SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

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 PUTUMAYO

CENTRO AGORFORESTAL Y A-PUTUMAYO

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Noviembre de 2024**
Versión	**MARZO 2024 - 2,24**
ID de Proceso	**95028-267319**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	ROSALBA REINA DIAZ	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	51.816.401	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	rreinad@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	79586233071
IP/Nº de contacto:	3178863346	**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	SI
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2023**	SI

¿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

Nº del contrato:	198/2024	**Nº Compromiso SIIF**	**20924**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	11

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA PRESENCIAL ASÍ COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROCESO DE GESTIÓ

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/11/2024**	**Al**	**30/11/2024**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 6.041.548
Número de pago	**10**			**Valor Total del Contrato:**	$ 51.784.700
Valor Bruto Pago:			**$ 5.178.470,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 863.078

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 5.178.470	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	**$ 5.178.470**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.403.470**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

		Noviembre	Octubre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**81139325**
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 2.071.388	$ 2.071.388
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 259.000	$ 259.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 331.500	$ 331.500
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL	III	$ 50.500	$ 50.500
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -	
Dependientes hasta		$ -	
Salud hasta	$ 753.040	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 34.082.904	$ 1.134.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 10.347.323		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.403.470,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	4.587.970,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299 - MOCOA	45.880,00	1,000%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$5.132.590,00**	

SON: CINCO MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio: Puerto Asís Período de Ejecución: Del 1 al 30 DE NOVIEMBRE de 2024 FORMACION REGULAR Y COMPLEMENTARIA

Impartir Formación Profesional Integral Ficha 2997639 Técnico en Cocina CAAA (90 horas)

C3: Preparar alimentos de acuerdo con órdenes de producción y procedimiento técnico

2602010572Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.

2602010575 Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios

Impartir FPI Complementaria Ficha 3125707 Manipulación de Alimentos CAAA (48 horas)

Impartir FPI Complementaria Ficha 3128155 Manipulación de Alimentos CAAA (22 horas)

Total horas del mes: 160

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

ROSALBA REINA DIAZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
INSTRUCTOR G16

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO

MISAEL ALBEIRO GUALPAZ BRAVO

SUBDIRECTOR DE CENTRO CON FUNCIONES DE DIRECTOR REGIONAL (E)

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 11 21-36 Barrio Colina Campestre	3178863346	rossydeperez@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-10	2024-10	I	12/11/2024	81139325	$644.300	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	259.000	0		0		0	7	1.300	0	260.300	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	331.500	0	0	0	0	7	1.700	0	333.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	50.500				50.500	7	300	50.800			505	50.800	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	7	0	0	0
ICBF				
0	7	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	259.000	260.300
Pensión	1	331.500	333.200
Riesgos Laborales	1	50.500	50.800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	641.000	644.300

USUARIO: CC51816401
CLAVE: 5181Reina

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ		CALLE 11 21-36 Barrio Colina Campestre	3178863346	rossydeperez@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
ÚNICA	I – Independiente			PUTUMAYO	PUERTO ASÍS	NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-10	2024-10	I	12/11/2024	81139325	$644.300	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Excepción	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	51816401	REINA DIAZ ROSALBA	59	0			N																	230301	2.071.388	331.500	0	0	0	0	EPS037	2.071.388	259.000	14-23	2.071.388	3	50.500		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, Noviembre de 2024

Señor
EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
SUPERVISOR CONTRATO No. **0198-2024**
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Puerto Asís

Asunto: Informe mensual de ejecucióncontractual Mes Noviembre del año 2024

Referencia: Nº 0198 del año 2024

ROSALBA REINA DIAZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51816401 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, 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 CINCUENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE. ($51.784.700) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (01) primer pago en el mes de febrero de 2024 por $4,315,392; seis (06) pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2024 por valor de $5.178.470; y un (01) ultimo pago en el mes de septiembre de 2024 por valor de $863,078. A partir de septiembre se ajustan las vigencias hasta el 5 de diciembre de 2024 por adición del contrato por valor de QUINCE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE. (15.535.410) incluido IVA, suma que será pagada en tres pagos iguales por los meses de septiembre, octubre y noviembre por valor de $5.178.470; y un (01) ultimo pago en el mes de diciembre de 2024 por valor de $863,078. Los honorarios seránpagados por el SENA a la contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No.79586233071 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 5 de septiembre de 2024.

Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso degestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil delinstructor y de acuerdo con programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN:** **1. TECNICO EN COCINA** Sede CAAA Cocina Total horas 90 260201057 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO 2602010572Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. 2602010575 Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios Impartir FPI complementaria Ficha 3125707 (48 horas) Impartir FPI complementaria Ficha 3128155 (22 horas) TOTAL HORAS DEL MES: 160	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Cocina Fase Ejecución** **Ficha 2997639** **Enlace del portafolio:** 2. EJECUCION DE LA FORMACION PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 7. NOVIEMBRE- 3125707 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 8. NOVIEMBRE - DICIEMBRE - 3128155 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2	Aplicar en la resolución de problemasreales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/oafines a su competencia	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificado del curso: BIENVENIDA A INSTRUCTORES "SENA" 11/12/2016 FORMACION TECNOPEDAGOGICA EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE BLACKBOARD 9.1 2/08/2019 ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN 19/10/2019 DISEÑO DE ESTRATEGIAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL 1/11/2019 DESARROLLO DE HABILIDADES PARAEL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA 30/04/2020 CONTEXTUALIZACION EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE PARA INSTRUCTORES SENA 22/05/2020 GESTION DE LA ESTRATEGIA DE COMPETICIONES EN LA FORMACIONPROFESIONAL INTEGRAL 7/10/2020

3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en laplataforma Sofía Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, LMS, SICONTRATISTAS, COMPROMISO y demás aplicativos utilizados en laejecución del contrato.	**Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 2997639** **Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 3125707** **Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 3128155**

4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas deaprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/oCOMPLEMENTARIA** **EN:** **1. TECNICO EN COCINA** Sede CAAA Cocina Total horas 90 260201057 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO 2602010572Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. 2602010575 Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios Impartir FPI complementaria Ficha 3125707 (48 horas) Impartir FPI complementaria Ficha 3128155 (22 horas) TOTAL HORAS DEL MES: 160	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Cocina Fase Ejecución** **Ficha 2997639** **Enlace del portafolio:** 2. EJECUCION DE LA FORMACION PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 7. NOVIEMBRE- 3125707 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 8. NOVIEMBRE - DICIEMBRE - 3128155 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Contrato 0198-2024 Sena Regional Putumayo	Contrato 0198-2024 Sena Regional Putumayo
6	Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.	Organizar los folios de archivos que se generen en la ejecución contractual de acuerdo a los lineamientos del área de ARCHIVO de la entidad.	Entrega de Informe del mes objeto de cobro de acuerdo a los lineamientos de CUENTA DE COBRO y de cargue a SECOP II.

7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro. (los instructores que no apoyan revisión de cuentas, deberán estar atentos a si son requeridos por CA)	Estar atento al requerimiento o delegación de la actividad	Acta de requerimiento cuando sea necesario
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que el SENA recibadentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Estar atento a los requerimientos de verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas del SENA en procesos de contratación.	Acta de requerimiento cuando sea necesario.
9	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Participar en las sesiones que sean programadas por Coordinación Académica o cualquier otra área.	Listado de asistencia cuando se presente la ocasión

10	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN:** **1. TECNICO EN COCINA** Sede CAAA Cocina Total horas 90 260201057 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO 2602010572Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. 2602010575 Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios Impartir FPI complementaria Ficha 3125707 (48 horas) Impartir FPI complementaria Ficha 3128155 (22 horas) TOTAL HORAS DEL MES: 160	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Cocina Fase Ejecución** **Ficha 2997639** **Enlace del portafolio:** 2. EJECUCION DE LA FORMACION PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 7. NOVIEMBRE- 3125707 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 8. NOVIEMBRE - DICIEMBRE - 3128155 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromISO —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Estar atento a requerimiento para impartir formación virtual	Portafolio del Instructor Virtual cuando se presente el requerimiento
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciados.
13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	**Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA y/o COMPLEMENTARIA EN:** **1. TECNICO EN COCINA** Sede CAAA Cocina Total horas 90 260201057 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO 2602010572Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. 2602010575 Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios Impartir FPI complementaria Ficha 3125707 (48 horas)	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR** **Técnico en Cocina** **Fase Ejecución** **Ficha 2997639** **Enlace del portafolio:** 2. EJECUCION DE LA FORMACION PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706

