PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama Diciembre de 2024

Señor (a)
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5864156
Cargo del supervisor: Coordinadora Académica
Dependencia: Coordinación Académica
Duitama – Boyacá

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5864156 del año 2024

Jose David Ramirez Pardo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80´203.306 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de la formación titulada campesena, 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 la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y TRES MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE ($44.115.930). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS DOCE MIL VEINTE PESOS M/CTE. ($ 3.712.020) correspondiente al mes de febrero. b) Nueve (09) pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CIEN PESOS M/CTE. ($4.283.100) cada uno. c) Un ultimo pago en el

mes de diciembre por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL DIEZ PESOS M/CTE ($ 1.856.010)

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria en los programas de formación Titulada Regular o Complementaria, de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestióny Autocontrol SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica en los tiempos definidos por la entidad, en la modalidad establecida para cada programa (presencial, virtual	Durante el mes de Diciembre de 2024, teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Planeación, orientación, ejecución, evaluación de la formación asignada: **2 AL 6 DE DICIEMBRE** **COMPLEMENTARIA # 1.** **FICHA: 3138510** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**OBLIGACIÓN 1** **COMPLMENTARIA 1** 3138510

	y/o a distancia), cumpliendo con la intensidad horaria establecida en los diseños curriculares.	Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos ficha: 3138510 Municipio de Guateque, Boyacá. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado 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.	**Anexo 1.1** Programa de Formación **Anexo 1.2** Plan de trabajo **Anexo 1.3** Guía de aprendizaje **Anexo 1.4** Material de apoyo **Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación **Anexo 1.6** Listado de asistencia **Anexo 1.7** Juicios de Evaluación

		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **9 AL 12 DE DICIEMBRE** **COMPLEMENTARIA # 2** **FICHA: 3143258** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 2. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos ficha: 3143258 Municipio de Chiquinquirá, Boyacá. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de aprendizaje: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de	**OBLIGACIÓN 1** **COMPLMENTARIA 2** **Anexo 2.1** Programa de Formación **Anexo 2.2** Plan de trabajo **Anexo 2.3** Guía de aprendizaje **Anexo 2.4** Material de apoyo **Anexo 2.5** Instrumentos de evaluación **Anexo 2.6** Listado de asistencia **Anexo 2.7** Juicios de Evaluación

		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.	
2	Establecer la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con la programación e intensidad horaria que se fije para cada programa de formación.	**COMPLEMENTARIA # 1 GUATEQUE** **FICHA: 3138510** **PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **FECHA: 2 AL 6 DE DICIEMBRE** Se realizo la creación de la ruta de la ficha	**EVIDENCIAS 2** Establecer ruta de aprendizaje y asociar aprendices: **Anexo 2.1** Captura de Creación de ruta y asociación de aprendices (Guateque)

		complementaria No 3138510 Se realizo asociación de los aprendices de la ficha complementaria No 3138510 **COMPLEMENTARIA # 2** **CHIQUINQUIRA** **FICHA: 3143258** **PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **FECHA: 9 AL 12 DE DICIEMBRE** Se realizo la creación de la ruta de la ficha complementaria No 3143258 Se realizo asociación de los aprendices de la ficha complementaria No 3143258	**Anexo 2.2** Captura de Creación de ruta y asociación de aprendices (Chiquinquirá)
3	Orientar y realizar seguimiento a la alternativa de Etapa Productiva del aprendiz de acuerdo con el programa de formación asignado y cuando se	Durante el mes objeto de pcobrono se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago

	requiera.		
4	Realizar actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrículade los programas de formación (complementaria y titulada) objeto del presente contrato de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro y la coordinación, cuando se requiera.	Durante el mes objeto depago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
5	Ejecutar y participar de las diferentes actividades a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centrode Formación.	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
6	Participar en equipos de trabajo de desarrollo curricular, investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, del área objeto del presente contrato que se requiera por parte de la subdirección del centro y la coordinación.	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago

7	Utilizar las herramientas tecnológicas disponibles en los ambientes de aprendizajepara fortalecer la formación ylograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Plataforma sin acceso	
8	Generar y ejecutar estrategias para procurar lapermanencia y retención delos aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación.	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
9	Realizar seguimiento a cadaaprendiz registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.	Durante el mes objeto de pago teniendo en cuenta la programación, se planeó elproceso formativo en: 2 complementarias Higiene y Manipulación de Alimentos (Sin novedad)	**EVIDENCIAS 9** (Sin novedad)
10	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimientodel objeto	Se realizó la entrega de estadística del mes de diciembre: Informe de ejecución mensual Evidencias	**OBLIGACION 10** Anexo 10.1 GESTION CONTRACTUAL Y GESTION

	contractual utilizando los formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, y realizar el cargue de la información en las plataformas dispuestas para tal fin, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.	Cuenta de cobro Seguridad social	FINANCIERA
11	Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
12	Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con lanaturaleza del objeto	Se realizo entrega de materiales de formación economía popular en los municipios de Chiquinquirá y San Miguel de Sema	**EVIDENCIAS 12** Evidencia Fotográfica

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.	266324	CHITA	12 de Noviembre	15 de Noviembre
2.	274624	TUNJA	18 de Noviembre	22 de Noviembre
3.	279724	BELEN	25 de Noviembre	29 de Noviembre

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. **4581312702** de la planilla, operador SOI (pagos de seguridad social) y periodo (noviembre) y el No. **4582440968** de la planilla, operador SOI (pagos de seguridad social) y periodo (diciembre) (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Cordialmente,

Firma
Nombres y apellidos: Jose David Ramirez Pardo
Contratista
C.C. No. 80´203.306 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

Nombres y Apellidos: CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5864156 del año 2024

