PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Noviembre del 2024

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5986739
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5986739 del 2024

NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.**19351420** de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agro empresarial en el Departamento del Cesar., en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($31.876.264). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional por SIETE (07) días del mes de febrero de 2024 por valor de OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE ($805.537). b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRECIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303) cada

ADICIÓN- Las partes convienen adicionar el valor del contrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de (UN MILLÓN CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE $ 1.495.998) en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato será de (TREINTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE

$33.372.262) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente maneral a) Un primer pago proporcional por SIETE (07) días del mes de febrero de 2024 por valor de OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE ($805.537). b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRECIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303) cada uno y c) un pago correspondiente por los (13) días del mes de diciembre por el valor de UN MILLÓN CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE $ 1.495.998)

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agroempresarial en el departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Ficha: 3116340** Fecha inicio 02/11/2024 Fecha final 23/11/2024 AGUACHICA **Ficha: 3129677** Fecha inicio 02/11/2024 Fecha final 23/11/2024 AGUACHICA	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xvSY ver anexo fotográfico

		Ficha: 3129678 Fecha inicio 06/11/2024 Fecha final 29/11/2024 AGUACHICA **Ficha: 3129766** Fecha inicio 02/11/2024 Fecha final 23/11/2024 AGUACHICA **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa	

		de alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, planes de trabajo, como así mismo, material de apoyo y desarrollar medios didácticos para el desarrollo de la formación	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEM

		de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales desarrollando estrategias de elaboración	ENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver registro fotográfico
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las	Llevar el control de asistencias en formato no controlado de los programas de formación asignadas en el mes de Noviembre	Listas de asistencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Document

	novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		s/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de listas de asistencias
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar a los aprendices en el aplicativo Sofía plus de formación complementaria **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicativo sofia plus Ver captures de pantalla
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir y registrar juicios evaluativos en la plataforma Sofía plus de formación complementaria **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicativo sofia plus Ver captures de pantalla
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar ruta de	Aplicativo Sofía plus Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_s

	registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	aprendizaje reporte de juicios evaluativos, y evidencias soportadas en el drive correspondiente del mes de Noviembre	ena edu co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
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	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios	Presentar documentos requeridos soportados en Secop II

	demás soportes requeridos para la legalización del pago.	personales, firmada por el contratista y demás soportes solicitudes para legalización del pago del mes de Noviembre	
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de Noviembre	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv ver captures de pantalla
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográfica ver registro fotográfico
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
19	Participar en los procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el centro de formación.	Realizar Divulgación de la oferta presencial y cursos complementarios y/o titulada del centroagro empresarial del 2024, correspondiente al mes de Noviembre	Redes sociales (Facebook,Whatsapp) ver captures de pantalla
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	integral, cuando ésta sea requerida.		
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Noviembre con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Proyección de videos ver registro fotográfico
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Mantener organizado con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación complementaria	Evidencias fotográficas ver registro fotográfico
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días,	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	posteriores a la finalización de la comisión.		
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas del mes de Noviembre	Documentos Soportados en secop II
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	**Aportar certificado** **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado adjunto en el momento de la contratación ver capture de certificado

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX
2.	XXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX

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. 2330984870 expedido por SOI correspondiente al mes de Octubre del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (16) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS NOVIEMBRE