		Impartir FPI complementaria Ficha 3128155 (22 horas) TOTAL HORAS DEL MES: 160	Enlace del portafolio: 7. NOVIEMBRE- 3125707 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha complementaria 3125706 Enlace del portafolio: 8. NOVIEMBRE - DICIEMBRE - 3128155 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	**PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR - Ficha No. 2997639**
16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de noviembre de 2024, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de noviembre de 2024.

	actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Académica yel supervisor del contrato.	
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Atento a prestar el serviciocuando sea requerido	Listado de asistencia cuandose presente la ocasión

18	Participar de los procesos del sistemaintegrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividadesrequeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo SIGA en las actividades cuando sea requerido.	Acta de conformación de equipo. Listado de asistencia.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa lleguen a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto ala información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.
20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de quese trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutorvirtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta.	Participación de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objetocontractual.	certificación de lanorma 240201056 240201057 Proceso de certificación actual 240201056 certificado avanzado

21	No utilizar ni total ni parcialmente lainformación a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
22	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógicaen marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido.	Certificados de participación en eventos SENNOVA. Lista de asistencia a reuniones
23	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa deformación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Diligenciamiento de los soportes de ingreso de aprendices cuando sea necesario	Carpeta de soportes documentales del ingreso subidas al drive respectivo cuando sea necesario
24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso derequerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Estar atento al requerimiento	Acta de requerimiento cuando sea Necesario

25	En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación dela norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual.	Realización del proceso CCL de la norma 240201056	certificación de la norma 240201056 **C**ertificado Avanzado

26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Yuna vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formaciónponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estadolos ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en buen estado.
27	Apoyar con la divulgación de la ofertaeducativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Apoyo a la oferta	Listado de inscritos Listado de asistencia cuando se presente la ocasión
28	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 yaquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual quese requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Disponibilidad para atender el requerimiento en caso de que sea necesario	Acta de requerimiento cuando sea necesario

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.

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.

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. 81139325 de la planilla, operador MIPLANILLA, periodo octubre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecidoen el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgo para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,



ROSALBA REINA DIAZ

Contratista

C.C. No. 51816401 de BOGOTÁ D.C.

Recibí a satisfacción:



EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA

Supervisor Contrato 0198-2024

Coordinador Académico (E)

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3125707 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2997639 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 89,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 137,70

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: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Formato Registro de Actividades de Formación en SOFIA PLUS
REGIONAL PUTUMAYO

Documento de Trabajo No Controlado
Fecha: 24-02-2020

Titulada (X)	**Complementaria** ( )

Fecha Entrega:	10/11/2024	**Fecha Registro:**	10/11/2024	

Cód. Programa	**Nombre del Programa**	
635301 V1	TÉCNICO EN COCINA	
Ficha No.	**AMBIENTE DE FORMACIÓN**	**Municipio**
2997639	AMBIENTE DE GASTRONOMIA	PUERTO ASIS
Cód. Proyecto	**Nombre del Proyecto**	
3050398	Técnicas y procedimientos de cocina aplicados a establecimientos gastronómicos de Puertp Asís	
Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 1**	
51816401	**ROSALBA REINA DIAZ**	
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**	
1	ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	

Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)**	**Duración (Horas)**
260201057	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	420

Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)	
2602010572Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. 2602010575 Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	60 30

REPORTE SEMANAL DE FORMACIÓN

Fecha Inicio Programación	**Fecha Final Programación**	**Horario**	**Horas Reportadas**
1/11/2024	1/11/2024	6 pm - 12 pm	6
5/11/2024	8/11/2024	6 pm - 12 pm	24
12/11/2024	15/11/2024	6 pm - 12 pm	24
18/11/2024	25/11/2024	6 pm - 12 pm	36
		TOTAL HORAS	**90**

Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 2**	
97.437.079	OSCAR PEÑA	
Guía de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**	
1	IDENTIFICAR LOS REQUISITOS NORMATIVOS Y REGLAMENTARIOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA ORGANIZACIÓN.	
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)**	**Duración (Horas)**
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	24

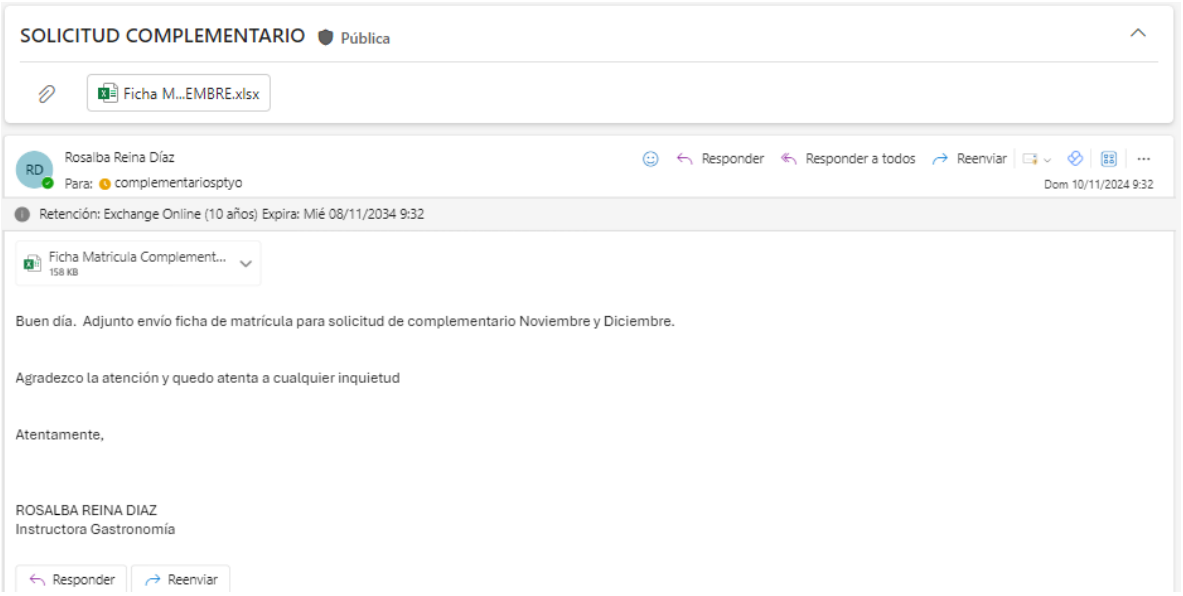
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)

1.COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO
2.LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO
3.REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS (ANALISIS)
5.COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS
6.ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC
7.COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA

REPORTE SEMANAL DE FORMACION

Fecha Inicio Programación	**Fecha Final Programación**	**Horario**	**Horas**
26/11/2024	29/11/2024	6 pm - 12 pm	24
		TOTAL	24
		TOTAL HORAS FICHA	114

PANTALLAZO CORREO SOLICITUD DE COMPLEMENTARIO NOVIEMBRE Y DICIEMBRE:



Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	7	11	2024

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre de las Competencias:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

Código de la Ficha:	**3125707**	**Código del Programa**	96151529	**Versión del programa:**	2
Código Empresa	**2141485**				

Formación	**Formación a la Medida**		
	Complementaria	X	

Convocatoria Abierta	X	**Convocatoria Cerrada**					
Tipo de Formación	**Presencial**	X	**Jornada**				
			Mañana	**Tarde**	**Noche**	**Diurno**
	Virtual		**X**			

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
	6 - 12 am	**6 - 12 am**	**6 - 12 am**	**6 - 12 am**	**6 - 12 am**	**6 - 12 am**	**6 - 12 am**

