PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de septiembre 2024

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5883751
Instructor Grado 20.
Coordinación de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes septiembre del año 2024.

Referencia: CO1.PCCNTR. 5883751 del año **2024**

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78.286.545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en Coordinación de Programas Especiales, 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 Cuarenta y seis millones ciento cuarenta y tres mil novecientos sesenta y cinco pesos m/cte. (46.143.965,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2024 b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de Cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos m/cte. ($4.465.545) c) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2024.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral: titulada y/o complementaria programada en el Centro Agroturistico en la red de conocimiento: agroindustria en el área temática: procesamiento de alimentos.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó alistamiento, convocatoria, inscripción, programación y matricula de las siguientes solicitudes. **Ficha:** 3030279 **–** Auxiliar en Cocina. **Ficha:** 3000122 – Agroindustria Panelera. **Ficha:** 3057058 - Obtención de derivados cárnicos. **Ficha:** 3059968 - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3076226 - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3089766 - Obtención de derivados cárnicos.	**Evidencia 1**: se realizaron proceso de planeación del programa descritos en las acciones realizadas ver evidencias en los siguientes enlaces **Ficha: 3000122** **Ficha: 3057058** - **Ficha: 3059968** **Ficha: 3076226** **Ficha: 3089766**
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, enjornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	NA	NA
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NA	N/A

4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en lossiguientes programas: **Ficha:** 3030279 **–** Auxiliar en Cocina. **Ficha:** 3000122 – Agroindustria Panelera. **Ficha:** 3057058 - Obtención de derivados cárnicos. **Ficha:** 3059968 - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3076226 - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3089766 - Obtención de derivados cárnicos.	**Evidencia 2:** Se realizó formación en las fichas complementarias descritas **Ficha: 3000122** **Ficha: 3057058** **Ficha: 3059968** **Ficha: 3076226** **Ficha: 3089766**
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia 3:** se realizó procesos de planeación y se desarrollaron instrumentos de evaluación
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigacióntécnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	N/A	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices enel desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 3030279, 3029502, 3029514 y 3059968.	**Evidencia 4**: serealizó registro de evaluación en el aplicativo Sofía Plus. **Ver evidencia** **Ficha: 3000122** **Ficha: 3057058** **Ficha: 3059968** **Ficha: 3076226**

			Ficha: 3089766
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizó entrega de los documentos de identidad para confirmar matriculas de las fichas descrita a continuación: 3076226 y 3089766	**Evidencia 5**: en la carpeta del instructor del programa se encuentras los documentos de ingreso de los aspirantes Ver evidencias enlos links: **Ficha: 3000122** **Ficha: 3057058** **Ficha: 3059968** **Ficha: 3076226** **Ficha: 3089766**
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestiónde la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativosdel reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Este proceso se llevó a cabo al momento delinicio de la formación, en donde se confirmóel estado de los aprendices asistentes. Los juicios serán evaluados al finalizar las horas correspondientes.	**Evidencia 6:** En esta evidencia se encuentras las acciones de asociar a los aprendices en el proceso de formación

10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	N/A	N/A
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	N/A	N/A
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	N/A	N/A
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Saluden el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	N/A	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	N/A	N/A
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro deformación lo requiera.	N/A	N/A
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	N/A	N/A

17	Acompañar a /los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	N/A	N/A
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	N/A	N/A
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	N/A	N/A
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	N/A	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Actividad no desarrollada este mes	N/A
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que	**Formación Titulada presencial** **Ficha: 3030279** **Programa: Auxiliar en Cocina.** **Fechas: 5, 6, 9, 10 y 11 de s**eptiembre **Rango de horas:** 12:30 a 18:29 **Competencia:** Apoyar la producción y el servicio de alimentos y bebidas **Actividad de aprendizaje:** Agrupar materias primas e insumos siguiendo parámetros fijados en los manuales clasifica los residuos mediante las normas medio ambientales e internas de acuerdo a la normatividad vigente **Horas mensuales de la ficha: 30 Horas** _____ **Formación complementaria presencial** **Ficha**: 3000122 **Programa:** Agroindustria Panelera	**Ver evidencia 7**, realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor Ver evidencias drive de la ficha

