUNICIPAL DE SALAMINA				NIT	
CONVENIO:	NO					
DIRECCIÓN:						
NOMBRE DE	Livis Patricia Castro de la Cruz				TELEF:	3135753220

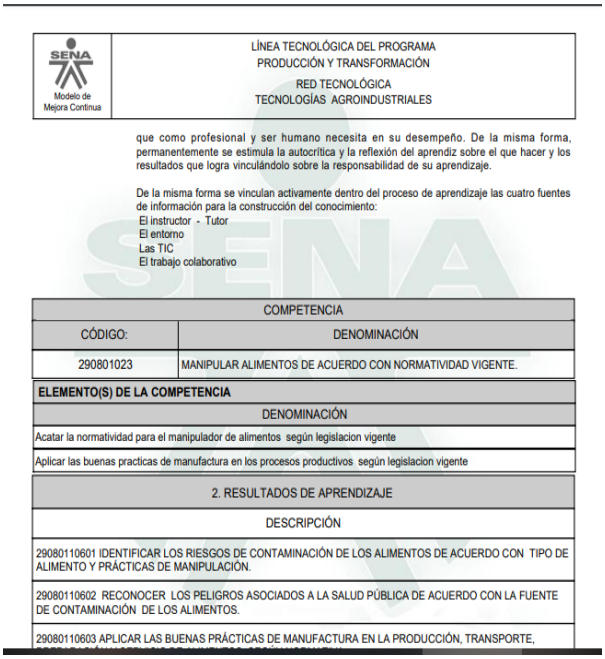
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE						
NOMBRES Y APELLIDOS:	LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA				CÉDULA:	57290257
CORREO ELECTRÓNICO:	laumar2812@gmail.com		lmortiz@sena.edu.co		TEL/CEL:	3134094392
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN						
NOMBRE:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.					
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	96151453		VERSIÓN:	1	DURACCIÓN DEL PROGRAMA (HORAS)	40
MUNICIPIO:	SANTA MARTA		DIRECCIÓN	DISTRIBUIDORA TRIGAL		
FECHA DE INICIO:	1/10/2024		FECHA DE TERMINACIÓN:		7/11/2024	
AMBIENTE DE APRENDIZAJE:	DISTRIBUIDORA TRIGAL		NUMERO DE CUPO		35	
TIPO DE POBLACION			NUMERO DE APRENDICES			
DÍAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
HORAS		14:00 - 18:00		14:00 - 18:00		
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE						
EMPRESA:	MOLINOS SANTA MARTA				NIT	891701595-1
CONVENIO:	NO					

Anexo 2
Diseño curricular



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
66210009	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas	
JUSTIFICACIÓN:	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 y horneo, entre otros, sin que esto conlleve riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando existen unas inadecuadas operaciones de manipulación que causan la contaminación o re-contaminación de los alimentos con el agravante potencial de producir enfermedades trasmitidas por alimentos, consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos y que generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando la participación en acciones de prevención en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El talento humano manipulador de alimentos capacitado aportará a la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el desarrollo de los procesos en el sector empresarial, lo que da como resultado la entrega al consumidor de productos inocuos, que conserven las características organolépticas, física, químicas y microbiológicas idóneas. El programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS se crea para brindar al personal	



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

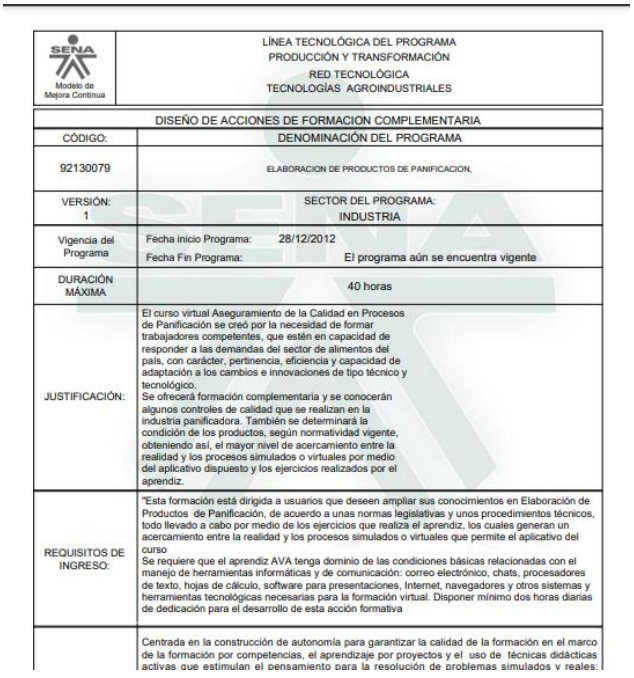
que como profesional y ser humano necesita en su desempeño. De la misma forma, permanentemente se estimula la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados que logra vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

De la misma forma se vinculan activamente dentro del proceso de aprendizaje las cuatro fuentes de información para la construcción del conocimiento:
El instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

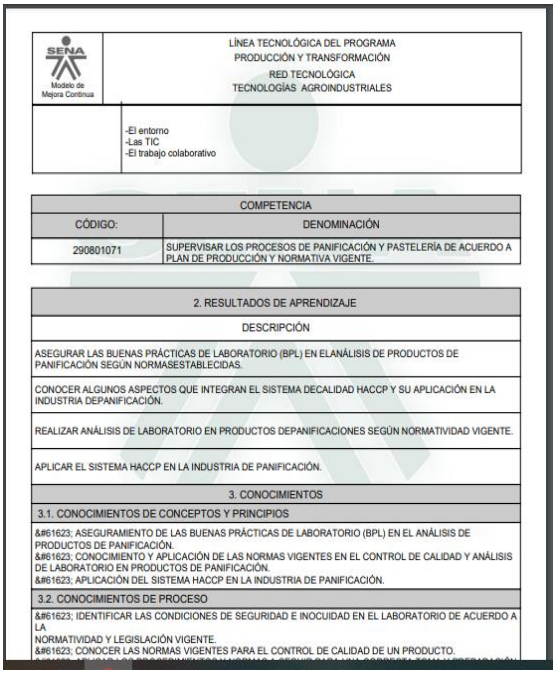
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.
29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE,



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

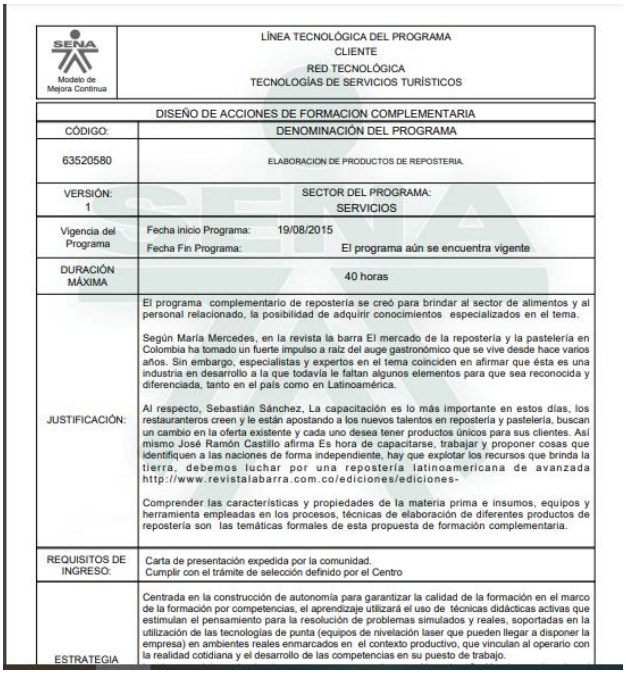
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
92130079	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION,	
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 28/12/2012 Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas	
JUSTIFICACIÓN:	El curso virtual Aseguramiento de la Calidad en Procesos de Panificación se creó por la necesidad de formar trabajadores competentes, que estén en capacidad de responder a las demandas del sector de alimentos del país, con carácter, pertinencia, eficiencia y capacidad de adaptación a los cambios e innovaciones de tipo técnico y tecnológico. Se ofrecerá formación complementaria y se conocerán algunos controles de calidad que se realizan en la industria panificadora. También se determinará la condición de los productos, según normatividad vigente, obteniendo así, el mayor nivel de acercamiento entre la realidad y los procesos simulados o virtuales por medio del aplicativo dispuesto y los ejercicios realizados por el aprendiz.	
REQUISITOS DE INGRESO:	"Esta formación está dirigida a usuarios que deseen ampliar sus conocimientos en Elaboración de Productos de Panificación, de acuerdo a unas normas legislativas y unos procedimientos técnicos, todo llevado a cabo por medio de los ejercicios que realiza el aprendiz, los cuales generan un acercamiento entre la realidad y los procesos simulados o virtuales que permite el aplicativo del curso Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, procesadores de texto, hojas de cálculo, software para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual. Disponer mínimo dos horas diarias de dedicación para el desarrollo de esta acción formativa	
	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales:	



