



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFOME DE SUPERVISIÓN COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

I. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO.

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 08 del 30/11/2024	
ORDENADOR DE GASTO:	Oldrid Farnery Zambrano Benavides
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Nayarit Castro Martinez
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Laura Andrea Nanclares Argaez
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 6013457
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional titulada y/o complementaria como instructor en la red de tecnologías agrícolas en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño
VALOR:	Cuarenta y Dos Millones Setecientos Veinte Mil Trescientos Ochenta y Un PESOS M/CTE (\$42.720.381)
CONTRATISTA:	Sindy Julieth Mena Prieto
CC:	1030682531
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Santa Fe de Antioquia
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	28/02/2024
FECHA DE INICIO:	01/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	287 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	42.720.381
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	2.530.476
PRÓRROGA No x:	N/A
ADICIÓN No. x:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A
FORMA DE PAGO:	El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$42.720.381) . Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO COP (\$4.465.545) cada uno, correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2024 . b) Un último pago por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS



	COP (\$2.530.476) , correspondiente al mes de diciembre de 2024 .
--	---

II. OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

No	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	C*	NC*
1	Elaborar el desarrollo curricular de los programas de formación complementaria: planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planeación de estrategias pedagógicas a implementar en la formación	Elaboración de los instrumentos constituidos para impartir la formación de las fichas programadas para el mes de noviembre: Sopetran Ficha aun sin crear, Heliconia Ficha aun sin crear, Cañasgordas Ficha 3124785, Dabeiba Vereda La Falda Ficha 3113985 y Sopetran Ficha 3130728.	X	
2	Generar informes mensuales: Informe mensual de ejecución contractual y el informe de evidencias. Ambos informes se entregan en las fechas y en los enlaces establecidos por el centro de formación según la circular interna para la vigencia del contrato. detallando por cada obligación las actividades realizadas, Igualmente cargar las evidencias en OneDrive asignado por el centro de formación, soportando evidencias por cada obligación contractual, de no ser asignada alguna de las obligaciones por parte de la coordinación, dejar la observación que esta obligación no fue asignada en el periodo a ejecutar	Acción 2. Se da cumplimiento a la entrega del informe de ejecución mensual y evidencias contractuales del mes de noviembre Sopetran Ficha aun sin crear, Heliconia Ficha aun sin crear, Cañasgordas Ficha 3124785, Dabeiba Vereda La Falda Ficha 3113985 y Sopetran Ficha 3130728.	X	
3	Caracterizar adecuadamente de acuerdo con el tipo de población asignada al centro de formación en poblaciones campesinas a las que pertenece cada uno de los aprendices que serán matriculados en los programas de formación	Acción 3. Realizar el proceso de caracterización de cada uno de los grupos en formación ya en mención en: Sopetran Ficha aun sin crear, Heliconia Ficha aun sin crear, Cañasgordas Ficha 3124785, Dabeiba Vereda La Falda Ficha 3113985 y Sopetran Ficha 3130728.	X	



4	Orientar de manera presencial o virtual (si es virtual será designada directamente por parte de la supervisión del contrato), la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento y el reglamento del aprendiz	Acción 4. Impartir formación mediante la aplicación de la estructura curricular y la formación bajo la modalidad de atención sincrónica – asincrónica y lineamientos de la FPI (Formación Profesional Integral) en el programa de higiene y manipulación de alimentos en Sopetran Ficha aun sin crear, Heliconia Ficha aun sin crear, Cañasgordas Ficha 3124785, Dabeiba Vereda La Falda y Sopetran Ficha 3130728.	X	
5	Apoyar la asignación de su programación por parte del coordinador académico y del líder del programa en formación académica directa antes de iniciar cada mes y apoyar la gestión de consecución de cursos para orientar la formación. En caso de tener horas adicionales no programadas directamente en formación, presentar los debidos soportes de utilización de estas en los informes	Acción 5. Reporte de horas del mes de noviembre soportadas en el aplicativo de Sena Sofia Plus.	X	
6	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes. El instructor	Implementación de buenas prácticas ambientales durante la ejecución de formación en los diferentes municipios de formación: Sopetran Ficha aun sin crear, Heliconia Ficha aun sin crear, Cañasgordas Ficha 3124785, Dabeiba Vereda La Falda Ficha 3113985 y Sopetran Ficha 3130728.	X	