		Fechas: 12, 16, 17, 18,19, 23, 24,25 y 26 de septiembre del 2024 **Rango de horas**: 12:00 a 17:00 **Competencia**: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidades establecidas por la empresa y las normas técnicas vigentes. **Actividad de aprendizaje**: Realizar la evaluación de la calidad de la caña de azúcar en campo, utilizando el refractómetro y otros equipos disponibles, para determinar su grado de maduración, elaborar un informe con los resultados y recomendaciones. **Horas mensuales de la ficha**: 50 Horas.	Evidencia 3000122
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha: 3059968** **Programa: Higiene y manipulación de alimentos.** **Fechas: 1 de septiembre del 2024** **Rango de horas: 17:00 a 23:00.** **Fechas: 2 y 3 de septiembre del 2024** **Rango de horas: 17:00 a 22:00** **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. **Horas mensuales de la ficha**: 16 Horas.	**Ver evidencia 7**, realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor Evidencia **3059968**
		Formación complementaria presencial **Ficha:** 3057058 Programa: Obtención de derivados cárnicos **Fecha:** 1 de septiembre del 2024 **Rango de horas:** 7:00 a 11:00	Ver **evidencia 7**, realizado clic en el link puede

		Fecha: 8 de septiembre del 2024 **Rango de horas:** 7:00 a 12: 00 y 13:00 16:00 **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. **Actividad de Aprendizaje**: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción. **Horas mensuales de la ficha**: 12 Horas.	evidenciar la carpeta del instructor Evidencia 3057058
		Formación complementaria presencial Ficha: 3076226 **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Fechas:** 13, 20 y 27 de septiembre del 2024 Rango de horas: 6:00 a 10:00. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. **Horas mensuales de la ficha:** 12 Horas.	Ver **evidencia 7**, realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor Evidencia 3076226
		Formación complementaria presencial **Ficha**: 3089766 **Programa**: Obtención de derivados cárnicos **Fechas**: 27 de septiembre del 2024 **Rango de horas**: 13:00 a 17:00. **Fecha:** 28 y 29 de septiembre del 2024 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13 a 18:00 **Fecha:** 30 de septiembre del 2024. **Rango de horas:** 6:00 a 10:00. **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. **Actividad de Aprendizaje**: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.	Ver **evidencia 7**, realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor Evidencia 3089766

		Horas mensuales de la ficha: 28 Horas.	
Total, de Actividades académicas desarrolladas: 148 Horas. **Horas Adicionales: 8 Horas, alistamiento formación complementaria.**			
23	Utilizar el LMS Institucionalcomo apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	En la plataforma Territorio se llevará a cabo cargue de las evidencias del área cuando se requiera para cumplir satisfactoriamente conesta obligación.	Actividad no realizada en este mes.
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	N/A	N/A
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	En la Ejecución de la Formación Profesional Integral se acatan los lineamientos del SIGA, igualmente se llevan a cabo en el uso de los formatos y procedimientos.	- SI contratista.
26	Apoyar cuando será requeridopor la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	N/A	N/A
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesariospara el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	N/A	N/A

28	Realizar cuando sea requeridopor la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	N/A	N/A
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual deSupervisión del SENA vigente.	N/A	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	N/A	N/A
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales deformación y demás bienes y servicios del Centro según la redde conocimiento a la cualpertenezca.	Actividad no realizada en este mes.	N/A
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Este proceso se realiza mes a mes.	SECOP II.
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Estoy atento a lo que se requiera para el cabalcumplimiento del objeto contractual.	Sofía plus – Formato de evidencias.

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1	99024	SAN GIL – ONZAGA – SAN GIL	19-09-2024	20-09-2024

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. **30791556** de la planilla, Asopagos, para el periodo de agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (06) folios formato de evidencias

Cordialmente,

Firma

Gerardo Rodríguez Nieto

Contratista C.C. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor Contrato 5863395 de 2024
Instructor Grado 20.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	✓	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
GERARDO RODRÍGUEZ NIETO
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5883751
MES DE SEPTIEMBRE DE 2024

1. **Evidencia 1 – Obligación 1:** Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 1. Planeación **Ficha:** 3076226 – Higiene y manipulación de alimentos.

