PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, JULIO 30 de 2020

Señor (a)
IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes JULIO del año 2020

Referencia: No 1363143 del año 2020

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir , 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: TREINTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS QUINIENTOS VEINTI SIETE MIL CIENTO NOVENTA PESOS MCTE. 32.527.190, Seran Pagados Al Contratista De La Siguente Manera . A) un pago por el mes de febrero por la suma de 2.168.479 b) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 3.252.719 cada uno. c) un ultimo pago por el mes de diciembre por valor de $ 1.084.240. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 09116003764 de BANCOLOMBIA,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población victimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se impartio formación en las fichas 2147547 del programa de formación manipulación de alimentos Programa victima Solicitud de revisión de listado de aspirante a programas de formación en el aplicativo VIVANTO	Evidencias fotográficas-DRIVE.y en el informe
2.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Se creo Rutas de aprendizaje de las ficha 2147547 creadas en el aplicativo SOFIA Plus	Verificacion en SOFIA PLUS.
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Se asociaron los aprendices de la ficha 2147547 del programa de formación manipulación de alimentos Programa victima	en SOFIA PLUS.-DRIVE. pantayazo
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se planearon, y se están ejecutando las actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje creada.en la ficha 2147547, en el programa manipulación de alimentos	Guía de aprendizaje.-DRIVE
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades	Elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa	Carpeta que contiene los elementos de

	de formador del programa de formación.	manipulación de alimnetos código 96151529 Elaboración de otros recursos didácticos para el desarrollo de acciones formativas	desarrollo curricular del programa manipualcion de alimnetos código 96151529cargada en drive
6.	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se desarrollo todas las gestiones del programa de formación de victima para el posicionamiento de la regional. Con articulación de lideres comunitarios del programa manipulación de alimentos con código 96151529 con ficha 2147547 en el Municipio de Monteria	Evidencias Fotograficas. DRIVE
7.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se participo activamente en el cumplimiento de las metas cuando sea requerido. Con el programa manipulación de alimentos con código 96151529 con ficha 2147547 en el Municipio de Monteria Se verifico en vivanto los aprendices	Curso verificados en Sofia y Vivanto. drive
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se mantiene las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para evitar tener deserción en los programas de formación. Manipulación de alimentos, en el programa de vicitma	– Guias de aprendizaje., instrumentos de evaluación. drive
9.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que	No aplica	No A PLICA

	se dispongan para ellos.		
10.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se entrega mensualmente los informes al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso.	Informe de supervisor. Drive
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes	No pliaca para este mes
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “ORIENTAR FORMACION	No aplica para este mes	No aplica. Para este mes

	PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.		
13.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe de actividades correspondiente al mes de JULIO	Informe de actividades. Drive
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollo basados en la programación de la plataforma SOFIA PLUS.	Verificacion en SOFIA PLUS. drive
15.	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No aplica para este mes	No aplica para este mesl.
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus	No aplica para este mes	No aplica para este mes

	dentro de los términos establecidos.		
17.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se cumple con lo establecido en este ítem.como la creación de portafolio del instructor	Presentacion de Portafolio.-DRIVE
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entregan informes mensuales en las fechas establecidas.	Informes – Cuenta de Cobro y Anexos.
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Apoyo a la oferta Institucional y actividades establecidades, se desarrollo la planeación pedagógica del programa de formación manipulación de alimentos de la ficha # 2147547 en población victima	Fotografias – .DRIVE
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	Contacto y gestión ante los enlaces de victimas de los municipios.	Evidencias Fotograficas. DRIVE
21.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y	Afilicacion a ARL – Capacitacion en SST.	Afiliacion a ARL – Certificado SST – Examanes Preocupacionales.

	Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		
22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. Debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes
23.	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	No plica para este mes.	No plica para este mes

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.8607835954, asopagos mes de **JUNIO** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (28) folios

Cordialmente,

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
C.C. No. 50.891.088 de Montería
Contratista

Recibí a satisfacción:

IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico

ANEXO

SENA
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 30 de junio al 3 de julio

Programa de victimas

Instructor: Sandra patricia Zuluaga Mendoza

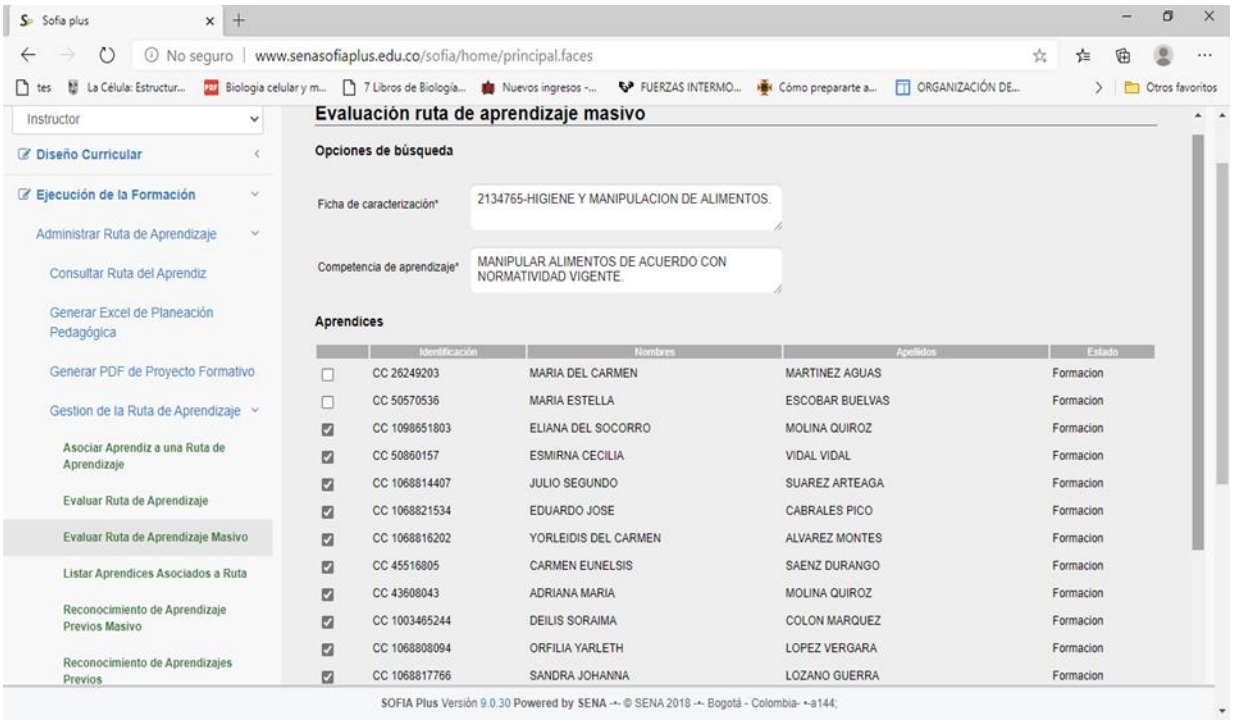
No. identidad: 50891088

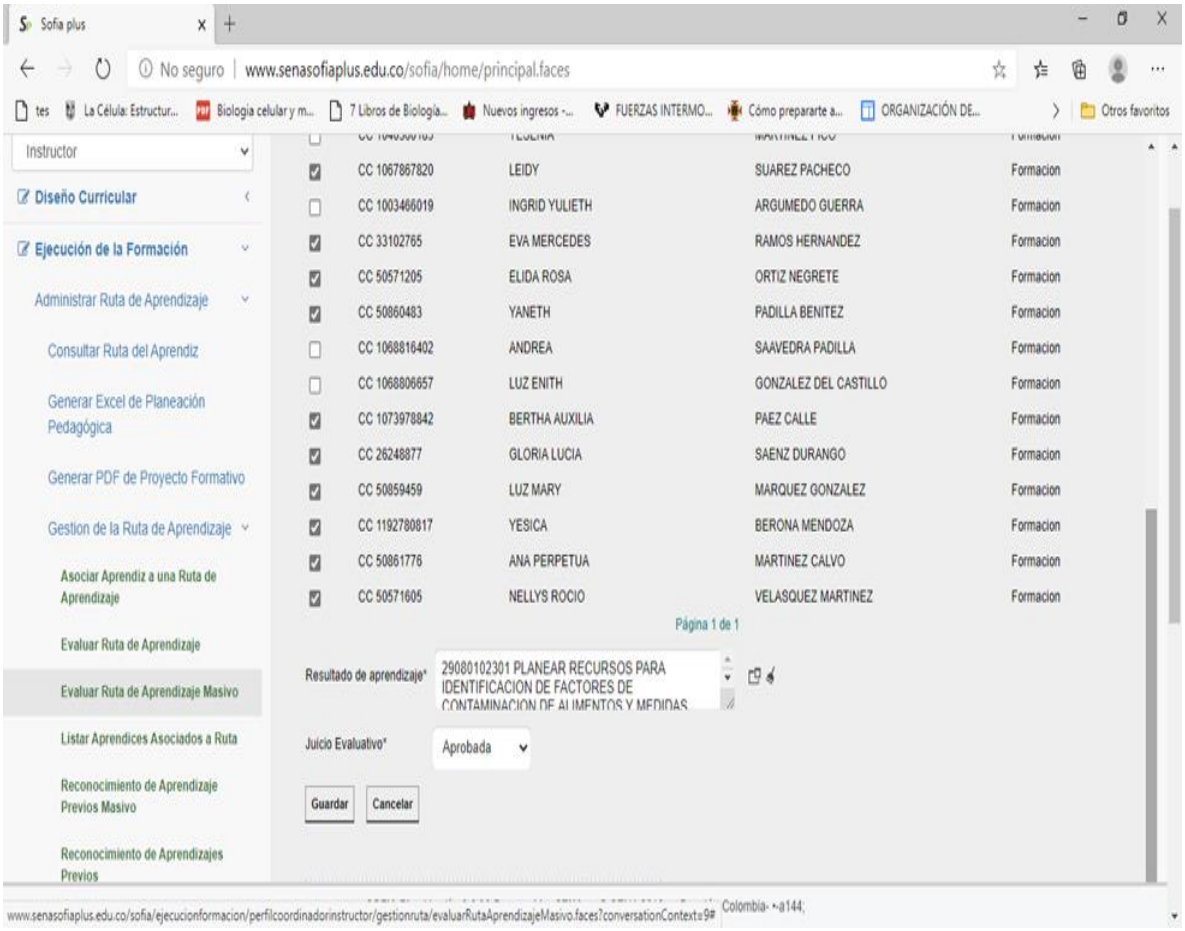
Área: Agroindustria

Formaciones orientadas: Manipulación de Alimentos.