	debe recibir y entregar el ambiente de formación a satisfacción de acuerdo a la norma anterior			
7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, y comunicar al supervisor del contrato y al líder del programa oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Registro en la plataforma de Sena Sofia Plus de la creación de las rutas de aprendizaje.	X	
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de gestión del aprendizaje LMS y administrativas relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Asociación de los aprendices a las rutas de aprendizaje correspondientes a: Sopetran Ficha aun sin crear, Heliconia Ficha aun sin crear, Cañasgordas Ficha 3124785, Dabeiba Vereda La Falda Ficha 3113985 y Sopetran Ficha 3130728.	X	
9	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico y otras reuniones concernientes a la ejecución de la formación, que la supervisión cite y que son de interés institucional. Así mismos como recibir las visitas en sitio para verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales	Durante este mes no se ejecutó esta actividad.	X	



10	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación	Durante el mes no fuimos requeridos como apoyo técnico en esta actividad.	X	
11	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y en las asignadas por el apoyo a la supervisión del contrato para verificar y recibir retroalimentación al cumplimiento del contrato	Durante el mes no fuimos requeridos como apoyo técnico en esta actividad.	X	
12	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos, presentando evidencias en actas como soporte de recibido de materiales de formación y el uso de los mismos en la formación, reporte de novedades e incumplimiento en las condiciones de calidad de los materiales entregados por el proveedor y evaluación de proveedores	No se realizaron durante el periodo procesos de licitación.	X	
13	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual	Durante este mes no se ejecutó esta actividad.	X	

*C= Cumple, NC=No Cumple

III. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL.

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
11/04/2024	01	4.465.545	4.465.545	38.254.836	10.45%
30/04/2024	02	4.465.545	8.931.090	33.789.291	20.91%
30/05/2024	03	4.465.545	13.396.635	29.323.746	31.36%



28/06/2024	04	4.465.545	17.862.180	24.858.201	41.81%
30/07/2024	05	4.465.545	22.327.725	20.392.656	52.26%
30/08/2024	06	4.465.545	26.793.270	15.927.111	62.72%
29/09/2024	07	4.465.545	31.258.815	11.461.566	73.17%
29/10/2024	08	4.465.545	35.724.360	6.996.021	83.62%
29/11/2024	09	4.465.545	40.189.905	2.530.476	94.08%

IV. OBSERVACIONES

El instructor detalla que no realizó actividades en relación con algunas obligaciones específicas durante el periodo en mención, estas podrían ejecutarse en otro periodo. No se relacionan observaciones por incumplimiento en la ejecución contractual

V. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES.

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NOX	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO:X	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO:X	SI:	NO:
Medidas correctivas	SI:	NO:	SI:	NO:X	SI:	NO:
Delitos sexuales	SI:	NO:	SI:	NO:X	SI:	NO:
Registro de Deudores Alimentarios Morosos	SI:	NO:	SI:	NO:X	SI:	NO:

VI. ANEXOS

Reporte de tiempos del instructor
Informe de evidencias contractuales

Elaboró: Laura Nanclares, apoyo a la Supervisión de instructores

Aprobó: Nayit Castro, supervisor

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO, TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3113985 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3136475 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3134345 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3130728 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **DE APRENDIZAJE:**

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3124785 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	152,00
-------------------------------------	--------

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: SINDY JULIETH MENA PRIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO, TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

Anexo - Informe de evidencias contractuales instructores

NOMBRE DE INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO
N° CONTRATO: CO1.PCCNTR.6013457
OBJETO CONTRACTUAL: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA COMO INSTRUCTOR EN LA RED DE TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS EN EL EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
PERIODO DE EJECUCIÓN ACTIVIDADES: Noviembre de 2024

- Descripción de Acciones Ejecutadas en el periodo.**

A continuación, se describen las acciones realizadas por cada una de las obligaciones específicas plasmadas en el contrato, de igual manera se presentan las evidencias de cada acción:

No	Obligación Específicas	Acciones realizadas	Evidencias
1	Elaborar el desarrollo curricular de los programas de formación complementaria: planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planeación de estrategias pedagógicas a implementar en la formación	Acción 1. Elaboración de los instrumentos constituidos para impartir la formación de las fichas programadas para el mes de noviembre: Sopetran ficha 3130728, Heliconia ficha 3134345, Sopetran ficha 3136475, Dabeiba Ficha 3113985 y Cañasgordas ficha 3124785.	Anexo 1. Guía de aprendizaje.
2	Generar informes mensuales: Informe mensual de ejecución contractual y el informe de evidencias. Ambos informes se entregan en las fechas y en los enlaces establecidos por el centro de formación según la circular interna para la vigencia del contrato. detallando por cada obligación las actividades realizadas, Igualmente cargar las evidencias en OneDrive asignado por el centro de formación, soportando evidencias por cada obligación contractual, de no ser asignada alguna de las obligaciones por parte de la coordinación, dejar la observación que esta obligación no fue asignada en el periodo a ejecutar	Acción 2. Se da cumplimiento a la entrega del informe de ejecución mensual y evidencias contractuales del mes de noviembre.	Anexo 2. Informe evidencias contractuales de noviembre. Anexo 3. Informe de ejecución contractual de noviembre.
3	Caracterizar adecuadamente de acuerdo con el tipo de población asignada al centro de formación en poblaciones campesinas a las que pertenece cada uno de los aprendices	Acción 3. Realizar el proceso de caracterización de cada uno de los grupos en formación ya en mención en: El municipio de	Anexo 4. Presentar el archivo plano de caracterización de los grupos de

	que serán matriculados en los programas de formación	Sopetran, Dabeiba, Heliconia y Cañasgordas.	formación.
4	Orientar de manera presencial o virtual (si es virtual será designada directamente por parte de la supervisión del contrato), la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento y el reglamento del aprendiz	Acción 4. Impartir formación mediante la aplicación de la estructura curricular y la formación bajo la modalidad de atención sincrónica – asincrónica y lineamientos de la FPI (Formación Profesional Integral) en el programa de higiene y manipulación de alimentos en Sopetran ficha 3130728, Heliconia ficha 3134345, Dabeiba ficha 3113985, Sopetran ficha 3136475 y Cañasgordas ficha 3124785.	Anexo 5. Registro fotográfico de la ejecución de la formación. Anexo 6. Listados de asistencia.
5	Apoyar la asignación de su programación por parte del coordinador académico y del líder del programa en formación académica directa antes de iniciar cada mes y apoyar la gestión de consecución de cursos para orientar la formación. En caso de tener horas adicionales no programadas directamente en formación, presentar los debidos soportes de utilización de estas en los informes	Acción 5. Reporte de horas del mes de noviembre soportadas en el aplicativo de Sena Sofia Plus.	Anexo 7. Pantallazo del diagramador de horas de la plataforma de Sena Sofia Plus.
6	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes. El instructor debe recibir y entregar el ambiente de formación a satisfacción de acuerdo a la norma anterior	Acción 6. Implementación de buenas prácticas ambientales durante la ejecución de formación en los diferentes municipios de formación: Sopetran, Dabeiba, Heliconia y Cañasgordas.	Anexo 8. Evidencia fotográfica de las buenas prácticas ambientales observadas y ejecutadas en los escenarios de formación.
7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como:	Acción 7. Registro en la plataforma de Sena Sofia Plus de la creación de las rutas de aprendizaje.	Anexo 9. Captura de la creación de rutas de aprendizaje.

	inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, y comunicar al supervisor del contrato y al líder del programa oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información		
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de gestión del aprendizaje LMS y administrativas relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Acción 8. Asociación de los aprendices a las rutas de aprendizaje correspondientes a: Sopetran ficha 3130728, Heliconia ficha 3134345, Sopetran ficha 3136475, Dabeiba ficha 3113985 y Cañasgordas ficha 3124785.	Anexo 10. Pantallazo asociación de los aprendices a ruta de aprendizaje.
9	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico y otras reuniones concernientes a la ejecución de la formación, que la supervisión cite y que son de interés institucional. Así mismos como recibir las visitas en sitio para verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
10	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
11	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y en las asignadas por el apoyo a la supervisión del contrato para verificar y recibir retroalimentación al cumplimiento del contrato	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
12	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos, presentando evidencias en actas como soporte de recibido de materiales de formación y el uso de los mismos en la formación, reporte de novedades e incumplimiento en las condiciones de calidad de los materiales entregados por el proveedor y evaluación de proveedores	Acción 9. Entrega de materiales de formación para el municipio de Cañasgordas ficha 3124785.	Anexo 11. Evidencias fotográficas de la actividad.

13	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
----	---	--	--

• Anexo de Evidencias

Según lo declarado en el ítem anterior (descripción de acciones ejecutadas en el periodo), se presentan las evidencias de manera clara y legible para cada acción:

Nota: plasmar pantallazos de plataformas, listas de asistencia, registros fotográficos en el orden como los relaciono en la tabla de descripción de acciones ejecutadas en el periodo, cada elemento debe tener su título y la fuente para asegurar la trazabilidad de la evidencia.

Anexo 1. Guía de aprendizaje para el programa de Higiene Y Manipulación De Alimentos.

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151461	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/01/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos. La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales. El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autorreflexión y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento.

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS: ALIMENTOS, ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA, PERECEDEROS, NO PERECEDEROS; POTENCIALMENTE PELIGROSO. CONCEPTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ALÉRGICOS: CONCEPTOS; CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGICOS SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES	

Fuente material de apoyo Sena para la formación: Drive de supervisión enlace:

<https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 2. Informe evidencias contractuales de octubre

ArchivoHerramientasVista

FORMATO EVIDENCIAS CONTRACTUALES - NOVIEMBRE- SINDY MENA PRIETO - Word

Anexo - Informe de evidencias contractuales

instructores

NOMBRE DE INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO

Nº CONTRATO: C01.PCCTR.6013457

OBJETO CONTRACTUAL: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA COMO INSTRUCTOR EN LA RED DE TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS EN EL EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

PERIODO DE EJECUCIÓN ACTIVIDADES: Noviembre de 2024

• Descripción de Acciones Ejecutadas en el periodo.

A continuación, se describen las acciones realizadas por cada una de las obligaciones específicas plasmadas en el contrato, de igual manera se presentan las evidencias de cada acción:

No	Obligación Específica	Acciones realizadas	Evidencias
1	Elaborar el desarrollo curricular de los programas de formación complementaria: planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planeación de estrategias pedagógicas a implementar en la formación	Acción 1. Elaboración de los instrumentos constituidos para impartir la formación de las fichas programadas para el mes de noviembre: Sopetran ficha 3130728, Heliconia ficha 3134345, Sopetran ficha 3136475 y Cañasgordas ficha 3124785.	Anexo 1. Guía de aprendizaje.
2	Generar informes mensuales: Informe mensual de ejecución contractual y el informe de evidencias. Ambos informes se entregan en las fechas y en los enlaces establecidos por el centro de formación según la circular	Acción 2. Se da cumplimiento a la entrega del informe de ejecución mensual y evidencias contractuales del mes de noviembre.	Anexo 2. Informe de evidencias contractuales de noviembre. Anexo 3. Informe de

Interna para la vigencia del contrato, detallando por cada obligación las actividades realizadas, igualmente cargar las evidencias en OneDrive asignado por el centro de formación, soportando evidencias por cada obligación contractual, de no ser asignada alguna de las obligaciones por parte de la coordinación, dejar la observación que esta obligación no fue asignada en el periodo a ejecutar		ejecución contractual de noviembre.	
3	Caracterizar adecuadamente de acuerdo con el tipo de población asignada al centro de formación en poblaciones campesinas a las que pertenece cada uno de los aprendizajes que serán matriculados en los programas de formación	Acción 3. Realizar el proceso de caracterización de cada uno de los grupos de formación ya en mención en el municipio de Sopetran, Heliconia y Cañasgordas.	Anexo 4. Presentar el archivo plano de caracterización de los grupos de formación.
4	Orientar de manera presencial o virtual (si es virtual será designada directamente por parte de la supervisión del contrato), la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes de conocimiento y el reglamento del aprendizaje	Acción 4. Impartir formación mediante la aplicación de la estructura curricular y la formación bajo la modalidad de atención sincrónica – asincrónica y lineamientos de la FPI (Formación Profesional Integral) en el programa de higiene y manipulación de alimentos en Sopetran ficha 3130728, Heliconia ficha 3134345, Sopetran ficha 3136475 y Cañasgordas ficha 3124785.	Anexo 5. Registro fotográfico de la ejecución de la formación. Anexo 6. Listados de asistencia.
5	Apoyar la asignación de su programación por parte de coordinador académico y del líder del programa en formación académica directa antes de iniciar cada mes y apoyar la gestión de consecución de cursos para orientar la formación, en caso de tener horas adicionales no programadas directamente en formación, presentar los debidos soportes de utilización de estas en los informes	Acción 5. Reporte de horas del mes de noviembre soportadas en el aplicativo de Sena Sofia Plus.	Anexo 7. Pantallazo de diagramador de horas de la plataforma de Sena Sofia Plus.
6	Desarrollar las actividades de formación, aplicando la	Acción 6. Implementación de buenas	Anexo 8. Evidencia

Pantallas 1-2 de 38

140

Fuente propia informe mes de junio: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 3. Informe de ejecución contractual de noviembre

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Fe de Antioquia, 17 de diciembre de 2024

Señora
NAYARIT CASTRO MARTINEZ
SUPERVISORA CONTRATO No. 6013457
Coordinadora Académica
Coordinación Académica
Santa Fe de Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de noviembre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 6013457 del año 2024

Sindy Julieth Mena Prieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.030.682.531** de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$42.720.381). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO COP (\$4.465.545) cada uno, correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2024. b) Un último pago por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS COP (\$2.530.476), correspondiente al mes de diciembre de 2024.

Fuente propia informe de evidencias: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 4. Presentar el archivo plano de caracterización de los grupos de formación

4.1 Sopetran Ficha 3130728

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0					
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	
	CC	21529645		CAMPESINO	
	CC	39321770		CAMPESINO	
	CC	22117744		CAMPESINO	
	CC	1042709387		CAMPESINO	
	CC	22116268		CAMPESINO	
	CC	22119054		CAMPESINO	
	CC	1035421836		CAMPESINO	
	CC	22117907		CAMPESINO	
	CC	22116882		CAMPESINO	

4.2 Heliconia Ficha 3134345

Correo: Sindy Julieth Mena Pri... OneDrive Formato Inscripcion Aspirantes

sen4-my.sharepoint.com/xc/r/personal/matricula9549_sena_edu_co1/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7BC7A53C96-F685-478F-8880-AF12E4DA558F%7D&file=Formato...

Formato Inscripcion Aspirantes

Buscar herramientas, ayuda y mucho más (Alt + Q)

Sindy Julieth Men...

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo

Comentarios

Compartir

12 N

General

E26

	A	B	C	D	E	F
1	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0					
2	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	
3		CC	43743468		CAMPESINO	
4		CC	70755474		CAMPESINO	
5		CC	43842762		CAMPESINO	
6		CC	43453719		CAMPESINO	
7		CC	42782519		CAMPESINO	
8		CC	70879114		CAMPESINO	
9		CC	71526278		CAMPESINO	
10		CC	79625287		CAMPESINO	
11		CC	98515323		CAMPESINO	

Hoja1

Estadísticas del libro

100%

4.3 Sopetran Ficha 3136475

Correo: Sindy Julieth Mena Pri... OneDrive FormatoinscripcionAspirantesSOFIAPlus - SOPETRAN

sen4-my.sharepoint.com/xc/r/personal/matricula9549_sena_edu_co1/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7BFA01B13E-4F4F-444D-B26F-B81BE686CE3A%7D&file=Formatol...

FormatoinscripcionAspirantesSOFIAPlus - SOPETRAN

Buscar herramientas, ayuda y mucho más (Alt + Q)

Personaliza y controla Google Chrome

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo

Comentarios

Compartir

12 N

General

A1

	A	B	C	D	E	F
1	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0					
2	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	
3		CC	1001670073		CAMPESINO	
4		CC	43591314		CAMPESINO	
5		CC	1042709682		CAMPESINO	
6		CC	1042709433		CAMPESINO	
7		CC	63489817		CAMPESINO	
8		CC	71331220		CAMPESINO	
9		CC	22118276		CAMPESINO	
10		CC	1042707300		CAMPESINO	
11		CC	42789240		CAMPESINO	

Hoja1

4.4 Cañasgordas Ficha 3124785

Correo: Sindy Julieth Mena Pri... x OneDrive x FORMATO ASPIRANTES CAÑAS x +

sena4-my.sharepoint.com/:x/r/personal/matricula9549_sena_edu_co1/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7B50A537B1-E84F-40AF-BCD9-FC9B83B89052%7D&file=FORMAT... ☆

FORMATO ASPIRANTES CAÑASGORDAS Buscar herramientas, ayuda y mucho más (Alt + Q) Sindy Julieth Men...

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo Comentarios Compartir

E22 CAMPELINO

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0					
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	
	CC	70434884		CAMPESINO	
	CC	1011591137		CAMPESINO	
	CC	21744913		CAMPESINO	
	CC	3431832		CAMPESINO	
	CC	21614429		CAMPESINO	
	CC	43781888		CAMPESINO	
	CC	43780170		CAMPESINO	
	CC	1035700773		CAMPESINO	
	CC	1035302139		CAMPESINO	

Hojal + Estadísticas del libro

Fuente propia caracterización de los aspirantes en formación: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 5 – 6. Registro fotográfico de la ejecución de la formación en los diferentes municipios – registros de asistencia.

5-6.1 Sopetran formación en Higiene Y Manipulación De Alimentos Ficha 3130728





FECHA:	7/11/2024	CURSO:	Higiene y Manipulación de Alimentos
LUGAR:	Sopetrán		
N°	NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
1	Maria Ophelia Londoño Rivera	21529645	O. F. Londoño
2	Maryori Romaria López	39321770	Martori Romera
3	Flor Emilse Muñoz Herrera	22117744	Flor Emilse Muñoz
4	Yenifer Salazar Tavera	1042709387	Yenifer Salazar
5	Aracelly Quinones Ayerdaño	22116263	Aracelly Quinones
6	Aracelly Gutierrez Hernandez	22119057	Aracelly Gutierrez
7	Lina Marcela Uribe Tobon	1035421836	Lina M Uribe Tobon
8	Claudia Patricia Baena	22117907	Claudia P Baena
9	Martha Cecilia Ruiz Congote	22116832	Martha Ruiz
10	Rafael Maria Castillon Betancur	43416303	R V T
11	Sandra Milena Ortiz Tilano	1022092650	Sandra Ortiz
12	Ines Cristina Tobon Raura	1046904669	Cristina Tobon
13	Exika Tilano Ramirez	1022096753	Exika Tilano R.
14	Dayanira Moreno Hurtado	21990165	Dayanira Moreno
15	Luz Alba Jimenez Bedoya	22118783	Luz Alba Jimenez
16	Adriana Maria Gomez Gutierrez	22118835	Adriana Gomez
17	Yurany Gonzalez Tobon	1042707536	Yurany G.
18	Juliana Andrea Puerta Borda	1001670073	Juliana Puerta
19	Sandra Maria Mesa Castillon	43591314	Sandra M. Mesa
20	Adriana Paula Rodriguez Tuma	1042707682	Adriana P.
21	Marcela Ortiz Rodriguez	1042709433	Marcela Ortiz
22	Lia Jairo Condoras Leon	63489817	Lia J.
23	Edwin Alonso Bustamante Ospina	71331220	Edwin A.
24	Jaqueline Medina Hoyas	22118276	Jaqueline Medina
25	Mario Mercedes Cortino Villa	1042707300	Mercedes Cortino

5.2 Ejecución de la formación del programa en Higiene Y Manipulación De Alimentos código 9615146 y

formación para el municipio de Cañasgordas Ficha 3124785



CONTROL DE ASISTENCIA CURSO COMPLEMENTARIO
CAMPESEÑA - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 29 / 11 / 2024

CURSO: Higiene y Manipulación de alimentos

LUGAR: Caríasgardas

N°	NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
1	Nelly Tangarife		Nelly Tangarife
2	Daily Sasmá Gilalán Uribe	1034919629	Salome G
3	Aura Zibia Hernández López	43780159	Aura Zibia H.
4	Nicolas Durango Jaramillo	70131708	Nicolas Durango
5	Luz Dany Hurtado Arias	32557837	Luz Dany H.
6	Isabel Piedrahita	103520999	Isabel
7	Luzelly Rondón To	21610362	Luzelly Rondo
8	Omaira David Oviedo	21744913	OM
9	José Rivarte Ovando	3431832	José Rivarte O
10	Alba David Lozano	21614429	Alba David L
11	Giusele Alvarez C	1035700773	Giusele Alvarez
12	Omaira Aguado U	1035302139	Omaira Aguado
13	Maria Fredesd Cordoba	43921968	Maria Fredesd
14	Romy Alexis Cordero D	707759777	Romy
15	Luis Felipe Ciro D	1152683557	Luis Felipe

5.3 Ejecucion de la formación del programa en Higiene Y Manipulación De Alimentos código 9615146 y formación para el municipio de Sopetran Ficha 3136475



CONTROL DE ASISTENCIA CURSOS COMPLEMENTARIOS CAMPESEÑA - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
FECHA:	12/11/2024	CURSO:	Higiene y Manipulación de Alimentos
LUGAR:	Supelinda		
N°	NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	SIGNA
1	Adriana Maria Alvarez Rivero	42989240	Adriana m. R
2	Ruth Dany Garcia Chanci	22117917	Ruth Dany Garcia
3	Marta Dyanira Tabon Munera	22117870	Dyanira
4	Maria Lucia Restrepo Marin	21540334	Maria Lucia Restrepo
5	Nancy Bibiana Biles Zapata	1036337441	Nancy Biles
6	Sor Irene Gutierrez Villa	21501122	Irene Gutierrez
7	Piedad Cristiana Bruna Zapata	22116528	Piedad B
8	Maria Rubiela Zapata	22114790	Rubiela
9	Daniela Callejo	3620766	Daniela C
10	Lia Dulce	63489817	Lia
11			
12			
13			
14			
15			

5.4 Ejecución de la formación del programa en Higiene Y Manipulación De Alimentos código 9615146 y formación para el municipio de Heliconia Ficha 3134345





5.5 Ejecución de la formación del programa en Higiene Y Manipulación De Alimentos código 9615146 y formación para el municipio de Dabeiba Ficha 3113985





Fuente propia registros fotográficos de las formaciones impartidas en los municipios en mención:
 Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 7. Diagrama de horas Sena Sofia Plus

Solicitar Eventos	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
Gestión de Tiempos	28/10/24	29/10/24	30/10/24	31/10/24	01/11/24	02/11/24
LMS					06:00 - 14:00: (3113985)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 22:00: Disponible
Matrícula					14:00 - 22:00: Disponible	03/11/24
Planeación de la Formación	04/11/24	05/11/24	06/11/24	07/11/24	08/11/24	09/11/24
Reportes	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 14:00: (3130728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3130728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3130728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3130728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
SGS			14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	10/11/24
						06:00 - 22:00: Disponible
	11/11/24	12/11/24	13/11/24	14/11/24	15/11/24	16/11/24
	06:00 - 14:00: (3124785)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3130728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3134345)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3134345)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3134345)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 22:00: Disponible
	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	17/11/24
						06:00 - 22:00: Disponible
	18/11/24	19/11/24	20/11/24	21/11/24	22/11/24	23/11/24
	06:00 - 14:00: (3134345)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3134345)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3136475)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3136475)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3136475)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 22:00: Disponible
	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	24/11/24
						06:00 - 22:00: Disponible
	25/11/24	26/11/24	27/11/24	28/11/24	29/11/24	30/11/24
	06:00 - 14:00: (3136475)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3136475)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3124785)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 14:00: (3124785)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 22:00: Disponible
						01/12/24

Fuente plataforma Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 8. Evidencia fotográfica de las buenas prácticas ambientales observadas y ejecutadas en los escenarios de formación



Fuente propia registro fotografía buenas prácticas ambientales durante la formación: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 9. Captura de la creación de rutas de aprendizaje

9.1 Ruta de aprendizaje Sopetran ficha 3130728

Correos: Sindy Julieth Mena Pri... x OneDrive x Sofia plus x +

No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus  SINDY JULIETH

Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular

☒ Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

☒ Ejecución de la Formación

☒ Reportes

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 3130728 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)  Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
SOPETRAN 3130728	21/nov/2024	Activa	

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a132;

9.2 Ruta de aprendizaje Cañasgordas ficha 3124785

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 3124785 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
CAÑASGORDAS 3124785	21/nov/2024	Activa	Q

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a132;

9.3 Ruta de aprendizaje Heliconia ficha 3134345

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 3134345 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
HELICONIA 3134345	21/nov/2024	Activa	Q

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a132;

1 notificación nueva

9.4 Ruta de aprendizaje Sopetran ficha 3136475

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 3136475 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
SOPETRAN 3136475	23/nov/2024	Activa	Q

Página 1 de 1

Fuente Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 10. Pantallazo asociación de los aprendices

10.1 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje Sopetran ficha 3130728

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3130728 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Consultar

Ruta de Aprendizaje*: SOPETRAN 3130728. Consultar

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 17 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: SOPETRAN 3130728. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a178;

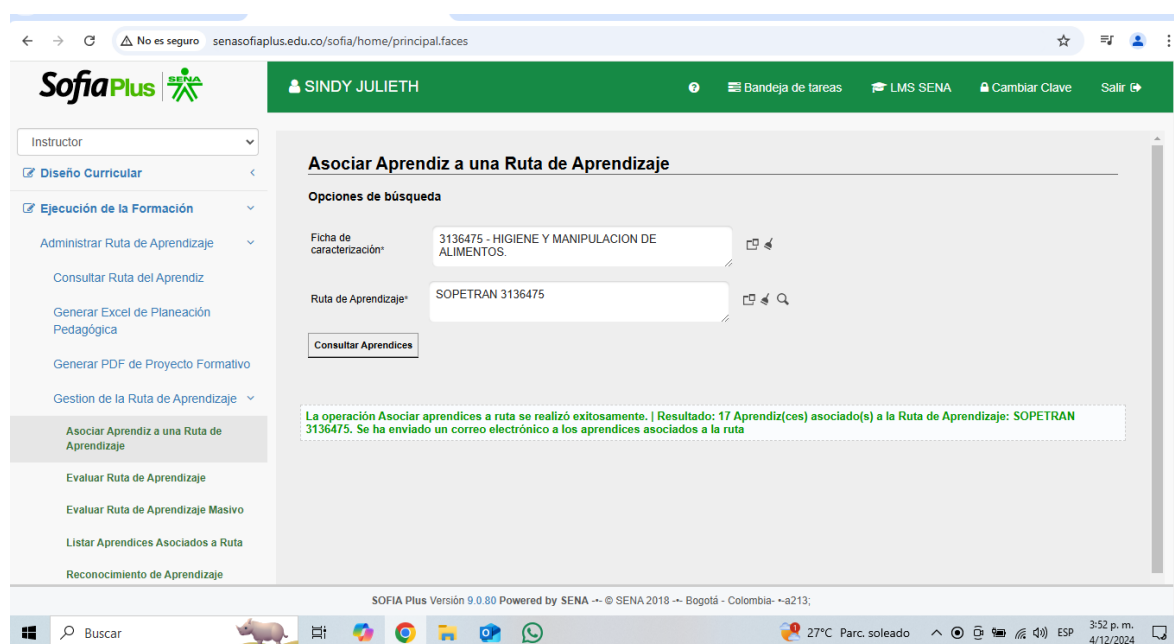
10.2 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje Cañasgordas ficha 3124785

The screenshot shows the SofiaPlus LMS interface. The user is SINDY JULIETH. The left sidebar contains a menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Administrar Ruta de Aprendizaje'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. It features a search section with two input fields: 'Ficha de caracterización*' containing '3124785 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' and 'Ruta de Aprendizaje*' containing 'CANASGORDAS 3124785'. A 'Consultar Aprendices' button is visible. A green notification box at the bottom of the main area states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 18 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: CANASGORDAS 3124785. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA' and the date '27/11/2024'.

10.3 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje Heliconia ficha 3134345

The screenshot shows the SofiaPlus LMS interface. The user is SINDY JULIETH. The left sidebar contains a menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Administrar Ruta de Aprendizaje'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. It features a search section with two input fields: 'Ficha de caracterización*' containing '3134345 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' and 'Ruta de Aprendizaje*' containing 'HELICONIA 3134345'. A 'Consultar Aprendices' button is visible. A green notification box at the bottom of the main area states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 19 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: HELICONIA 3134345. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA' and the date '2/12/2024'.

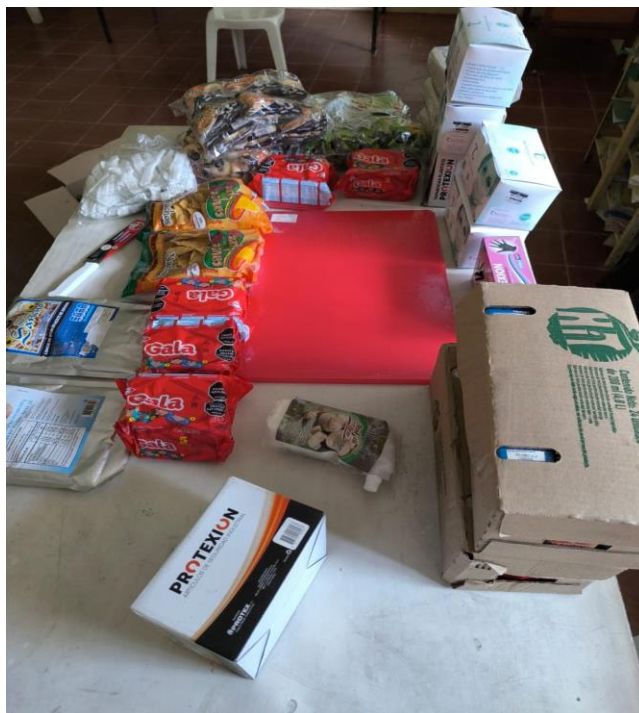
10.4 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje Sopetran ficha 3136475



Fuente plataforma de Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

11. Entrega de materiales de formación municipio de Cañasgordas para la formación complementaria en Higiene Y Manipulación De Alimentos Código 9615146, ficha 3124785





Fuente plataforma de Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>