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

PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha: 3116340





FICHA: 3129677





FICHA: 3129678





FICHA_3129766



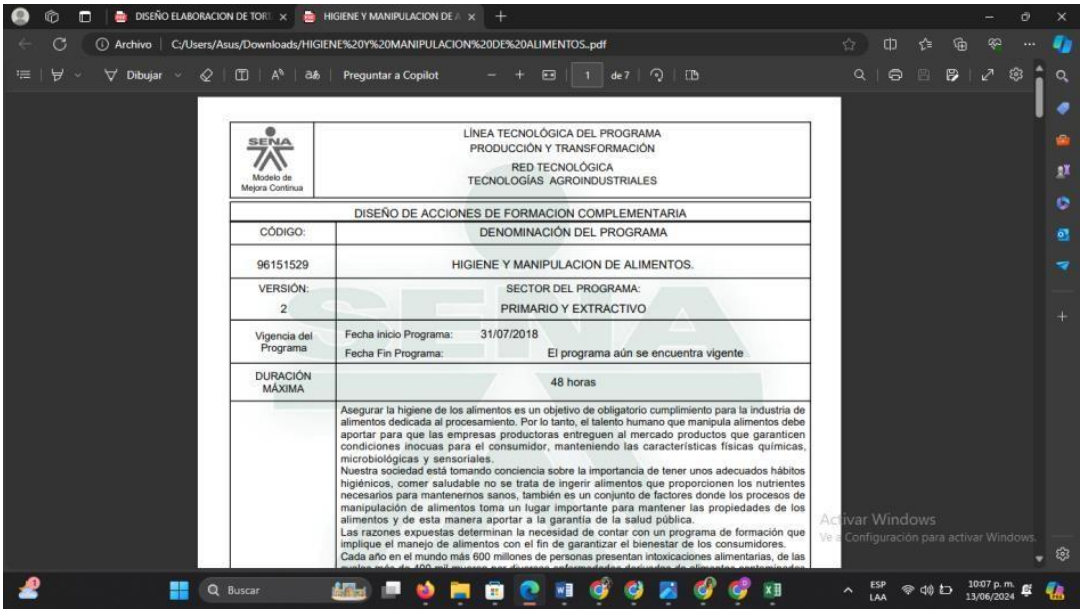


OBLIGACION 2: Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato



	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

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

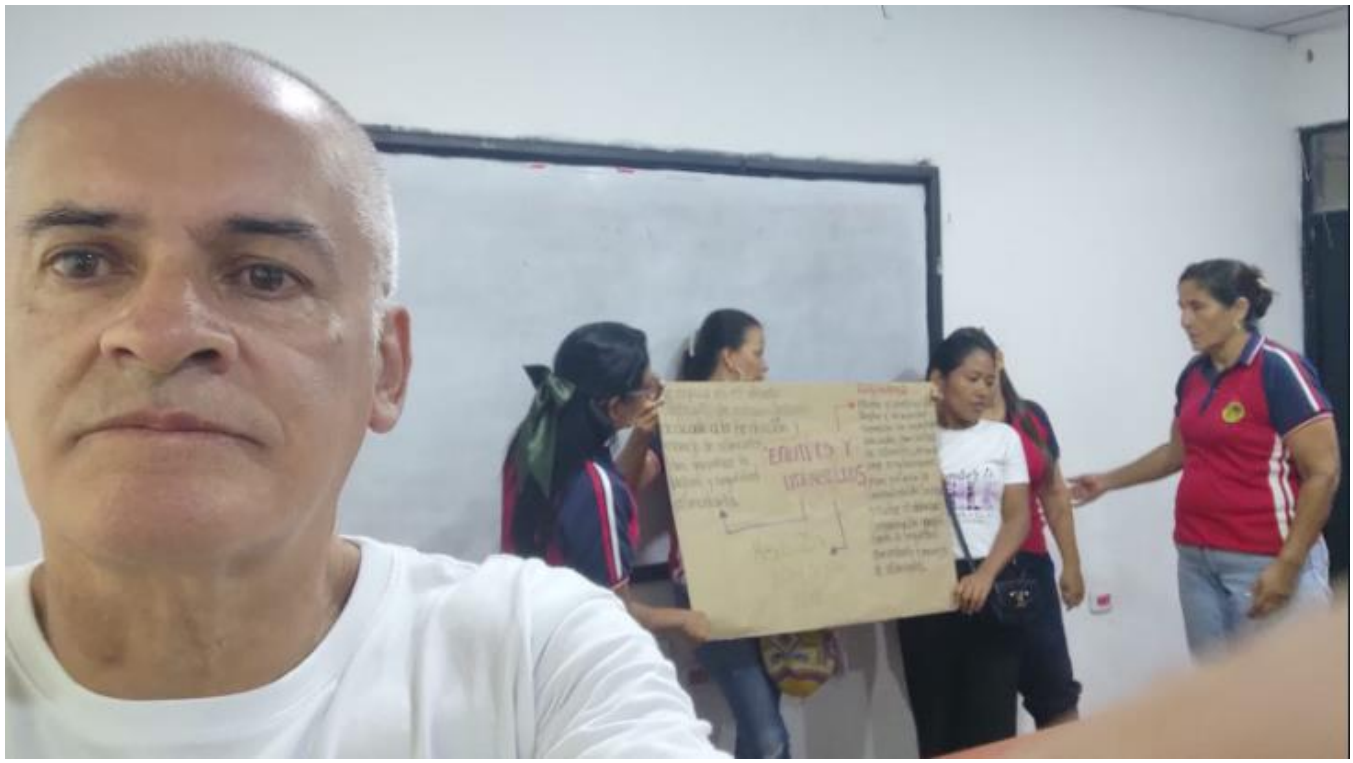