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se evaluó a los aprendices de la ficha: 2134765– MANIPULACION DE ALIMENTOS. Del municipio de Valencia. ***Se anexa en el Drive el reporte de juicios evaluativos.***
JUICIOS EVALUATIVOS DE LA FICHA 2134765




Sofia plus
No seguro | www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
CC 1067867820 LEIDY SUAREZ PACHECO Formacion
CC 1003466019 INGRID YULIETH ARGUMEDO GUERRA Formacion
CC 33102765 EVA MERCEDES RAMOS HERNANDEZ Formacion
CC 50571205 ELIDA ROSA ORTIZ NEGRETE Formacion
CC 50860483 YANETH PADILLA BENITEZ Formacion
CC 1068816402 ANDREA SAAVEDRA PADILLA Formacion
CC 1068806657 LUZ ENITH GONZALEZ DEL CASTILLO Formacion
CC 1073978842 BERTHA AUXILIA PAEZ CALLE Formacion
CC 26248877 GLORIA LUCIA SAENZ DURANGO Formacion
CC 50859459 LUZ MARY MARQUEZ GONZALEZ Formacion
CC 1192780817 YESICA BERONA MENDOZA Formacion
CC 50861776 ANA PERPETUA MARTINEZ CALVO Formacion
CC 50571605 NELLYS ROCIO VELASQUEZ MARTINEZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=9#
Colombia- +-a144;

2. Se contactó telefónicamente al enlace de victimas del municipio de Montería, el Sr. Alex lora, con el cual se había socializado las ofertas de formación complementaria del programa víctimas. ***Se carga la evidencia en el Drive.***





n

3. Se autorizó mediante una carta la formación. ***Se anexa carta en el Drive.***

Monteria 01 de julio de 2020

DOCTORA
PATRICIA ALVAREZ

LIDER POBLACION VICTIMA

CENTRO AGROPECUARO EL PORVENIR

SENA REGIONAL CORDOBA

CORDIAL SALUDO

Asunto: autorización de curso de manipulación de alimentos por medio virtual a las víctimas del municipio de Montería

Cordial Saludo:

Como representante legal de la asociación Asolicom en el municipio de Montería córdoba, y viendo la necesidad que hay en este, con respecto a niveles de estudios (cursos complementarios, Hoy cuando nos encontramos afrontado esta pandemia a nivel mundial que exige un aislamiento para resguardar la vida, le autorizo a la instructora Sandra Zuluaga Mendoza para dictarle clases no presenciales a la población víctimas del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

De todo lo anterior solicitamos un curso virtual de **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**, en el municipio de Montería

1- Los 30 integrantes del curso
2- Cada una cuenta con acceso al WhatsApp, Facebook, Celulares de Flechita y al correo electrónico

De ustedes depende que la comunidad víctimas sean beneficiadas de este importante proyecto.

Atentamente

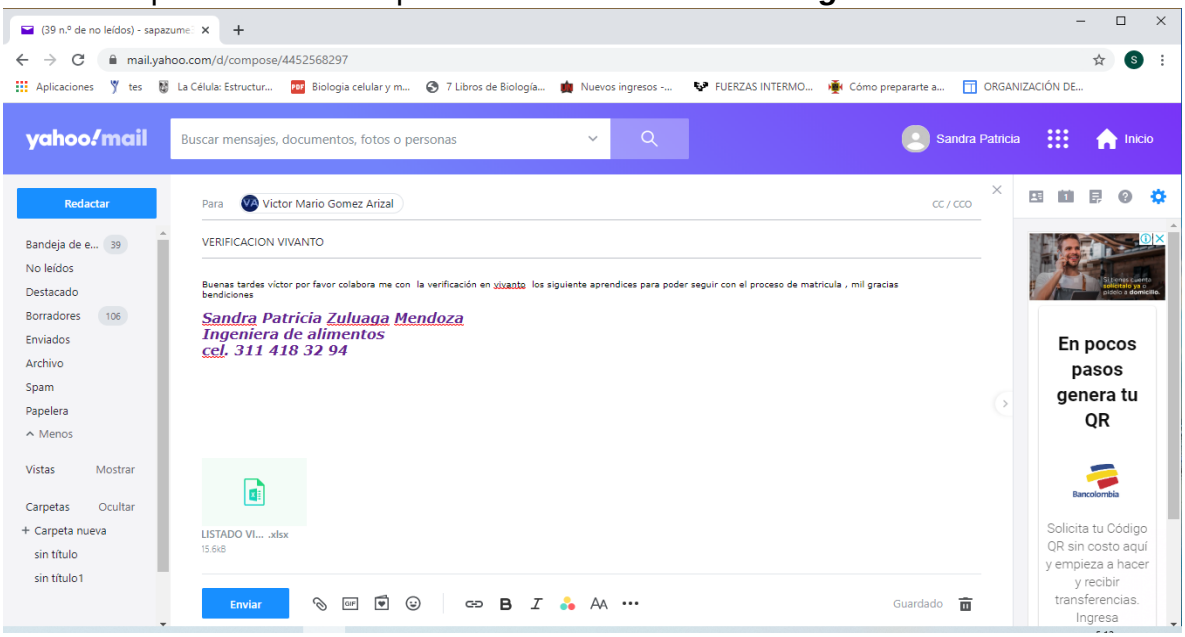
ALEX LORA

Cedula: 73578677

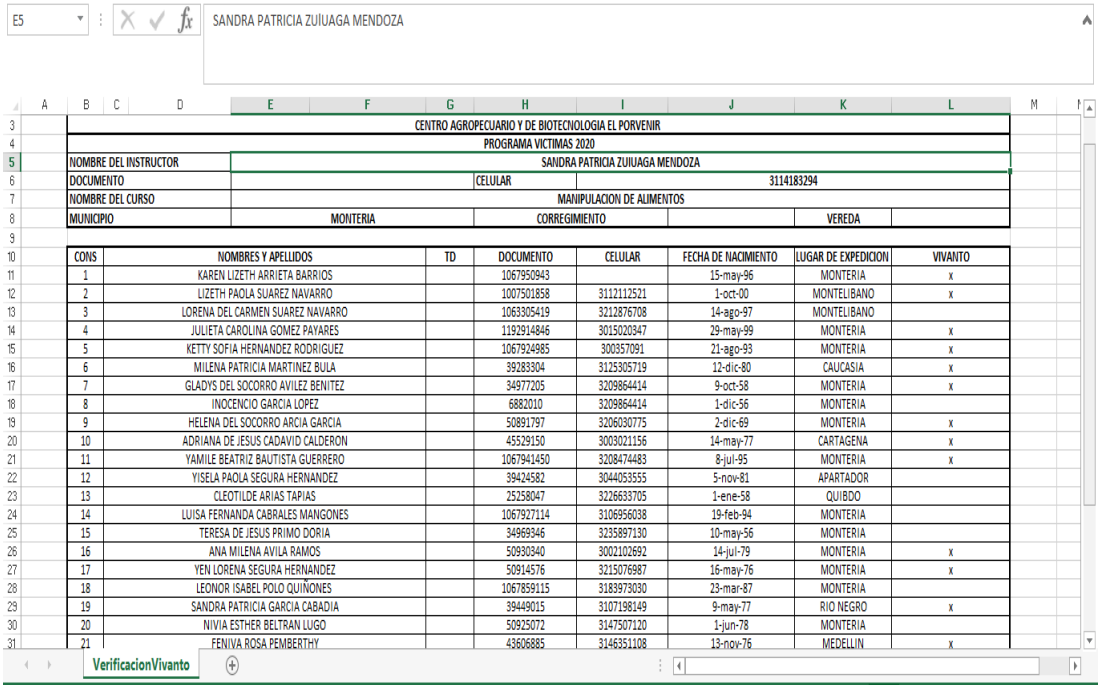
asolicom

asociacion de desplazados de Monteria

4. Se estableció mediante correo electrónico el envío del listado para verificar en vivanto curso complementario manipulación de alimentos. ***Se carga la evidencia en el Drive.***



5. Se verificó a los aprendices en el aplicativo VIVANTO. ***Se anexa listado de verificación en el Drive.***



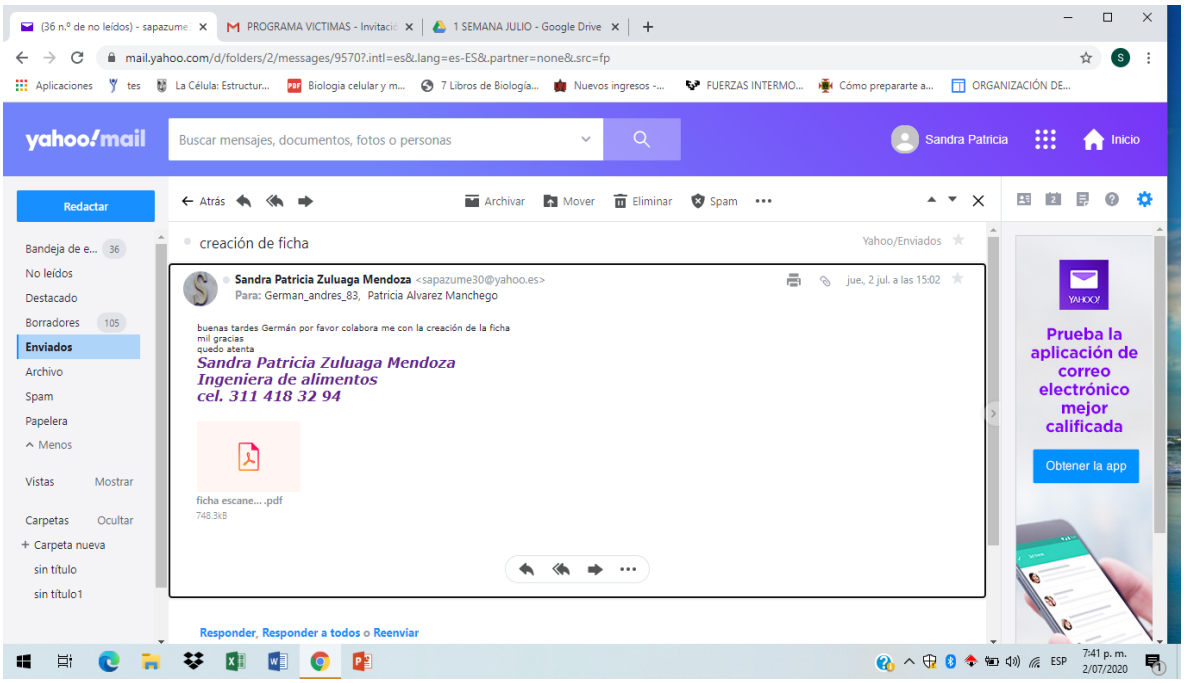
E5 | SANDRA PATRICIA ZUIUAGA MENDOZA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR							
PROGRAMA VICTIMAS 2020							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	SANDRA PATRICIA ZUIUAGA MENDOZA						
DOCUMENTO		CELULAR	3114183294				
NOMBRE DEL CURSO	MANIPULACION DE ALIMENTOS						
MUNICIPIO	MONTERIA	CORREGIMIENTO		VEREDA			