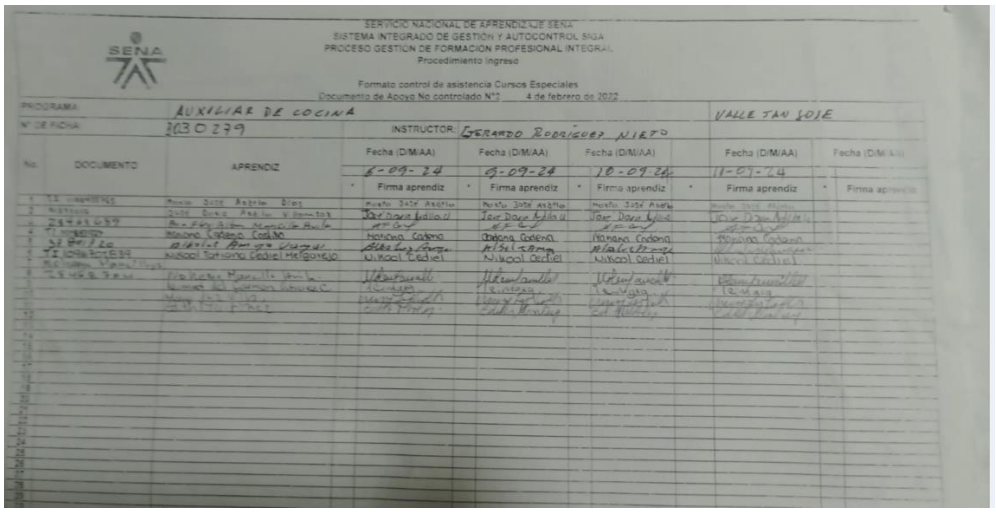


Imagen 2. Planeación **Ficha: 3089766** – Obtención de derivados cárnicos.



2. **Evidencia 2 – Obligación 4:** Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 3. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3030279**



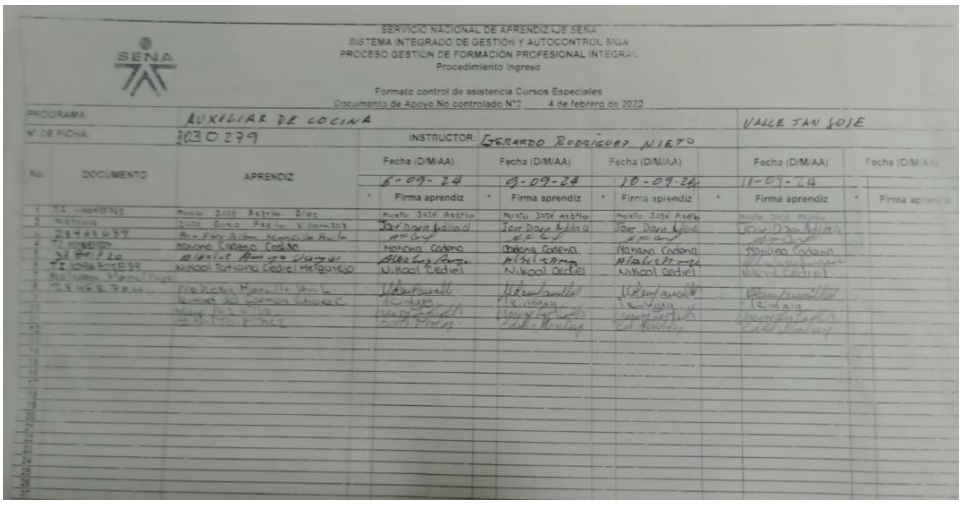
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA: AUXILIAR DE COCINA — VALLE DAN JOSE
N° DE FICHA: 3030279 — INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 6-09-24	Fecha (D/M/AA) 9-09-24	Fecha (D/M/AA) 10-09-24	Fecha (D/M/AA) 11-09-24	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	TI [illegible]	Nuevo José Angelo Díaz	Nuevo José Angelo	Nuevo José Angelo	Nuevo José Angelo	Nuevo José Angelo	
2	[illegible]	José Darío Angulo V Bermúdez	José Darío Angulo V	José Darío Angulo V	José Darío Angulo V	José Darío Angulo V	
3	29443639	Ana Fabiola Mosquera Murillo					
4	[illegible]	Mariana Cadena Cadena	Mariana Cadena	Mariana Cadena	Mariana Cadena	Mariana Cadena	
5	TI [illegible]	Alexis Ramos Vásquez	Alexis Ramos	Alexis Ramos	Alexis Ramos	Alexis Ramos	
6	TI 1094[illegible]	Nicolas Santiago Cediel Melgarejo	Nicolas Cediel	Nicolas Cediel	Nicolas Cediel	Nicolas Cediel	
7	[illegible]	[illegible]					
8	[illegible]	[illegible]					