Aula:	GASTRONOMIA	**Municipio:**	PUERTO ASIS	**Vereda:**	
Total horas curso:	48	**Convenio:**			
Numero de alumnos matriculados	25	**Nombre del Instructor:**	ROSALBA REINA DIAZ		
		Cédula:	51.816.401	**Dirección**	COLINA CAMPESTRE
		E-mail:	rreinad@sena.edu.co		
		Teléfono fijo:		**Celular:**	3178863346

Fecha inicio Inscripciones:	**Día**	0	8	**Mes**	1	1	**Año**	**2**	**4**	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	**1**	**2**	**Mes**	**1**	**1**	**Año**	**2**	**4**
Fecha inicio Formación:	**Día**	1	3	**Mes**	**1**	**1**	**Año**	**2**	**4**	**Fecha terminación formación:**	**Día**	**2**	**0**	Mes	**1**	**1**	**Año**	**2**	**4**

Programa de Formacion: **REGULAR**

EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	10	11	2024

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre de las Competencias:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

Código de la Ficha:	**3128155**	**Código del Programa**	96151529	**Versión del programa:**	2
Código Empresa	**2143176**				

Formación	**Formación a la Medida**		**Convocatoria Abierta**	X	**Convocatoria Cerrada**			
	Complementaria	X	**Tipo de Formación**	**Presencial**	X	**Jornada**		
				Virtual		**Mañana**	**Tarde**	**Noche**	**Diurno**
						X			

Horario	**SABADO 29 Noviembre**	**DOMINGO 30 Noviembre**	**LUNES 1 Diciembre**	**MARTES 2 Diciembre**	**MIERCOLES 3 Diciembre**	**JUEVES**	**VIERNES**
	7 am - 6 pm	**7 am - 6 pm**	**7 am - 6 pm**	**7 am - 6 pm**	**7 am - 11 am**	**NO**	**NO**

Aula:	GASTRONOMIA	**Municipio:**	PUERTO ASIS	**Vereda:**	
Total horas curso:	48	**Convenio:**			
Numero de alumnos matriculados	30	**Nombre del Instructor:**	ROSALBA REINA DIAZ		
		Cédula:	51.816.401	**Dirección**	COLINA CAMPESTRE
		E-mail:	rreinad@sena.edu.co		
		Teléfono fijo:		**Celular:**	3178863346

Fecha inicio Inscripciones:	**Día**	1	3	**Mes**	1	1	**Año**	**2**	**4**	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	**2**	**8**	**Mes**	**1**	**1**	**Año**	**2**	**4**
Fecha inicio Formación:	**Día**	2	9	**Mes**	**1**	**1**	**Año**	**2**	**4**	**Fecha terminación formación:**	**Día**	**0**	**3**	Mes	**1**	**2**	**Año**	**2**	**4**

Programa de Formacion: **REGULAR**

EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 05 DEL DÍA 24 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)	Acta de cierre Final Ficha 2876675

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X	FORMACIÓN	rreinad@sena.edu.co	3178863346	
2	ALBA MILENA RUIZ CABRERA	1083873857		X	FORMACION	amruizc@sena.edu.co	3167524465	
3	MARIA TERESA RUBIO	60373252		X	FORMACIÓN	mrubio@sena.edu.co	3222374019	
4	YULY LUNA	1124313467		X	FORMACIÓN	yaluna@sena.edu.co	3217742466	
5	NELLY ORDOÑEZ	41103865		X	FORMACION	nordoñez@sena.edu.co	3125500539	
6	DEISY FERNANDA TORRES GETIAL	1123302325		X	FORMACION	dftorres@sena.edu.co	3104817411	
7	OLGA MARITZA MORA	1123200214		X	FORMACION	omorai@sena.edu.co	3222004532	
8	KEVIN ALEJANDRO PEREZ	1088316542		X	FORMACION	kaperez@sena.edu.co	3178107560	
9	YEISON CHAVEZ	1123302825		X	FORMACION	ychavezc@sena.edu.co	3118822103	
10	EDINSON ERAZO	18189422		X	FORMACION	erazol@sena.edu.co	3107508246	
11	EMILY YOULIN SARMIENTO	1006665542		X	FORMACION	eysarmiento@sena.edu.co	3116733313	
12	DAYANNA MARCELA CEBALLOS	1123306027		X	FORMACION	ceballosg@sena.edu.co	3124580297	