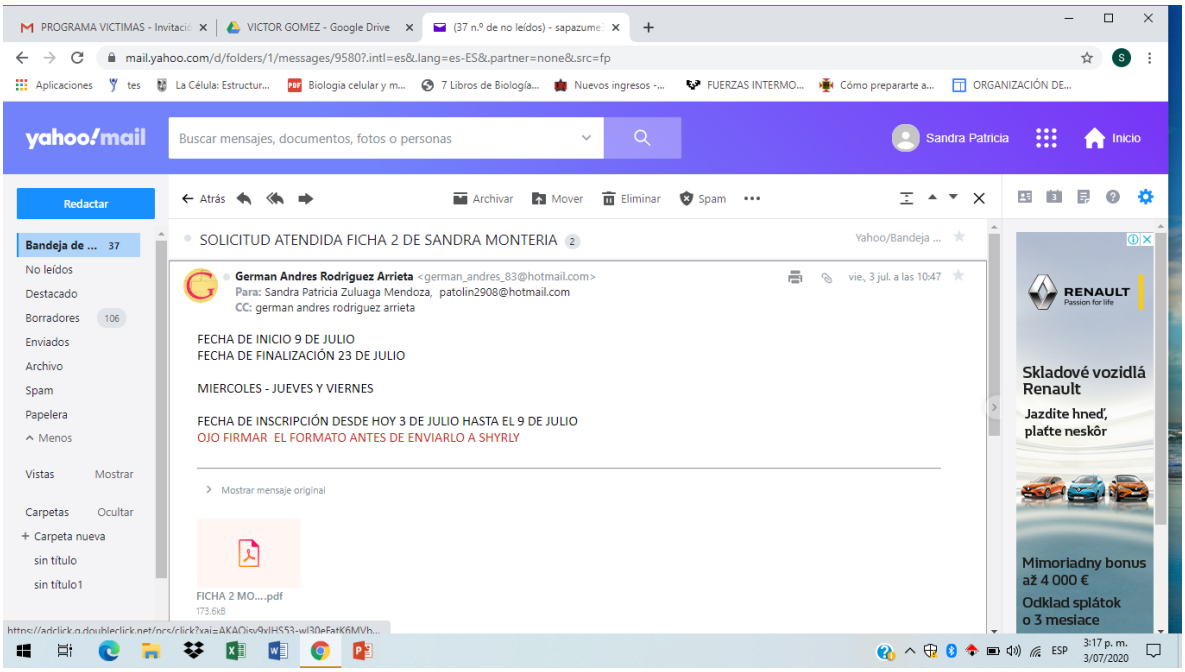
CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	KAREN LIZETH ARRIETA BARRIOS		1067950943		15-may-96	MONTERIA	x
2	LIZETH PAOLA SUAREZ NAVARRO		1007501858	3112112521	1-oct-00	MONTELIBANO	x
3	LORENA DEL CARMEN SUAREZ NAVARRO		1063305419	3212876708	14-ago-97	MONTELIBANO	
4	JULIETA CAROLINA GOMEZ PAYARES		1192914846	3015020347	29-may-99	MONTERIA	x
5	KETTY SOFIA HERNANDEZ RODRIGUEZ		1067924985	300357091	21-ago-93	MONTERIA	x
6	MILENA PATRICIA MARTINEZ BULA		39283304	3125305719	12-dic-80	CAUCASIA	x
7	GLADYS DEL SOCORRO AVILEZ BENITEZ		34977205	3209864414	9-oct-58	MONTERIA	x
8	INOCENCIO GARCIA LOPEZ		6882010	3209864414	1-dic-56	MONTERIA	
9	HELENA DEL SOCORRO ARCIA GARCIA		50891797	3206030775	2-dic-69	MONTERIA	x
10	ADRIANA DE JESUS CADAVID CALDERON		45529150	3003021156	14-may-77	CARTAGENA	x
11	YAMILE BEATRIZ BAUTISTA GUERRERO		1067941450	3208474483	8-jul-95	MONTERIA	x
12	YISELA PAOLA SEGURA HERNANDEZ		39424582	3044053555	5-nov-81	APARTADOR	
13	CLEOTILDE ARIAS TAPIAS		25258047	3226633705	1-ene-58	QUIBDO	
14	LUISA FERNANDA CABRALES MANGONES		1067927114	3106956038	19-feb-94	MONTERIA	
15	TERESA DE JESUS PRIMO DORIA		34969346	3235897130	10-may-56	MONTERIA	
16	ANA MILENA AVILA RAMOS		50930340	3002102692	14-jul-79	MONTERIA	x
17	YEN LORENA SEGURA HERNANDEZ		50914576	3215076987	16-may-76	MONTERIA	x
18	LEONOR ISABEL POLO QUIÑONES		1067859115	3183973030	23-mar-87	MONTERIA	
19	SANDRA PATRICIA GARCIA CABADIA		39449015	3107198149	9-may-77	RIO NEGRO	x
20	NIVIA ESTHER BELTRAN LUGO		50925072	3147507120	1-jun-78	MONTERIA	
21	FENIVA ROSA PEMBERTHY		43606885	3146351108	13-nov-76	MEDELLIN	x

VerificacionVivanto

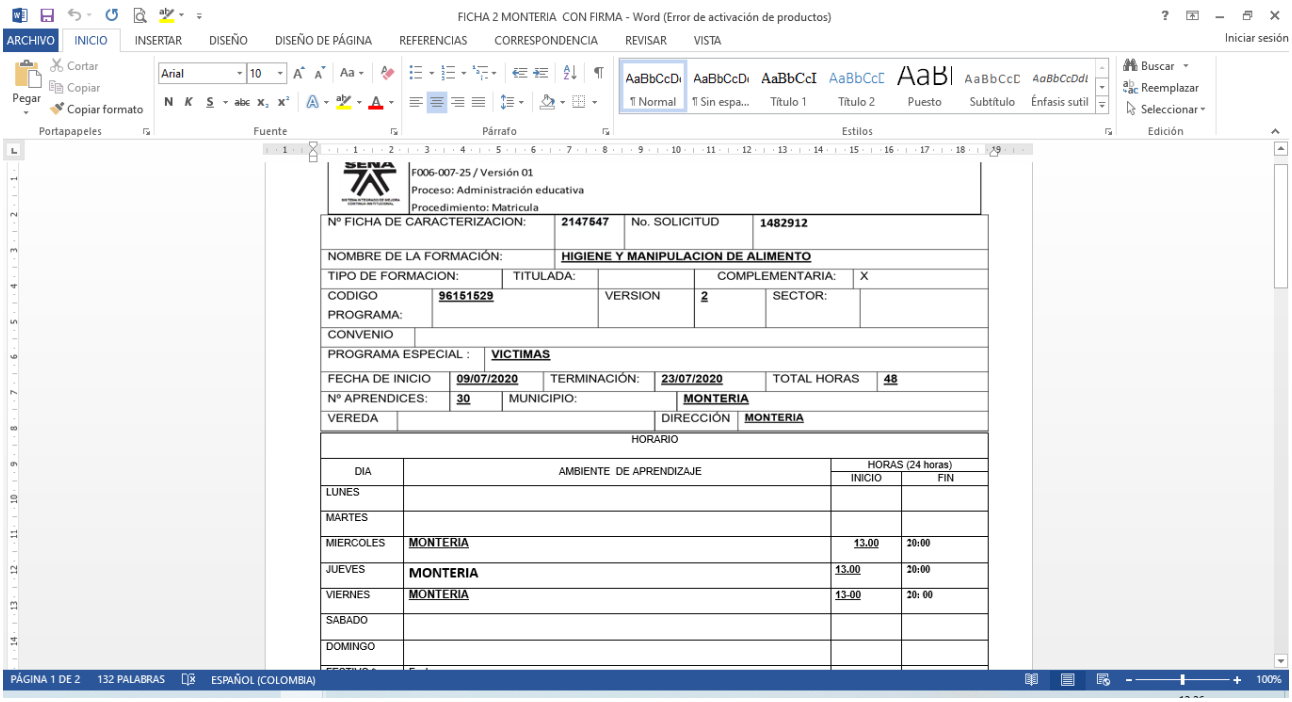
6. Se envío formato de matrícula de ficha para su respectiva creación. ***Se anexa evidencia en el Drive.***



7. Se crea ficha: 2147547– Manipulación de Alimentos. Formación en el municipio de Montería. ***Se anexa ficha de matrícula con visto bueno de la líder del programa en el Drive.***



FICHA DE MATRICULA



FICHA 2 MONTERIA CON FIRMA - Word (Error de activación de productos)

F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administración educativa
Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:	2147547	No. SOLICITUD	1482912
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO		
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA: X
CODIGO PROGRAMA:	96151529	VERSION 2	SECTOR:
CONVENIO			
PROGRAMA ESPECIAL :	VICTIMAS		
FECHA DE INICIO	09/07/2020	TERMINACIÓN: 23/07/2020	TOTAL HORAS 48
Nº APRENDICES:	30	MUNICIPIO:	MONTERIA
VEREDA		DIRECCIÓN	MONTERIA

HORARIO

DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	MONTERIA	13.00	20:00
JUEVES	MONTERIA	13.00	20:00
VIERNES	MONTERIA	13-00	20: 00
SABADO			
DOMINGO			

PÁGINA 1 DE 2 132 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA) 100%

SENA
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 06 de julio al 11 de julio

Programa de victimas

Instructor: Sandra patricia Zuluaga Mendoza

No. identidad: 50891088

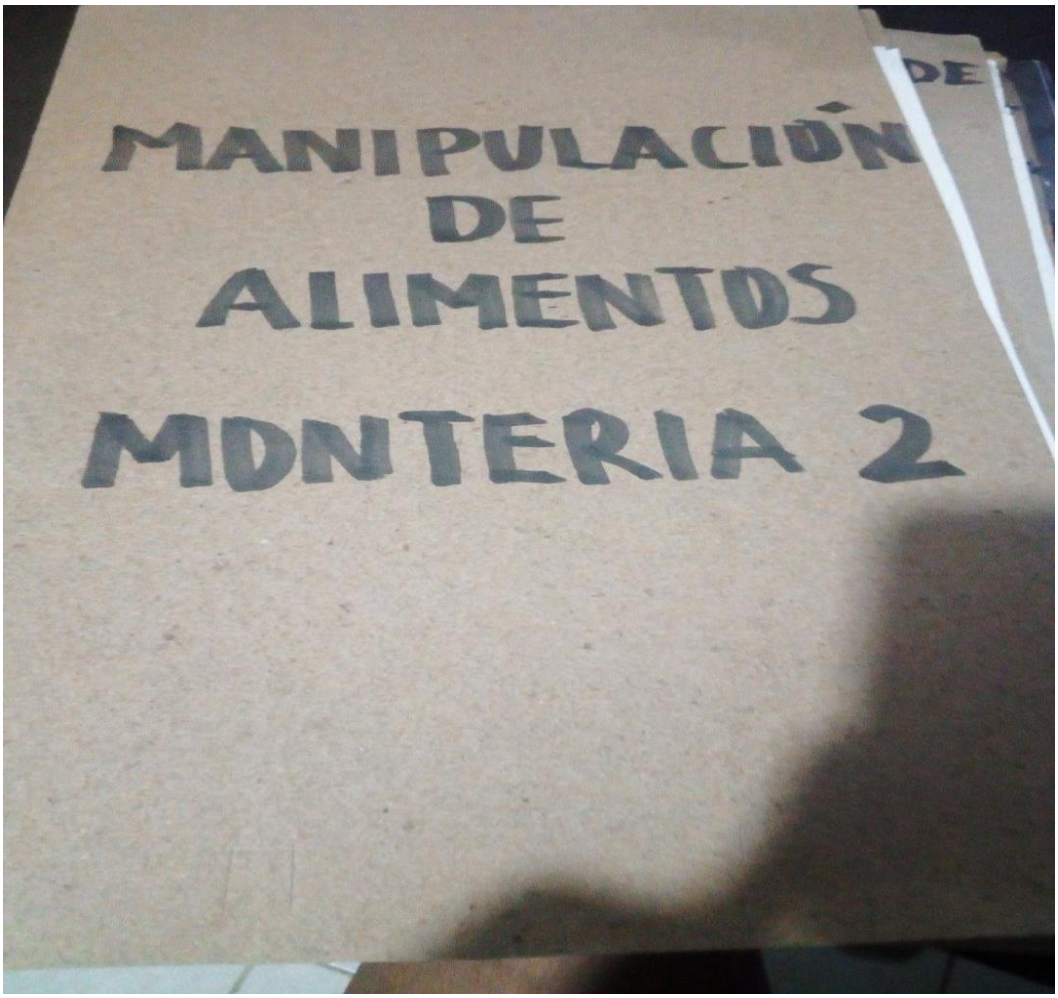
Área: Agroindustria

Formaciones orientadas: Manipulación de Alimentos.