Imagen 4. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3000122**



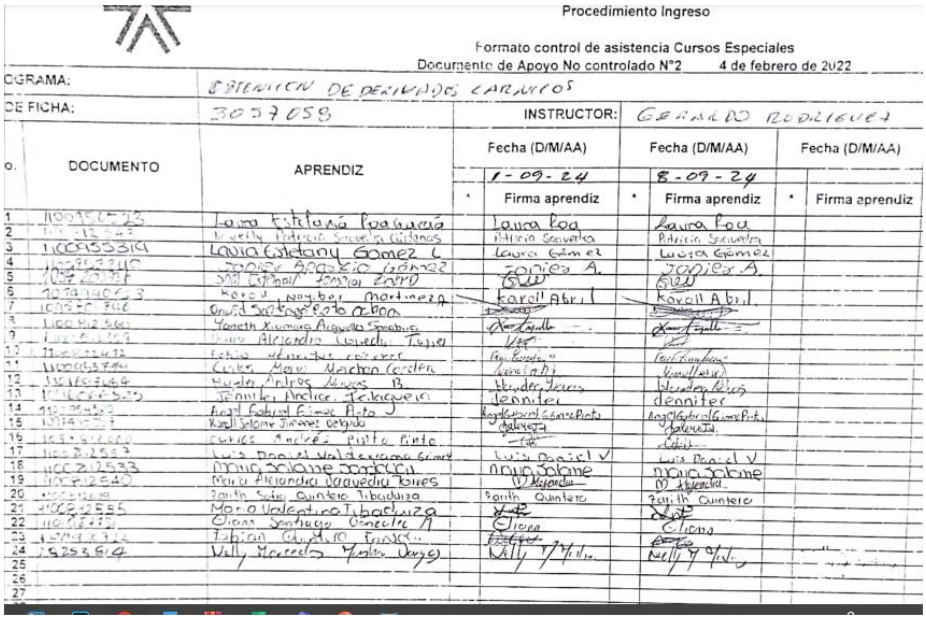
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA: AUXILIAR DE COCINA — VALLE DAN JOSE
N° DE FICHA: 3030279 — INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 6-09-24	Fecha (D/M/AA) 9-09-24	Fecha (D/M/AA) 10-09-24	Fecha (D/M/AA) 11-09-24	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	TI [illegible]	Nuevo José Angelo Díaz	Nuevo José Angelo	Nuevo José Angelo	Nuevo José Angelo	Nuevo José Angelo	
2	[illegible]	José Darío Angulo V Bermúdez	José Darío Angulo V	José Darío Angulo V	José Darío Angulo V	José Darío Angulo V	
3	29443639	Ana Fabiola Mosquera Murillo					
4	[illegible]	Mariana Cadena Cadena	Mariana Cadena	Mariana Cadena	Mariana Cadena	Mariana Cadena	
5	TI [illegible]	Alexis Ramos Vásquez	Alexis Ramos	Alexis Ramos	Alexis Ramos	Alexis Ramos	
6	TI 1094[illegible]	Nicolas Santiago Cediel Melgarejo	Nicolas Cediel	Nicolas Cediel	Nicolas Cediel	Nicolas Cediel	
7	[illegible]	[illegible]					
8	[illegible]	[illegible]					

Imagen 5. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3057058**



Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales

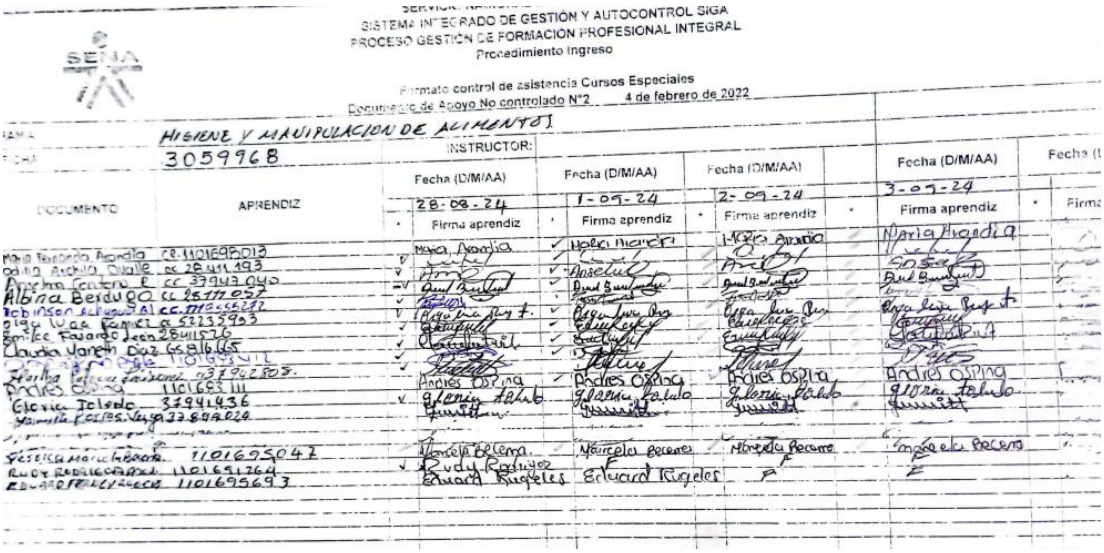
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

OGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

DE FICHA: 3057058 INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ

o.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 1-09-24	Fecha (D/M/AA) 8-09-24	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1109515225	Laura Katalina Rodriguez	Laura Roa	Laura Roa	
2	1[illegible]	Patricia Saavedra Quintero	Patricia Saavedra	Patricia Saavedra	
3	1[illegible]	Laura Catalina Gomez L	Laura Gómez	Laura Gómez	
4	1[illegible]	Yorlis Angelic Ramirez	Yorlis A.	Yorlis A.	
5	1[illegible]	Sara Espinal Zapata	[illegible]	[illegible]	
6	1[illegible]	Karell Naybeli Martinez	Karell Abril	Karell Abril	
7	1[illegible]	Angel Santiago Pinto Rojas	[illegible]	[illegible]	
8	1[illegible]	Yaneth Xiomara Acevedo Sepulveda	[illegible]	[illegible]	
9	1[illegible]	Jhon Alejandro Acevedo Tejeda	[illegible]	[illegible]	
10	1[illegible]	Fabian Alexander Echeverri	[illegible]	[illegible]	
11	1[illegible]	Carlos Mario Narchon Cordero	[illegible]	[illegible]	
12	1[illegible]	Yurley Andrea Arroyo B	[illegible]	[illegible]	
13	1[illegible]	Jennifer Andrea Echeverri	Jennifer	Jennifer	
14	1[illegible]	Angel Gabriel Gomez Pinto	[illegible]	[illegible]	
15	1[illegible]	Karell Salome Jimenez Delgado	[illegible]	[illegible]	
16	1[illegible]	Carlos Andres Pinto Pinto	[illegible]	[illegible]	
17	1[illegible]	Luis Daniel Valderrama Gomez	Luis Daniel V	Luis Daniel V	
18	1[illegible]	Maria Salome Jaramillo	Maria Salome	Maria Salome	
19	1[illegible]	Maria Alejandra Saavedra Flores	[illegible]	[illegible]	
20	1[illegible]	Zarith Sofia Quintero Tibaduiza	Zarith Quintero	Zarith Quintero	
21	1[illegible]	Maria Valentina Tibaduiza	[illegible]	[illegible]	
22	1[illegible]	Elena Santiago Ospina A	Elena	Elena	
23	1[illegible]	Fabian Claudio Franco	[illegible]	[illegible]	
24	1[illegible]	Nelly Marcela Yepes Vega	Nelly Y.	Nelly Y.	
25					
26					
27					

Imagen 6. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3059968**



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA

PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales

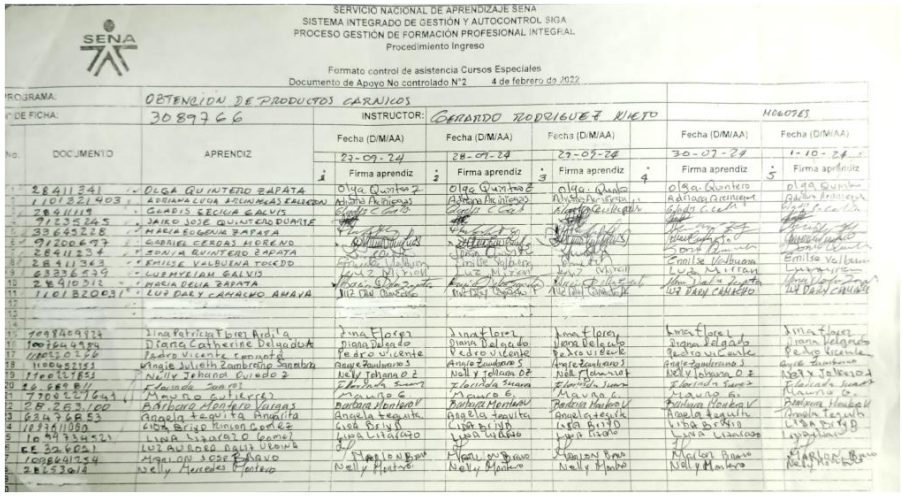
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

3059968 INSTRUCTOR:

DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 28-08-24	Fecha (D/M/AA) 1-09-24	Fecha (D/M/AA) 2-09-24	Fecha (D/M/AA) 3-09-24	Fecha
		Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