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
	-El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801071	SUPERVISAR LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA DE ACUERDO A PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
ASEGURAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL) EN ELANÁLISIS DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMASESTABLECIDAS.
CONOCER ALGUNOS ASPECTOS QUE INTEGRAN EL SISTEMA DECALIDAD HACCP Y SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA DEPANIFICACIÓN.
REALIZAR ANÁLISIS DE LABORATORIO EN PRODUCTOS DEPANIFICACIONES SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICAR EL SISTEMA HACCP EN LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN.
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
 ASEGURAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL) EN EL ANÁLISIS DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.  CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS VIGENTES EN EL CONTROL DE CALIDAD Y ANÁLISIS DE LABORATORIO EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.  APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN.
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
 IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E INOCUIDAD EN EL LABORATORIO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN VIGENTE.  CONOCER LAS NORMAS VIGENTES PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE UN PRODUCTO.



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520580	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 19/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica. Al respecto, Sebastián Sánchez, La capacitación es lo más importante en estos días, los restauranteros creen y le están apostando a los nuevos talentos en repostería y pastelería, buscan un cambio en la oferta existente y cada uno desea tener productos únicos para sus clientes. Así mismo José Ramón Castillo afirma Es hora de capacitarse, trabajar y proponer cosas que identifiquen a las naciones de forma independiente, hay que explotar los recursos que brinda la tierra, debemos luchar por una repostería latinoamericana de avanzada http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones- Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo.



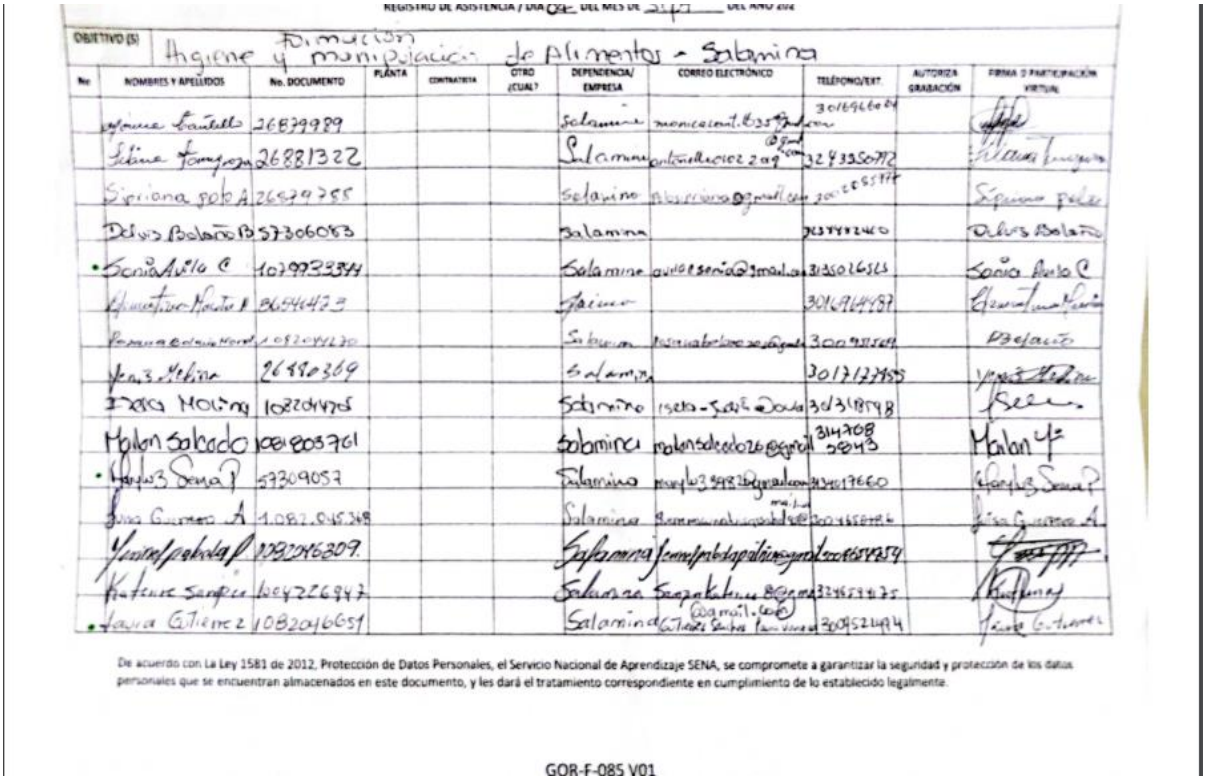
Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
MATEMÁTICAS BÁSICAS: UNIDADES DE MASA, VOLUMEN Y TEMPERATURA, CONVERSIONES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA TERMINOLOGÍA DE REPOSTERÍA CÍRCULO CROMÁTICO: COLORES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS, COLORES INTERMEDIOS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS MATERIAS PRIMAS. TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO OPERACIÓN DE EQUIPOS: MANUAL DE FUNCIONAMIENTO MASAS BÁSICAS: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE: JARABES, FONDANT, CREMAS, COBERTURAS Y SALSAS BÁSICAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA: NATILLAS, BUDINES, BAVAROISES, MOUSSES, SOUFFLÉS Y POSTRES HELADOS

Anexo 3
Asistencia



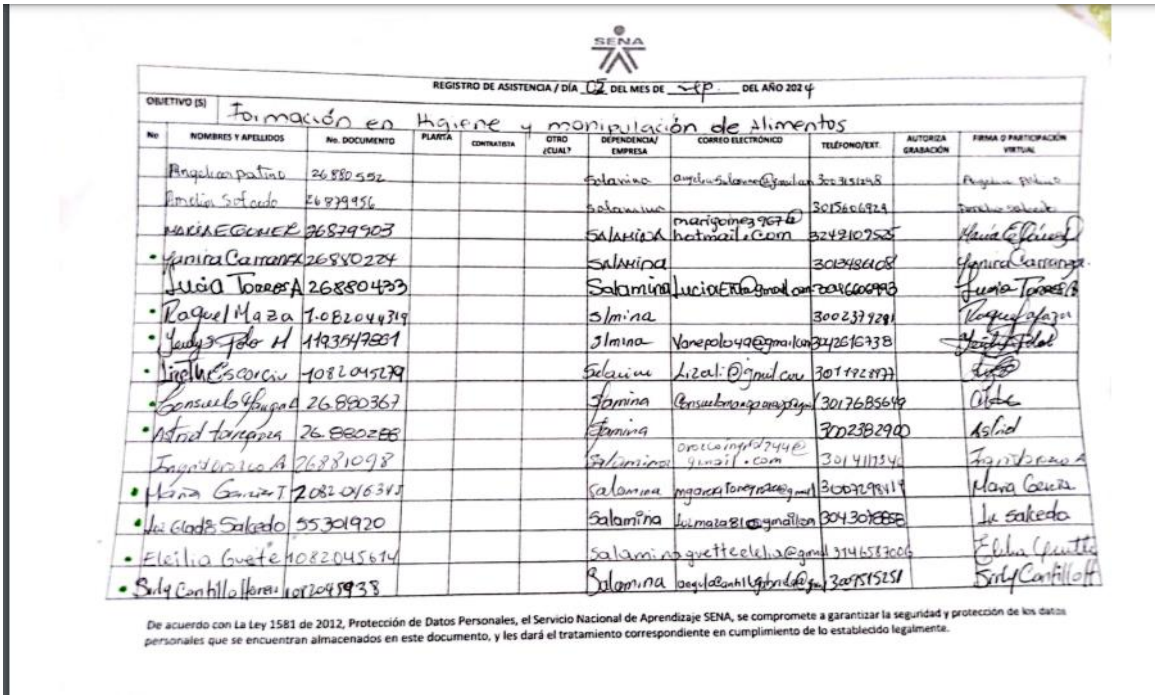
REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 08 DEL MES DE 2017 DEL AÑO 2017