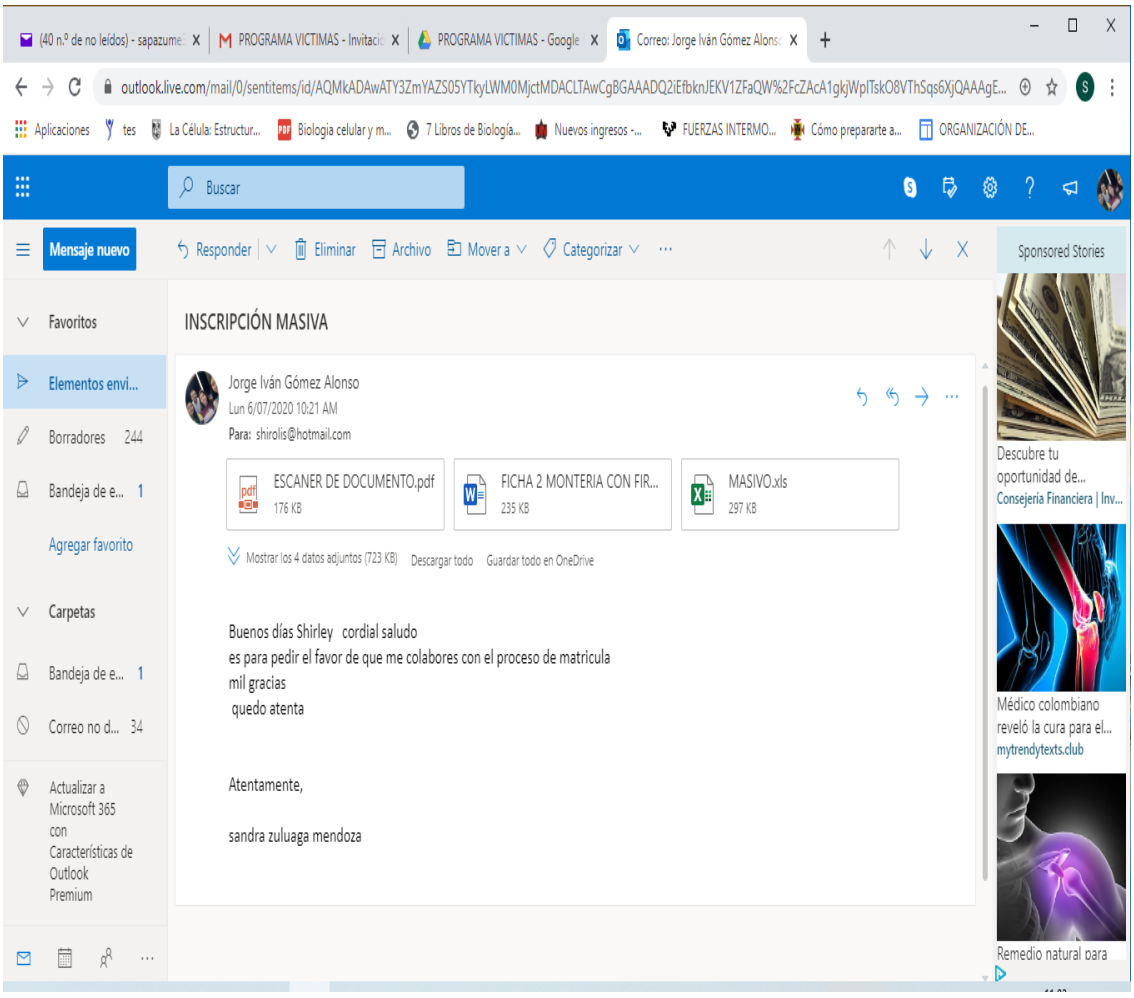
A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se decepcionan los documentos enviados por el líder para organizar los pdf Documentos para inscripción cedula




MANIPULACIÓN
DE
ALIMENTOS
MONTERIA 2

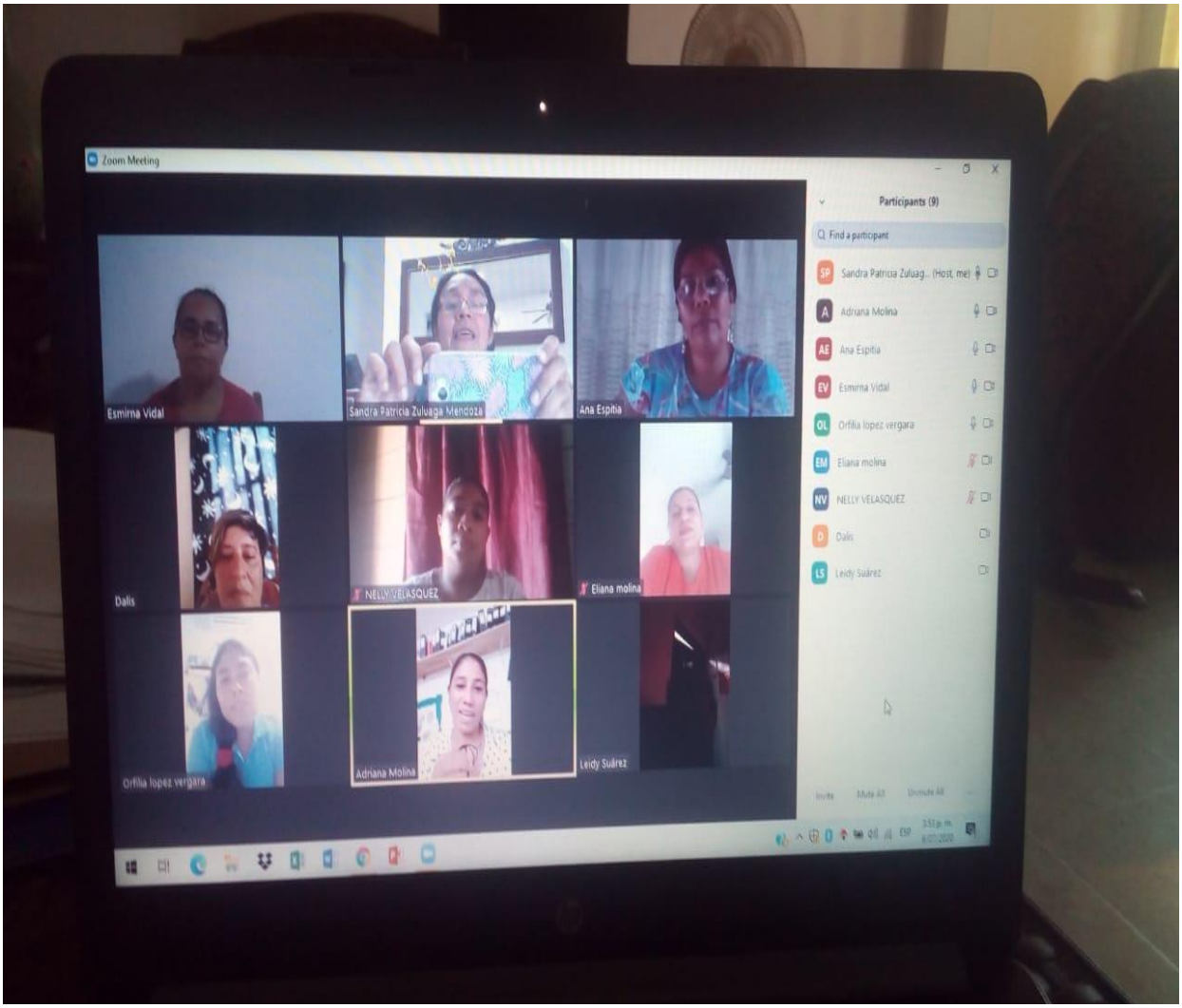
2. Se envió correo a gestión de centro para inscripción y matricula de la ficha 2147547 y anexaron los siguientes archivos.
   Carta de solicitud de curso pdf
   Ficha de caracterización pdf
   Listados de aspirante pdf
   Ficha de matrícula con respectivos documentos de identidad en pdf
   Masivo
   Se carga la Evidencias en el Drive



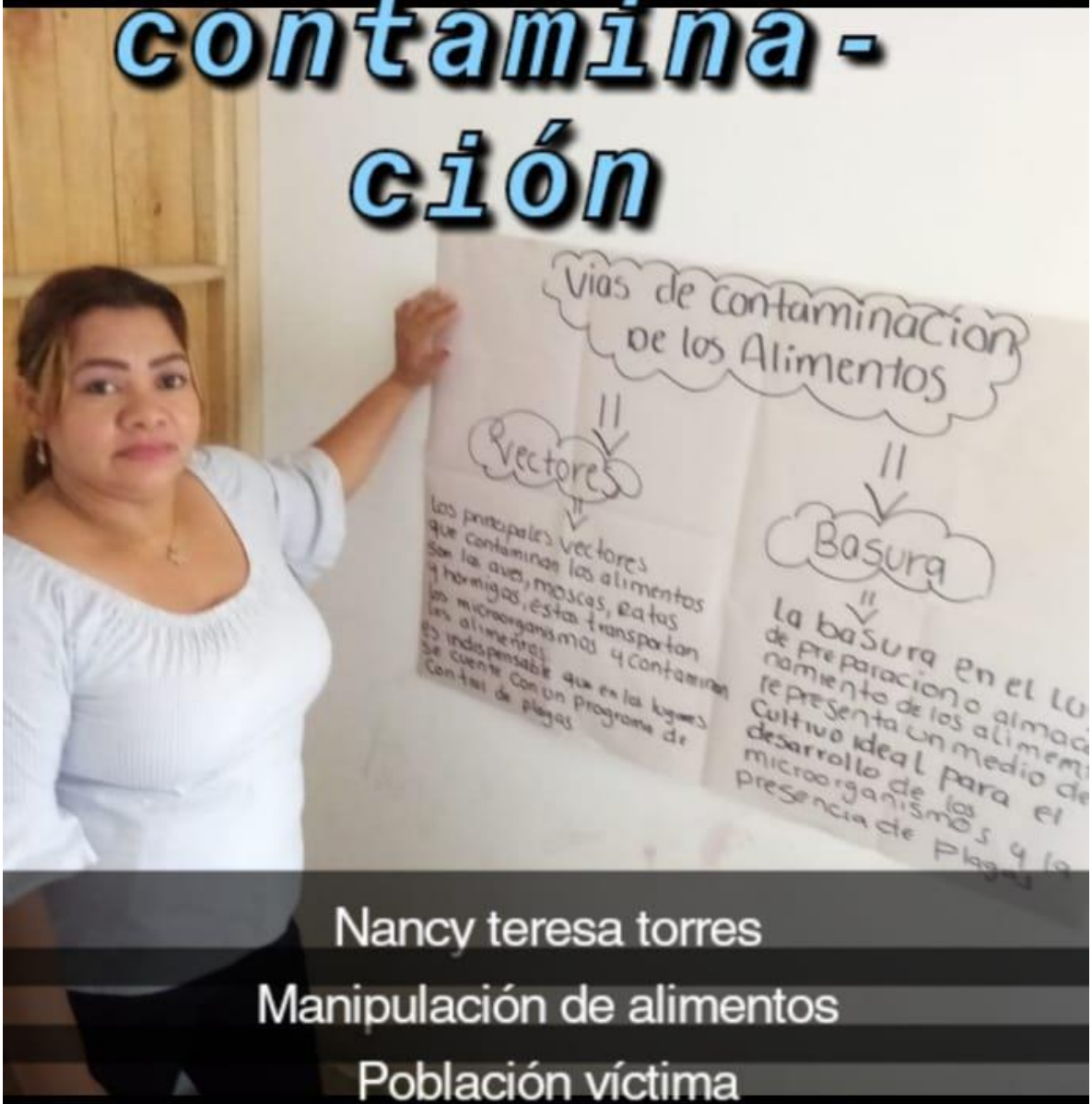
2 Se crea el grupo de wasap para realización de la formación del curso manipulación de alimentos del programa víctimas. ***Se carga la evidencia en el Drive.***