	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

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

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

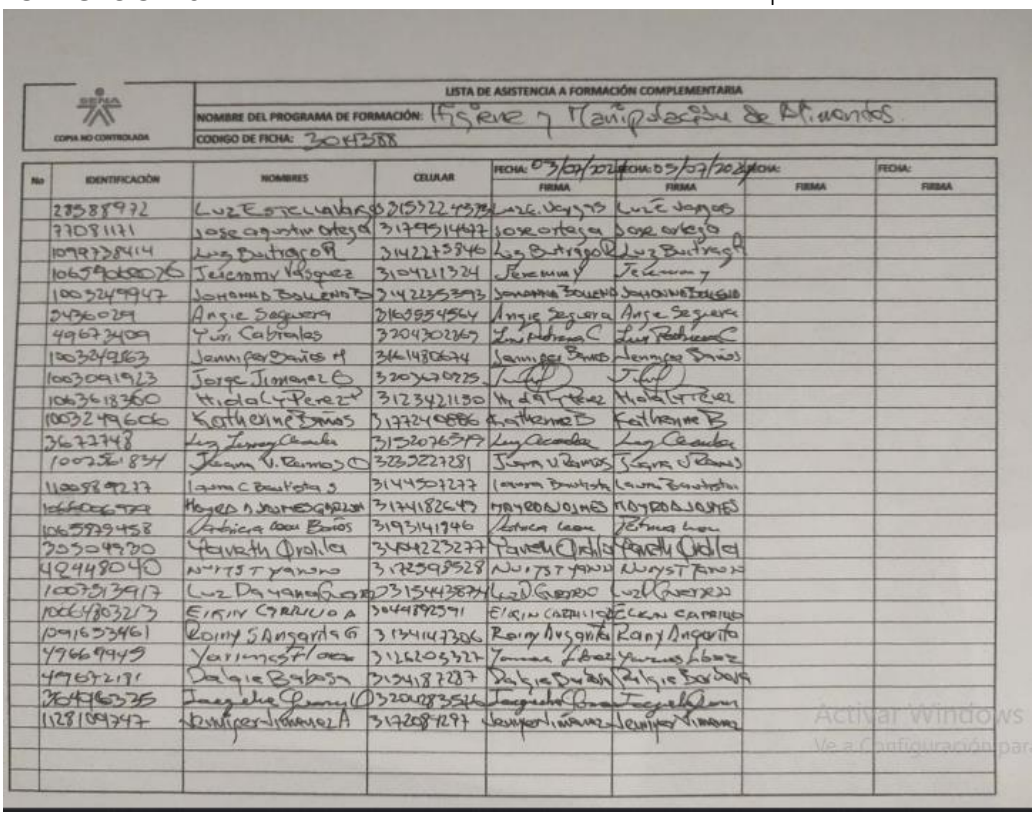




OBLIGACION 4: Participar en el proceso de inducción de los aprendices.



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



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

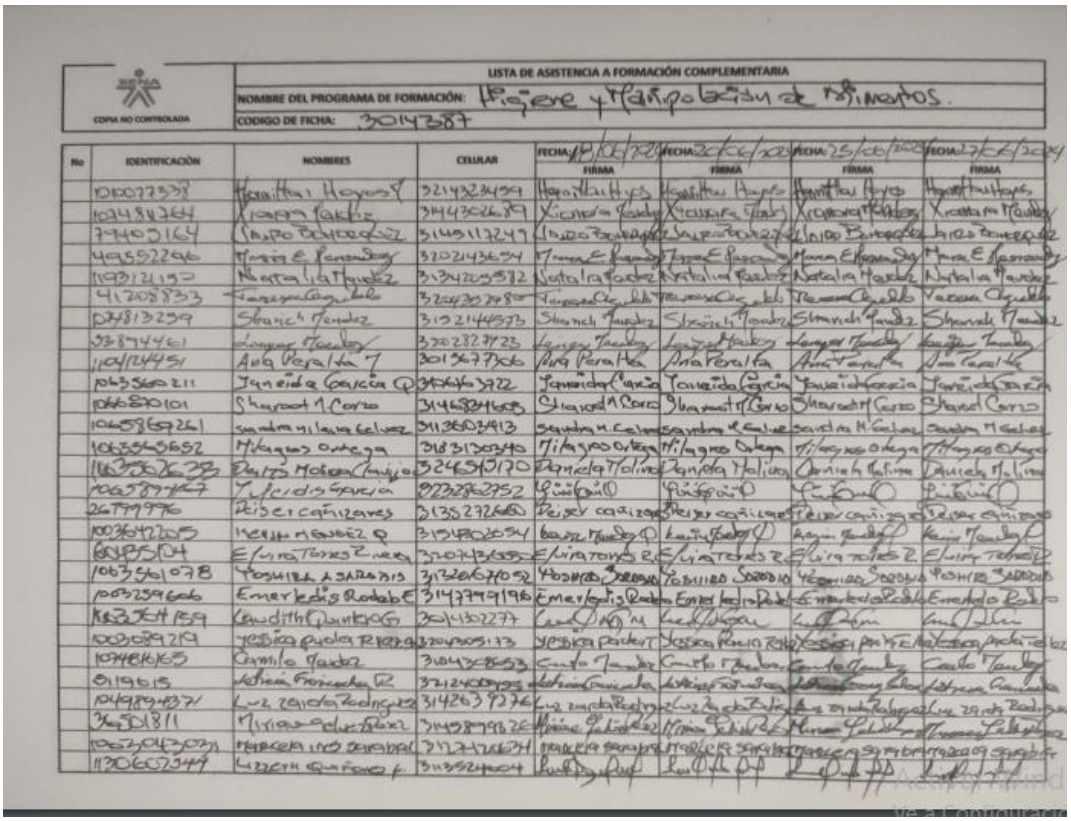
COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos

CODIGO DE FICHA: 3014388

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 03/10/2022 FIRMA	FECHA: 05/10/2022 FIRMA	FECHA: FIRMA	FECHA: FIRMA
	23588972	Luz Estella Vera	3215224378	Luz Vargas	Luz Vargas		
	77081171	Jose agustin ortega	3179514497	Jose ortega	Jose ortega		
	1098728414	Luis Buitrago	3142273846	Luis Buitrago	Luis Buitrago		
	1065908076	Jeisonny Vasquez	3104211324	Jeisonny	Jeisonny		
	1003249947	Johanna Bolaños	3142353993	Johanna Bolaños	Johanna Bolaños		
	24360129	Angie Segura	3165854564	Angie Segura	Angie Segura		
	49673409	Yuri Cabrales	3204302867	Yuri Cabrales	Yuri Cabrales		
	1003349863	Jennifer Baños M	3161480674	Jennifer Baños	Jennifer Baños		
	1003091923	Jorge Jimenez	3203470925				
	1063618360	Hidaly Perez	3123421130	Hidaly Perez	Hidaly Perez		
	1003249666	Katherine Baños	3177249886	Katherine B	Katherine B		
	36727748	Luz Irene Cevallos	3132076377	Luz Cevallos	Luz Cevallos		
	1002361834	Juan V. Reinoso	3235227281	Juan V Reinoso	Juan V Reinoso		
	1100589227	Laura C Bautista	3144507277	Laura Bautista	Laura Bautista		
	1066006779	Mayerlin Jaimes	3174182649	Mayerlin Jaimes	Mayerlin Jaimes		
	1065939458	Yatnica Laura Baños	3193141946	Yatnica Laura	Yatnica Laura		
	3050499 30	Yaneth Ordoñez	3484223277	Yaneth Ordoñez	Yaneth Ordoñez		
	42448040	Nayis Tayana	3172598528	Nayis Tayana	Nayis Tayana		
	1003513917	Luz Dayana Guerrero	3154438744	Luz Guerrero	Luz Guerrero		
	1066480323	Erin Carrillo A	3044892391	Erin Carrillo	Erin Carrillo		
	1091633461	Rainy Sanguinetti G	3134147306	Rainy Sanguinetti	Rainy Sanguinetti		
	47669449	Yarimar Flores	3126205327	Yarimar Flores	Yarimar Flores		
	47692191	Dalgie Barbosa	3134187287	Dalgie Barbosa	Dalgie Barbosa		
	36476375	Imaguela Jimenez	3204083546	Imaguela Jimenez	Imaguela Jimenez		
	1128189747	Jennifer Hernandez A	3172681297	Jennifer Hernandez	Jennifer Hernandez		

