PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 14 de diciembre de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.5900862
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes diciembre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5900862 de 2024

Diego Fernando Neuta Lozada, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.117.496.601 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de diciembre de 2024.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma CINCUENTA Y UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE. ($51.784.700). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2024 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE. ($2.761.851), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2024, por valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($5.178.470) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2024 por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE. ($2.416.619).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área **obtención de derivados cárnicos**, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Ficha que inicia en el mes de noviembre y termina en el mes de diciembre 2024** **Ficha: 3131501** **Higiene y manipulación de alimentos.** Código del programa: 96151529 Fecha de inicio: 23 de noviembre del 2024. Fecha de terminación: 06 de diciembre del 2024. Aprendices matriculados: 29 Aprendices en formación:29 Aprendices que aprobaron: 29 y no aprobaron: 0 Horas ejecutadas: se ejecutaron 31 horas en el mes de diciembre 2024 debido a que se habían	Registro de tiempos 79 horas de formación Link ubicación Portafolio de evidencias https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FDIEGO%20FERNANDO&ct=1709337709460&or=OWA%2DNT&cid=b

		visto 17 horas en el mes de noviembre 2024. **Fichas que inician en diciembre y terminan en el mes de diciembre 2024** **Ficha: 3139423** **Procesamiento de productos cárnicos crudos.** Código del programa: 96151546 Fecha de inicio: 06 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 13 de diciembre del 2024. Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación:26 Aprendices que aprobaron: 20 y no aprobaron: 6.	c9c32fa%2D12c5%2Dc4d1%2D5808%2Dd67f900d2461&ga=1&WSL=1
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas. Reporte en el Sistema Sofia Plus: **Ficha: 3139423** **Procesamiento de productos cárnicos crudos** Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices que asisten: 26 Aprendices evaluados: 26	2.1 Aplicativo Sofia plus. 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de la Ficha: 3139423 en Sofía Plus. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com

		Aprendices aprobados: 20 Aprendices no aprobados: 6 Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a población víctima para su revisión.	/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FDIEGO%20FERNANDO&ct=1709337709460&or=OWA%2DNT&cid=bc9c32fa%2D12c5%2Dc4d1%2D5808%2Dd67f900d2461&ga=1&WSL=1
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de diciembre de 2024. **Ficha: 3131501** Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha: 3139423** Procesamiento de productos cárnicos crudos	No hay evidencias
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	En este mes de octubre no hubo programación.	No hay evidencias.

5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación Ficha que terminen en el mes de diciembre de 2024. **Ficha: 3131501** **Higiene ymanipulacion de alimentos** Aprendices matriculados: 29 Aprendices evaluados: 29 Aprendices aprobados: 29 Aprendices no aprobados: 0 **Ficha: 3139423.** **Procesamiento de productos cárnicos crudos** Aprendices matriculados: 26 Aprendices evaluados: 26 Aprendices aprobados: 20 Aprendices no aprobados: 6	5.1. pantallazos de los juicios evaluativos de las fichas terminada: Higiene y manipulación de alimentos y Procesamiento de productos cárnicos crudos **3131501 y 3139423.** Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FDIEGO%20FERNANDO&ct=1709337709460&or=OWA%2DNT&cid=bc9c32fa%2D12c5%2Dc4d1%2D5808%2Dd67f900d2461&ga=1&WSL=1

6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	En los programas de formación ejecutados en el mes de diciembre de 2024, se programó, y se solicitaron materiales en: **Ficha: 3139423** **Procesamiento de productos cárnicos crudos** Actas de recibo, acta de entrega de materiales y acta de uso de materiales.	6.1. actas de recibo, acta de entrega de materiales y acta de uso de materiales. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FDIEGO%20FERNANDO&ct=1709337709460&or=OWA%2DNT&cid=bc9c32fa%2D12c5%2Dc4d1%2D5808%2Dd67f900d2461&ga=1&WSL=1
7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	En este mes de diciembre no hubo programación.	No hay evidencias.