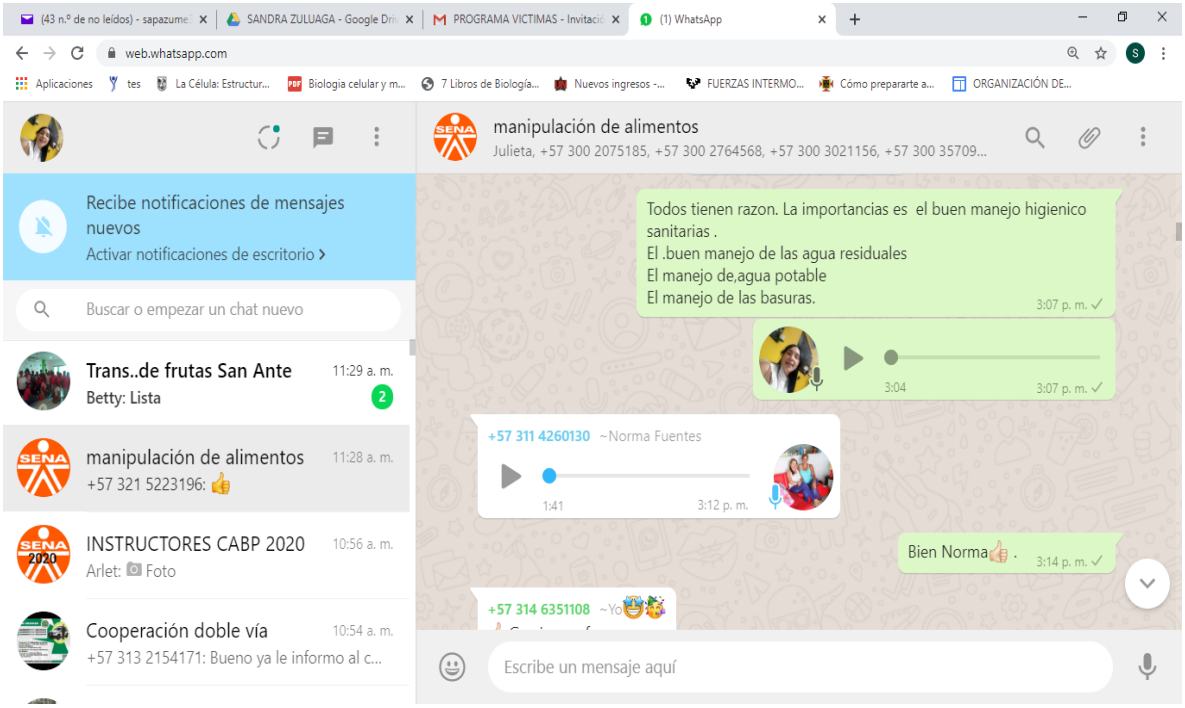


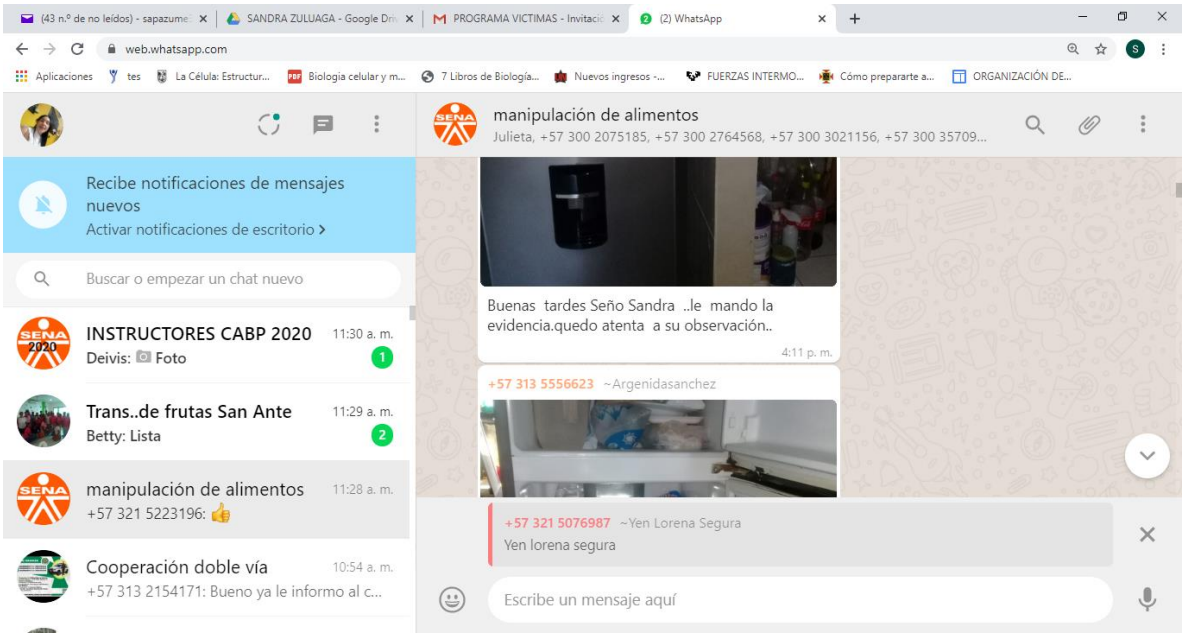
3. se imparte formación no presencial en el programa manipulación de alimentos en la ficha 2147547 entre los días 9 y 10 julio dándole la bienvenida a los aprendices. trabajando el primer módulo peligros en los alimentos . ***Se carga la evidencia en el Drive***



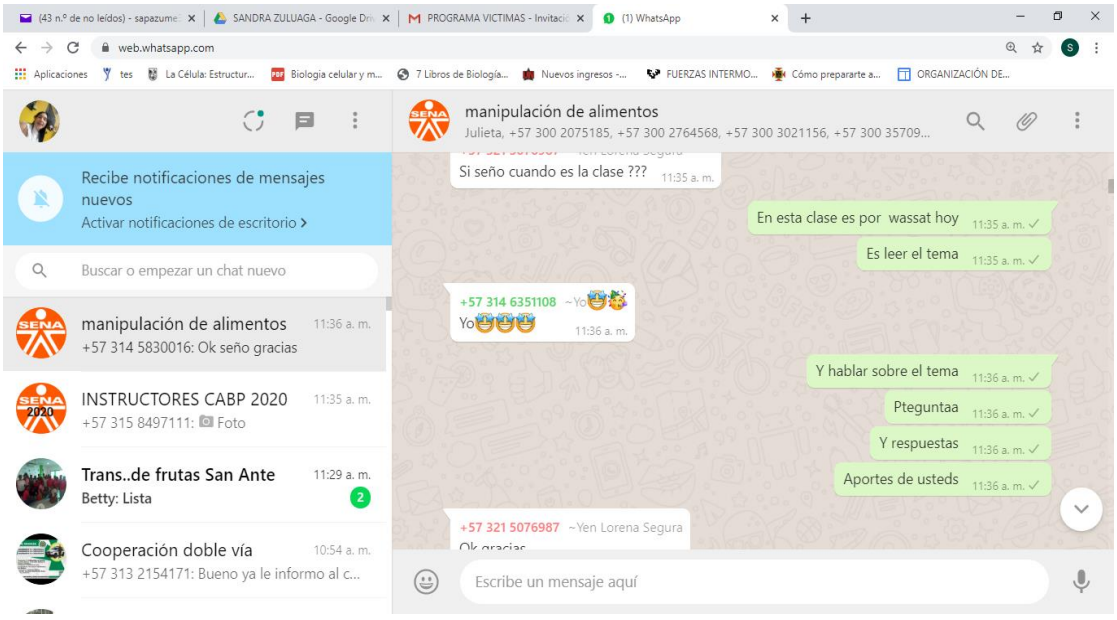
Vías de contamina-ción




web.whatsapp.com
manipulación de alimentos
Julieta, +57 300 2075185, +57 300 2764568, +57 300 3021156, +57 300 35709...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Trans..de frutas San Ante 11:29 a. m.
Betty: Lista
manipulación de alimentos 11:28 a. m.
+57 321 5223196:
INSTRUCTORES CABP 2020 10:56 a. m.
Arlet: Foto
Cooperación doble vía 10:54 a. m.
+57 313 2154171: Bueno ya le informo al c...
Todos tienen razon. La importancias es el buen manejo higienico sanitarias .
El .buen manejo de las agua residuales
El manejo de,agua potable
El manejo de las basuras.
3:07 p. m.
3:04
3:07 p. m.
+57 311 4260130 ~Norma Fuentes
1:41
3:12 p. m.
Bien Norma .
3:14 p. m.
+57 314 6351108
Escribe un mensaje aquí


web.whatsapp.com
manipulación de alimentos
Julieta, +57 300 2075185, +57 300 2764568, +57 300 3021156, +57 300 35709...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
INSTRUCTORES CABP 2020 11:30 a. m.
Deivis: Foto
Trans..de frutas San Ante 11:29 a. m.
Betty: Lista
manipulación de alimentos 11:28 a. m.
+57 321 5223196:
Cooperación doble vía 10:54 a. m.
+57 313 2154171: Bueno ya le informo al c...
Buenas tardes Seño Sandra ..le mando la evidencia.quedo atenta a su observación..
4:11 p. m.
+57 313 5556623 ~Argenidasanchez
+57 321 5076987 ~Yen Lorena Segura
Yen lorena segura
Escribe un mensaje aquí


manipulación de alimentos
Julieta, +57 300 2075185, +57 300 2764568, +57 300 3021156, +57 300 35709...
buenas noches esta es la dirección para mañana la clase a las 2 de la tarde.
8:12 p. m.
los espero a todos
8:12 p. m.
+57 313 5556623 ~Argenidasanchez
Gracias seño
8:29 p. m.
+57 300 2764568
Tú
buenas noches esta es la dirección para mañana la clase a las 2 de la tarde.
Ok muchas gracias
8:31 p. m.
+57 321 5076987 ~Yen Lorena Segura
Yen lorena segura
Escribe un mensaje aquí
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
INSTRUCTORES CABP 2020 11:32 a. m.
Patricia: Y el numero de la planilla...y d...
manipulación de alimentos 11:31 a. m.
+57 314 6351108:
Trans..de frutas San Ante 11:29 a. m.
Betty: Lista
Cooperación doble vía 10:54 a. m.
+57 313 2154171: Bueno ya le informo al c...


manipulación de alimentos
Julieta, +57 300 2075185, +57 300 2764568, +57 300 3021156, +57 300 35709...
Si seño cuando es la clase ???
11:35 a. m.
En esta clase es por wassat hoy
11:35 a. m.
Es leer el tema
11:35 a. m.
+57 314 6351108
Yo
11:36 a. m.
Y hablar sobre el tema
11:36 a. m.
Pteguntaa
11:36 a. m.
Y respuestas
11:36 a. m.
Aportes de usteds
11:36 a. m.
+57 321 5076987 ~Yen Lorena Segura
Escribe un mensaje aquí
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
manipulación de alimentos 11:36 a. m.
+57 314 5830016: Ok seño gracias
INSTRUCTORES CABP 2020 11:35 a. m.
+57 315 8497111: Foto
Trans..de frutas San Ante 11:29 a. m.
Betty: Lista
Cooperación doble vía 10:54 a. m.
+57 313 2154171: Bueno ya le informo al c...