Activar Windows
Ve a Configuración par



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

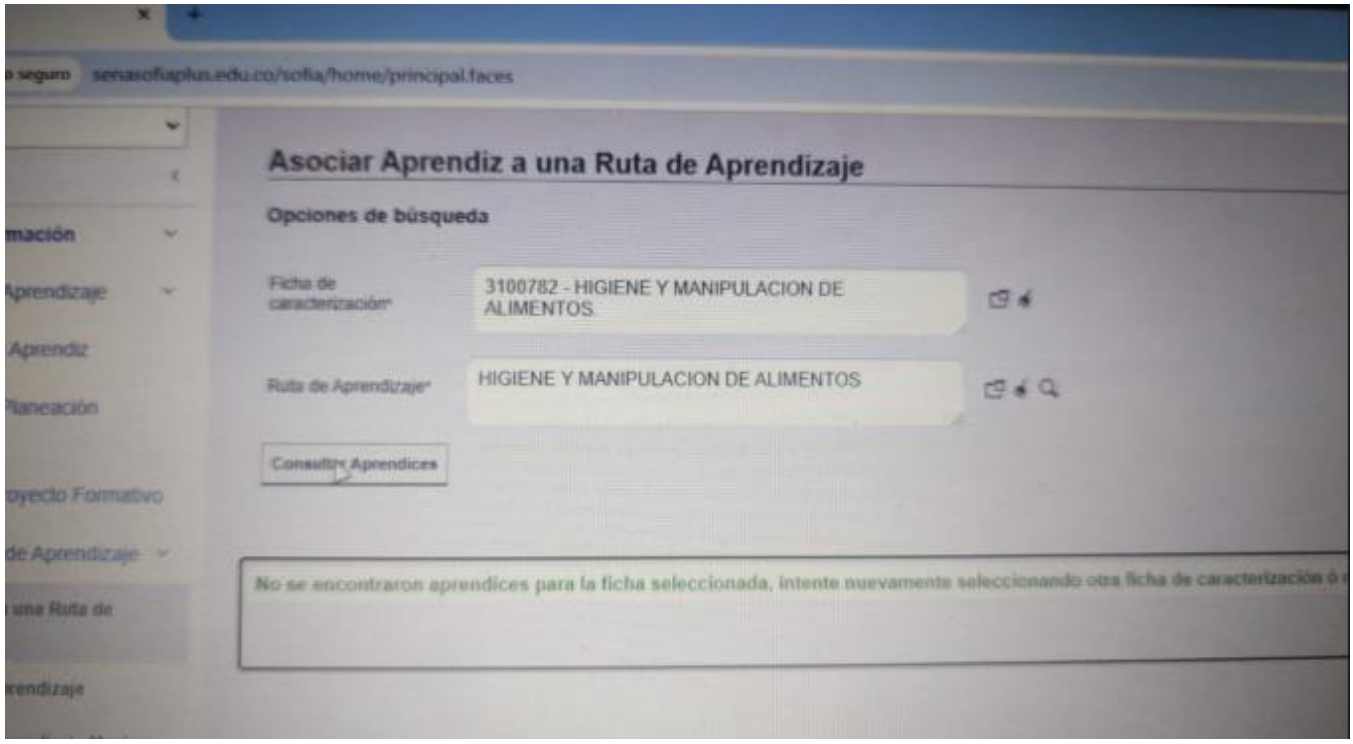
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos.