8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de diciembre de 2024. Actas de plan de Actividades, actas de concertación de las formaciones: **Acta de plan de actividades** **Ficha: 3139423** Procesamiento de productos cárnicos crudos **Acta de concertación** **Ficha: 3139423** Procesamiento de productos cárnicos crudos **Acta cierre Formación terminada en diciembre de 2024** **Ficha: 3131501** Higiene ymanipulacion de alimentos **Ficha: 3139423** Procesamiento de productos cárnicos crudos	Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social N° **7949474091** de noviembre de 2024, y el informe de ejecución contractual. Acta de plan de actividades. Acta concertación de la formación. Acta cierre de formación. Reposa en el portafolio de evidencias. Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2F

			PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FDIEGO%20FERNANDO&ct=1709337709460&or=OWA%2DNT&cid=bc9c32fa%2D12c5%2Dc4d1%2D5808%2Dd67f900d2461&ga=1&WSL=1
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de diciembre de 2024. En el informe de gestión financiera, se anexa la planilla de seguridad social mes noviembre de 2024 y registre honorarios de Noviembre de 2024.	Planilla de seguridad social mes de noviembre de 2024. Link ubicación portafolio de evidencias.
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Esta obligación contractual la realice de febrero de 2024 y se anexo en el informe de ejecución e informe financiero, evidencias que reposan en el portafolio del instructor Drive.	Evidencias en febrero de 2024 informe contractual y subidas secop II en febrero 2024.

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **7949474091** de la planilla mes de noviembre 2024, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en PDF

Cordialmente,

Firma

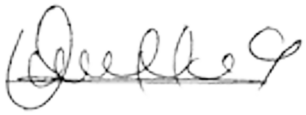


DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA

Contratista

C.C. No. 1.117.496.601

Recibí a satisfacción

Firma 

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 5900862 de 2024

Coordinadora Académic

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139423 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080110002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080110003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3131501 - 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 : 35,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,00

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

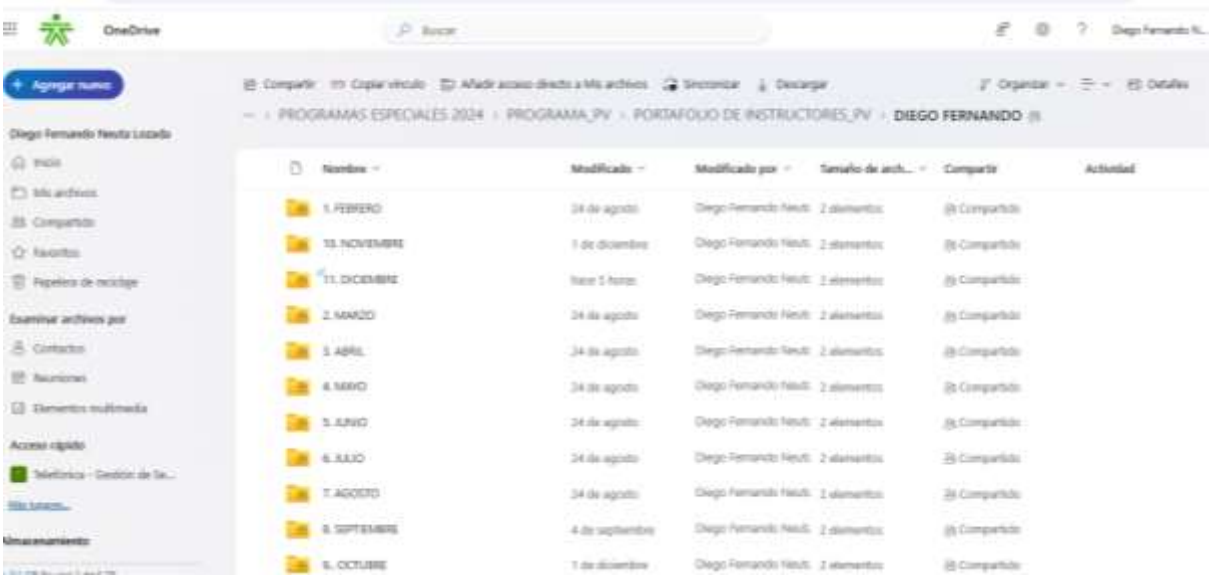
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

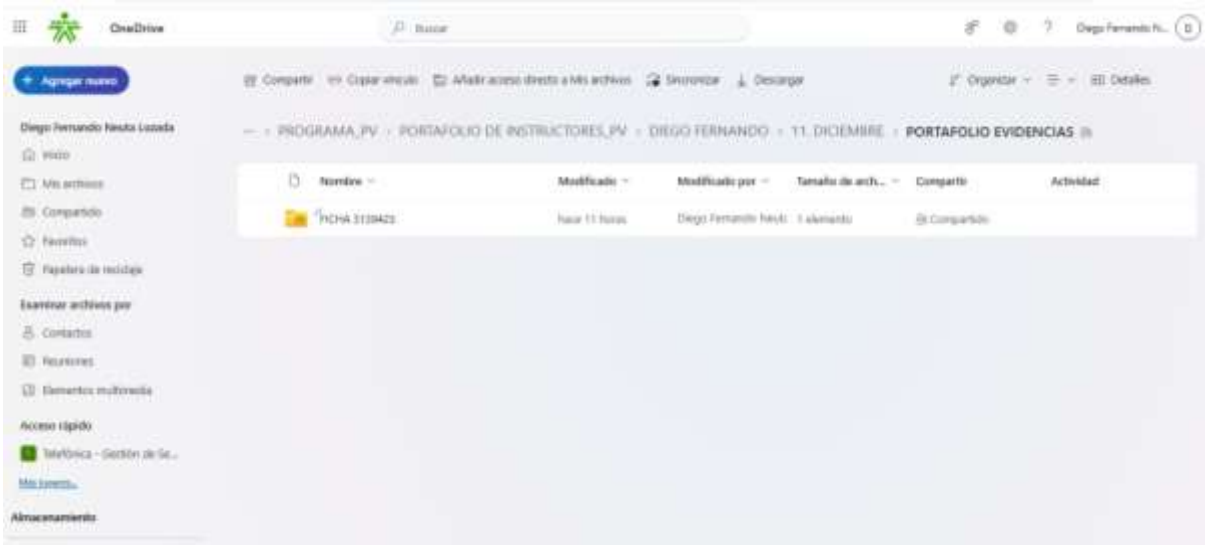
INSTRUCTOR: DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