Imagen 7 Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3089766**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA: OBTENCION DE PRODUCTOS CARNICOS
FICHA: 3089766
INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	1 Fecha (D/M/AA) 23-09-24	1 Firma aprendiz	2 Fecha (D/M/AA) 28-09-24	2 Firma aprendiz	3 Fecha (D/M/AA) 29-09-24	3 Firma aprendiz	4 Fecha (D/M/AA) 30-07-24	4 Firma aprendiz	5 Fecha (D/M/AA) 1-10-24	5 Firma aprendiz
1	28411341	OLGA QUINTERO ZAPATA										
2	1101221403	ADRIANA LUCIA ARANGO AS ESCOBAR										
3	28411119	GLADIS CECILIA GALVIS										
4	91235245	JAIRO JOSE QUINTERO DUARTE										
5	33645228	MARIA EUGENIA ZAPATA										
6	91200677	GABRIEL CERDAS MORENO										
7	28411234	JOANA QUINTERO ZAPATA										
8	28411343	EMILSE VALBUENA TOLEDO										
9	63336339	LUZMYELIAH GALVIS										
10	28410313	MARIA OLGA ZAPATA										
11	1101320631	EUDARLY CAMACHO AMAYA										
12												
13												
14	1098409972	Dina Patricia Flores Ardila	Dina Flores		Dina Flores		Dina Flores		Dina Flores		Dina Flores	
15	1006164984	Diana Catherine Delgadillo	Diana Delgado		Diana Delgado		Diana Delgado		Diana Delgado		Diana Delgado	
16	1100520756	Pedro Vicente Campos	Pedro vicente		Pedro vicente		Pedro vicente		Pedro vicente		Pedro vicente	
17	1100452151	Angie Julieth Zambrano Sanabria	Angie Zambrano 1		Angie Zambrano 1		Angie Zambrano 1		Angie Zambrano 1		Angie Zambrano	
18	1100151851	Nelly Jhanine Cuello 2	Nelly Jhanine 02		Nelly Jhanine 02		Nelly Jhanine 02		Nelly Jhanine 02		Nelly Jhanine 02	
19	26.689.811	Florinda Suarez	Florinda Suarez		Florinda Suarez		Florinda Suarez		Florinda Suarez		Florinda Suarez	
20	1100227641	Mayra Gutierrez	Mayra G.		Mayra G.		Mayra G.		Mayra G.		Mayra G.	
21	88.283.160	Barbara Montero Vargas	Barbara Montero		Barbara Montero		Barbara Montero		Barbara Montero		Barbara Montero	
22	63476853	Angela Izquierda Angelita	Angela Izquierda		Angela Izquierda		Angela Izquierda		Angela Izquierda		Angela Izquierda	
23	1073411080	Lisa Brigid Manjon Gomez	Lisa Brigid		Lisa Brigid		Lisa Brigid		Lisa Brigid		Lisa Brigid	
24	1049334421	Liana Lizarazo Gomez	Liana Lizarazo		Liana Lizarazo		Liana Lizarazo		Liana Lizarazo		Liana Lizarazo	
25	CE 324021	LUZ AURORA RAUS VIVAS										
26	1098641754	MARLON JOSE BRAVO	Marlon Bravo		Marlon Bravo		Marlon Bravo		Marlon Bravo		Marlon Bravo	
27	28253018	Nelly Mercedes Montero	Nelly Montero		Nelly Montero		Nelly Montero		Nelly Montero		Nelly Montero	

3. Evidencia 3 – Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Se impartió formación profesional en las modalidades complementaria y titulada de los programas de formación: Programa: Cocina, Ficha 3030279. Programa: Agroindustria Panelera, Ficha: 3000122.Programa Higiene y manipulación de alimentos: Ficha: 3059968 y 3076226. Programa Obtención de derivados cárnicos, Ficha: 3089766 y 3057058. Lo cual se puede evidenciar en el ítem 6 del portafolio del instructor.



Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño de arch...	Compartir
1. PROGRAMA DE FORMACIÓN	30 de abril	Gerardo Rodriguez Nie	1 elemento	Compartido
2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO	30 de abril	Gerardo Rodriguez Nie	1 elemento	Compartido
3. GUIA DE APRENDIZAJE	30 de abril	Gerardo Rodriguez Nie	1 elemento	Compartido
4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	30 de abril	Gerardo Rodriguez Nie	2 elementos	Compartido
5. DESARROLLO DE SESIONES DIARIAS	30 de abril	Gerardo Rodriguez Nie	8 elementos	Compartido
6. JUICIOS EVALUATIVOS	Hace unos segundos	Gerardo Rodriguez Nie	0 elementos	Compartido
7. DOCUMENTOS DE IDENTIDAD	30 de abril	Gerardo Rodriguez Nie	1 elemento	Compartido

En la carpeta o DRIVE del Instructor se encuentran el desarrollo de las sección o formación de cada programa

Ficha: 3030279: Programa: Cocina: Donde se trabajó preparación de alimentos aplicando BPM



Ficha: 3 0 0 0 1 2 2 : Programa: Agroindustria Panelera: donde se trabajó en las características de la caña de azúcar y la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.



Ficha: 3059968: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.



Ficha: 3076226: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.