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de alimentos - Salamina

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yajaira Bautista	26879989				Salamina	monicamt.8235@hotmail.com	3016966084		
	Silvia Tamayo	26881322				Salamina	silviatamayo2a@gmail.com	3243350772		
	Siriana Soto A	26879755				Salamina	[illegible]	3005685944		
	Delvis Bolaños B	37306083				Salamina		3137772460		
•	Sonia Avila C	1079933344				Salamina	avilasonia@hotmail.com	3135016565		
	[illegible]	26944423				Salamina		3016944987		
	[illegible]	1082044270				Salamina	[illegible]	3007985649		
	Yaneth Molina	26880369				Salamina		3017127455		
	Sandra Molina	1082044705				Salamina	[illegible]	3013187948		
	Nolan Salcedo	1081805761				Salamina	nolansalcedo26@gmail.com	314708 5843		
•	Hardy Sanz	77309057				Salamina	[illegible]	3134197660		
	[illegible]	1.082.045.348				Salamina	[illegible]	[illegible]		
	[illegible]	1082046809				Salamina	[illegible]	[illegible]		
	[illegible]	1064226947				Salamina	[illegible]	3136573425		
•	Maria Gutierrez	1082046651				Salamina	[illegible]	3004521494		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Sep DEL AÑO 2024

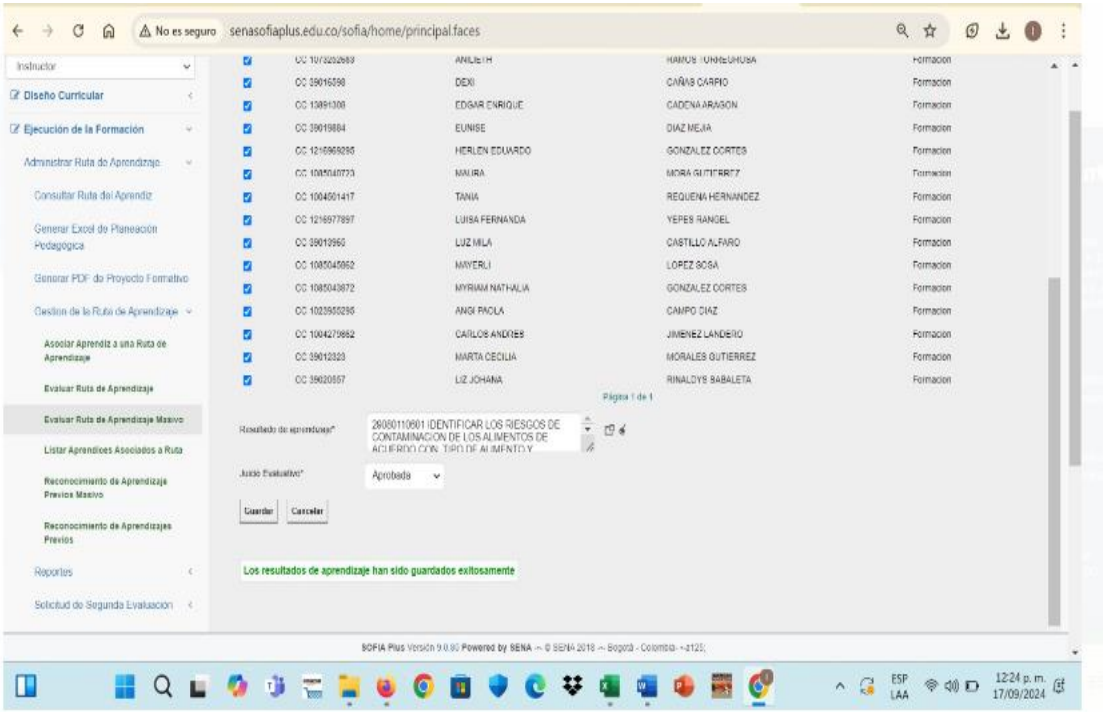
OBJETIVO (S): Formación en Higiene y manipulación de alimentos

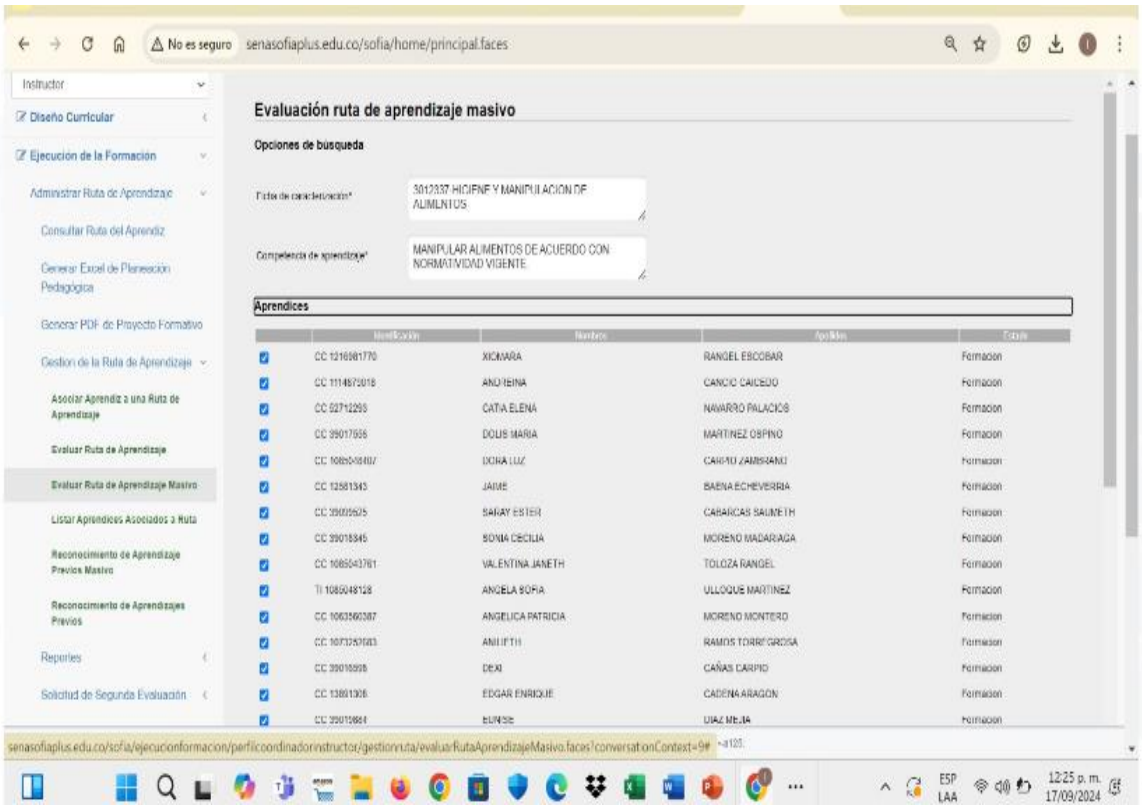
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Angelica patiño	26880552				Salamina	angelica.salamina@gmail.com	3023451248		
	Amelia Sofacido	26879956				Salamina		3015606929		
	MARIA E GOMEZ	26879903				SALAMINA	mariagomez9076@hotmail.com	3249107525		
	Yanira Carranza	26880224				Salamina		3013486108		
	Lucia Torres A	26880433				Salamina	LUCIATORRES@gmail.com	3006600993		
	Raquel Maza	1082044319				Slmina		3002379291		
	Jenny Tobo H	1193547881				Slmina	Vanepolo49@gmail.com	3242616338		
	Ingrid Escorcia	1082045279				Salamina	Lizal:@gmail.com	3011928877		
	Consuelo Vargas	26880367				Samina	Consuelovargas@gmail.com	3017685649		
	Astrid tarapuez	26880286				Samina		3002382900		
	Ingrid Orozco A	26881098				Salamina	orozcoingrid744@yimail.com	3014117340		
	Maria Garcia T	1082016345				Salamina	mgarciatorres@gmail.com	3007298119		
	Ledis Salcedo	55301920				Salamina	Luimaza81@gmail.com	3043078858		
	Elelia Guette	1082045614				Salamina	guetteelelia@gmail.com	3146587006		
	Sirly Cantillo Herrera	1082045938				Salamina		3007515251		