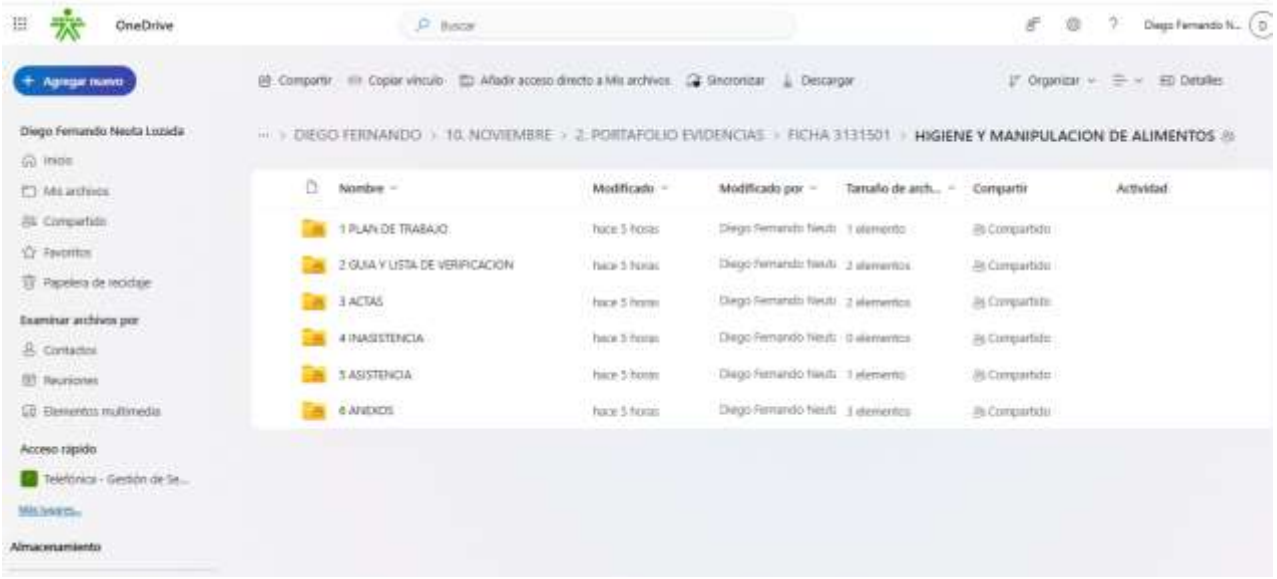
Evidencia obligación

1. **Pantallazo portafolio del instructor de coordinación académica**





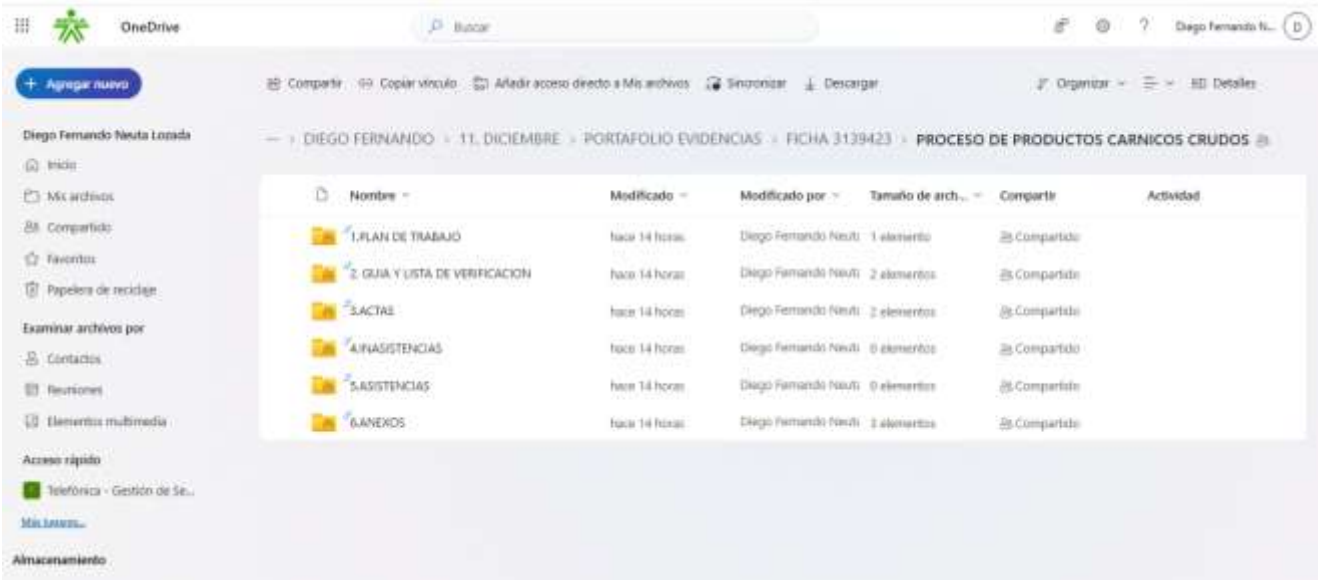
Pantallazo portafolio del instructor Ficha : 3131501 higiene y manipualcion de alimentos







Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3139423 procesamiento de productos cárnicos crudos





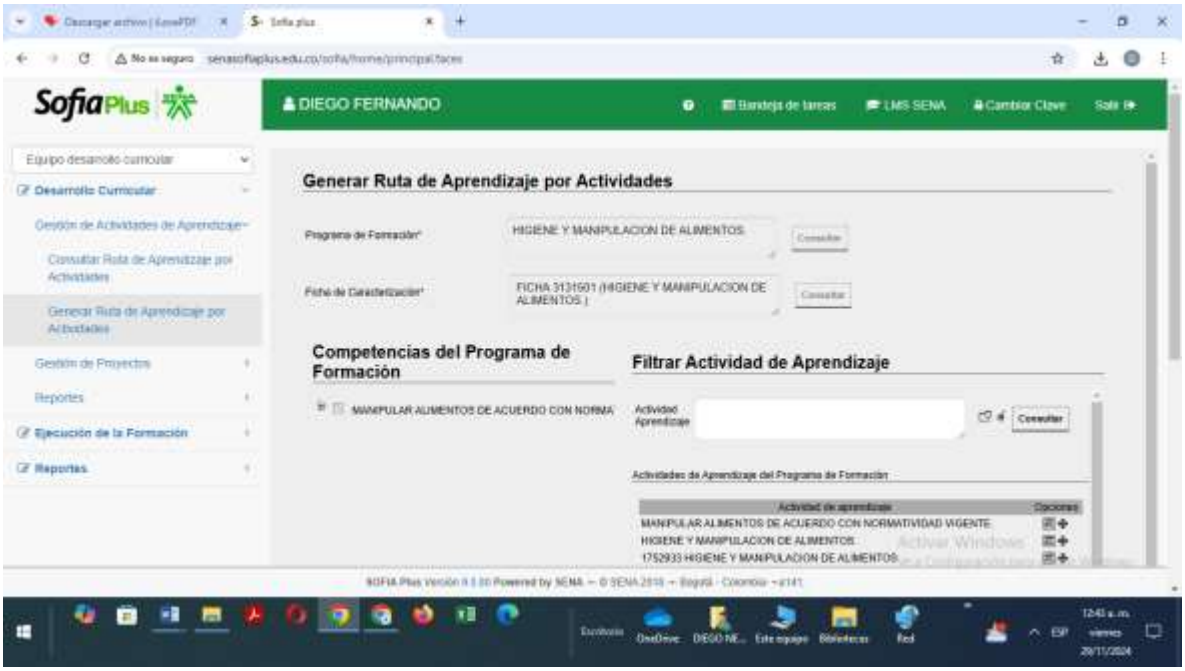


Evidencias obligación 2

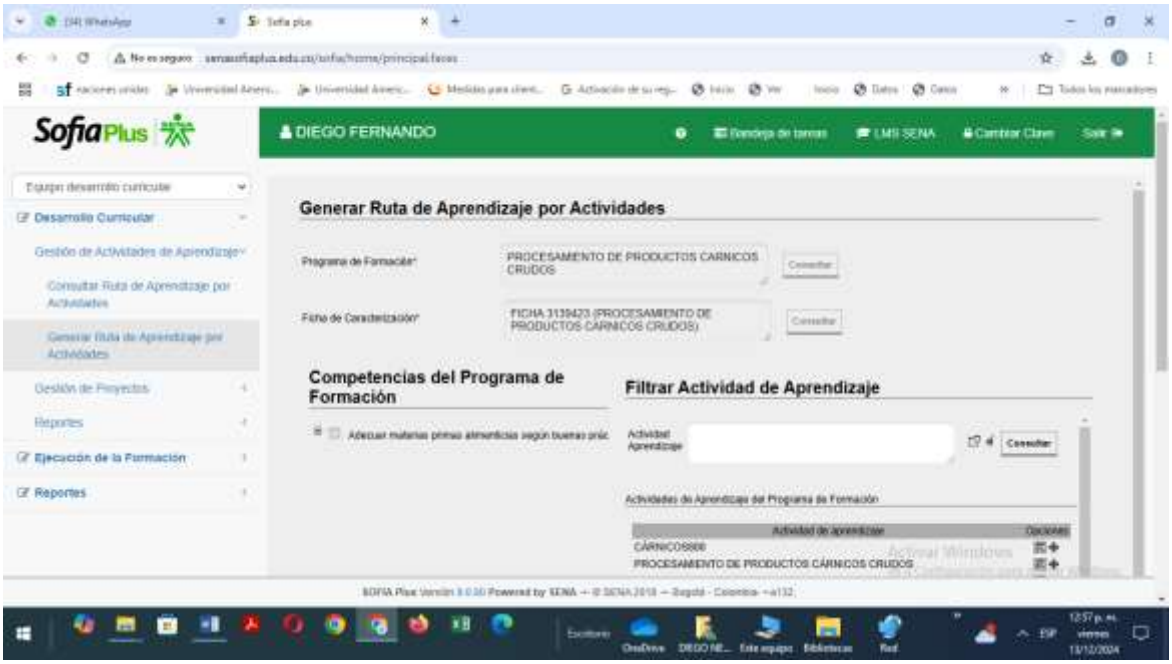
2.1 Pantallazo Aplicativo Sofía plus



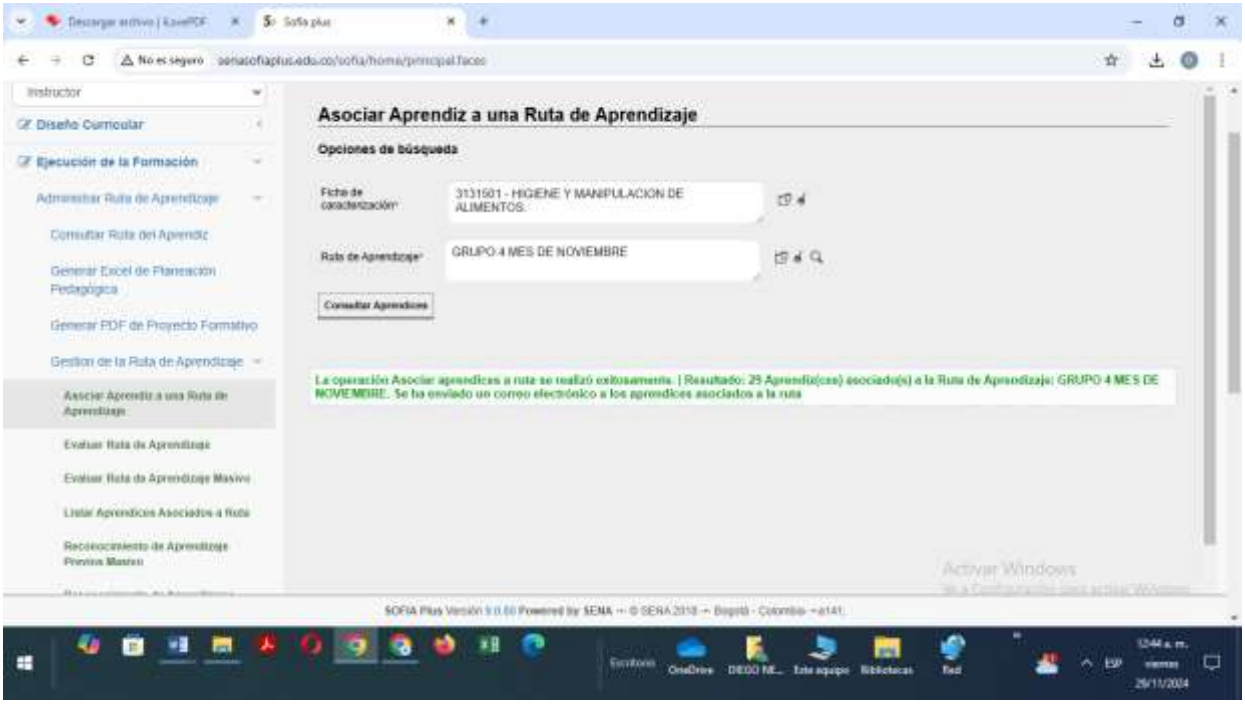
Pantallazo creación de la ruta aprendices ficha: 3131501



Pantallazo Creacion de la ruta aprendices ficha: 3139423



Pantallazo Asociacion de la ruta aprendices ficha: 3131501



Pantallazo Asociacion de la ruta aprendices ficha: 3139423



5.1Juicios evaluativos

Pantallazo Juicios evaluativos ficha: 3131501

Reporte de Juicios de Evaluación							
Fecha del Reporte:	06/12/2024						
Ficha de Caracterización:	3131501						
Código:	96151529						
Versión:	2						
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION						
Fecha Inicio:	23/11/2024						
Fecha Fin:	06/12/2024						
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL						
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ						
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA						
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006418577	RUTH DILIA	BASTO QUIÑONEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	06/12/2024 19:03 a	CC 1117496601 - DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA
CC	1006418577	RUTH DILIA	BASTO QUIÑONEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	06/12/2024 19:03 a	CC 1117496601 - DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA
CC	1006418577	RUTH DILIA	BASTO QUIÑONEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	06/12/2024 19:03 a	CC 1117496601 - DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA
CC	1006418577	RUTH DILIA	BASTO QUIÑONEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	06/12/2024 19:03 a	CC 1117496601 - DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA
CC	1006501210	JENNIFER SOFIA	PERDOMO	POR	APROBADO	06/12/2024 19:03 a	CC 1117496601 - DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA

Pantallazo Juicios evaluativos ficha: 3139423

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/12/2024
Ficha de Caracterización:	3139423
Código:	56151546
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	09/12/2024
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005996111	NATALIA	JIMENEZ MONTEALEGRE	POR CERTIFICAR	35290 - Adecuar materias primas alimenticias seg manufactura y parámetros de producción
CC	1005996111	NATALIA	JIMENEZ MONTEALEGRE	POR CERTIFICAR	35290 - Adecuar materias primas alimenticias seg manufactura y parámetros de producción
CC	1005996111	NATALIA	JIMENEZ MONTEALEGRE	POR CERTIFICAR	35290 - Adecuar materias primas alimenticias seg manufactura y parámetros de producción
CC	1005996111	NATALIA	JIMENEZ MONTEALEGRE	POR CERTIFICAR	35290 - Adecuar materias primas alimenticias seg manufactura y parámetros de producción
CC	1117496619	EDWIN JHOJANER	LOZADA LLANOS	POR CERTIFICAR	35290 - Adecuar materias primas alimenticias seg manufactura y parámetros de producción
CC	1117496619	EDWIN JHOJANER	LOZADA LLANOS	POR CERTIFICAR	35290 - Adecuar materias primas alimenticias seg manufactura y parámetros de producción

Obligación 6. Pantallazo acta de recibo de materiales, entrega de materiales y uso de materiales

Pantallazo acta de recibo de materiales ficha: 3139423

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE RECIBO DE MATERIALES – PROGRAMA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS FICHA: 3139423			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Ciudadela siglo XXI ETAPA II , 6 de Diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Almacén SENA	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir el material correspondiente para la formación complementaria Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos en el Marco del programa de población víctima del SENA regional Caquetá, Centro Tecnológico de la Amazonia.
2. Con el fin de ejecutar las actividades para la formación, se emplearán3 libras de mantequilla elaborada con aceites vegetales con un mínimo de 80% de grasa y libre de grasas parcialmente hidrogenadas. Además, se requiere 1 paquete de salchichas rancheras (480 gramos) y 1 empaque de tocineta de cerdo ahumada con 20 tajadas (400 gramos).

Pantallazo acta de entrega de materiales ficha: 3139423



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA DE ENTREGA DE MATERIALES – PROGRAMA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS FICHA: 3139423**			
CIUDAD Y FECHA:	Ciudadela siglo XXI Etapa 2 , 8 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal siglo XXI etapa 2	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Recibir por parte del instructor el material correspondiente para la formación complementaria Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos en el Marco del programa de población víctima del SENA regional Caquetá, Centro Tecnológico de la Amazonia. 2. Se realizará en campo la actividad de Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción y los resultados que se podrán ver en campo al realizar la			

Pantallazo acta de uso de materiales ficha: 3139423



ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA DE USO DE MATERIALES – PROGRAMA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS FICHA: 3139423**			
CIUDAD Y FECHA:	Montañita Caquetá , 10 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal Ciudadela siglo XXI etapa 2	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación y entrega materiales de formación a los aprendices. 2. Se realizará en campo la actividad de Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción y los resultados que se podrán ver en campo al realizar la actividad de Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos, Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos, Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento, Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto, con los aprendices del municipio de Florencia			

Obligación 8

Pantallazo acta de planeación de formación ficha: 3131501

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: FICHA: 3131501			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia ciudadela siglo XXI agosto de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón ciudadela siglo XXI	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			

Pantallazo acta de planeación de formación ficha: 3139423

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS: FICHA: 3139423			
CIUDAD Y FECHA:	Ciudadela siglo XXI ETAPA 2 , 6 Diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal Ciudadela siglo XXI	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Pantallazo acta de concertación de formación ficha: 3131501



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, FICHA: 3131501			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, Ciudadela siglo XXI 23 Noviembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón Ciudadela siglo XXI	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos de forma presencial. 4. Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el			

Pantallazo acta de concertación de formación ficha: 3139423



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS FICHA 3139423			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia ,Ciudadela SIGLO XXI etapa 2 06 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon ciudadela SIGLO XXI etapa 2 diciembre de 2024	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS. de alimentos de forma presencial. 4. Proposiciones y varios.			

Pantallazo acta de finalización ficha : 3131501



ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **REUNION DE CIERRE – PROGRAMA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3131501**			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 6 de Diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon ciudadela siglo XXI	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). 2. Verificación de las competencias desarrolladas. 3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. 4. Verificación en Sofia Plus sobre juicios de evaluación 5. Valoración de aspectos generales del grupo. 6. Actualización de la información en SOFIA PLUS 7. Proposiciones y varios			

Pantallazo acta de finalización ficha : 3139423



ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA – PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS FICHA: 3139423			
CIUDAD Y FECHA:	Ciudadela siglo XXI Etapa 2 , 13 diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Casa de la ciudadela siglo XXI Etapa 2	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). 2. Verificación de las competencias desarrolladas. 3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. 4. Verificación en Sofia Plus sobre juicios de evaluación 5. Valoración de aspectos generales del grupo. 6. Actualización de la información en SOFIA PLUS 7. Proposiciones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			

Pantallazo asistencias de formación ficha: 3131501



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	No. De Ficha:	3131501
Competencia:	290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Código: 96151529	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	290801023 01 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 290801023 02 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 290801023 03 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 290801023 04 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa		
Municipio:	FLORENCIA	Lugar:	Ambiente: Barrio la Ciudadela
Instructor:	DIEGO FERNADO NEUTA LOZADA	No. Doc. Identidad	1.117.496.601

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 02 de septiembre de 2024 AL: 30 de diciembre de 2024
				Sábado 28 / Lunes 2 / Martes 3 / Miércoles 4 / Jueves 5 / Viernes 6
01	ARACELI	QUIÑONES MARTINEZ	CC - 30519888	
02	DIANA CAROLINA	CUELLAR RAMIREZ	CC - 1117534434	
03	DIOSELINA	GARZON TIQUE	CC - 40763175	
04	DUBERNEY	CABRERA	CC - 1116913480	

Pantallazo asistencias de formación ficha: 3139423



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	Procesamiento de productos cárnicos crudos	No. De Ficha:	3139423
Competencia:	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	Código: 96151546	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	290801100 02 preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. 290801100 01 recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. 290801100 03 valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. 290801100 04 proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.		
Municipio:	Florencia	Lugar:	Ambiente: Caseta comunal
Instructor:	DIEGO FERNADO NEUTA LOZADA	No. Doc. Identidad	1.117.496.601

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 06 de Diciembre de 2024 AL: 13 de diciembre de 2024
				FIRMA APRENDIZ
				Viernes / Sábado / Lunes / Martes / Miércoles / Jueves / Viernes
01	AMPARO	TORRES SILVA	CC - 40771235	
02	ANA ELISA	PEÑA SOTO	CC - 40763963	
03	DEICY	CABRERA GARCIA	CC - 40622744	
04	DORANGEL A	BARRERA HINCAPIE	CC - 1117542333	
05	EDWIN FERNANDO	LOZADA ESPITIA	CC - 96355859	
06	EDWIN	LOZADA		

REUNION DE INSTRUCTORES POBLACION VICTIMA DICIEMBRE 13