Cargo: Coordinadora Académica

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Duitama 21 de Noviembre de 2024		
PRESENTADO A: ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO		
ORDEN DE VIAJE No: 236324	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	12/11/2024	**15/11/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	BOYACÁ CEDEAGRO	**CHITA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Adelantar actividades de Formación Profesional Integral en el programa Complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
en el municipio Chita

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Día 1: 12/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama - Chita. Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas (Teoría de productos artesanales, Ficha 3125486 Resultado de Aprendizaje Disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados de fruver según procedimiento técnico

2. Día 2: 13/11/2024: Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, Ficha 3125486 Resultado de Aprendizaje Elaborar conservas de frutas y hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización

3. Día 3: 14/11/2024: Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, Ficha 3125486 Resultado de Aprendizaje Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización

4. Día 4: 15/11/2024: Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, Ficha 3125486 Resultado de Aprendizaje Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización
   Desplazamientos ruta de regreso: Chita - Duitama

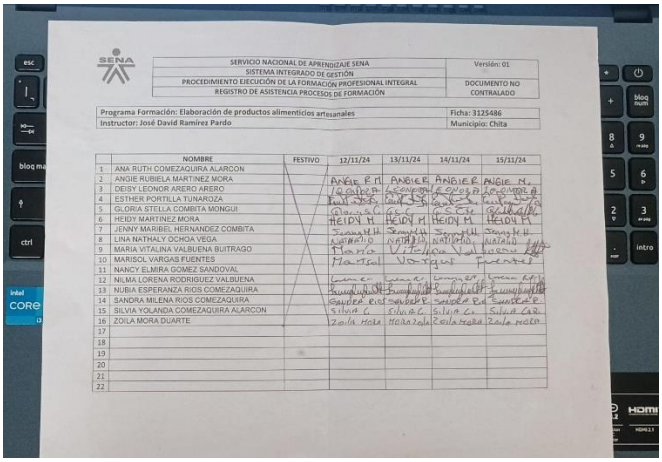
RESULTADOS:

1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
2. Se comprende la importancia de cumplir la normatividad en el procesamiento de los productos lácteos
3. Se socializa teoría sobre leche y sus derivados, procesos de conservación, quesos y proceso de producción y capacitación sobre manipulador.

OBSERVACIONES: "Para efectos Legales el funcionario Jose David Ramirez Pardo, certifica bajo gravedad de juramento que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte. De igual manera con fundamento en la presunción de autenticidad de los documentos privados; los soportes allegados para tramite de pago de viáticos, salvo disposición especifica en contrario, se presumirán auténticos sin prejuicios de que puedan ser objeto de la tacha de Falsedad".

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

1. Lista de asistencia (anexo)



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Versión: 01
DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa Formación: Elaboración de productos alimenticios artesanales — Ficha: 3125486
Instructor: José David Ramírez Pardo — Municipio: Chita

	NOMBRE	FESTIVO	12/11/24	13/11/24	14/11/24	15/11/24
1	ANA RUTH COMEZAQUIRA ALARCON					
2	ANGIE RUBIELA MARTINEZ MORA					
3	DEISY LEONOR ARERO ARERO					
4	ESTHER PORTILLA TUNAROZA					
5	GLORIA STELLA COMBITA MONGUI					
6	HEIDY MARTINEZ MORA					
7	JENNY MARIBEL HERNANDEZ COMBITA					
8	LINA NATHALY OCHOA VEGA					
9	MARIA VITALINA VALBUENA BUITRAGO					
10	MARISOL VARGAS FUENTES					
11	NANCY ELMIRA GOMEZ SANDOVAL					
12	NILMA LORENA RODRIGUEZ VALBUENA					
13	NUBIA ESPERANZA RIOS COMEZAQUIRA					
14	SANDRA MILENA RIOS COMEZAQUIRA					
15	SILVIA YOLANDA COMEZAQUIRA ALARCON					
16	ZOILA MORA DUARTE					
17						
18						
19						
20						
21						
22						

2. Evidencias fotográficas





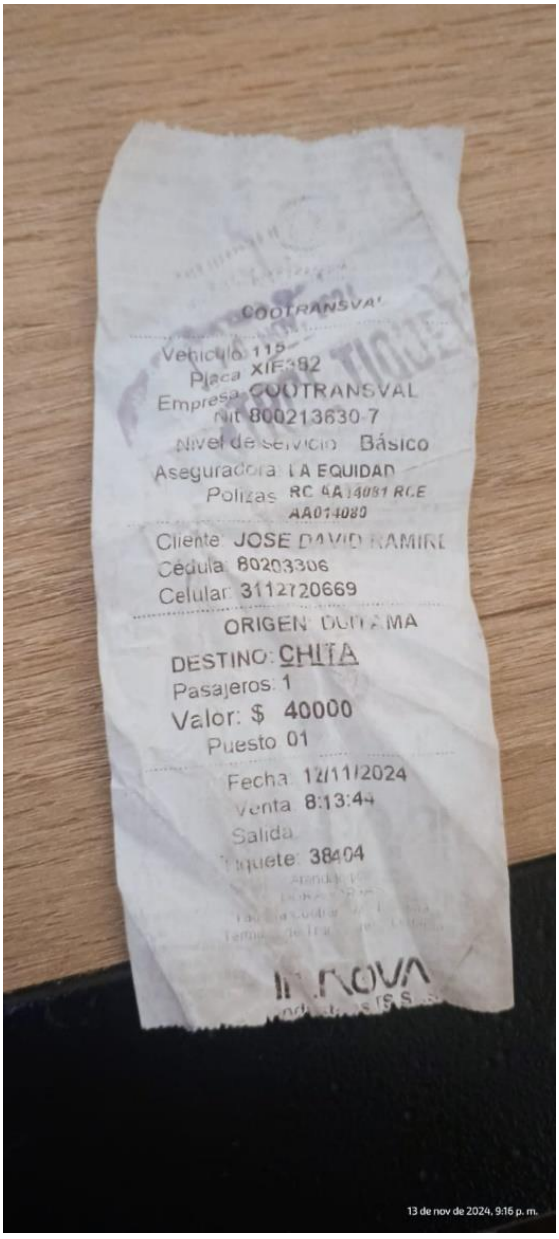






3. Tiquetes (si aplica)

Evidencias tiquete 12/11/24



Evidencias tiquete 15/11/24



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. (Teoría de productos artesanales)	Jose David Ramirez	12/11/24
2. Elaborar conservas de frutas y hortalizas	Jose David Ramirez	13/11/24
3. Elaborar conservas de frutas y hortalizas	Jose David Ramirez	14/11/24
4. Elaborar conservas de frutas y hortalizas	Jose David Ramirez	15/11/24

CONCLUSIÓNES:

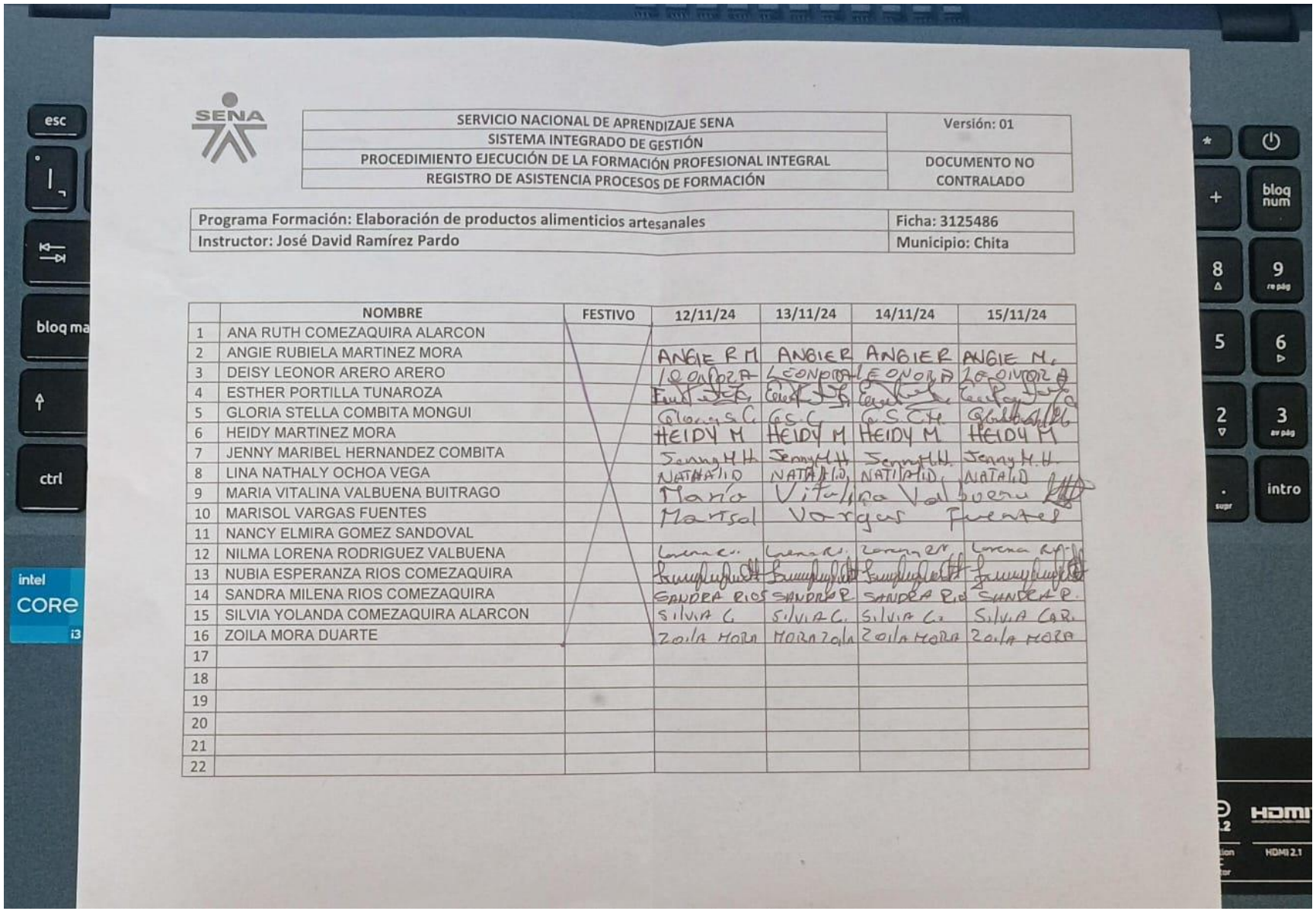
1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.

5. Se comprende la importancia de cumplir la normatividad en el procesamiento de los productos artesanales (Fruver)

6. Se elaboran productos artesanales (bocadillo, mermeladas, almíbar, queso) bajo los parámetros adecuados

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Jose David Ramirez Pardo	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO**	



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	DOCUMENTO NO CONTRALADO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN	

Programa Formación: Elaboración de productos alimenticios artesanales	Ficha: 3125486
Instructor: José David Ramírez Pardo	Municipio: Chita

	NOMBRE	FESTIVO	12/11/24	13/11/24	14/11/24	15/11/24
1	ANA RUTH COMEZAQUIRA ALARCON					
2	ANGIE RUBIELA MARTINEZ MORA		ANGIE R M	ANGIER	ANGIER	ANGIE M.
3	DEISY LEONOR ARERO ARERO		LEONORA	LEONORA	LEONORA	LEONORA
4	ESTHER PORTILLA TUNAROZA					
5	GLORIA STELLA COMBITA MONGUI					
6	HEIDY MARTINEZ MORA		HEIDY M	HEIDY M	HEIDY M	HEIDY M
7	JENNY MARIBEL HERNANDEZ COMBITA					
8	LINA NATHALY OCHOA VEGA		NATHALY	NATHALY	NATHALY	NATHALY
9	MARIA VITALINA VALBUENA BUITRAGO					
10	MARISOL VARGAS FUENTES					
11	NANCY ELMIRA GOMEZ SANDOVAL					
12	NILMA LORENA RODRIGUEZ VALBUENA					
13	NUBIA ESPERANZA RIOS COMEZAQUIRA					
14	SANDRA MILENA RIOS COMEZAQUIRA					
15	SILVIA YOLANDA COMEZAQUIRA ALARCON					
16	ZOILA MORA DUARTE					
17						
18						
19						
20						
21						
22						

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Duitama 27 de Noviembre de 2024		
PRESENTADO A: ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO		
ORDEN DE VIAJE No: 274624	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	18/11/2024	**22/11/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	BOYACÁ CEDEAGRO	**TUNJA – SAN MIGUEL DE SEMA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Adelantar actividades de Formación Profesional Integral en el programa Complementario Elaboración de Derivados Lacteos Concentrados en el municipio Tunja Entrega de material de formación economía popular (Chiquinquirá – San Miguel de Sema)

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Día 1: 18/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Tunja. Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados (Teoría de Productos Lácteos, manipulación de alimentos) Ficha 3129870 Resultado de Aprendizaje Disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos según procedimiento técnico.
Desplazamientos ruta de regreso: Tunja - Duitama

2 Día 2: 19/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Tunja. Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados procesamiento de productos arequipe, leche condensada, Ficha 3129870 Resultado de Aprendizaje Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.
Desplazamientos ruta de regreso: Tunja - Duitama

3 Día 3: 20/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Tunja. Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados procesamiento de cocadas y panelitas de leche, yogurt batido y yogurt griego, Ficha 3129870 Resultado de Aprendizaje Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad
Desplazamientos ruta de regreso: Tunja - Duitama

4 Día 4: 21/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama - Tunja - Chiquinquirá. Se realizo la entrega de material de formación a la ciudad de Chiquinquirá fichas 3098987, 3109939 y se entrego el material de formación en la ciudad de San Miguel de Sema fichas 3109942, 3103724
Desplazamiento interno: Chiquinquirá – San Miguel de Sema
Desplazamientos ruta de regreso: San Miguel de Sema - Chiquinquirá – Tunja – Duitama

5 Día 5: 22/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Tunja. Se orientó Formación Profesional Integral en Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados procesamiento de queso doble crema y queso campesino, Ficha 3129870 Resultado de Aprendizaje Realizar la

dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad

Desplazamientos ruta de regreso: Tunja - Duitama

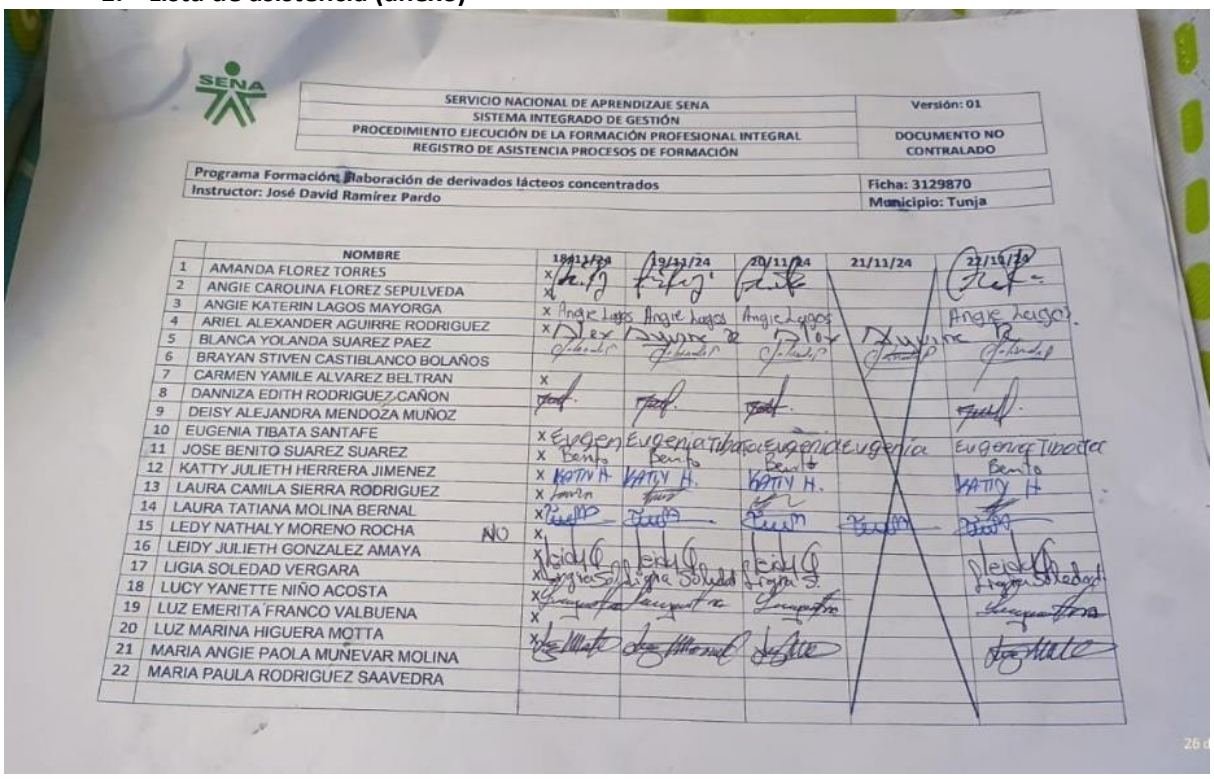
RESULTADOS:

1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
2. Se comprende la importancia de cumplir la normatividad en el procesamiento de los productos lácteos
3. Se socializa teoría sobre leche y sus derivados, procesos de conservación, quesos y proceso de producción y capacitación sobre manipulador.
4. Se realiza la entrega del material de formación para el uso de la comunidad aplicando los conocimientos adquiridos en la formación complementaria

OBSERVACIONES: "Para efectos Legales el funcionario **Jose David Ramirez Pardo**, certifica bajo gravedad de juramento que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte. De igual manera con fundamento en la presunción de autenticidad de los documentos privados; los soportes allegados para tramite de pago de viáticos, salvo disposición especifica en contrario, se presumirán auténticos sin prejuicios de que puedan ser objeto de la tacha de Falsedad".

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

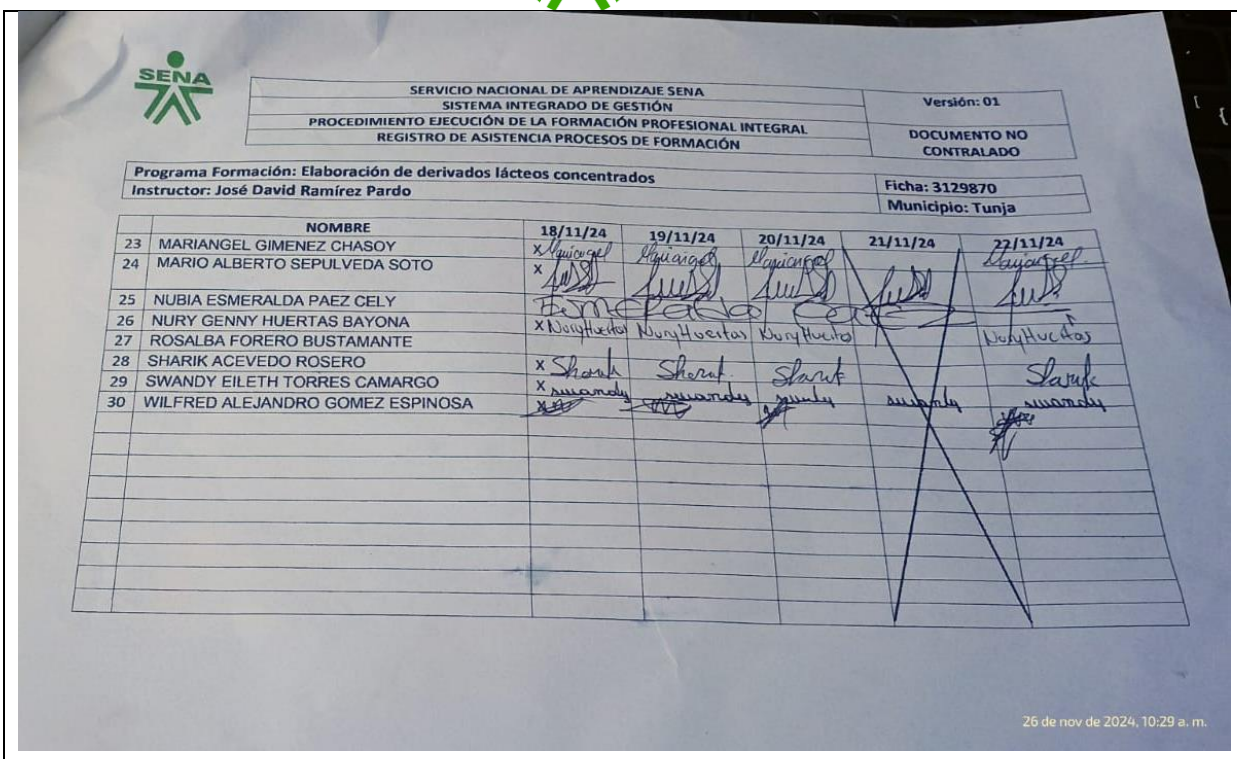
1. **Lista de asistencia (anexo)**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA | Versión: 01
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL | DOCUMENTO NO CONTRALADO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Programa Formación: Elaboración de derivados lácteos concentrados | Ficha: 3129870
Instructor: José David Ramírez Pardo | Municipio: Tunja

	NOMBRE	18/11/24	19/11/24	20/11/24	21/11/24	22/11/24
1	AMANDA FLOREZ TORRES	X				
2	ANGIE CAROLINA FLOREZ SEPULVEDA	X				
3	ANGIE KATERIN LAGOS MAYORGA	X				
4	ARIEL ALEXANDER AGUIRRE RODRIGUEZ	X				
5	BLANCA YOLANDA SUAREZ PAEZ					
6	BRAYAN STIVEN CASTIBLANCO BOLAÑOS					
7	CARMEN YAMILE ALVAREZ BELTRAN	X				
8	DANNIZA EDITH RODRIGUEZ CAÑON					
9	DEISY ALEJANDRA MENDOZA MUÑOZ					
10	EUGENIA TIBATA SANTAFE	X				
11	JOSE BENITO SUAREZ SUAREZ	X				
12	KATTY JULIETH HERRERA JIMENEZ	X				
13	LAURA CAMILA SIERRA RODRIGUEZ	X				
14	LAURA TATIANA MOLINA BERNAL	X				
15	LEDY NATHALY MORENO ROCHA	NO	X			
16	LEIDY JULIETH GONZALEZ AMAYA		X			
17	LIGIA SOLEDAD VERGARA		X			
18	LUCY YANETTE NIÑO ACOSTA		X			
19	LUZ EMERITA FRANCO VALBUENA		X			
20	LUZ MARINA HIGUERA MOTTA		X			
21	MARIA ANGIE PAOLA MUÑEVAR MOLINA					
22	MARIA PAULA RODRIGUEZ SAAVEDRA					



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Versión: 01

DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa Formación: Elaboración de derivados lácteos concentrados
Instructor: José David Ramírez Pardo

Ficha: 3129870
Municipio: Tunja

	NOMBRE	18/11/24	19/11/24	20/11/24	21/11/24	22/11/24
23	MARIANGEL GIMENEZ CHASOY	X				
24	MARIO ALBERTO SEPULVEDA SOTO	X				
25	NUBIA ESMERALDA PAEZ CELY					
26	NURY GENNY HUERTAS BAYONA	X				
27	ROSALBA FORERO BUSTAMANTE					
28	SHARIK ACEVEDO ROSERO	X				
29	SWANDY EILETH TORRES CAMARGO	X				
30	WILFRED ALEJANDRO GOMEZ ESPINOSA					

26 de nov de 2024, 10:29 a. m.

2. Evidencias fotográficas formación complementaria















2 Evidencias fotográficas entrega de material de formación












PISO 2
PISO 3




21 de nov de 2024, 2:16 p. m.

1. Tiquetes (si aplica)

Evidencias tiquete 18/11/2



Evidencias tiquete 19/11/24



Evidencias tiquete 20/11/24



Evidencias tiquete 21/11/24



Evidencias tiquete 22/11/24

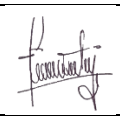


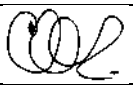
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Normatividad en la industria láctea	Jose David Ramirez	18/11/24
2. Producción de arequipe y leche condensada	Jose David Ramirez	19/11/24

3. Producción de panelitas, cocadas, yogurt batido y yogurt griego	Jose David Ramirez	20/11/24
4. Entrega de material de formación (Chiquinquirá, San Miguel de Sema)	Jose David Ramirez	21/11/24
5. Producción de queso doble crema y queso campesino	Jose David Ramirez	22/11/24

CONCLUSIÓNES:

1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
2. Se comprende la importancia de cumplir la normatividad en el procesamiento de los productos lácteos
3. Se elaboran productos lácteos bajo los parámetros adecuados
4. Se realiza la entrega del material de formación para el uso de la comunidad aplicando los conocimientos adquiridos en la formación complementaria

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Jose David Ramirez Pardo	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO**	

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Duitama 8 de Diciembre de 2024		
PRESENTADO A: ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO		
ORDEN DE VIAJE No: 279724	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	25/11/2024	**29/11/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	BOYACÁ CEDEAGRO	**BELEN**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Adelantar actividades de Formación Profesional Integral en el programa Complementario Higiene y Manipulación de Alimentos

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Día 1: 25/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Belén.
Se orientó Formación Profesional Integral en Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 3138510 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
Desplazamientos ruta de regreso: Belén - Duitama

2 Día 2: 26/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Belén.
Se orientó Formación Profesional Integral en Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 3138510 Resultado de Aprendizaje Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
Desplazamientos ruta de regreso: Belén - Duitama

3 Día 3: 27/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Belén.
Se orientó Formación Profesional Integral en Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 3138510 Resultado de Aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
Desplazamientos ruta de regreso: Belén - Duitama

4 Día 4: 28/11/2024: Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Belén.
Se orientó Formación Profesional Integral en Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 3138510 Resultado de Aprendizaje: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
Desplazamientos ruta de regreso: Belén - Duitama

5 Día 5: 29/11/2024: Desplazamiento ruta de ida: Duitama – Belén.
Se orientó Formación Profesional Integral en Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 3138510 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
Desplazamientos ruta de regreso: Belén - Duitama

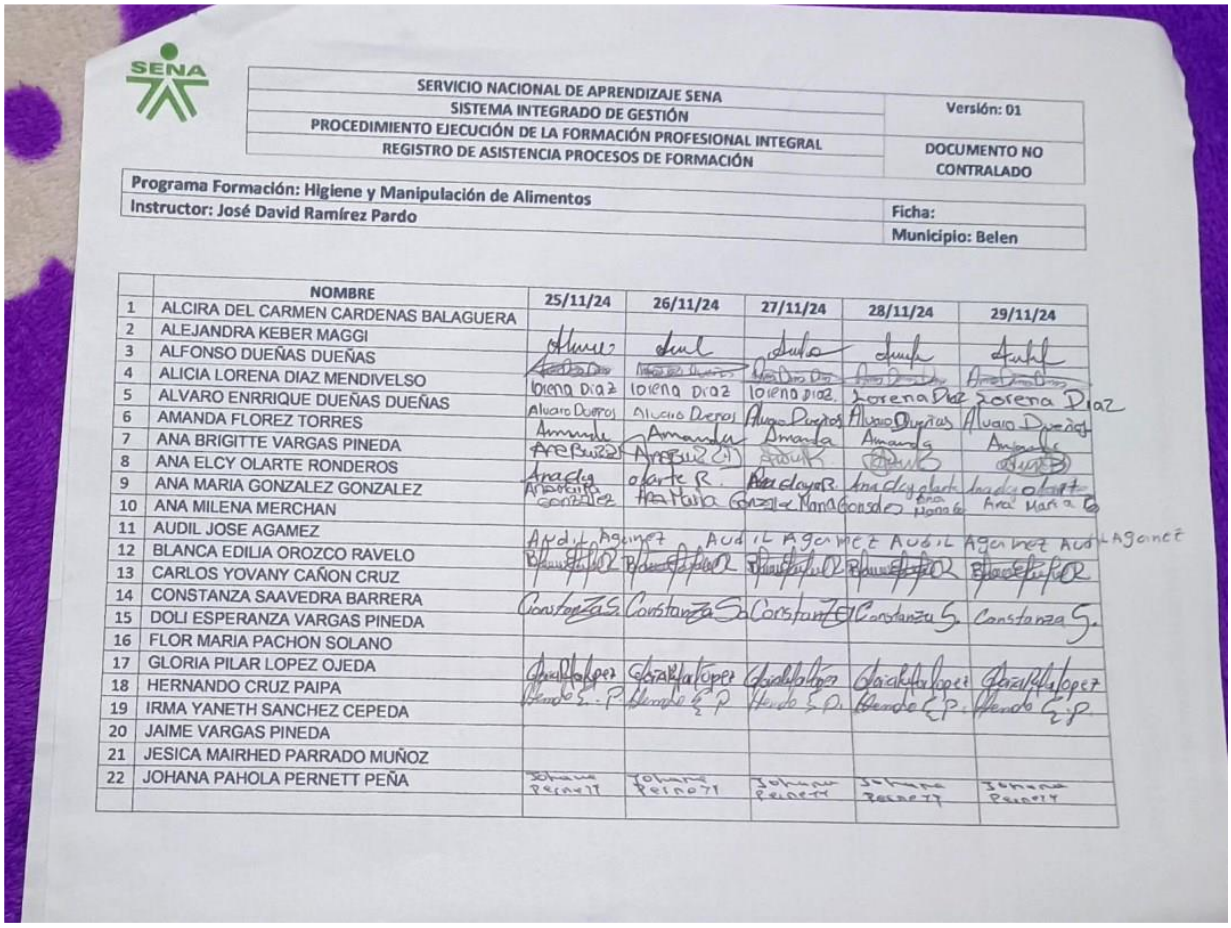
RESULTADOS:

1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
2. Se Identifican los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos
3. Se aplican las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
4. Se registra la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

OBSERVACIONES: "Para efectos Legales el funcionario **Jose David Ramirez Pardo**, certifica bajo gravedad de juramento que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte. De igual manera con fundamento en la presunción de autenticidad de los documentos privados; los soportes allegados para tramite de pago de viáticos, salvo disposición especifica en contrario, se presumirán auténticos sin prejuicios de que puedan ser objeto de la tacha de Falsedad".

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

1. **Lista de asistencia (anexo)**



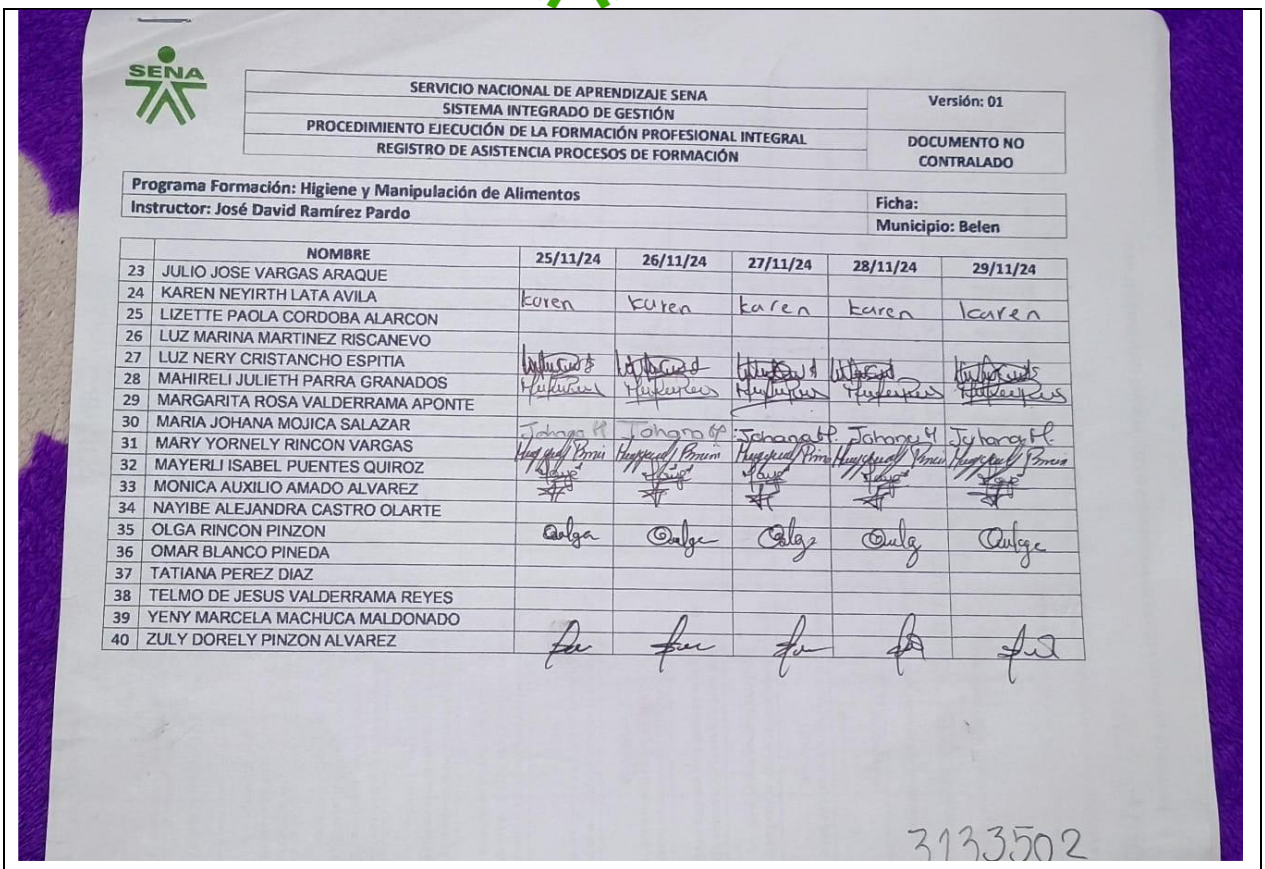
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Versión: 01
DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
Instructor: José David Ramírez Pardo

Ficha:
Municipio: Belen

	NOMBRE	25/11/24	26/11/24	27/11/24	28/11/24	29/11/24
1	ALCIRA DEL CARMEN CARDENAS BALAGUERA					
2	ALEJANDRA KEBER MAGGI					
3	ALFONSO DUEÑAS DUEÑAS					
4	ALICIA LORENA DIAZ MENDIVELSO					
5	ALVARO ENRRIQUE DUEÑAS DUEÑAS					
6	AMANDA FLOREZ TORRES					
7	ANA BRIGITTE VARGAS PINEDA					
8	ANA ELCY OLARTE RONDEROS					
9	ANA MARIA GONZALEZ GONZALEZ					
10	ANA MILENA MERCHAN					
11	AUDIL JOSE AGAMEZ					
12	BLANCA EDILIA OROZCO RAVELO					
13	CARLOS YOVANY CAÑON CRUZ					
14	CONSTANZA SAAVEDRA BARRERA					
15	DOLI ESPERANZA VARGAS PINEDA					
16	FLOR MARIA PACHON SOLANO					
17	GLORIA PILAR LOPEZ OJEDA					
18	HERNANDO CRUZ PAIPA					
19	IRMA YANETH SANCHEZ CEPEDA					
20	JAIME VARGAS PINEDA					
21	JESICA MAIRHED PARRADO MUÑOZ					
22	JOHANA PAHOLA PERNETT PEÑA					



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Versión: 01

DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
Instructor: José David Ramírez Pardo

Ficha:
Municipio: Belen

	NOMBRE	25/11/24	26/11/24	27/11/24	28/11/24	29/11/24
23	JULIO JOSE VARGAS ARAQUE					
24	KAREN NEYIRTH LATA AVILA	karen	karen	karen	karen	karen
25	LIZETTE PAOLA CORDOBA ALARCON					
26	LUZ MARINA MARTINEZ RISCANEVO					
27	LUZ NERY CRISTANCHO ESPITIA					
28	MAHIRELI JULIETH PARRA GRANADOS					
29	MARGARITA ROSA VALDERRAMA APONTE					
30	MARIA JOHANA MOJICA SALAZAR					
31	MARY YORNELY RINCON VARGAS					
32	MAYERLI ISABEL PUENTES QUIROZ					
33	MONICA AUXILIO AMADO ALVAREZ					
34	NAYIBE ALEJANDRA CASTRO OLARTE					
35	OLGA RINCON PINZON					
36	OMAR BLANCO PINEDA					
37	TATIANA PEREZ DIAZ					
38	TELMO DE JESUS VALDERRAMA REYES					
39	YENY MARCELA MACHUCA MALDONADO					
40	ZULY DORELY PINZON ALVAREZ					

3133502

2. Evidencias fotográficas formación complementaria






Punto
vive digital
Belén
menos pobreza
más trabajo
más oportunidades










Punto
vive digital
Belén
menos pobreza
más trabajo
más oportunidades
26 de nov de 2024, 2:38 p. m.

1. Tiquetes (si aplica)

Evidencias tiquete 25/11/2



Evidencias tiquete 26/11/24



Evidencias tiquete 27/11/24



Evidencias tiquete 28/11/24



Evidencias tiquete 29/11/24

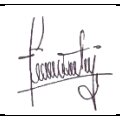


COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente	Jose David Ramirez	25/11/24
2. Aprendizaje Identificar los factores de contaminación de los	Jose David Ramirez	26/11/24

alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos		
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Jose David Ramirez	27/11/24
4. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Jose David Ramirez	28/11/24
5. Actividad de socialización de temas comprendidos	Jose David Ramirez	29/11/24

CONCLUSIÓNES:

1. Se cumplió la formación según las indicaciones pactadas.
2. Se comprende la importancia de cumplir la normatividad en el procesamiento de los alimentos
3. Se socializa el plan de saneamiento sus formatos y correcto diligenciamiento
4. Se planean y ejecutan actividades para la comprensión de la temática en cuanto a higiene y manipulación de alimentos

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Jose David Ramirez Pardo	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO**	

	Versión: 05
SENA	Código: GTH- F- 074

Proceso Gestión de Talento Humano

Formato Entrega de Bienes e Información de Ejecución Contractual por el Contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: JOSE DAVID RAMIREZ PARDO						IDENTIFICACIÓN
CIUDAD	DUITAMA	FECHA	13-dic-24	REGIONAL	BOYACA	80.203.306
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:			CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGOINDUSTRIAL SENA CEDEAGRO			
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:	5864156 5 DE FEBRERO DEL 2024					

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO		CESIÓN		LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO		TERMINACIÓN UNILATERAL	

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
GESTIÓN DE TIC		ENNA YICELA BURGOS DIAZ	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS		LUDY MAYERCY AVILA PACHECO	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL		CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO	
ALMACÉN E INVENTARIOS		Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)		LUDY MAYERCY AVILA PACHECO	
CONTABILIDAD		LILIANA CASTRO MARTINEZ	
TESORERIA		JORGE BELISARIO BAYONA MONROY	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA		CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO	
BIBLIOTECA		KEVIN DE JESUS CARDENAS PERALTA	
SUPERVISOR DE CONTRATO		CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS

Firma del Contratista