Ficha: **3089766: Programa** Obtención de derivados cárnicos: donde se trabajó Tipos de contaminantes (físicos, químicos, biológicos). Medidas preventivas para evitar la contaminación alimentaria. Impacto de la contaminación en la salud de los consumidores.



Ficha: **3057058: Programa** Obtención de derivados cárnicos: donde se trabajó Tipos de contaminantes (físicos, químicos, biológicos). Medidas preventivas para evitar la contaminación alimentaria. Impacto de la contaminación en la salud de los consumidores.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3057058 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3089766 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3076226 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 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 : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3000122 - AGROINDUSTRIA PANELERA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102501 ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

29080102504 DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE

29080102505 REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR REQUISITOS DE EMPAQUE CONFORME A NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LAS VARIABLES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN CUMPLIENDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR LA CALIDAD DE LA CAÑA DE AZÚCAR APLICANDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.,

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3059968 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3030279 - COCINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 147,90

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
02/09/2024	04/09/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 10 de septiembre de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	99024	**Fecha Solicitud**	2024-09-10	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-09-10	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	3324	**Dependencia Solicitante**	954185 CENTRO AGROTURISTICO SANTANDER, SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION - ECONOMIA POPULAR
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL

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 dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
GERARDO RODRIGUEZ NIETO	CC: 79286545	Contratista/Instructor	Autorizada	2024-09-19	2024-09-20	SANTANDER / SAN GIL	SANTANDER / ONZAGA	1,5	No	50	1,5	4.465.545,00	252.390,00	378.585,00	103.622,00	482.207,00	VIATICOS FORMACION 19 AL 20 DE SEPTIEMBRE A ONZAGA. IMPARTIR FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE ONZAGA EN LOS PROGRAMAS DE CÁRNICOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
											Totales Solicitud de Comisión			**378.585,00**	**103.622,00**	**482.207,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION 19 AL 20 DE SEPTIEMBRE A ONZAGA. IMPARTIR FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE ONZAGA EN LOS PROGRAMAS DE CÁRNICOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	41786707	Nombre:	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/09/10 14:54:20 -05:00

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.

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

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 10 de septiembre de 2024	

Firma Responsable

Verificado Por:	ZAIDA LENY MELGAREJO BALLESTEROS	Fecha Verificación:	10/09/2024 14:21:01

Firmado digitalmente por:
Nombre: CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Cédula de ciudadanía: 41786707
Usuario SIIF: MHcprodrig
10/09/2024 2:54:41 p. m.

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.

Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante:	MHyacalder	YINI ALEXANDRA CALDERON DIAZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	2024-09-12-3:49 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 3324 de fecha 2024-02-06. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	241724	**Fecha Registro:**	2024-09-11	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	482.207,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	482.207,00	**Saldo x Obligar:**	482.207,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	79286545	**Razón Social:**	GERARDO RODRIGUEZ NIETO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	230520138603	**Banco:**	BANCO POPULAR S. A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	41786707	**Nombre:**	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO -SANTANDER

CAJA MENOR			**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**	**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**99024**	**Número:**	COM 99024	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2024-09-11

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954185 CENTRO AGROTURISTICO	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Nación	10	CSF		482.207,00	0,00		
					Total:	482.207,00	0,00	482.207,00	482.207,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 99024. 19 AL 20 DE SEPTIEMBRE A ONZAGA. IMPARTIR FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE ONZAGA EN LOS PROGRAMAS DE CÁRNICOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.S/G COMUNICACION CPE No. 68-9-2024-036480 - DE 10092024

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO -SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2024-09-25	482.207,00	482.207,00	NINGUNO

Yini

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Firmado digitalmente por Lady Leonela Ortiz Viviescas

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: 28 de Septiembre de 2024

PRESENTADO A: CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ

ORDEN DE VIAJE No: 99024	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	19/09/2024	**20/09/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Agroturístico	ONZAGA

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: impartir formación en el municipio de onzaga en los programas de cárnicos y manipulación de alimentos.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Garantizar la seguridad e higiene alimentaria en todos los procesos vinculados a la manipulación de los alimentos.
2. Proporcionar a las personas que manipulan los alimentos la información necesaria para facilitar y aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.

RESULTADOS:

1. Reconocer y cumplir las buenas prácticas de manufactura BMP adecuadas para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
2. Contribuir mediante el comportamiento, a la prevención de las enfermedades transmitidos por alimentos.
3. Aumentar la comprensión de los manipuladores de alimentos en lo que respecta a las medidas básicas de seguridad e higiene de los alimentos.

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





La formación orientada permitió llevar a cabo las funciones de manipulación de alimentos y conocer las medidas que implementar para evitar la alteración o la contaminación de alimentos.