ACTA No. 05		
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA – REGIONAL PUTUMAYO **ACTA DE CIERRE FINAL DE LA FICHA 2876675 TÉCNICO EN PASTELERIA**		
CIUDAD Y FECHA: 24/10/2024	**HORA INICIO: 2:00 AM**	**HORA FIN: 4: 00 M**
LUGAR: **CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

TEMA (S):

1. portafolio del Instructor del programa de formación, ficha 2876675
2. Proyecto formativo
3. Planeación pedagógica
4. Reporte de Juicios de Evaluación
5. Acta de deserción
6. Guías de aprendizaje desarrolladas,
7. Instrumentos de evaluación aplicados
8. Plan de concertación de actividades
9. Actividades en plataforma
10. Estado de los aprendices actuales en la plataforma, (retiros voluntarios, deserciones, aprendices activo)

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Fin de Etapa Lectiva a la ficha 2876675 programa TÉCNICO EN PASTELERÍA A NOMBRE de ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401 Expedida en Bogotá , INSTRUCTORA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 2876675

CÓDIGO DEL PROYECTO: 22944491
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PASTELERÍA
No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635201 V 1
No. CÓDIGO DE FICHA: 2876675
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: ROSALBA REINA DÍAZ
FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA : 21 DE OCTUBRE DE 2024
FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA: 20 DE ABRIL DE 2025 No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3178863346

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **PLANEACION DE LA FORMACION**

1.1 PROYECTO FORMATIVO

Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo

2944491 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA MEDIANTE EL APROVECHAMIENTOS DE FRUTOS AMAZONICOS DE LA REGION DE PUERTO ASIS

1.2 PLANEACION PEDAGOGICA

Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo al proyecto formativo y al plan concertado , utilizando los formatos GPFI-F-018_Planeación_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdo al diseño curricular.

1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus , con fecha final de 24 de Octubre de2024

2. ACTA DE APERTURA Y CIERRE PARCIAL DE LA TITULADA

Se evidencia el Acta No. 1 de apertura de ficha con fecha 12/02/2024,
Acta de Cierre Final de la titulada con fecha 24/10/2024

1.- ACTA DE APERTURA Y CIERE DE TITULADA

- **FORMATO DE ACTA DE APERTURA GD-F-007**

  SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS EN EL LINK BLACK BOARD EL ACTA DE APERTURA No. 1 DE FECHA 12 DE FEBRERO DEL 2024, INICIAN 15 APRENDICES.

- **GFPI – F-021 – FORMATO DE NOTIFICACIONES DE NOVEDADES DE AMBIENTE**

  NO SE EVIDENCIAS NOVEDADES EN EL PERIODO DE LA ETAPA LECTIVA

- **LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS**

  SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LA LISTA DE APRENDICES CON (15) MATRICULADOS,

2.- PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.

SE EVIDENCIAN PLANES CONCERTADOS EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

3.-GUÍAS DE APRENDIZAJE

SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR. LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE Y LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: LISTAS DE CHEQUEO, Y CUESTIONARIOS RESPECTIVOS.

No.	COMPETENCIA	TOTAL RAPS	RAPS EVALUADOS	RAPS POR EVALUAR
1	240201530 INDUCCIÓN	1	1	0
2	290801092 APLICACIÓNDE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	4	0
3	290801010: ALMACENAMIENTO DEPRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	5	5	0
4	210201501: EJERCERDERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCODE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	4	4	0
5	220601501: PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	4	4	0
6	240201529: EMPRENDIMIENTO E INVESTIGACIÓN APLICADA	4	4	0
7	20501046: TIC´S	4	4	0
8	240202501: BILINGÜISMO	6	6	0
9	240201528: MATEMÁTICAS	4	4	0
10	230101507: ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE	4	4	0

11	240201526: ETICA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	4	4	0
12	240201524: COMUNICACIÓN	4	4	0
13	220201501: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	3	3	0
14	290801063: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4	4	0
15	290805011 ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE PARA DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4	4	0
16	RESULTADOS DE LA ETAPA PRÁCTICA	1	0	1
TOTAL RESULTADOS		60	59	1

4.- ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO.- GD-F-007

- **PLAN DE MEJORAMIENTO**

EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE NO SE EFECTUARON PLANES DE MEJORAMIENTO

NOVEDADES

❖ **NOVEDADES EN LA LISTA DE APRENDICES :**

Retiros voluntarios:

CC	97436082	LUCAS SANTIAGO	PERDOMO PERDOMO
CC	34322370	KAREN LORENA	LUCERO ANGULO

Proceso de deserción: Acta No. 3

CC 1123310757	ANGELICA MARIA	VASQUEZ MEJIA
CC 1110568007	DORA LUCIA	GOMEZ NAVISOY
CC 69027437	IRMA	NAVISOY SANCHEZ

❖ **JUICIOS DE EVALUACION :**

IDENTIFICACION	NOMBRE	APELLIDOS	RESULTADOS APROBADOS
CC 1122336753	CARLOS YEDERSON	MELO MORALES	59
CC 1019108498	DANIEL MAURICIO	NAVARRETE VANEGAS	59
CC 1007695890	ERIKA AZUCENA	ZUÑIGA PERAFAN	59
CC 41104510	HILDA ALEIDA	CANENCIO PETEVI	59
TI 1123206861	LID DANIELA	HUILA DAGUA	59
CC 1123306241	LUISA MARIANA	GOMEZ NAVISOY	59
CC 1126446041	MARITZA LISBETH	MORALES ARIAS	59
CC 1126448293	ROCIO OMAIRA	GOMEZ ZAMBRANO	59
CC 1004509727	RUTH ELIZABETH	CORDOBA FLORIAN	59
CC 1123203496	SANTIAGO	RAMIREZ MORENO	59

A los 10 aprendices que terminaron su etapa lectiva sin novedad, les queda pendiente evaluar el resultado de aprendizaje correspondiente a la etapa productiva.

.- **PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023**

IDENTIFICACION	NOMBRE	APELLIDOS	MODALIDAD ETAPA PRACTICA
CC 1122336753	CARLOS YEDERSON	MELO MORALES	PASANTIA
CC 1019108498	DANIEL MAURICIO	NAVARRETE VANEGAS	PASANTIA
CC 1007695890	ERIKA AZUCENA	ZUÑIGA PERAFAN	PASANTIA
CC 41104510	HILDA ALEIDA	CANENCIO PETEVI	PASANTIA
TI 1123206861	LID DANIELA	HUILA DAGUA	PASANTIA
CC 1123306241	LUISA MARIANA	GOMEZ NAVISOY	PASANTIA
CC 1126446041	MARITZA LISBETH	MORALES ARIAS	PASANTIA
CC 1126448293	ROCIO OMAIRA	GOMEZ ZAMBRANO	PASANTIA
CC 1004509727	RUTH ELIZABETH	CORDOBA FLORIAN	PASANTIA
CC 1123203496	SANTIAGO	RAMIREZ MORENO	PASANTIA

REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA

- **LISTA DE APRENDICES**
  .SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS LA LISTA DE APRENDICES CON DIEZ (10) APRENDICES, DE LOSCUALES (10) ASISTEN A FORMACIÓN, 2 REALIZAN RETIRO VOLUNTARIO Y 3 SE INICA PROCESO DE DESERCION SEGÚN CONSTA EN ACTA No. 003
- **REPORTE DE ASISTENCIA**
  SE EVIDENCIA EN EL PROTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LOS LISTADOS DE ASISTENCIA, se evidencia inasistencias en elaplicativo.
- **ACTA DE CIERRE FINAL DE TITULADA**
  Se realizA con fecha de 24 /10/2024

7.- CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL APRENDIZ

Se evidencia que cada aprendiz maneja su portafolio, anteriormente la tenían evidenciado en plataforma BLAKBOARD

8. CONSTRUCCIÓN Y REGISTRO DE PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

SE CONSTATA LA CONSTRUCCIÓN Y EL REGISTRO DE EVIDENCIAS EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DEL APRENDIZ

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 8 DEL DÍA 28 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)	Entrega de MATERIALES DE FORMACION Ficha 2876675 - 2997639