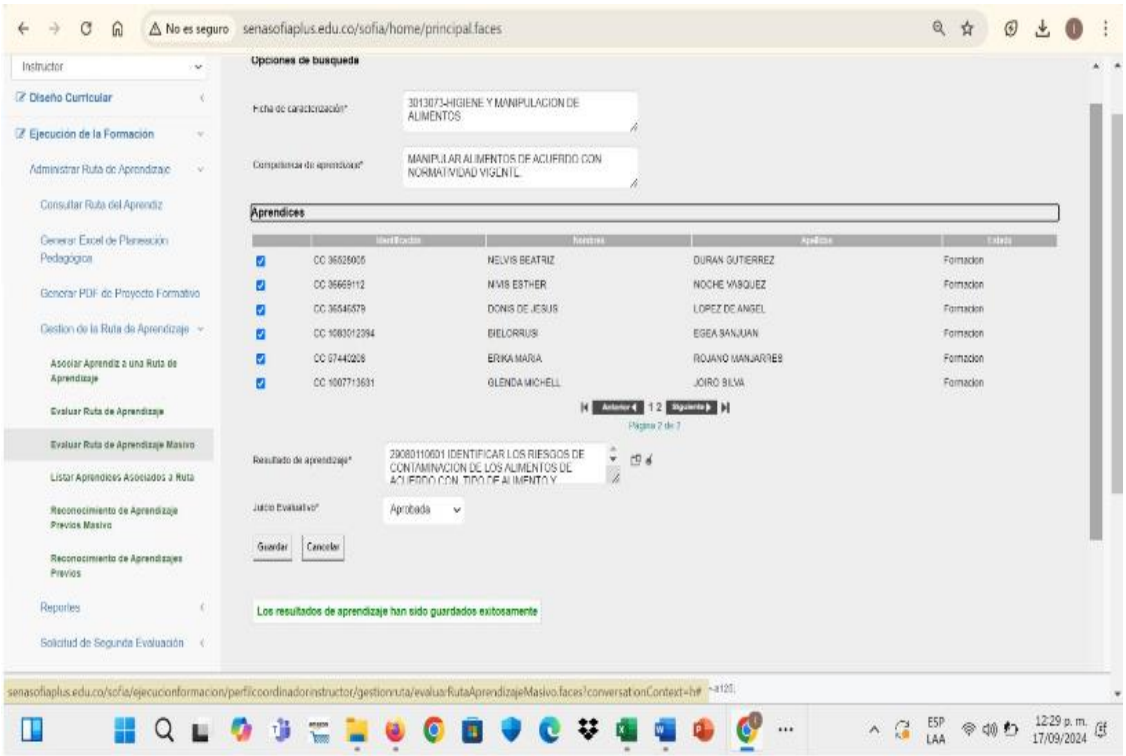
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Anexo 4

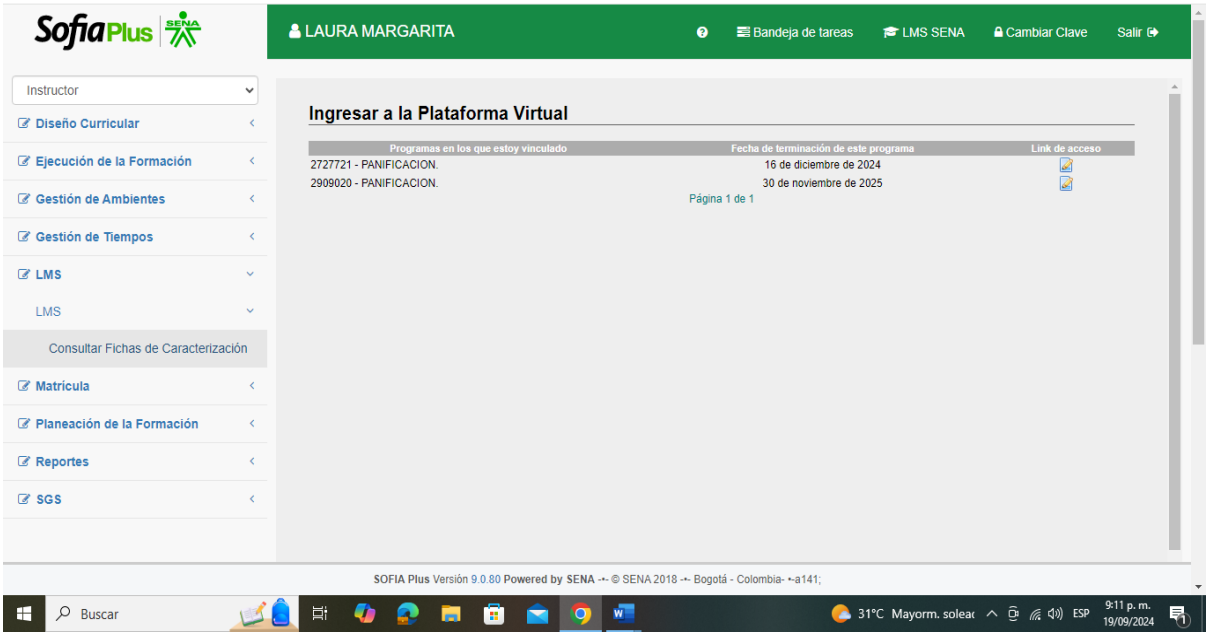
Captura de gestión de Sofia Plus




No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestión de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3012337 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1216981770 XIOMARA RANGEL ESCOBAR Formacion
CC 1114675018 ANDREINA CANCIO CAICEDO Formacion
CC 52712255 CATIA ELENA NAVARRO PALACIOS Formacion
CC 39017656 DOLIS MARIA MARTINEZ OSPINO Formacion
CC 1065048407 DORA LUZ CARAO ZAMBRANO Formacion
CC 13581345 JAIME BAENA ECHEVERRIA Formacion
CC 39005625 SARAY ESTER CABARCAS SAUMETH Formacion
CC 39018845 SONIA CECILIA MORENO MADARIAGA Formacion
CC 1065043761 VALENTINA JANETH TOLOZA RANGEL Formacion
TI 1065048128 ANGELA SOFIA ULLOQUE MARTINEZ Formacion
CC 1063560387 ANGELICA PATRICIA MORENO MONTERO Formacion
CC 1073253503 ANLIETH RAMOS TORREGROSA Formacion
CC 39016908 DEXI CAÑAS CARPIO Formacion
CC 13891308 EDGAR ENRIQUE CADENA ARAGON Formacion
CC 39019884 EUNISE DIAZ MEJIA Formacion
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=9#
ESP LAA
12:25 p. m. 17/09/2024


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestión de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3013073-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 36525605 NELVIS BEATRIZ DURAN GUTIERREZ Formacion
CC 36669112 NIVIS ESTHER NOCHE VASQUEZ Formacion
CC 36546579 DONIS DE JESUS LOPEZ DE ANGEL Formacion
CC 1063012394 BIELORRUSI EGEA SANJUAN Formacion
CC 37442026 ERIKA MARIA ROJANO MANJARRES Formacion
CC 1007713631 GLENDA MICHELL JOIRO SILVA Formacion
Anterior 1 2 Siguiente
Página 2 de 2
Resultado de aprendizaje*
290801106D1 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=8#
ESP LAA
12:29 p. m. 17/09/2024

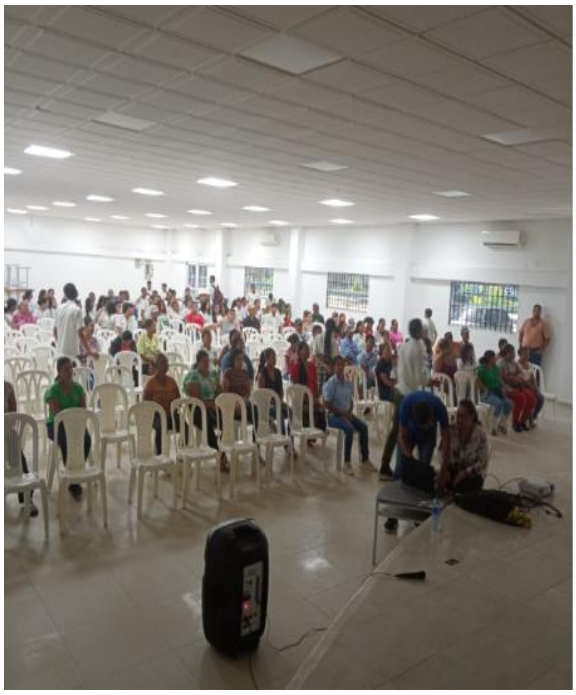
Anexo 5
Sofia Plus



Anexo 6
Socialización







Anexo 7
Desplazamiento al municipio de Salamina



Anexo 8
PDF de horas académicas



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA
FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00
FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3060356 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.
290801110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
290801110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.
290801110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

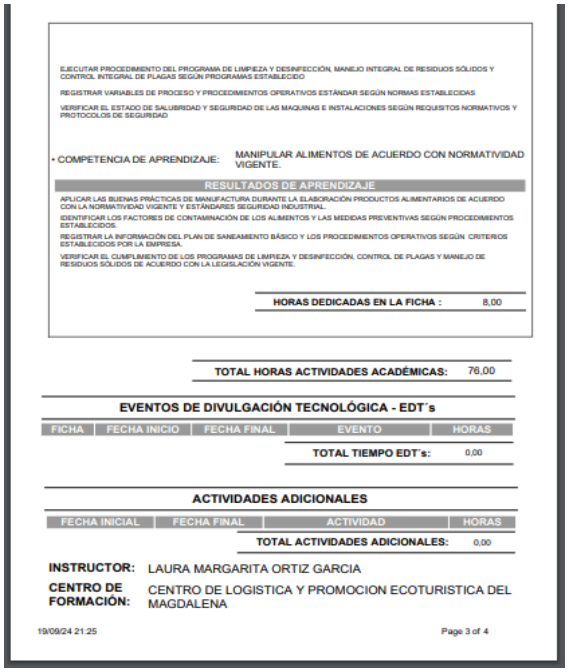
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3049951 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

19/09/24 21:25 Page 1 of 4



EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 76,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

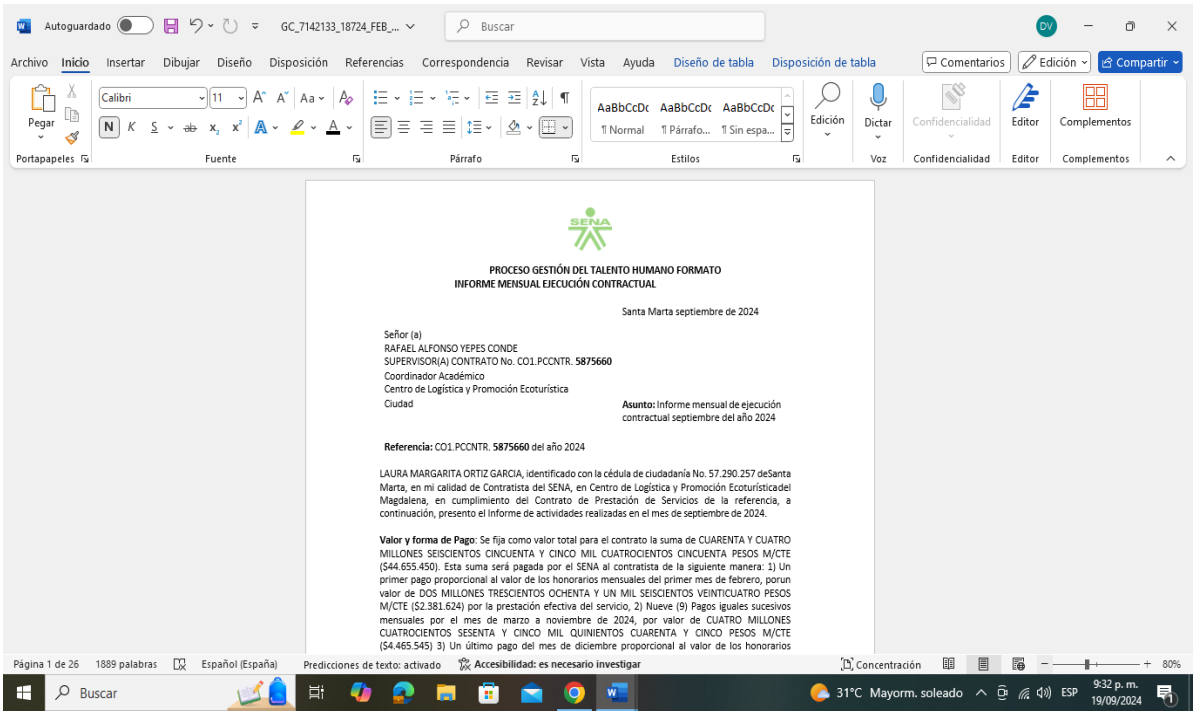
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

19/09/24 21:25 Page 3 of 4

Anexo 9
Uso de formatos institucionales SIIGA Versión GTH-F-064 V10



Autoguardado GC_7142133_18724_FEB_... Buscar

Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Diseño de tabla Disposición de tabla Comentarios Edición Compartir

Pegar Calibri 11 Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición Dictar Confidencialidad Editor Complementos Voz Confidencialidad Editor Complementos

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta septiembre de 2024

Señor (a)
RAFAEL ALFONSO YEPES CONDE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **5875660**
Coordinador Académico
Centro de Logística y Promoción Ecoturística
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual septiembre del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR. **5875660** del año 2024

LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 57.290.257 deSanta Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística y Promoción Ecoturísticadel Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de septiembre de 2024.

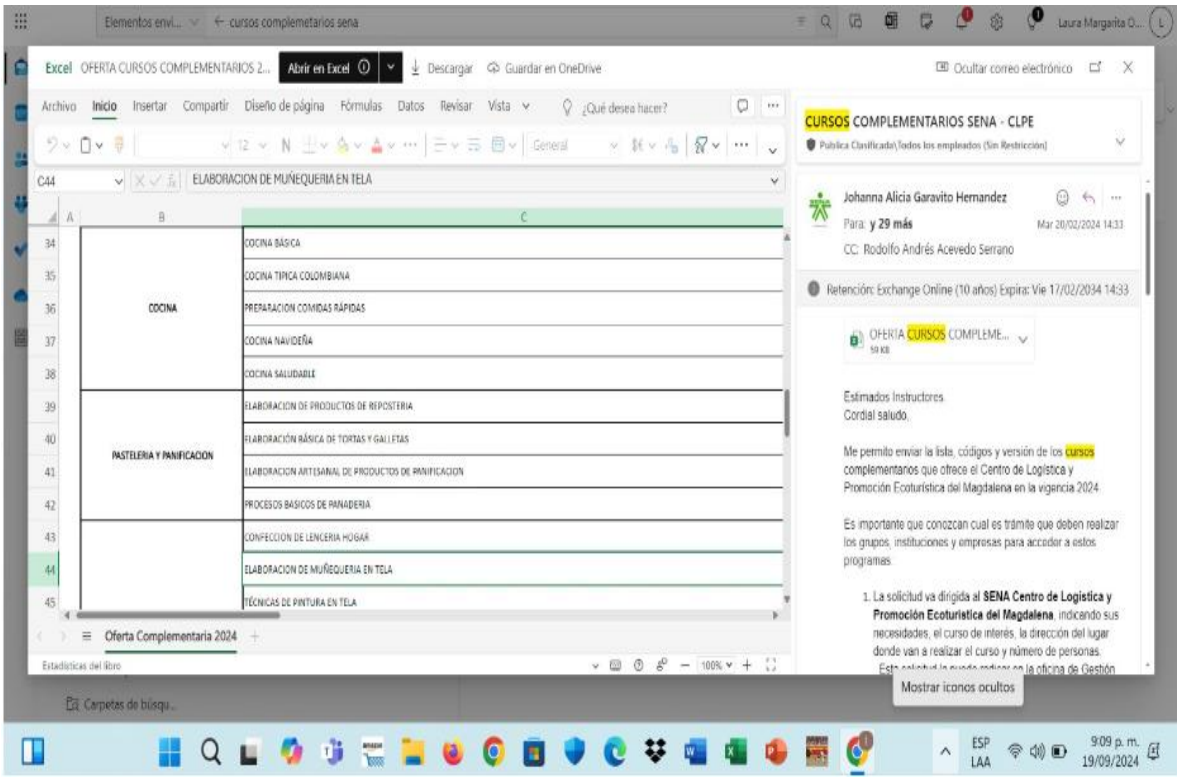
Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 1) Un primer pago proporcional al valor de los honorarios mensuales del primer mes de febrero, porun valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($2.381.624) por la prestación efectiva del servicio, 2) Nueve (9) Pagos iguales sucesivos mensuales por el mes 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) 3) Un último pago del mes de diciembre proporcional al valor de los honorarios

Página 1 de 26 1889 palabras Español (España) Predicciones de texto: activado Accesibilidad: es necesario investigar Concentración 80%

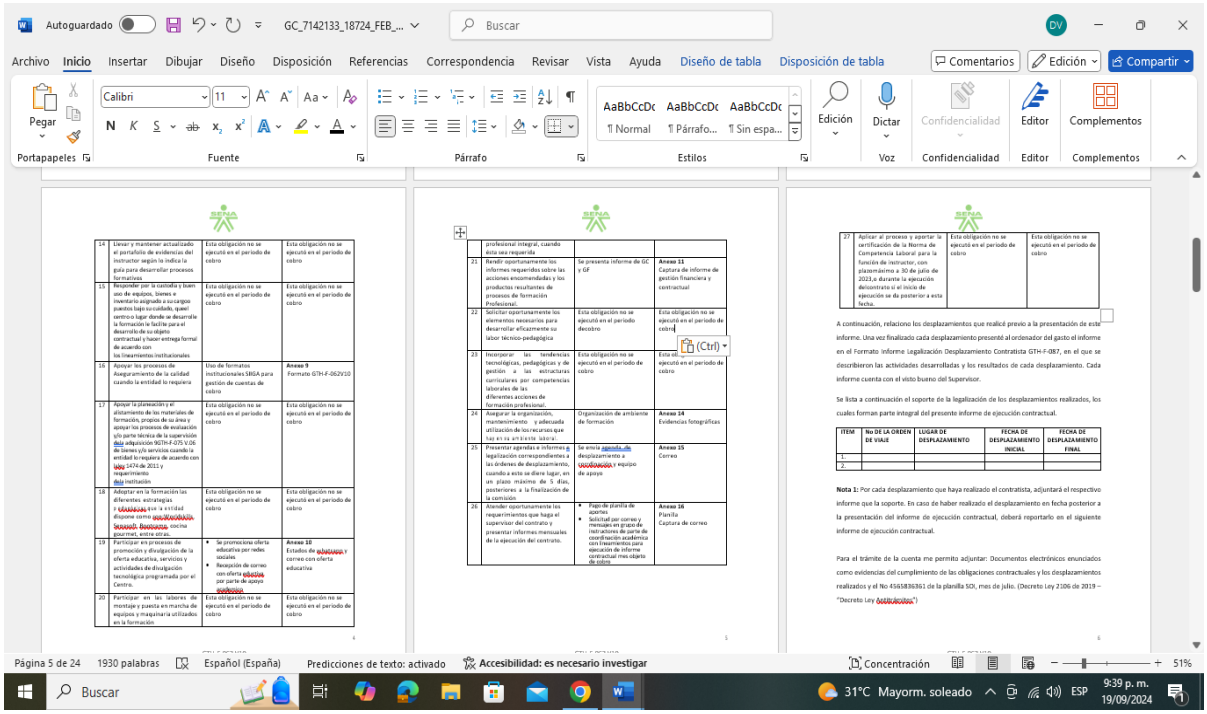
Buscar 31°C Mayorm. soleado ESP 9:32 p. m. 19/09/2024

Aneox 10
Estados de whatsapp y correo de oferta educativa





Anexo 11
GF Y GC



14	Llenar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a sucargos puestos bajo su cuidado, quel centro o lugar donde se desarrolla la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	Uso de formatos institucionales SIRIA para gestión de cuentas de cobro	**Anexo 9** Formato GTH-F-062V10
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 dela adquisición 9GTH-F-075 V.06 de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con ley 1474 de 2011 y requerimiento dela institución	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias y LINEAMIENTOS que la entidad disponeComo por ejemplo Sena Sennova, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	• Se promociona oferta educativa por redes sociales • Recepción de correo con oferta educativa por parte de apoyo contractual	**Anexo 10** Estados de whatsapp y correo con oferta educativa
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro

	profesional integral, cuando esta sea requerida		
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación Profesional.	Se presenta informe de GC y GF	**Anexo 11** Captura de informe de gestión financiera y contractual
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica	Esta obligación no se ejecutó en el periodo decobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta ob... ejecutó en el periodo de cobro
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Organización de ambiente de formación	**Anexo 14** Evidencias fotográficas
25	Presentar agendas e informes g 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 envía agenda de desplazamiento a coordinación y equipo de apoyo	**Anexo 15** Correo
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	• Pago de planilla de aportes • Solicitud por correo y mensajes en grupo de instructores de parte de coordinación académica con lineamientos para ejecución de informe contractual mes objeto de cobro	**Anexo 16** Planilla Captura de correo

27 Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazomáximo a 30 de julio de 2023,a durante la ejecución delcontrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha. | Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro | Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro

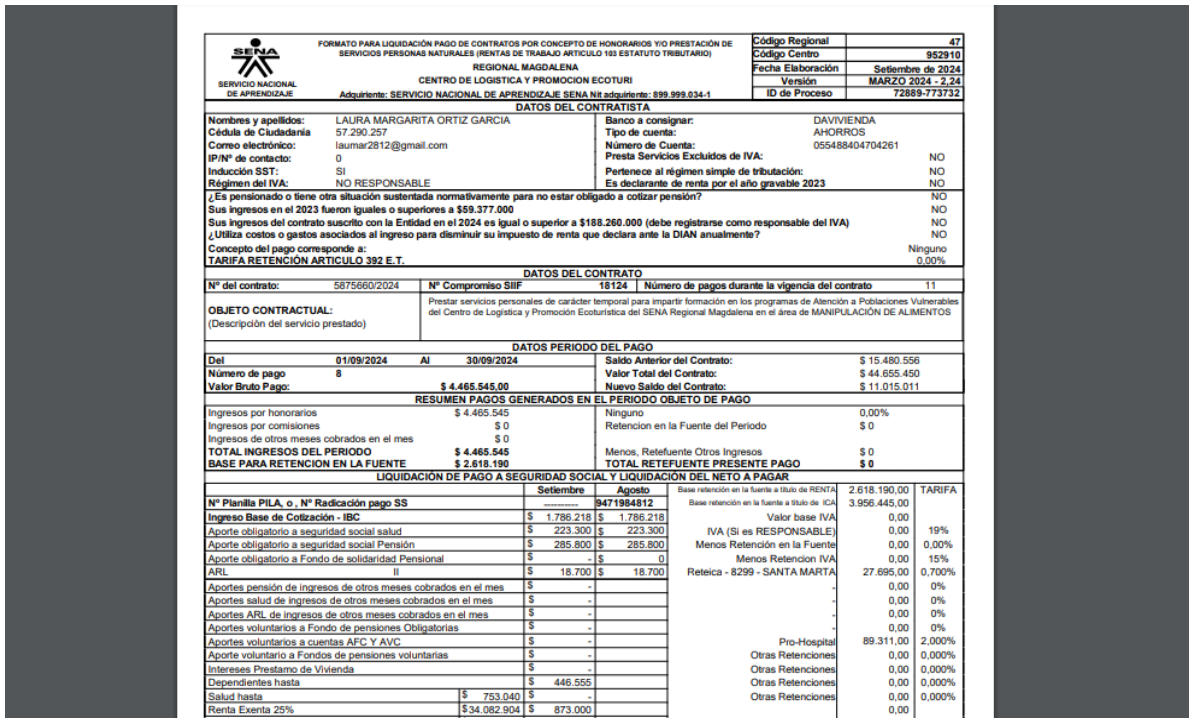
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas 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.				
2.				

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 4565836361 de la planilla SOI, mes de julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")



FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)
REGIONAL MAGDALENA
CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURI
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Código Regional	47
Código Centro	952910
Fecha Elaboración	Setiembre de 2024
Versión	MARZO 2024 - 2,24
ID de Proceso	72889-773732

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA	Banco a consignar:	DAVIVIENDA
Cédula de Ciudadanía	57.290.257	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	laumar2812@gmail.com	Número de Cuenta:	055488404704261
IP/N° de contacto:	0	Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2023	NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			NO
Sus ingresos en el 2023 fueron iguales o superiores a $59.377.000			NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2024 es igual o superior a $188.260.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			NO
Concepto del pago corresponde a:			Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			0,00%

DATOS DEL CONTRATO

N° del contrato:	5875660/2024	N° Compromiso SIIF	18124	Número de pagos durante la vigencia del contrato	11
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena en el área de MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				

DATOS PERIODO DEL PAGO

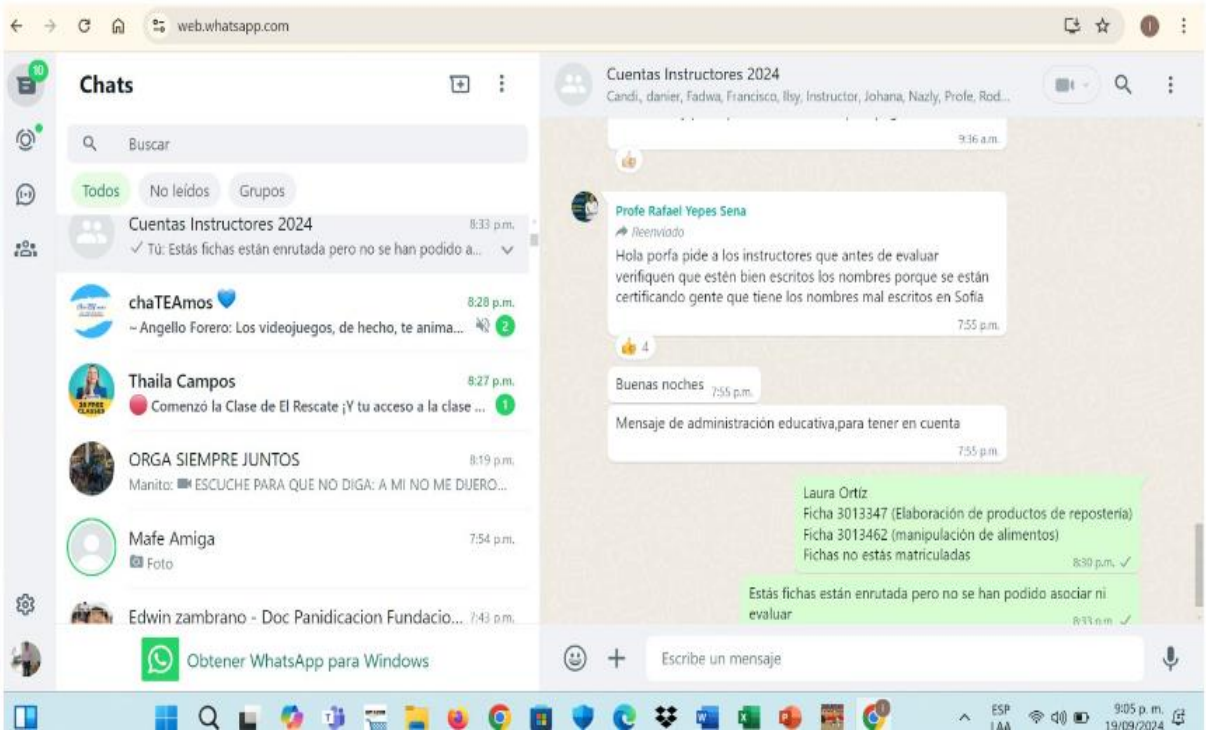
Del	01/09/2024	Al	30/09/2024	Saldo Anterior del Contrato:	$ 15.480.556
Número de pago	8			Valor Total del Contrato:	$ 44.655.450
Valor Bruto Pago:		$ 4.465.545,00		Nuevo Saldo del Contrato:	$ 11.015.011

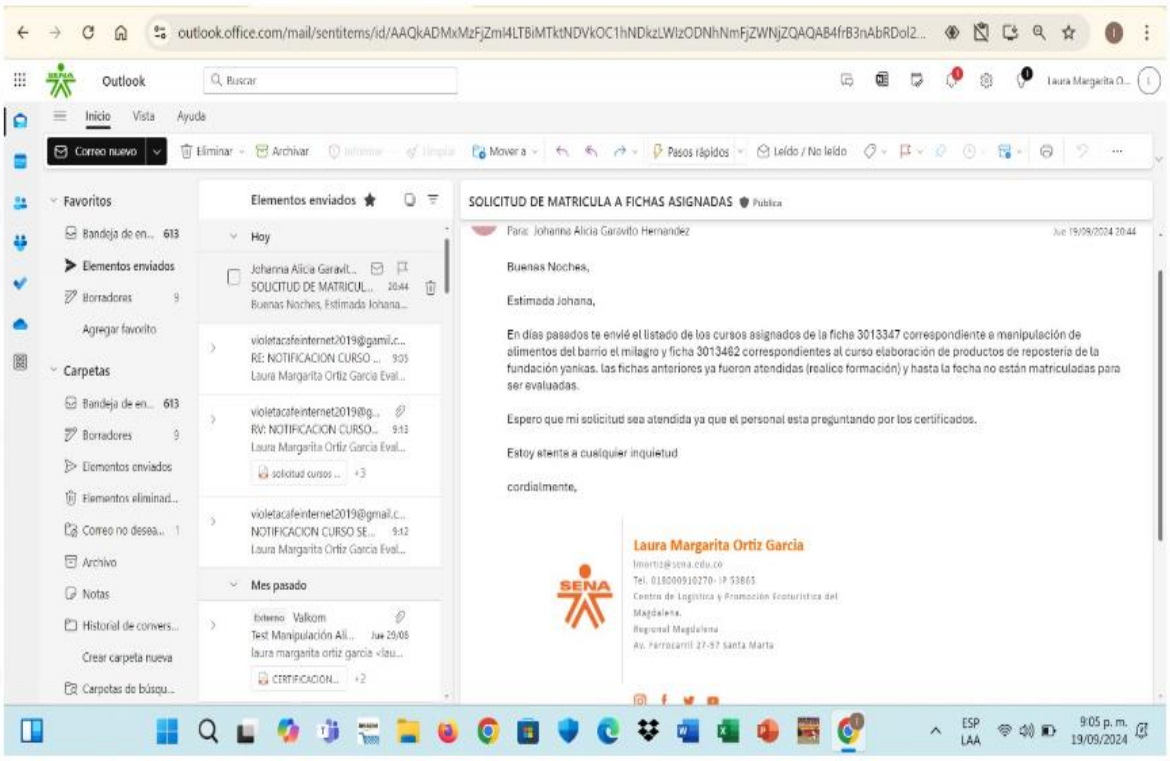
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 4.465.545	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 4.465.545	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.618.190	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACION DEL NETO A PAGAR

	Setiembre	Agosto			
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS	----------	947 1984812	Base retención en la fuente a título de RENTA	2.618.190,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.786.218	$ 1.786.218	Base retención en la fuente a título de ICA	3.956.445,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 223.300	$ 223.300	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 285.800	$ 285.800	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	$ 18.700	$ 18.700	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Reteica - 8299 - SANTA MARTA	27.695,00	0,700%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		-	0,00	0%
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		-	0,00	0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		-	0,00	0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	$ -		-	0,00	0%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	$ -		Pro-Hospital	89.311,00	2,000%
Intereses Prestamo de Vivienda	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta	$ 446.555		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 753.040	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25% $34.082.904	$ 873.000		Otras Retenciones	0,00	


web.whatsapp.com
Chats
Buscar
Todos
No leídos
Grupos
Cuentas Instructores 2024
Tú: Estás fichas están enrutada pero no se han podido a...
chaTEAmos
~ Angello Forero: Los videojuegos, de hecho, te anima...
Thaila Campos
Comenzó la Clase de El Rescate ¡Y tu acceso a la clase ...
ORGA SIEMPRE JUNTOS
Manito: ESCUCHE PARA QUE NO DIGA: A MI NO ME DUERO...
Mafe Amiga
Foto
Edwin zambrano - Doc Panidicacion Fundacio...
Obtener WhatsApp para Windows
Cuentas Instructores 2024
Profe Rafael Yepes Sena
Reenviado
Hola porfa pide a los instructores que antes de evaluar verifiquen que estén bien escritos los nombres porque se están certificando gente que tiene los nombres mal escritos en Sofia
Buenas noches
Mensaje de administración educativa,para tener en cuenta
Laura Ortiz
Ficha 3013347 (Elaboración de productos de repostería)
Ficha 3013462 (manipulación de alimentos)
Fichas no estás matriculadas
Estás fichas están enrutada pero no se han podido asociar ni evaluar
Escribe un mensaje


outlook.office.com/mail/sentitems/id/AAQkADMxM2FjZmI4LTBiMTktNDVkOC1hNDkzLWIzODNhNmFjZWNjZQAQAB4frB3nAbRDol2...
Outlook
Buscar
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Favoritos
Elementos enviados
Bandeja de en... 613
Borradores 9
Agregar favorito
Carpetas
Archivo
Notas
Historial de convers...
Crear carpeta nueva
Hoy
Mes pasado
SOLICITUD DE MATRICULA A FICHAS ASIGNADAS
Para: Johanna Alicia Garavito Hernandez
Buenas Noches,
Estimada Johana,
En días pasados te envié el listado de los cursos asignados de la ficha 3013347 correspondiente a manipulación de alimentos del barrio el milagro y ficha 3013462 correspondientes al curso elaboración de productos de repostería de la fundación yankas. las fichas anteriores ya fueron atendidas (realice formación) y hasta la fecha no están matriculadas para ser evaluadas.
Espero que mi solicitud sea atendida ya que el personal esta preguntando por los certificados.
Estoy atenta a cualquier inquietud
cordialmente,
Laura Margarita Ortiz Garcia
Tel. 018000910270- IP 53865
Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena.
Regional Magdalena
Av. Ferrocarril 27-97 Santa Marta

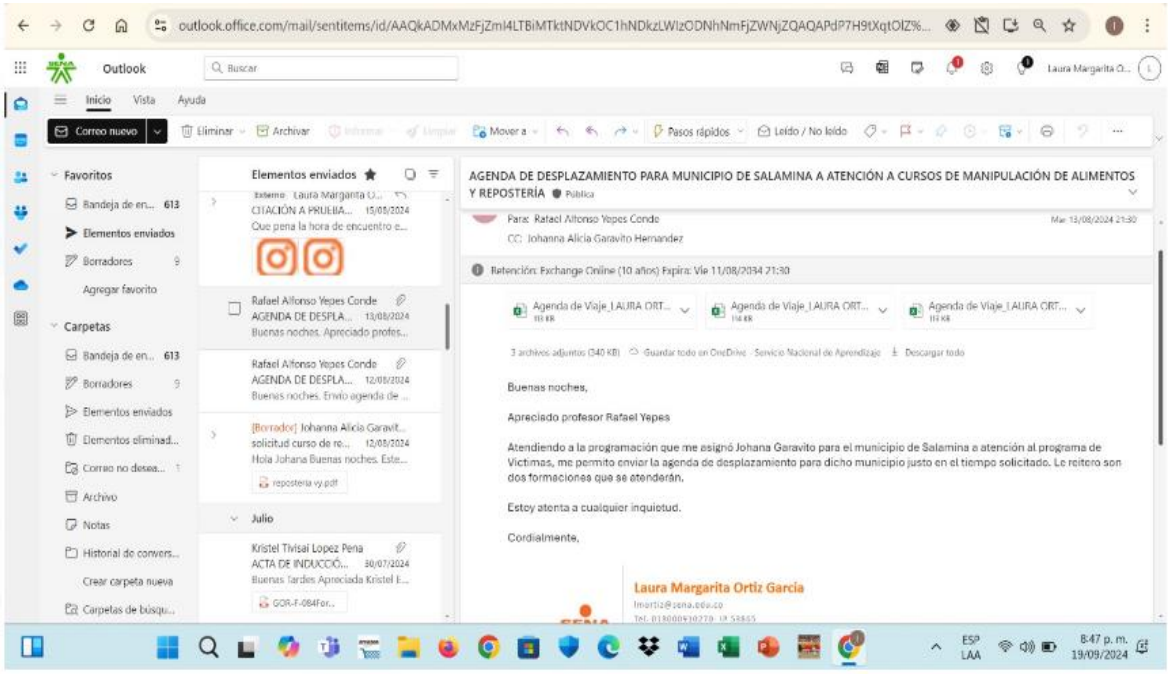
Anexo 12

Organización de ambiente de formación

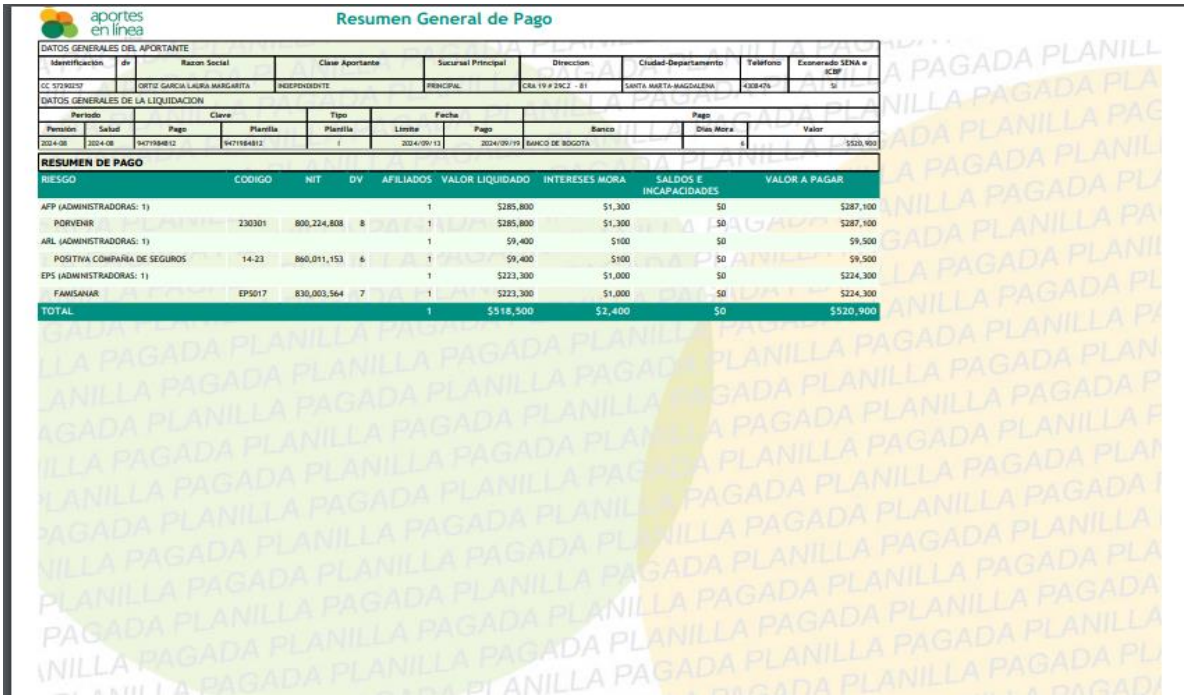


Anexo 13

Agenda de desplazamiento enviadas por correo



Anexo 14
Planilla de aportes



aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
CC 57250257		ORTIZ GARCIA LAURA MARGARITA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRA 19 # 29C2 - 81	SANTA MARTA-MAGDALENA	4308476	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-08	9471984812	9471984812	I	2024/09/13	2024/09/19	BANCO DE BOGOTA	6	$520,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$285,800	$1,300	$0	$287,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$285,800	$1,300	$0	$287,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$9,400	$100	$0	$9,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$9,400	$100	$0	$9,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$223,300	$1,000	$0	$224,300
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$223,300	$1,000	$0	$224,300
TOTAL				1	$518,500	$2,400	$0	$520,900

Anexo 15
Certificación 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

LAURA MARGARITA ORTIZ GARCIA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 57250257

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 SANTA MARTA A los veintidos (22) días del mes de Noviembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

1746877 - 22/11/2023