Pautas para mantener una adecuada higiene alimentaria.

Las distintas clases de contaminantes y el peligro que los envuelve.

Las distintas enfermedades que se pueden transmitir a través de los alimentos.

Los procedimientos para prevenir los riesgos.

La normativa que regula la formación del manipulador de alimentos.

Desarrollar habilidades técnicas en el procesamiento de productos cárnicos, su legislación y calidad de productos terminados.



1. Elaboración de salchichas y embutidos artesanales.
2. Calidad de la materia prima cárnica y proteínas cárnicas.
3. Cambios de músculo a carne (bioquímicos y físicos).
4. Características cortes de carnes de cerdo y res y su uso industrial.
5. Uso de aditivos y condimentos.
6. Tecnología de Conservación de la carne.
7. Tecnología elaboración de embutidos crudos.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Distinguir las particularidades de la elaboración de productos cárnicos.	RODRIGUEZ NIETO GERARDO	19/09/2024
2. Determinar la importancia del control de materias primas, aditivos, equipamientos e instalaciones.	RODRIGUEZ NIETO GERARDO	20/09/2024

CONCLUSIÓNES:

1. Conocer sobre el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos nos permite garantizar tener alimentos seguros, en buenas condiciones y aumentar su vida útil.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
RODRIGUEZ NIETO GERARDO	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Instructor Grado 20	**Oscar William Vergara Romero**	



SOLICITE EL TIQUETE CON SUS DATOS DILIGENCIADOS

ALISTA CONCORDE - 901335327-1
TELEFONO 3143126782 -
DIRECCION SAN GIL
--- TIQUETES ---
TSGIL-114446
FECHA-HORA VENTA: 2024-09-20 14:45:20
FECHA-HORA VIAJE: 2024-09-20 15:00:00
-- ORIGEN/DESTINO -----
ONZAGA. SAN GIL
CEDULA: 79286545
CELULAR: 3006786542
PASAJERO: GERARDO RODRIGUEZ
CANTIDAD:1 PUESTO(S):(12)
VALOR TOTAL: 27.000
FORMA PAGO: EFECTIVO
VEHICULO: 1789 - TTR006
RUTA: ONZAGA-BUCARAMANGA
POLIZA RCC: AAA000202406
S MUNDIAL NIT-860037013
POLIZA RCE: AAA000202406
S MUNDIAL NIT-860037013
SOAT: 2123122005683
S MUNDIAL NIT-860037013
SEñOR PASAJERO POR SU SEGURIDAD Y COMODIDAD
SOLICITE EL TIQUETE CON SUS DATOS DILIGENCIADOS
-------- ORIGINAL PASAJERO -------
AGENCIA: SAN GIL OPERACION: 559412
TIPO VENTA: PARA HOY
ELABORO: AUX IDALIA GOMEZ CORZO
VIGILADO SUPERTRANSPORTE
==== Impreso por SI TRANS S.A ====
Recuerda que puedes adquirir tus
tiquetes desde la comodidad de tu
casa a traves de nuestro portal
--------WWW.COOTRANSBOL.COM--------



ALISTA CONCORDE - 901335327-1
TELEFONO 3143126782 -
DIRECCION SAN GIL
--- TIQUETES ---
TSGIL-105026
FECHA-HORA VENTA: 2024-09-19 05:01:16
FECHA-HORA VIAJE: 2024-09-19 05:10:00
-- ORIGEN/DESTINO -----
SAN GIL. ONZAGA
CEDULA: 79286545
CELULAR: 3006786542
PASAJERO: GERARDO RODRIGUEZ
CANTIDAD:1 PUESTO(S):(1)
FORMA PAGO: EFECTIVO
VEHICULO: 448 - XVB537
RUTA: BUCARAMANGA - ONZAGA
POLIZA RCC: 2000318388
SEGUROS MUNDIAL NIT-860037013
POLIZA RCE: 2000318386
SEGUROS MUNDIAL NIT-860037013
SOAT: 2123122005291
SEGUROS MUNDIAL NIT-860037013
SEñOR PASAJERO POR SU SEGURIDAD Y COMODIDAD
SOLICITE EL TIQUETE CON SUS DATOS DILIGENCIADOS
VALOR TOTAL: $27.000
-------- ORIGINAL PASAJERO -------
AGENCIA: SAN GIL OPERACION: 523290
TIPO VENTA: PARA HOY
ELABORO: IDALIA GOMEZ
VIGILADO SUPERTRANSPORTE
==== Impreso por SI TRANS S.A ====
Recuerda que puedes adquirir tus
tiquetes desde la comodidad de tu
casa a traves de nuestro portal
--------WWW.COOTRANSBOL.COM--------