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X	FORMACIÓN	rreinad@sena.edu.co	3178863346	
2	DANIEL MAURICIO NAVARRETE VANEGAS	1019108498			VOCERO	Danielmnavarrete77@gmail.com	3024166071	
3	LUIS EDUARDO PANTOJA	1123320518			VOCERO	eduardopantojacolorado@gmail.com	3112731714	
4	EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA		X		COORDINADOR ACADEMICO	eeramirez@sena.edu.co	3128323081	

ACTA No. 3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN		
CIUDAD Y FECHA: Puerto Asís, 28 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** **2 pm**	**HORA FIN:** **4 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: **Taller de Cocina Sena Puerto Asís**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1. Entrega de materiales de formación para aprendices del Técnico en Pastelería Ficha 2876675 Y Técnico en Cocina Ficha 2997639 de acuerdo a las indicaciones dadas por el Coordinador académico Edgar Ernesto Ramírez Villota**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: **Materiales de formación a los aprendices de la Ficha 2876675 del Técnico en Cocina**		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Siendo las 2:00 pm se reúnen en el taller de cocina del Sena de Puerto de Asís ROSALBA REINA DIAZ Instructora Técnica con los aprendices de la Ficha 2876675 de Pastelería y Cocina, junto con losl voceros Daniel Mauricio Navarrete Vanegas de Pastelería y Luis Eduardo Pantoja de Cocina, para hacer la entrega de los materiales de formación a los aprendices de los dos técnicos mencionados.		
CONCLUSIONES		
Se hace entrega de los materiales de formación aprendices de la Ficha 2876675 del Técnico en Pastelería y de la Ficha 2997639 del Técnico en Cocina, según las indicaciones del Coordinador académico Edgar Ernesto Ramírez Villota, de acuerdo al siguiente listado:		

INSUMO	UNIDAD	2876675	2997639
AZUCAR	ARROBA	1	1
LECHE ENTERA	CAJA X 10 LITROS	1	0
QUESO PARMESANO	BOLSA POR 500 g	1	0
HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	1	0
QUESO CREMA	TARRO X 350 g	2	0
HUEVOS	CUBETA X 30 U	1	1
MARGARINA	LIBRA	2	0
COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	KILOGRAMO	1	0
AREQUIPE	TARRO X 200 g	1	0
LECHE CONDENSADA	LITRO	1	0
CEREZA MARRASQUINO	FRASCO X 420 g	1	0
CHANTILLY EN POLVO	KILO	1	1
AZUCAR PULVERIZADA O GLAS	LIBRA	2	0
CAFÉ MOLIDO DE ORIGEN	LIBRA	1	0
BREVAS EN ALMIBAR	FRASCO O LATA	1	0
POLVO PARA HORNEAR	LIBRA	1	0
LEVADURA FRESCA	LIBRA	1	0
LEVADURA SECA	LIBRA	1	0
KIT DE COLORANTES EN GEL	KIT X 6	2	1
MASMELOS BLANCOS	BOLSA	4	0
HOJILLA DORADA	FRASCO X 50 g	3	3
CAPACILLOS	PAQUETE X 100 U	4	0
MANTEQUILLA	LIBRA	1	0
CREMA DE LECHE	BOLSA	1	2
ACEITE	LITRO	0	2
ARROZ	KILOGRAMO	0	4
PAPEL VINIPEL	ROLLO	0	2
PAPEL ALUMINIO	ROLLO	0	2
VINO TINTO DE COCINA	1 BOTELLA X 750 cc	0	1
MIEL PURA	1	0	1
CHOCOLATE NEGRO AL 70%	KILIGRAMO	0	1
ACIDO CITRICO GRADO ALIMENTARIO	LIBRA	0	1
CMC	LIBRA	0	1
RON	BOTELLA X 750 cc	0	1
CAFÉ EN GRANO DE ORIGEN	LIBRA	0	1
PERLAS COMESTIBLES	KIT X 6 DE 50 g	1	1

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		






ST.MAARTEN
ST.MARTIN


ST.MAARTEN
ST.MARTIN