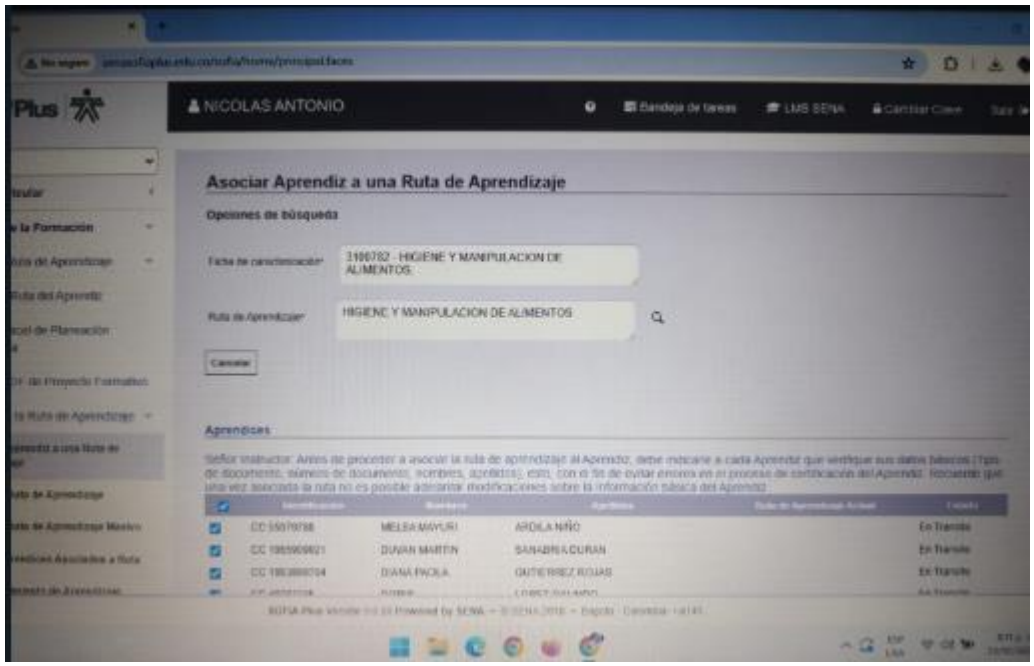
CODIGO DE FICHA: 3014387

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 26/10/2022 FIRMA	FECHA: 26/10/2022 FIRMA	FECHA: 28/10/2022 FIRMA	FECHA: 28/10/2022 FIRMA
	1010077338	Hanaitha Hayes	3214324354	Hanaitha Hayes	Hanaitha Hayes	Hanaitha Hayes	Hanaitha Hayes
	1034587264	Ximena Galvis	3143626289	Ximena Galvis	Ximena Galvis	Ximena Galvis	Ximena Galvis
	74405164	Isaias Barrera Diaz	3145117249	Isaias Barrera	Isaias Barrera	Isaias Barrera	Isaias Barrera
	49552246	Maria E Fernandez	3202436354	Maria E Fernandez	Maria E Fernandez	Maria E Fernandez	Maria E Fernandez
	1193124152	Natalia Ayala Perez	3134205582	Natalia Perez	Natalia Perez	Natalia Perez	Natalia Perez
	41208833	Vanessa Cifuentes	3204303788	Vanessa Cifuentes	Vanessa Cifuentes	Vanessa Cifuentes	Vanessa Cifuentes
	24813259	Shanick Mendez	3192144573	Shanick Mendez	Shanick Mendez	Shanick Mendez	Shanick Mendez
	33874461	Yanyuri Mendez	3202327923	Yanyuri Mendez	Yanyuri Mendez	Yanyuri Mendez	Yanyuri Mendez
	1104124451	Ana Peralta T	3013677306	Ana Peralta	Ana Peralta	Ana Peralta	Ana Peralta
	1063560211	Jennifer Garcia Q	3164703772	Jennifer Garcia	Jennifer Garcia	Jennifer Garcia	Jennifer Garcia
	1066870101	Shanick M Cerro	3146824603	Shanick M Cerro	Shanick M Cerro	Shanick M Cerro	Shanick Cerro
	1065859261	sandra milena galvez	3113602913	Sandra M Galvez	Sandra M Galvez	Sandra M Galvez	Sandra M Galvez
	1063555652	Milagros Ortega	3183130340	Milagros Ortega	Milagros Ortega	Milagros Ortega	Milagros Ortega
	1063556355	Daniela Molina Quijano	3245910170	Daniela Molina	Daniela Molina	Daniela Molina	Daniela Molina
	1065897467	Yuleidis Garcia	3223852752	Yuleidis	Yuleidis	Yuleidis	Yuleidis
	26799996	Deiser cañizares	3135272660	Deiser cañizares	Deiser cañizares	Deiser cañizares	Deiser cañizares
	1003647205	Kevin Mendez Q	3134802654	Kevin Mendez	Kevin Mendez	Kevin Mendez	Kevin Mendez
	66485504	Elvira Torres Rueda	3204743555	Elvira Torres	Elvira Torres	Elvira Torres	Elvira Torres
	1063561078	Yoshira Alejandra Sandoval	3132067052	Yoshira Sandoval	Yoshira Sandoval	Yoshira Sandoval	Yoshira Sandoval
	1063596666	Emerlandis Rodallega	3147799196	Emerlandis Rodallega	Emerlandis Rodallega	Emerlandis Rodallega	Emerlandis Rodallega
	1063764159	Yeudith Quintero	3014130277	Yeudith Quintero	Yeudith Quintero	Yeudith Quintero	Yeudith Quintero
	1003589219	Yesica Paola Rodriguez	3204505173	Yesica Paola	Yesica Paola	Yesica Paola	Yesica Paola
	1074814165	Camilo Mendez	3104358553	Camilo Mendez	Camilo Mendez	Camilo Mendez	Camilo Mendez
	91190515	Adrian Fernandez R	3212400995	Adrian Fernandez	Adrian Fernandez	Adrian Fernandez	Adrian Fernandez
	1049894371	Luz Zapata Rodriguez	3142637776	Luz Zapata	Luz Zapata	Luz Zapata	Luz Zapata
	36551811	Miriam Galvez Perez	3145897982	Miriam Galvez	Miriam Galvez	Miriam Galvez	Miriam Galvez
	1063043031	Marcela Mendoza	3127476634	Marcela Mendoza	Marcela Mendoza	Marcela Mendoza	Marcela Mendoza
	1130607344	Lizeth Quintero	3143524404	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero

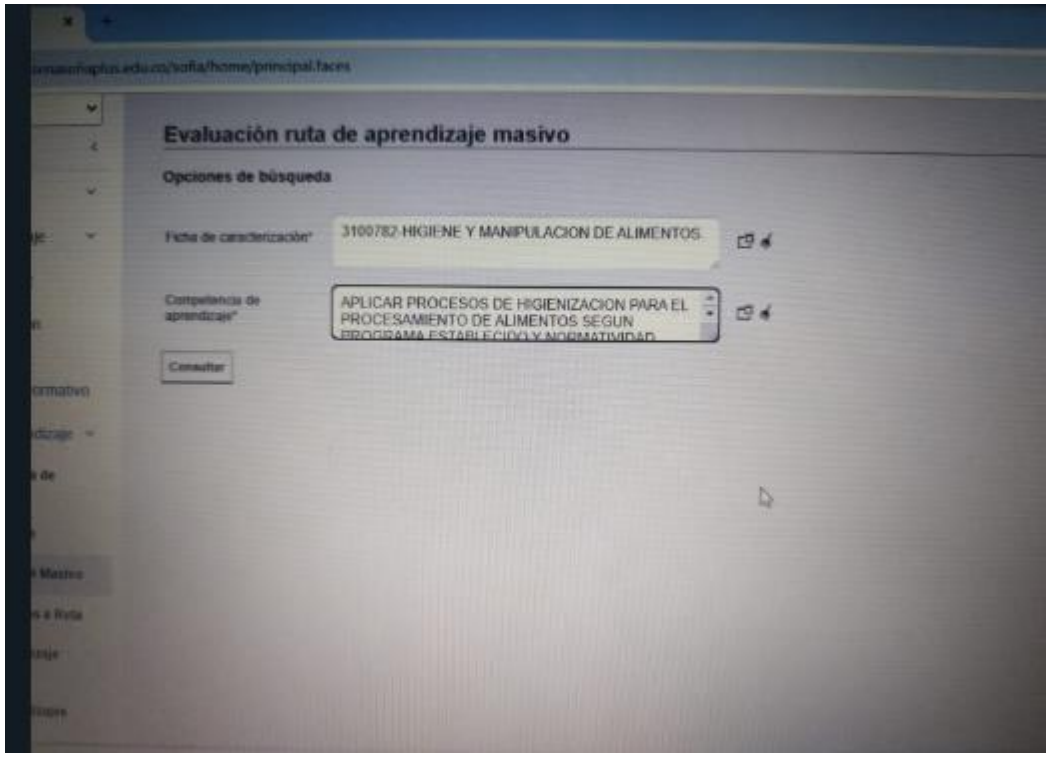
Activar Windows
Ve a Configuración

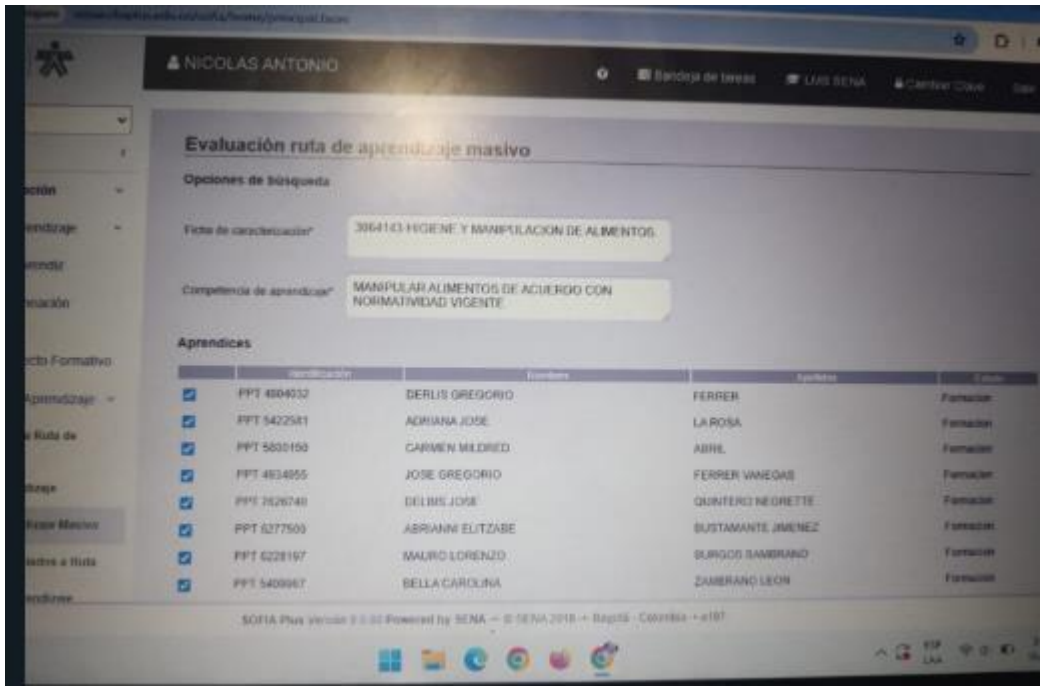
OBLIGACION 7: Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez





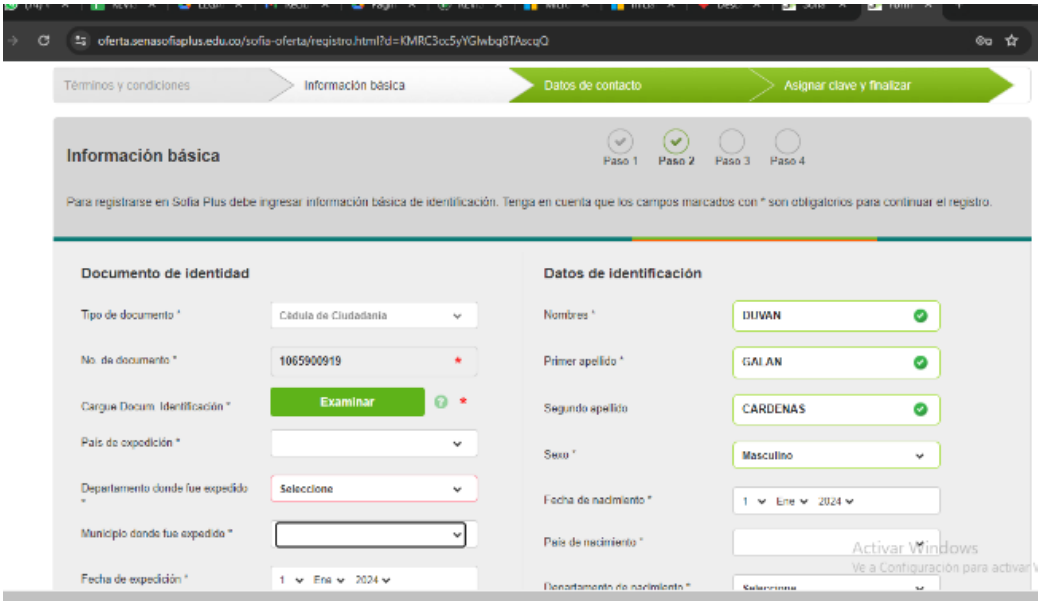
OBLIGACION 8: Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje



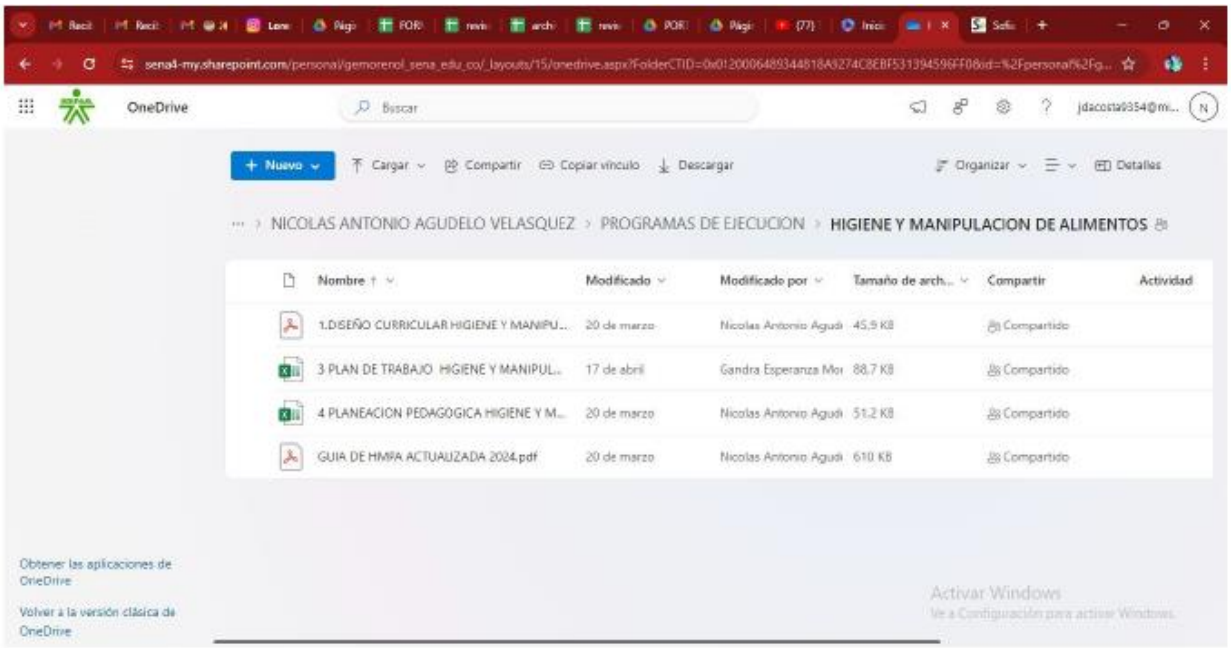


OBLIGACION 9: Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol

Registro de aprendices



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



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





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



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





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







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



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 19351420

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

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

Firmado Digitalmente por

1468341 - 24/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

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

Vigencia:
hasta el 24 de Noviembre de 2025

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

Activar Window
Ve a Configuración p

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (15 DE OCTUBRE AL 15 DE NOVIEMBRE	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VEREDA	MUNICIPIO/ VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETRENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3129677	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	2/11/2024	23/11/2024	AGUACHICA		COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de
1	3129678	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	6/11/2024	29/11/2024	AGUACHICA		COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa
			80								

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3116378 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3116340 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

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: NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL