PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, 30 de junio de 2025.

Señor
GIOVANNY WALTER IBAÑEZ PRADA
SUPERVISOR CONTRATO No**. CO1_PCCNTR_7626055 de 2025**
Coordinador Académico
CEDAGRO - Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 06 del año 2025

Referencia: No **CO1_PCCNTR_7626055 de 2025**

JORGE LUIS JIMÉNEZ VARGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.048.214.026 de Baranoa, Atlántico en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTINUEVE MILLONES SIETE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($29.007.467). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de marzo de 2025 por valor UN MILLON NOVENTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($1.090.747) OCHO (8) pagos iguales correspondiente entre los meses de abril a noviembre de 2025 por valor de TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE. ($3.176.00) y un último pago por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($2.508.720).

Plazo: El plazo será hasta el 23 de diciembre de 2025, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución 2025.

OBJETO: Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencia Acondicionar producto agrícola según manual técnico y similares, de acuerdo a las necesidades de la estrategia CAMPESENA del Centro CEDAGRO.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	• Realización de sesiones presenciales para explicar los objetivos, resultados de aprendizaje, metodología y criterios de evaluación establecidos en la guía de aprendizaje. • Elaboración y ejecución de un cronograma de seguimiento que permita monitorear el avance del aprendiz. • Evaluar y retroalimentar las actividades prácticas y teóricas de los aprendices conforme a los criterios establecidos. • Documentar en las plataformas institucionales los avances, acompañamientos, compromisos y mejoras aplicadas en el proceso.	• Planilla de asistencia a las formaciones. • Evidencias fotográficas.

		• Conservar registros que evidencien el cumplimiento del acompañamiento pedagógico, conforme al Manual de Tutoría del SENA.	
9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	• Asesoría y capacitación del Proyecto formativo para la planeación de promotoría socioambiental para grupos étnicos.	• Listado de asistencia. • Registro Fotográfico.
11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	• Presentación de informe de actividades del mes de mayo con sus respectivos anexos y el pago de seguridad del mes de marzo.	• Planilla de asistencia a las formaciones complementarias en Higiene y manipulación de alimentos. • Evidencias fotográficas. • Planilla de seguridad y anexos.
15	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuesto en la plataforma	• Dialogo con los líderes de las asociaciones y entidades públicas para la recepción de documentos y creación de la ficha del programa, vía	• Correos electrónicos enviados al líder profesional. • Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el

	COMPROMISO, perteneciente a la guía de procesos formativos.	telefónica, WhatsApp y correo electrónico. • Comunicación con el líder profesional Mario Mendoza y la asistente administrativa Ana Salas para la matriculación de formaciones complementarias, vía telefónica, WhatsApp y correo electrónico.	desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. • Guía de aprendizaje.
16	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	• Conformación de Equipos ejecutores de programas técnicos – Titulada CampeSENA. • Elaboración de proyectos formativos, mallas curriculares y programación de instructores. • Elaboración de guías de aprendizaje para el desarrollo de los programas técnicos.	• Planilla de asistencia. • Evidencias fotográficas. • Guías de aprendizaje https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/tmelendez_sena_edu_co/EjtW_pT0gMhJjXw7PvQ8oXIBb6FdtCVpsoIyq3LsKUc5Mg?e=9DjsBW

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.	22525	Luruaco	17/06/2025	17/06/2025
2.	22525	Luruaco	24/06/2025	24/06/2025
3.	22525	Baranoa	16/06/2025	16/06/2025
4.	22525	Baranoa	18/06/2025	18/06/2025
5.	22525	Baranoa	20/06/2025	20/06/2025
6.	22525	Baranoa	23/06/2025	23/06/2025
7.	22525	Baranoa	23/06/2025	23/06/2025
8.	22525	Baranoa	25/06/2025	25/06/2025
9.	22525	Baranoa	27/06/2025	27/06/2025

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 el No. **9484877208** de la planilla Aportes en línea correspondiente al mes de junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en (0X) folios

Cordialmente,

Firma 

Nombres y apellidos: Jorge Luis Jiménez Vargas

Contratista

C.C. No. 1.048.214.026 de Baranoa – Atlántico.

Recibí a satisfacción:

Firma

GIOVANNY WALTER IBAÑEZ PRADA

Supervisor Contrato **CO1_PCCNTR_7626055 de 2025**

Coordinador Académico – CEDAGRO.

FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	3221305 - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - ANUC SABANALARGA	JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS Instructor









SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: | FECHA DE INICIO DEL CURSO: | HORARIO:
Nº DE FICHA: | INSTRUCTOR: | FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz
1	1013588044	Joelis K Lobo Nava		Joelis		Joelis		Joelis		Joelis		Joelis						
2	1042997666	Paola Nava		Paola N.		Paola N.		Paola N.		Paola N.		Paola N.						
3	1047368	Ronny Torres																
4	36385829	[illegible]																
5	1002160660	Yasith Johana Casas U		Yasith		Yasith		Yasith		Yasith		Yasith						
6	1131439089	Jazmin Fontalvo		Jazmin Fontalvo		Jazmin Fontalvo		Jazmin Fontalvo		Jazmin Fontalvo		Jazmin Fontalvo						
7	1226399 30	senith Mendoza blanco		Senith MB		Senith MB		Senith MB		Senith MB		Senith MB						
8	73576 987	marcela martines		marcelo		marcelo		marcelo		marcelo		marcelo						
9	1042997 666	Sonia Zolela Ruiz		Sonia Zolela		Sonia Zolela		Sonia Zolela		Sonia Zolela		Sonia Zolela						
10	3756677	Rafael Arroyo Noriega		Rafael Arroyo		Rafael Arroyo		Rafael Arroyo		Rafael Arroyo		Rafael Arroyo						
11	3294480	Jeobaldis Ferrer		Jeobaldis		Jeobaldis		Jeobaldis		Jeobaldis		Jeobaldis						
12	1043593361	Franyelis CASTRO		franyelis C.		franyelis C.		franyelis C.		franyelis C.		franyelis C.						
13	32850653	Ana María Ahumado Polo		Ana Ahumado		Ana Ahumado		Ana Ahumado		Ana Ahumado		Ana Ahumado						
14	864[illegible]	Ronaldi Delos Reyes		Ronaldi		Ronaldi		Ronaldi Delos Reyes		Ronaldi Delos Reyes		Ronaldi Delos Reyes						
15	8621948	Francisco		francisco		francisco		francisco		francisco		francisco						
16	22637066	Araely Machacón		Araely		Araely		Araely		Araely		Araely						
17	85.459.565	Humberto Lamadrid																
18	1043593361	Franyelis CASTRO		franyelis C.		franyelis C.		franyelis C.		franyelis C.		franyelis C.						
19	32851659	Agustín Pernett		Agustín		Agustín		Agustín		Agustín		Agustín						
20		Everlis Feria		Everlis		Everlis		Feria		Everlis		Feria		Flores				
21		[illegible]																
22	85.459.565	Humberto Lamadrid																

GTA 7004-2-2015

FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	3237895 - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BARANOA – SECRETARIA DE SALUD	JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS Instructor









SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESINA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampoSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2023

PROGRAMA:
Nº DE FICHA:
INSTRUCTOR:
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA DE FIN DEL CURSO:
HORARIO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz
1	32837466	Lorena Fabiola														
2	1003231121	Ana Uango G														
3	1122025251	Milexis Yiset Castro														
4	1003958567	Mary Hernández López														
5	32512939	Yeimy Catalina Sandoval														
6	1000885856	Dorian Hugo González														
7	1094210085	Maicol Illinos Llanos														
8	32895940	Sorel Escobar Polo														
9	44220501	Gabriela Patiño R														
10	1096225464	Catalina Orellano														
11	1096877216	Luis Rodolfo														
12	1048881111	Sirena Soto V.														
13	1082881210	Juan Pablo Lobo														
14	1098686031	Juan Sebastián T														
15	1052374465	Samir Villamil														
16	1049211116	Camilo Andrés Pérez														
17	1047424	Jesús David Rojas														
18	1052697	Luis Gil De Avila														
19	1082085	Marelis Escalante														
20	1047	Jeyson														
21	1047	Jesús Contreras														
22	1047	Angie Vila F														

FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	3236672 – TÉCNICO EN CONSTRUCCION DE EDIFICACIONES - COMPETENCIA RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PATILLA, SABANALARGA	JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS Instructor









SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESINO, FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia Campo@SENA Full Popular

Documento de Apoyo No. controlado V1 2020

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	INSTRUCTOR: Fecha (DIA/MES)		Fecha (DIA/MES)		Fecha (DIA/MES)		FECHA DE INICIO DEL CURSO: FECHA FIN DEL CURSO: Fecha (DIA/MES)		Fecha (DIA/MES)		HORARIO: Fecha (DIA/MES)		Fecha (DIA/MES)		LUGAR: Fecha (DIA/MES)	
			Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	1098780381	Luis Eduardo Bueno	Luis Bueno		Luis Bueno													
2	1010868947	Laura Alejandra Alvarado	Laura Alv.		Laura Alv.		Laura Alvarado											
3	1024492329	Cristiano Andres Hernandez	Cristiano Hernandez		Cristiano Hernandez		Cristiano Hernandez											
4	86472688	Amaury Alhamoody Arteaga	Amaury Alhamoody		Amaury Alhamoody		Amaury Alhamoody											
5	1326519486	Arledis Ariza Ariza	Arledis		Arledis		Arledis A.											
6	86327274	Alberto del Toro Ariza	Alberto		Alberto													
7	1326520	[illegible]	[illegible]		[illegible]													
8	86035867	Ever Nicolas Ussa Ussa	Ever Ussa		Ever Ussa		Ever Moody											
9	86870511	Alvaro Enrique Bolaño Ospino	Alvaro Bolaño		Alvaro Bolaño		Alvaro Bolaño											
10	1140827417	David Jose Bolaño Ospino	David Bolaño		David Bolaño		David Bolaño											
11	1.067[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]		[illegible]											
12	4[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]		[illegible]											
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		

FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	3236669 – TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBO DE ALIMENTOS PENDALES, LURUACO	JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS Instructor







FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	SEGUIMIENTO MENSUAL DESARROLLO CAMPESENA	SENA CEDAGRO











REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO DE: SEGUIMIENTO - DESARROLLO CAMPESENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (CUAL)?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	[illegible]	[illegible]				Campesena	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
17	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
18	[illegible]	[illegible]				Campesena	[illegible]	[illegible]		[illegible]
19	[illegible]	[illegible]				CAMPESENA	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
20	[illegible]	[illegible]				CAMPESENA	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
21	[illegible]	[illegible]		X		CAMPESENA	[illegible]	[illegible]		[illegible]
22	[illegible]	[illegible]		X		CEDAGRO CAMPESENA	[illegible]	[illegible]	N/A	[illegible]
23	[illegible]	[illegible]		X		Campesena	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
24	[illegible]	[illegible]		✓		Campesena	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
25	[illegible]	[illegible]		✓		Campesena	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
26	[illegible]	[illegible]		✓		CAMPESENA	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
27	[illegible]	[illegible]		✓		CAMPESENA	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		✓		CEDAGRO	[illegible]	[illegible]		[illegible]
	[illegible]	[illegible]		✓		Cedagro	[illegible]	[illegible]	✓	[illegible]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	FERIA AGROCARIBE 2025	SENA CEDAGRO

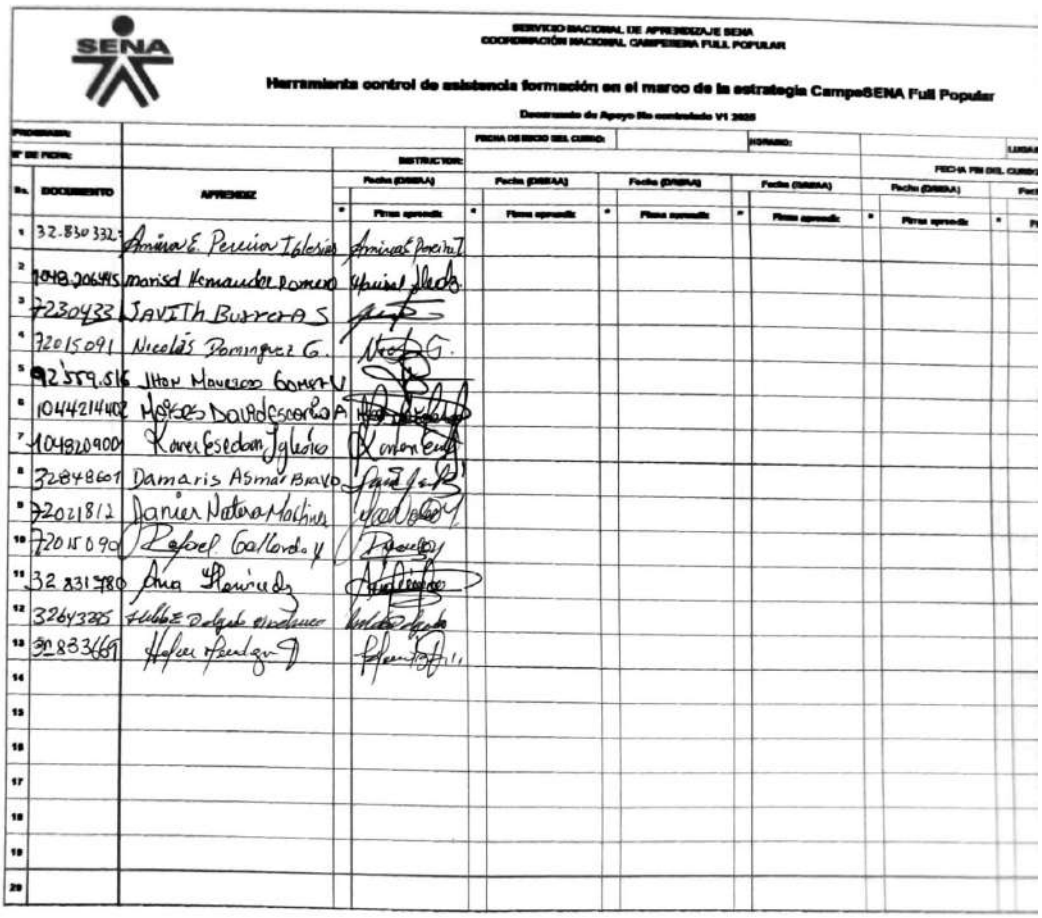




FECHA	EVENTO	ORGANIZO
JUNIO	3262365 - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BARANOA – SECRETARIA DE SALUD	JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS Instructor







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No contabilizado V1 2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Firma aprendiz
1	32.830 332	Amina E. Pereira Iglesias										
2	1048.206495	marisol Hernandez Romero										
3	7230433	JAVITH BUSTAMANTE S										
4	72015091	Nicolás Dominguez G.										
5	92.559.516	Iltor Mauricio Gomez V										
6	1044214402	Moises David Escorcia A										
7	1048209001	Karen Esteban Iglesias										
8	32848601	Damaris Asmar Bravo										
9	72021812	Javier Nater Martinez										
10	72015090	Rafael Gallardo Y										
11	32 831 780	Ana Ramirez										
12	32643385	Heidy Delgado Hernandez										
13	32 833 669	Hafer Arenas J										
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

complementarios cedagro9103 12:25 (hace 4 horas)
para Mario, Ana, Giovanny, mi

Buen dia, creacion de ficha 3262365

Quedo atenta a sus comentarios
Mariana Ahumada

El mar, 10 jun 2025 a las 18:28, Mario David Mendoza Charris (<mmendozac@sena.edu.co>) escribió:

> Buenas tardes
> Validamos documentos para formación Complementaria regular para la Secretaría de Salud de Baranoa en Higiene y Manipulación de Alimentos a cargo de Jorge Jiménez a manipuladores del mercado público.
>
> Saludos.

Mario David Mendoza Charris
Profesional AgroSENA
Grupo de Formación Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL

COORDINACION GIOVANNY IBAÑEZ PRADA

INSTRUCTOR: JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS MES: JUNIO

C.C.: 1,048,214,026 TEL: 3187489067

CURSOS PROGRAMADOS:

FICHA	Nombre de la Formación	Competencia	Desde 7-21	Hasta 2-23	Desde d/m/a	Hasta d/m/a	Horas Curso Mes	L	M	M	J	V	S	D	Ambiente
3237895	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo a la noramtividad vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	07:00	12:00	**02/05/25**	**06/06/25**	10			X		X			CDI EN BUSCA DEL SABER BARANOA
3236672	CONSTRUCCIÓN DE EDIFICACIONES - RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.	07:00	12:00	**06/06/25**	**26/06/25**	20				X				IE DE PATILLA
3236669	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento Técnico y normativa.	07:00	12:00	**03/06/25**	**28/06/25**	40		X				X		FINCA LOS MANGOS - PENDALES
3262365	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo a la noramtividad vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	07:00	14 p.m.	**16/05/25**	**27/05/25**	40	X		X		X			CASA ADULTO MAYOR - BARANOA
						Total	**110**								

OTRAS ACTIVIDADES (Horas Diferentes a Cursos)

Activ.	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-30	Hasta 1-30	L	M	M	J	V	S	D	F
2	06/06/25	06/06/25	8a.m.	1p.m.					X			
5	13/06/25	13/06/25	8a.m.	4p.m.					X			
Total SOFIA				**110**								
Total otras Actividades				**13**								
HORAS TRABAJADAS JUNIO 2025				123								

Actividad:

1. Seguimiento a Alumnos
2. Preparación de Sesiones
3. Inducción General
4. Participación Comités Evaluación Alumnos
5. Participación Equipo Pedagógico del Centro
6. Atención Alumnos fuera de Sesiones Principales
7. Permiso Sindical
8. Reconocimiento y/o autorización de programas
9. Centros Provinciales


Oficina Virtual de Radicación
SENA
16 de Junio de 2025
MINISTERIO DEL TRABAJO
Información de Radicación
Inicio
Nueva Radicación
Consulta Radicación
Administración
El número de radicado asignado es:
72025230779
También recibirá un correo electrónico con está información.
Tenga en cuenta que nuestro horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:30 p.m., por lo tanto, si su solicitud esta fuera de este horario se empezara a procesar a partir del dia hábil siguiente.
REGRESAR AL INICIO
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Dirección General
Calle 57 No. 8 - 69 Bogotá D.C. (Cundinamarca).

	Versión: 04
	Código: GTH-F-090

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					**30/5/2025**			
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
JORGE LUIS JIMÉNEZ VARGAS					**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**1048214026**
CONTRATO	**No.**	**CO1.PCCNTR .7626055**	**AÑO**	**2025**	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	**23**	**12**	**2025**
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios Personales de caracter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencia Acondicionar producto agrícola según manual técnicoy similares, de acuerdo a las necesidades de la estrategia CAMPESENA del Centro CEDAGRO.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Atlántico				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro para el Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	MARIA NELLY FLOREZ RODRIGUEZ				**CARGO**	SUBDIRECTORA DE CENTRO		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	GIOVANNY IBAÑEZ PRADA				**CARGO**	SUPERVISOR		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	**PENDALES (LURUACO) - BARANOA**						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Atlántico			**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro para el Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial**		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Atlántico			**ENTIDAD O EMPRESA:**	SENA	**CONTACTO**	**3205746662**
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	16	JUNIO	2025	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**	27	JUNIO	2025
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formación titulada de ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS en el corregimiento de Pendales, Luruaco de RECIBO DE ALIMENTOS e impartir formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en Baranoa.						

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, ¿los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación? ¿SIGA? del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del
2	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA
3	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.

AGENDA

ACTIVIDADES (Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

FICHA 3236669 TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE PENDALES, LURUACO:
Impartir formaciones presenciales en el Competencia **RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:**
17 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en el alistamiento de recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en Procedimiento técnico y normativa.
24 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en el alistamiento de recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en Procedimiento técnico y normativa.

FICHA PENDIENTE POR MATRICULAR - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE BARANOA:
16 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en clasificación, contaminación de los alimentos, enfermedades trasmitidas por alimentos.
18 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en clasificación, contaminación de los alimentos, enfermedades trasmitidas por alimentos.
20 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en clasificación, contaminación de los alimentos, enfermedades trasmitidas por alimentos.
23 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en buenas prácticas en la higiene de los alimentos, principios y control en la manipulación de alimentos.
25 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en buenas prácticas en la higiene de los alimentos, principios y control en la manipulación de alimentos.
27 DE JUNIO DE 2025: Impartir Formacion presencial en buenas prácticas en la higiene de los alimentos, principios y control en la manipulación de alimentos.

FIRMAS

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO:**	**FIRMA DEL CONTRATISTA:** **Cuenta de Ahorros Banco BBVA, No. 517251641 Honorarios**
Nombres y Apellidos: **MARIA NELLY FLOREZ RODRIGUEZ**	**Nombres y Apellidos:** **GIOVANNY IBAÑEZ PRADA**	
Cargo: SUBDIRECTORA DE CENTRO	**Cargo: SUPERVISOR**	**Nombres y Apellidos: JORGE LUIS JIMÉNEZ VARGAS**

GIOVANNY WALTER IBAÑEZ PI
[illegible]

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
COMPROBANTE DE LEGALIZACION DE GASTOS TRANSPORTE INFORMAL
EN DESPLAZAMIENTO COMISION DE CONTRATISTAS

Codigo Regional :	**8**
Codigo Centro:	**910310**
Fecha de elaboración:	**16/6/2004**
ID Proceso:	**21071-948589**

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA: SABANALARGA, 16/06/2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA: JORGE LUIS JIMENEZ VARAGS
No. DOCUMENTO IDENTIDAD: 1,048,214,026

En desarrollo de la comisión No. **22525** durante los dias **04, 10, 16, 17, 18, 20, 25, 27** del mes de junio de **2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE	VALOR PAGADO
4/6/2025	SABANALARGA-BARANOA-SABANALARGA	BUS	$ 22,800.00
10/6/2025	SABANALARGA-LURUACO-SABANALARGA	BUS	$ 27,800.00
16/6/2025	SABANALARGA-BARANOA-SABANALARGA	BUS	$ 22,800.00
17/6/2025	SABANALARGA-LURUACO-SABANALARGA	BUS	$ 27,800.00
18/06/2025	SABANALARGA-BARANOA-SABANALARGA	BUS	$ 22,800.00
20/6/2025	SABANALARGA-BARANOA-SABANALARGA	BUS	$ 22,800.00
25/6/2025	SABANALARGA-BARANOA-SABANALARGA	BUS	$ 22,800.00
27/6/2025	SABANALARGA-LURUACO-SABANALARGA	BUS	$ 27,800.00
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		**$ 197,400**

Para efectos legales el CONTRATISTA certifica bajo la gravedad del 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 informal.

Este formato aplica unicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y el Supervisor de Contrato, se autoriza el presente gasto

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	Jorge Luis Jiménez Vargas	**Nombre completo:**	Giovanny Walter Ibañez Prada	**Nombre completo:**	Maria Nelly Florez Rodriguez
		Cargo:	Coordinador Academico	**Cargo:**	Subdirector
Firma:	Jorge Jimenez P	**Firma:**	CORDIALMENTE GIOVANNY WALTER IBAÑEZ PI	**Firma:**	

GRF-F-076 V.01

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Sabanalarga, 30 de junio de 2025

PRESENTADO A:
Giovanny Walter Ibañez Prada

ORDEN DE VIAJE No: 22525	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	16 de junio de 2025	**27 de junio de 2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO.	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
1. PENDALES, LURUACO.	**SENA CEDAGRO – SABANALARGA**	
2. BARANOA.		

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

1. Impartir formaciones presenciales en el Competencia RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS en el alistamiento de recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en Procedimiento técnico y normativa, en el municipio de Luruaco.

2. Impartir Formaciones presencial en clasificación, contaminación de los alimentos, enfermedades trasmitidas por alimentos. Además, buenas prácticas en la higiene de los alimentos, principios y control en la manipulación de alimentos en el Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en el municipio de Baranoa.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:

- Verificar las condiciones del área de recepción: limpieza, desinfección, temperatura, ventilación.
- Chequeo de equipos e instrumentos: termómetros, balanzas, formatos de recepción.
- Acondicionamiento del personal: elementos de protección personal (epp) como guantes, tapabocas, gorros.

2. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

RESULTADOS:

1. RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:

- Alistar los recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa.

2. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

- Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

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

3236669 – TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBO DE ALIMENTOS PENDALES, LURUACO





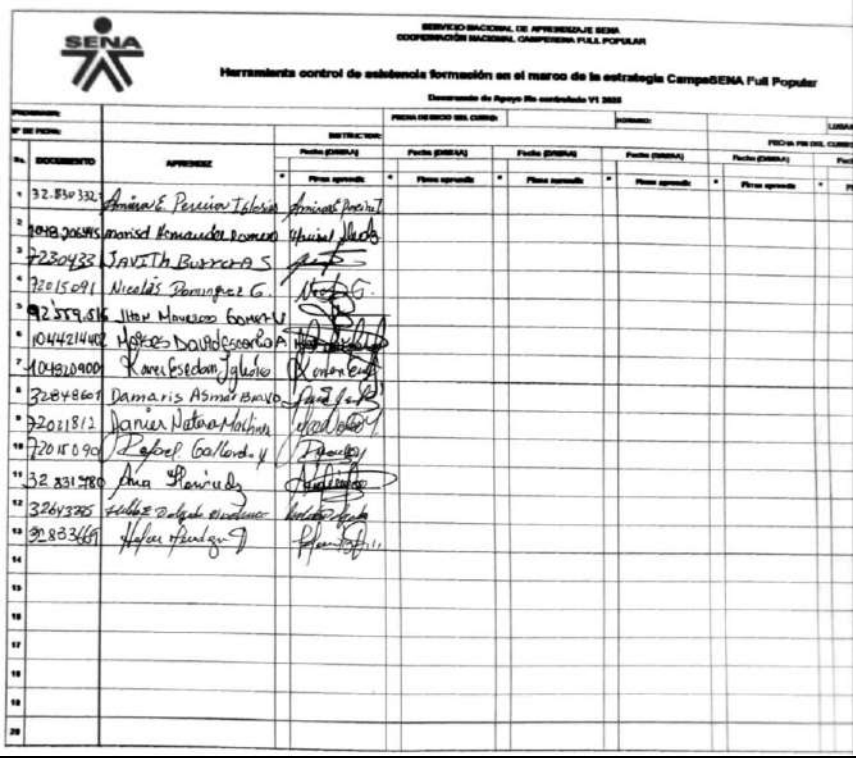
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

FICHA EN PROCESO DE MATRICULA - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BARANOA – SECRETARIA DE SALUD







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESINA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/MES/AÑO) Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO) Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO) Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO) Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES/AÑO) Firma aprendiz
1	32.830.332	Jemima E. Pertuz Iglesias					
2	1048.206.145	marisol Hernandez Romero					
3	7230433	JAVITh BUSTOS S					
4	72015091	Nicolás Dominguez G.					
5	92.559.516	Iliana Mendoza Gomez					
6	1044214402	Moises David Cervera					
7	1044920900	Karen Estefani Iglesias					
8	32848607	Damaris Asmar Bravo					
9	72021812	Danier Nateras Molina					
10	72015090	Rafael Gallardo V					
11	32.831.780	Ana Florida					
12	32643385	[illegible]					
13	32.833.469	Hafen Hendez					
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. **Desplazamiento Sabanalarga-Baranoa.** Impartir formaciones presenciales en el Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN. FICHA: en proceso de matrícula – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Baranoa-Sabanalarga.**	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	4/6/2025
2. **Desplazamiento Sabanalarga-Luruaco.** Impartir formaciones presenciales en el Competencia RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA: 3236669 – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Luruaco-Sabanalarga.**	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	10/6/2025
3. **Desplazamiento Sabanalarga-Baranoa.** Impartir formaciones presenciales en el Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN. FICHA: en proceso de matrícula – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Baranoa-Sabanalarga.**	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	16/6/2025
4. **Desplazamiento Sabanalarga-Luruaco.** Impartir formaciones presenciales en el Competencia RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA:	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	17/6/2025

3236669 – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Luruaco-Sabanalarga.**		
5. Desplazamiento Sabanalarga-Baranoa. Impartir formaciones presenciales en el Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN. FICHA: en proceso de matrícula – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Baranoa-Sabanalarga.**	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	18/06/2025
6. Desplazamiento Sabanalarga-Baranoa. Impartir formaciones presenciales en el Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN. FICHA: en proceso de matrícula – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Baranoa-Sabanalarga.**	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	20/6/2025
7. Desplazamiento Sabanalarga-Baranoa. Impartir formaciones presenciales en el Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN. FICHA: en proceso de matrícula – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Baranoa-Sabanalarga.**	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	25/6/2025
8. Desplazamiento Sabanalarga-Luruaco. Impartir formaciones presenciales en el Competencia RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA:	Instructor: Jorge Luis Jiménez Vargas	27/6/2025

3236669 – Actividades de formación académica. **Desplazamiento Luruaco-Sabanalarga.**		

CONCLUSIÓNES:

Curso Complementario de HIGIENE Y MANIPULACIÓN, BARANOA:

1. Los participantes adquirieron conocimientos esenciales sobre las normas de higiene y prácticas seguras para la manipulación de alimentos, mejorando su desempeño en entornos alimentarios.
2. Se fortalecieron las habilidades para prevenir la contaminación cruzada, conservar adecuadamente los alimentos y aplicar los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).
3. El curso permitió generar conciencia sobre la responsabilidad que tienen los manipuladores en la protección de la salud pública mediante el cumplimiento de las normas sanitarias.
4. Los asistentes comprendieron la importancia del uso adecuado de los elementos de protección personal y el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se logró una participación activa y reflexiva, lo que favoreció la apropiación de buenas prácticas de higiene como parte integral del proceso alimentario.

3236669 – TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBO DE ALIMENTOS PENDALES, LURUACO

1. Los participantes comprendieron la importancia de aplicar procedimientos técnicos y normas sanitarias durante la recepción de alimentos, garantizando su calidad e inocuidad.
2. Se fortalecieron habilidades para identificar condiciones de almacenamiento, verificar documentos de entrega y realizar controles físicos, sensoriales y de temperatura.
3. El curso permitió reconocer el papel clave del personal encargado del recibo en la cadena de suministro, asegurando que solo productos aptos ingresen al proceso productivo.
4. Se promovió el cumplimiento de la normativa vigente y los requisitos exigidos por la Secretaría de Salud en cuanto a documentación, rotulado y condiciones de transporte.
5. Los asistentes demostraron compromiso y apropiación de buenas prácticas que contribuyen al funcionamiento eficiente y seguro de las operaciones logísticas alimentarias.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Jorge Luis Jiménez Vargas	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	**Giovanny Walter Ibañez Prada**	