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 13 de julio al 17 de julio

Programa de victimas

Instructor: Sandra patricia Zuluaga Mendoza

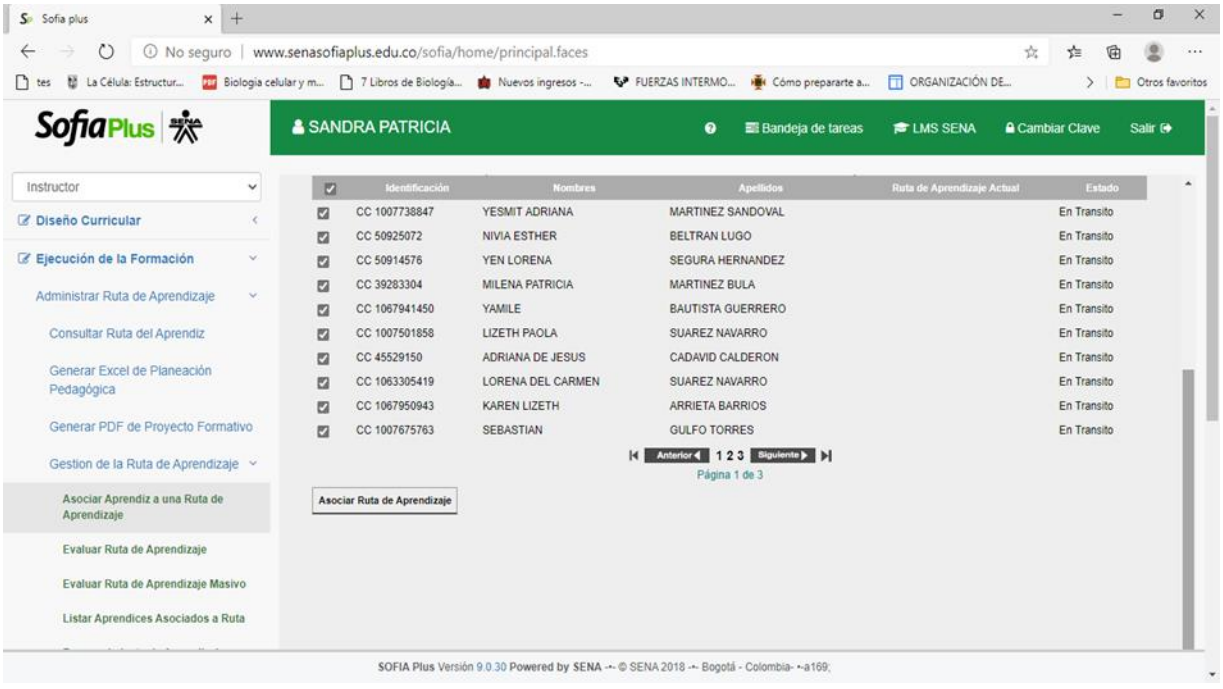
No. identidad: 50891088

Área: Agroindustria

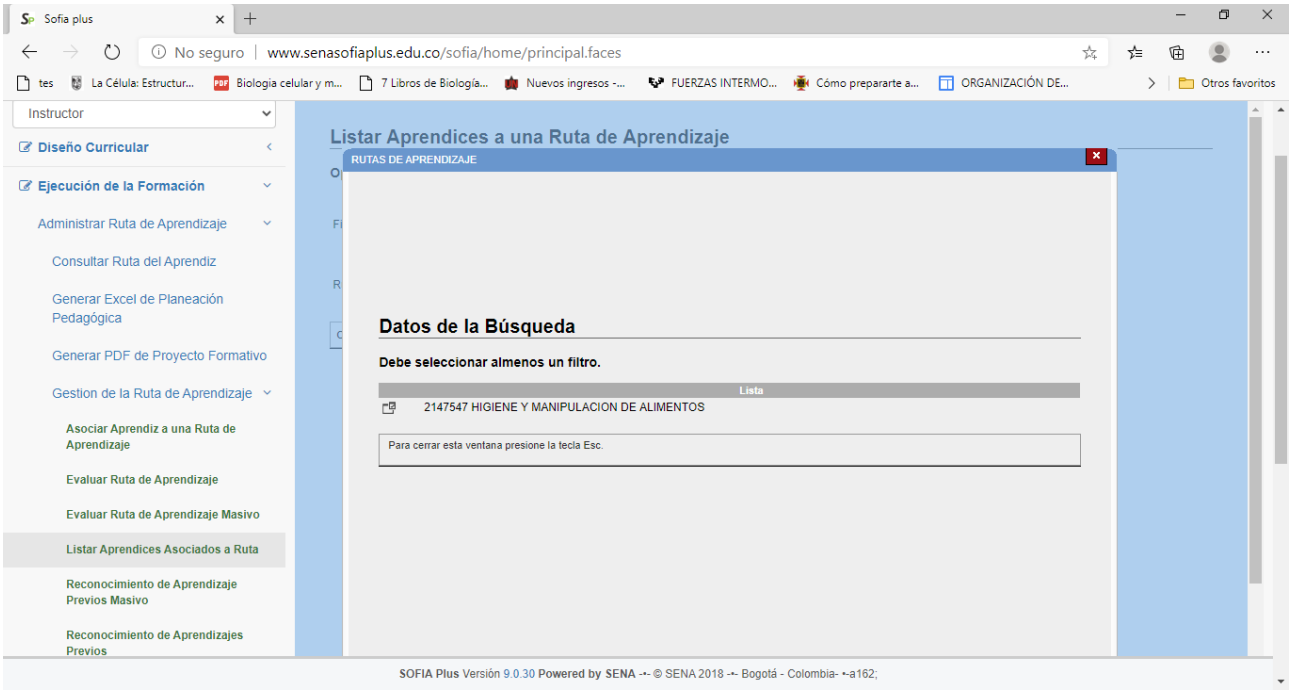
Formaciones orientadas: Manipulación de Alimentos.

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

4. **Se Asocia a los aprendices de la ficha 2147547 higiene y manipulación de alimentos a la ruta de aprendizaje. Evidencia en el drive. Pantallazo**



RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 2147547



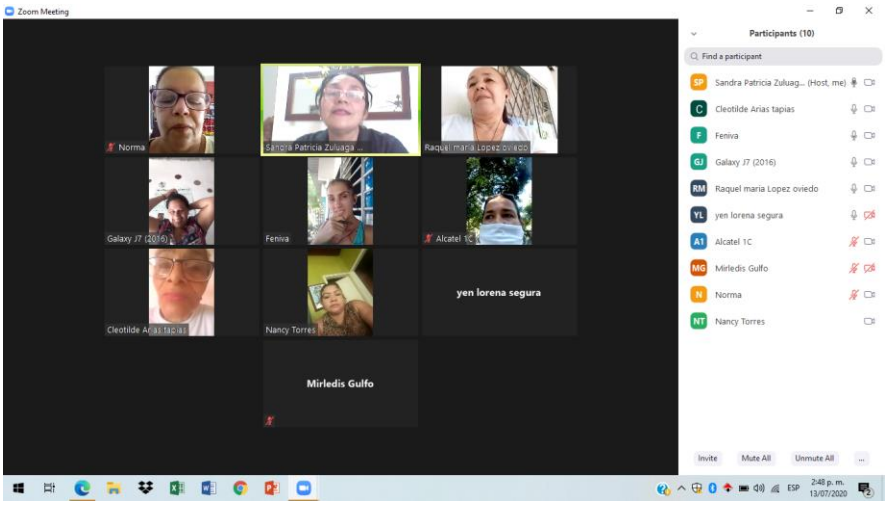
5. **Se recibe el listado matriculados de la ficha 2147547 por medio de correo de gestión de centro se carga evidencia en drive. pantallazo del correo**

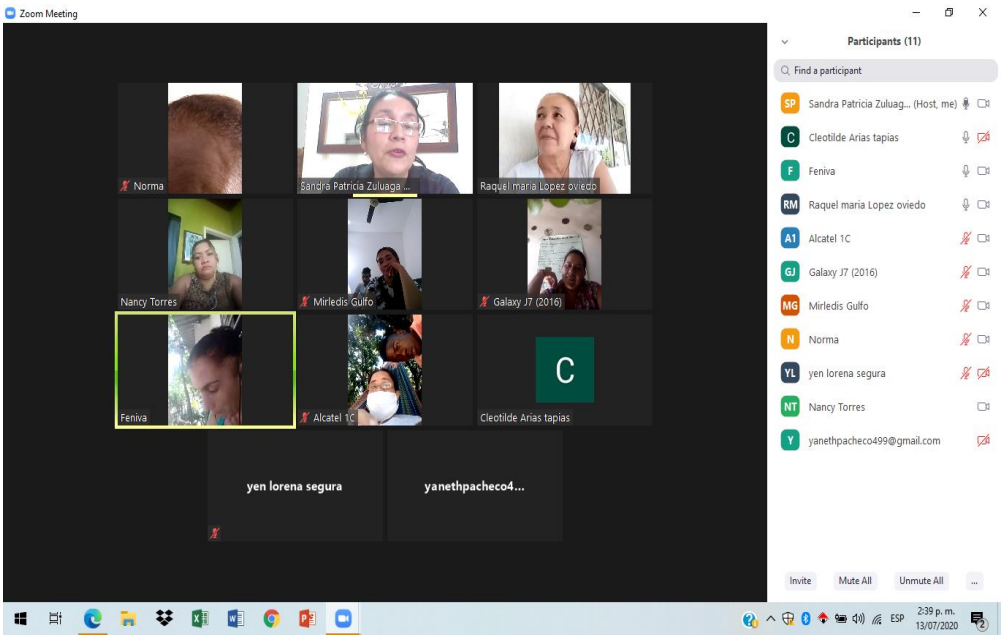
Código Ficha	**2147547**	
Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 45529150	**ADRIANA DE JESUS CADAVID CALDERON**	**Matriculado**
CC - 50930340	**ANA MILENA AVILA RAMOS**	**Matriculado**
CC - 1067900178	**ARGENIDA DEL CARMEN SANCHEZ TORRES**	**Matriculado**
CC - 32271642	**BLANCA ROSA SANDOVAL MERCADO**	**Matriculado**
CC - 26258047	**CLEOTILDE ARIAS TAPIAS**	**Matriculado**
CC - 43606885	**FENIVA ROSA PEMBERTHY**	**Matriculado**
CC - 34977205	**GLADIS DEL SOCORORO AVILEZ BENITEZ**	**Matriculado**
CC - 50891797	**HELENA DEL SOCORRO ARCIA GARCIA**	**Matriculado**
CC - 6882010	**INOCENCIO GARCIA LOPEZ**	**Matriculado**
CC - 1192914846	**JULIETA CAROLINA GOMEZ PAYARES**	**Matriculado**
CC - 1067950943	**KAREN LIZETH ARRIETA BARRIOS**	**Matriculado**
CC - 1067924985	**KETTY SOFIA HERNADEZ RODRIGUEZ**	**Matriculado**
CC - 1067859115	**LEONOR ISABEL POLO QUIÑONES**	**Matriculado**

CC - 1007501858	LIZETH PAOLA SUAREZ NAVARRO	Matriculado
CC - 1063305419	LORENA DEL CARMEN SUAREZ NAVARRO	Matriculado
CC - 1067927114	LUISA FERNANDA CABRALES MANGONES	Matriculado
CC - 39283304	MILENA PATRICIA MARTINEZ BULA	Matriculado
CC - 1007675754	MIRLEDIS GULFO TORRES	Matriculado
CC - 50936042	NANCY TERESA TORRES GRACIANO	Matriculado
CC - 50925072	NIVIA ESTHER BELTRAN LUGO	Matriculado
CC - 39153531	NORMA ESTER FUENTES FERIA	Matriculado
CC - 43052810	RAQUEL MARIA LOPEZ OVIEDO	Matriculado
CC - 39449015	SANDRA PATRICIA GARCIA CABADIA	Matriculado
CC - 1007675763	SEBASTIAN GULFO TORRES	Matriculado
CC - 1067941450	YAMILE BAUTISTA GUERRERO	Matriculado
CC - 1003399224	YANETH PAOLA PACHECO BARRERA	Matriculado
CC - 50914576	YEN LORENA SEGURA HERNANDEZ	Matriculado
CC - 1007738847	YESMIT ADRIANA MARTINEZ SANDOVAL	Matriculado
CC - 39424582	YISELA PAOLA SEGURA HERNANDEZ	Matriculado

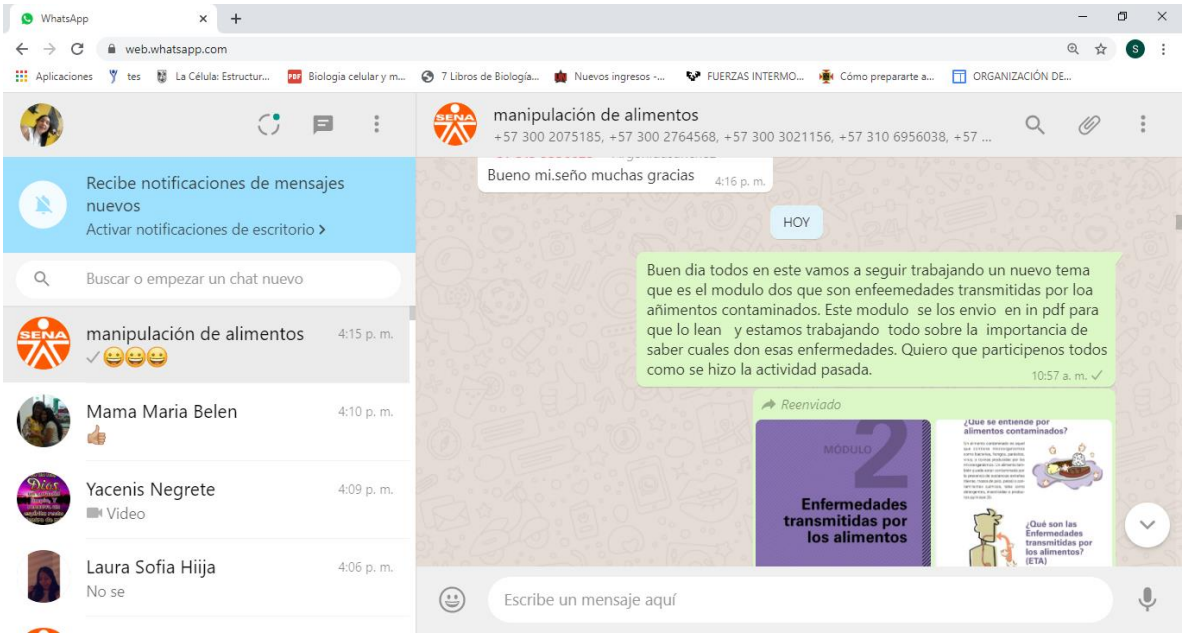
6. **se imparte formación no presencial en el programa manipulación de alimentos en la ficha 2147547 entre los días 16 ,17 Y 18 julio dándole la bienvenida a los aprendices. trabajando el primer módulo peligros en los alimentos. *Se carga la evidencia en el Drive***

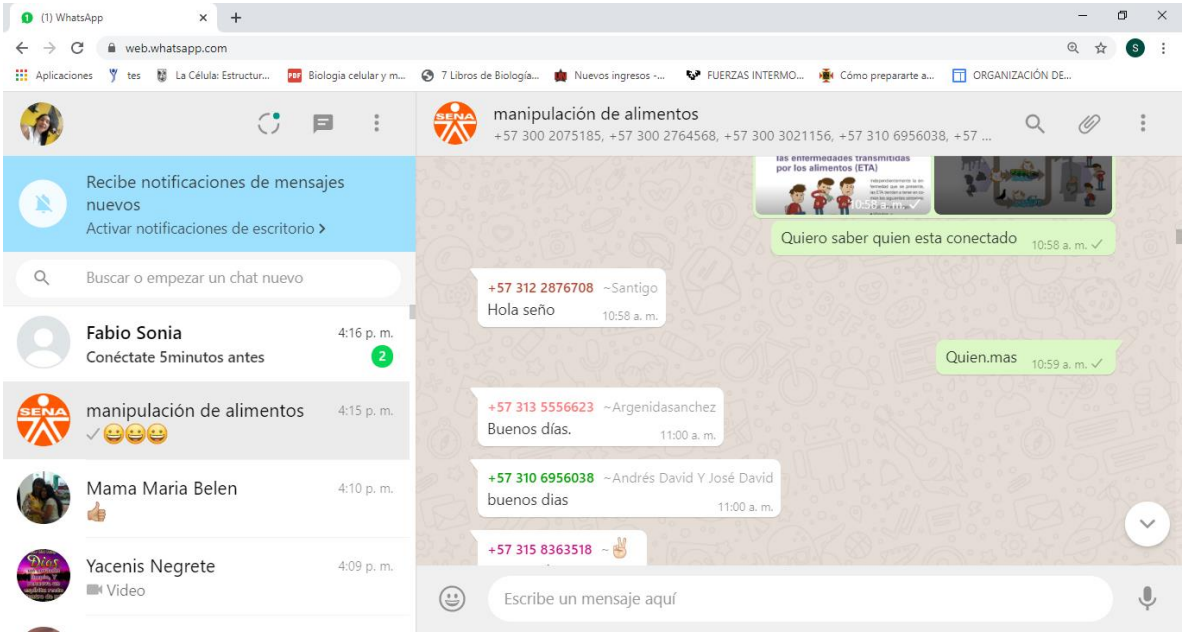
   clase el día 15 de julio por plataforma de zoom trabajando el módulos peligro de los alimentos





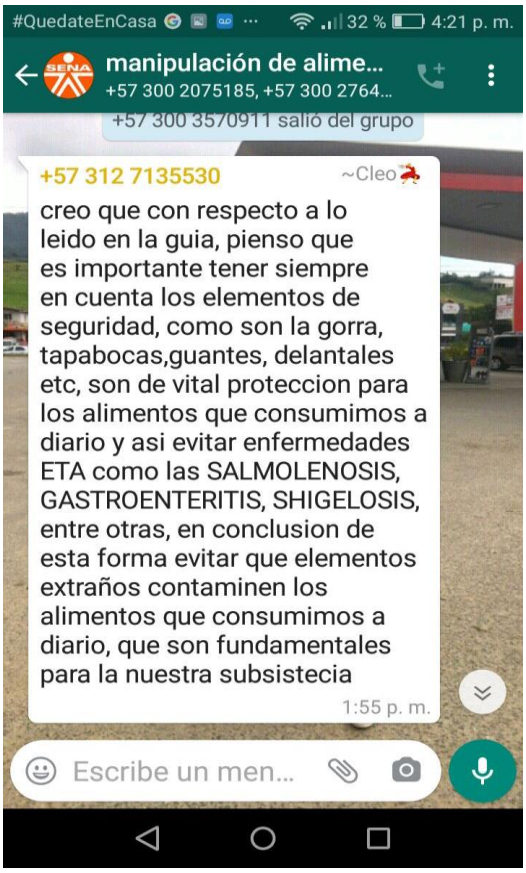
Clase el día 16 de julio tema enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

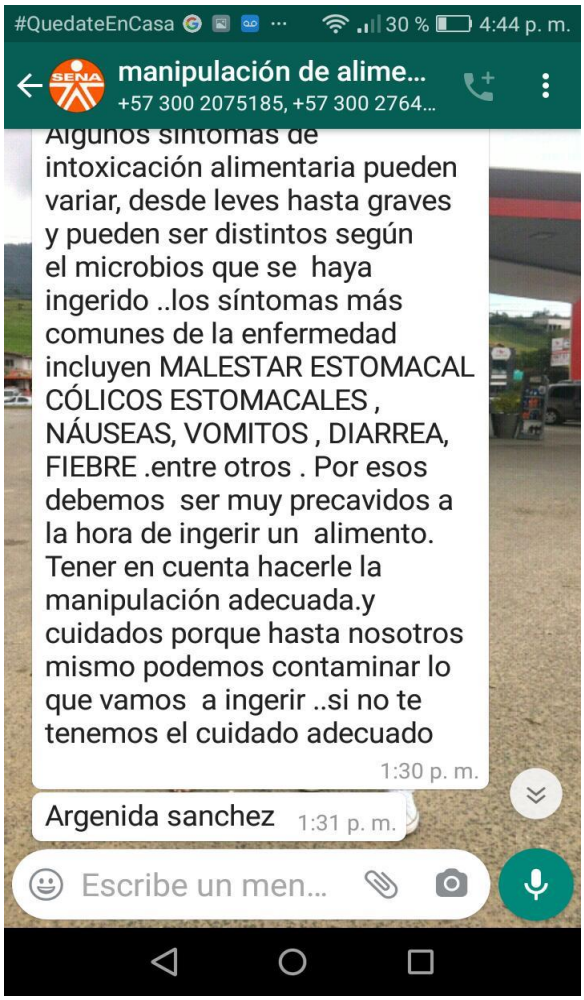




Formación el día 17 de julio se interactuó con los aprendices través de mensajes por wassp

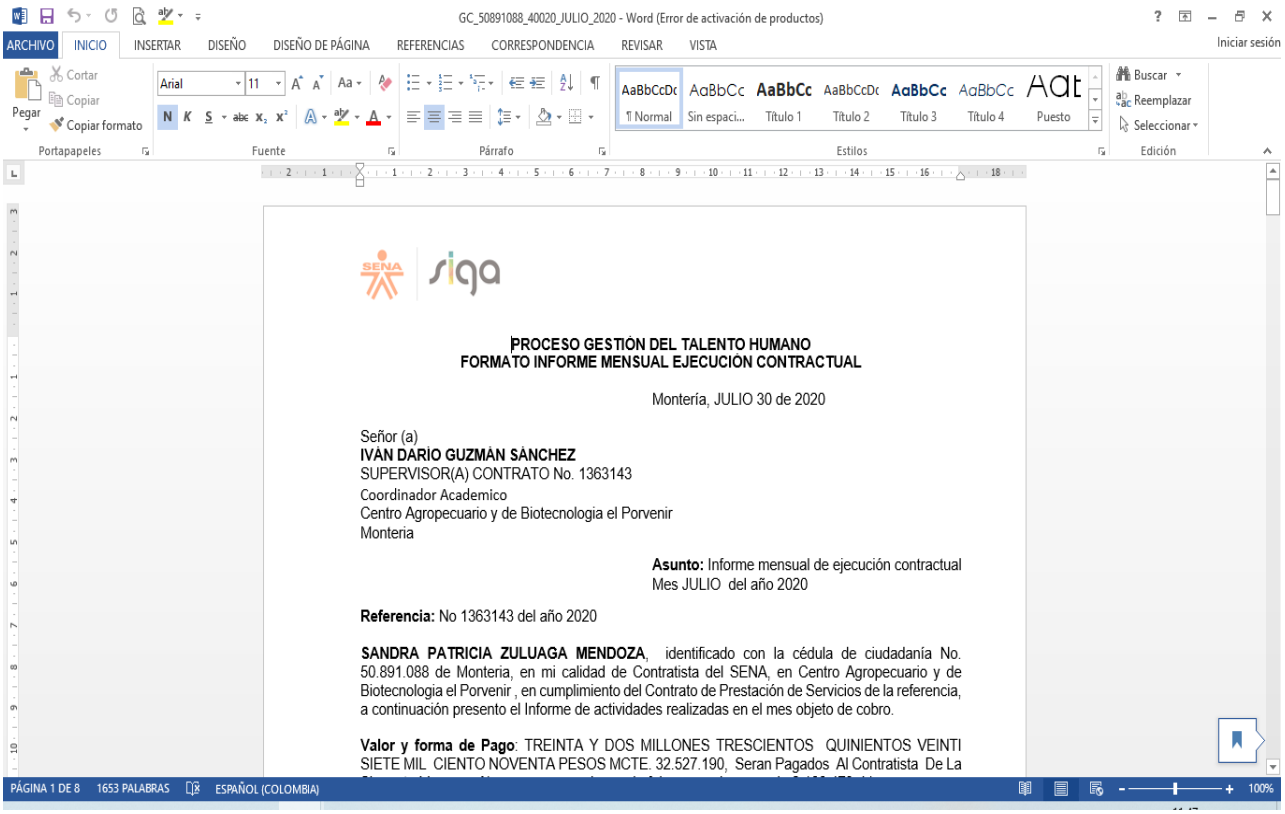





#QuedateEnCasa
30 % 4:44 p. m.
manipulación de alime...
+57 300 2075185, +57 300 2764...
Algunos síntomas de intoxicación alimentaria pueden variar, desde leves hasta graves y pueden ser distintos según el microbios que se haya ingerido ..los síntomas más comunes de la enfermedad incluyen MALESTAR ESTOMACAL CÓLICOS ESTOMACALES , NÁUSEAS, VOMITOS , DIARREA, FIEBRE .entre otros . Por esos debemos ser muy precavidos a la hora de ingerir un alimento. Tener en cuenta hacerle la manipulación adecuada.y cuidados porque hasta nosotros mismo podemos contaminar lo que vamos a ingerir ..si no te tenemos el cuidado adecuado
1:30 p. m.
Argenida sanchez 1:31 p. m.
Escribe un men...


#QuedateEnCasa
30 % 4:43 p. m.
manipulación de alime...
+57 300 2075185, +57 300 2764...
Todos tienen razon. La importancias es el buen manejo higienico sanitarias .
El .buen manejo de las agua residuales
El manejo de,agua potable
El manejo de las basuras.
3:07 p. m.
3:04 3:07 p. m.
+57 311 4260130 ~Norma...
1:41 3:12 p. m.
Bien Norma .
3:14 p. m.
+57 314 6351108 ~Yo
Gracias profe
3:27 p. m.
Escribe un men...

4. Se elabora informe mensual para el supervisor del contrato. En donde va plasmados las actividades que se realizaron en el mes. Evidencias en el drive. Pantallazo.



GC_50891088_40020_JULIO_2020 - Word (Error de activación de productos)

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, JULIO 30 de 2020

Señor (a)
IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria

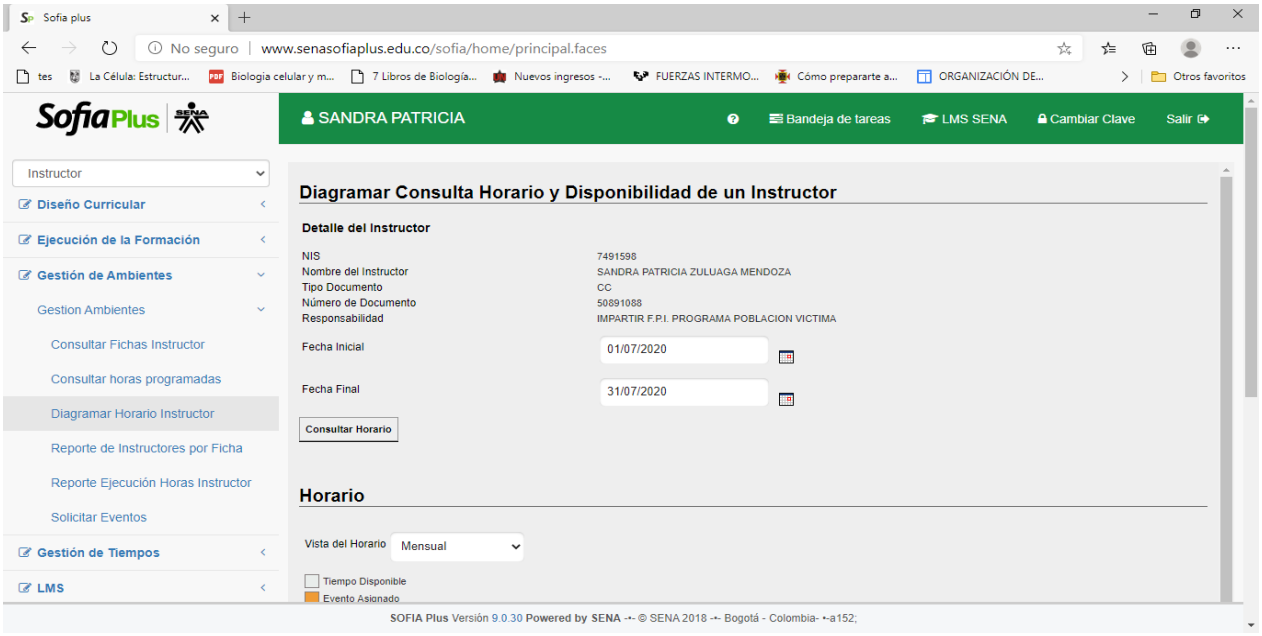
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes JULIO del año 2020

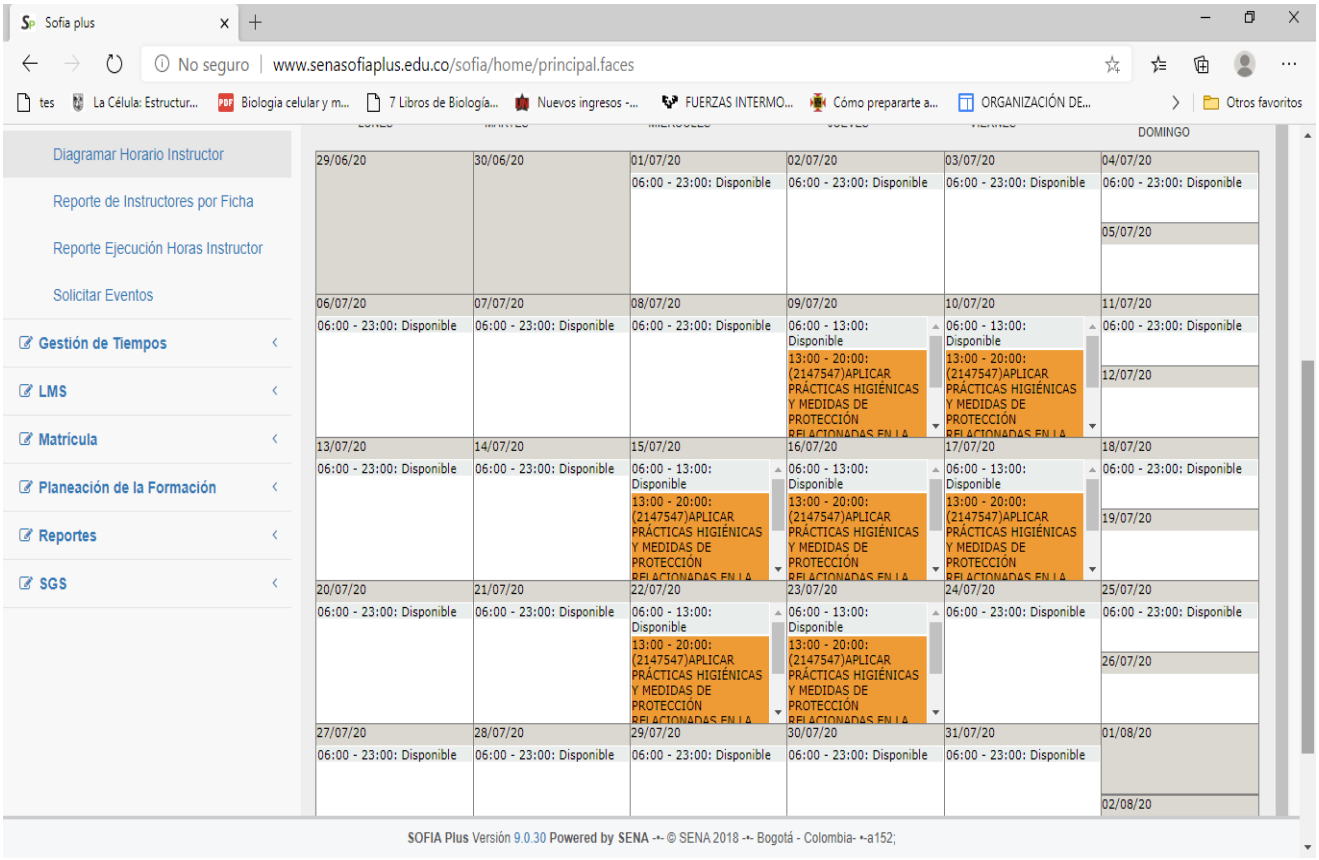
Referencia: No 1363143 del año 2020

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir , 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: TREINTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS QUINIENTOS VEINTI SIETE MIL CIENTO NOVENTA PESOS MCTE. 32.527.190, Seran Pagados Al Contratista De La

5. reporte del horario del instructor en Sena Sofía plus . pantallazo.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147547 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 49,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 49,00

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: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL