PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Carreño Octubre 2025

Señora
JENNY LILIANA CASTILLO MONGUÍ.
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.SLCNTR.14540478** - **CO1.PCCNTR.7508824**
Coordinadora Académica
Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquía.
Sena -- Puerto Carreño – Vichada.

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

Referencia: No. **CO1.SLCNTR.14540478** - **CO1.PCCNTR.7508824** del año 2025.

YO, **VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.540.576 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquía, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de febrero objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Un primer pago por 12 días del mes de febrero por un valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL QUINIENTOS VEINTIOCHO PESOS ($ 2.133.528). B) Nueve pagos iguales de marzo a noviembre cada uno por un valor de CINCO MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS ($ 5.333.824) para un total de CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROMIL CUATROCIENTOS DIES Y SEIS PESOS ($ 48.004.416) y un Último pago de 15 días del mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS ($ 2.666.910) para un total del Contrato de CINCUENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUATROMIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($ 52.804.854).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2025

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Contratar la prestación de servicios profesionales de instructores para Impartir Formación Profesional Titulada, Complementaria y/o virtual en área asignada en el Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia y los municipios del departamento del Vichada, en los programas relacionados con su perfil de acuerdo con la programación establecida por la coordinación académica.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar procesos de Formación Profesional de conformidad con las Políticas Institucionales, la Normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P-006 Versión 05, o el que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato.	Se realizan actividades de formación acorde con lo contenido en el programa de formación **Ficha: Complementaria:** 3366720 **ASADOS DE CARNE.** **Competencia:** Preparar Alimentos de Acuerdo a La Solicitud del Cliente. Resultados de Aprendizaje: **RAP:** Manejar materia prima y productos cárnicos cumpliendo con las buenas prácticas de manipulación. **RAP:** Preparar alimentos teniendo en cuenta la receta estándar, las ordenes de servicio y el balanceo nutricional **Ficha: Complementaria:** 3366698 **PREPARACIÓN DE COCTELES.** **Competencia:** Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente **Resultados de Aprendizaje:** **RAP:** Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los Cócteles	ANEXO 1 Foto actividad académica en aula de formación.

		RAP: Alistar materia prima de acuerdo a la receta estándar **RAP:** Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente. **RAP:** Decorar el bar de acuerdo a las características del evento **Ficha Complementaria**: **3369607** **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** **Primer Grupo.** Armada Nacional Sede Cantón Militar JABALI ROJO. Código programa: 63550085 V - 3 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RAP:** 29080102301, 29080102302, 29080102303, 29080102304. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Fechas: 8,9,10,14,15,16,17. de Octubre. **Horas Ejecutadas: 40** **Ficha Complementaria**: **Por Crear** **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** **Segundo Grupo.** Armada Nacional Sede Cantón Militar JABALI ROJO. Código programa: 63550085 V - 3 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RAP:** 29080102301, 29080102302, 29080102303, 29080102304. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de	

		protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Fechas: 27,28,29,30,31 Oct. 5 y 6 de Nov. **Horas Ejecutadas: 30** **TOTAL, HORAS EJECUTADAS MES DE OCTUBRE Total 140 Horas** **Víctor M.**	
2	Atender la formación de aprendices 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 desarrollaron las actividades de formación teóricas y prácticas.	ANEXO 2:
3	Para los programas de formación titulada participar activamente en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Se hizo presencia en Capacitación Pedagógica	ANEXO 3 Pantallazo
4	Ejecutar y evaluar el proceso de inducción de aprendices de formación titulada dentro de los tiempos establecidos en la GFPI-G-013.	No se realiza esta actividad	NA
5	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria que conoce con la	Se realizan rutas de aprendizaje en los cursos Complementarios	

	suscripción del contrato.		
6	Reportar en el aplicativo y la plataforma del SENA en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	En la Ficha:	
7	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de ejecución del objeto contractual trabajo.	Se realizo a finales del mes pasado el desplazamiento desde La Primavera Hasta Puerto Carreño	ANEXO 7 Pantallazo
8	Elaborar el portafolio de evidencias del instructor en el aplicativo del SENA y físico (TRD), de acuerdo con lineamientos de la plataforma COMPROMISO y normas archivísticas para gestión documental.	Se cargan documentos al portafolio	ANEXO 8
9	Presentar en original y copia el reporte mensual del docente con los anexos, para ser entregados en medio físico al Coordinador Académico respectivo perteneciente al Centro de Producción Y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia cada mes.	Elaborar el informe mensual de cuenta de cobro mes de octubre de 2025, generar planilla en si contratista, factura electrónica y pago de seguridad social. Salud, Prensión y ARL	Pantallazos pagos de seguridad social e informes.
10	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamentos, guías y materiales pedagógicos adoptados por el SENA para ejecutar el programa con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Ficha Por Crear**,** Manipulación e Higiene de Alimentos.	ANEXO10 Pantallazo Guía de aprendizaje Planeación pedagógica Plan de trabajo

11	Adicionalmente, para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberá incluirse como una de las obligaciones contractuales, el cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje - GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	A la fecha no se realiza actividad	ANEXO 11 A la fecha no se realiza actividad
12	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Si se realiza esta actividad	ANEXO 12 Pantallazo
13	Apoyar la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro.	A la fecha no se realiza actividad	ANEXO 13 No se realiza esta actividad
14	Participar y asistir de las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área o la entidad lo requiera.	NO Se realiza esta actividad	ANEXO 14 No se realiza esta actividad
15	Realizar el seguimiento en etapa lectiva y productiva de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje teórico-práctico y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	No se realiza seguimiento a etapa productiva	ANEXO 15: No se realiza esta actividad
16	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y formación para el trabajo.	A la fecha no se realiza actividad	ANEXO 16 No se realiza esta actividad
17	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	Se realiza esta actividad	ANEXO 17 Pantallazo compartir curso en

	el supervisor del contrato.		red social foto publicidad
18	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación según normas de competencia que apliquen a las funciones como instructor, así como al proceso que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas		ANEXO 18 A la fecha no se realiza actividad
19	Capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo en el nivel A2	Se realiza inscripción al nivel 1	ANEXO 19 Pantallazo
20	En los primeros quince (15) días de cada mes enviar a Coordinación Académica los eventos para el registro de las horas en el aplicativo.	Se realiza actividad de envió para creación curso de Asados de carne, curso de preparación de cócteles y de 2 cursos de higiene y manipulación de alimentos.	ANEXO 20 Pantallazo eventos
21	Realizar entrega de la información objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación del mismo al supervisor del contrato	Se realizo al inicio, en el mes de febrero, la entrega de todos los documentos solicitados referentes al contrato	ANEXO 21
22	Inscripción y/o actualización permanente de la información concertada de su hoja de vida en el sistema de información y gestión del empleo público (SIGEP).	Hoja de vida actualizada en el Sigep II para contrato 2025	ANEXO 22 Pantallazo hoja de vida Sigep II
23	Participar de manera activa en las actividades y encuestas del centro de producción y transformación agroindustrial de la Orinoquia	Se realiza esta actividad	ANEXO 23
24	Presentar oportunamente las cuentas de cobro con los informes mensuales de la ejecución del contrato y los productos que se le requiera, según en la fase que se encuentre el programa: Planear, ejecutar y evaluar durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos, de	Se presento cuenta de cobro mes de octubre.	ANEXO 24

	acuerdo a los lineamientos de la Circular 99-2-2025-000001 del 20 de enero de 2025 (para evitar la acumulación de la misma).		
25	Las demás actividades identificadas por coordinación académica, que permitan apoyar y cumplir con el logro de los objetivos institucionales de la regional y su centro de formación.		ANEXO 25

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.

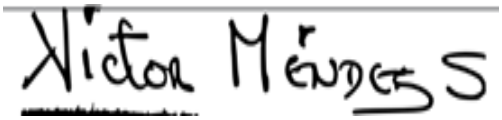
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	12425	A Puerto Carreño	30 de octubre	1 de noviembre
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No**. 9491179625, operador Asopagos** y el periodo del mes de agosto, para el pago del mes de septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites") Evidencias en (19) folios.

Cordialmente,



VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA
C.C: 10540576 Popayán.
Contratista

Recibí a satisfacción:

Firma
JENNY LILIANA CASTILLO MONGUI
C.C. 52.055.357 BTA.
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.SLCNTR.14540478** - **CO1.PCCNTR.7508824**
Coordinadora Académica

ANEXO EVIDENCIAS SEPTIEMBRE.

ANEXO 1. Desarrollar Procesos de Formación en Aula.

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td colspan="2">Se desarrolla formación de Aula. Curso preparación de Cocteles y Asados.
Sede SENA Regional Vichada. Puerto Carreño. Octubre 2025.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
</table>

ANEXO 2:

Actividades de Formación En Prácticas.

















Preparaciones en los Cursos de Asados de Carne y Preparación de Cocteles.

















Capacitación Adicional en Servicio de Atención al Cliente, Montajes de Mesa y Etiqueta y Comportamiento en la Mesa.



ANEXO 3: Equipo De Desarrollo Curricular





ANEXO 4:

No se realizó esta actividad

ANEXO 5:

Se realizó esta actividad para los Complementarios.

ANEXO 6:

Se realizó esta actividad para la ficha Complementaria

ANEXO 7:

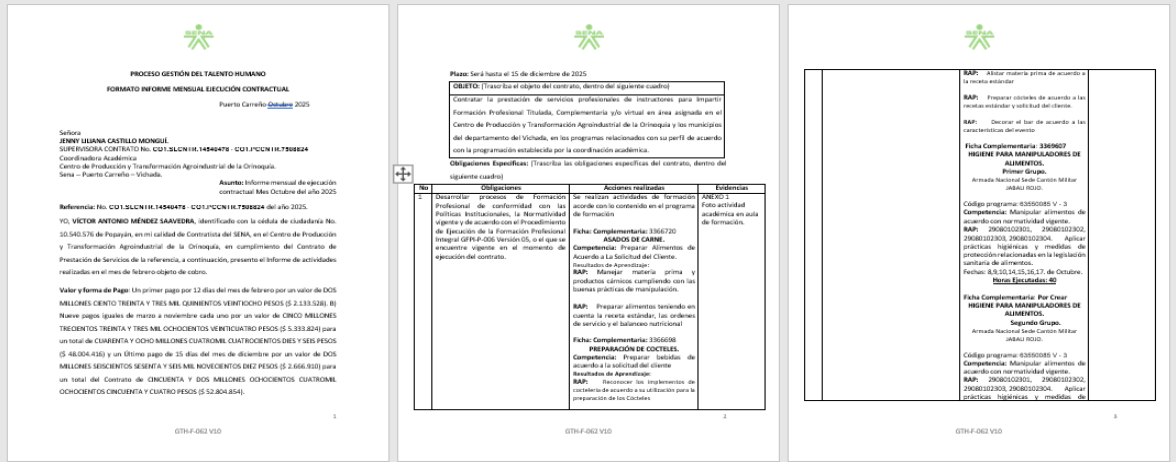
Tener la disponibilidad para desplazamiento

Desplazamiento desde La Primavera hasta Puerto Carreño.	
	
	



ANEXO 8 Portafolio del instructor LMS. One drive correo SENA

ANEXO 9: Presentar en original y copia el reporte mensual del docente con los anexos.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Carreño Octubre 2025

Señora
JENNY LILIANA CASTILLO MONGUÍ.
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.SLCN1H.1454478 - CO1.PCCN1H.7508824**
Coordinadora Académica
Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia.
Sena – Puerto Carreño – Vichada.

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

Referencia: No. **CO1.SLCN1H.1454478 - CO1.PCCN1H.7508824** del año 2025.

YO, **VICTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.540.576 de Pepayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de febrero objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Un primer pago por 12 días del mes de febrero por un valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL QUINIENTOS VEINTIOCHO PESOS ($ 2.133.528). B) Nueve pagos iguales de marzo a noviembre cada uno por un valor de CINCO MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS ($ 5.333.824) para un total de CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROMIL CUATROCIENTOS DIES Y SEIS PESOS ($ 48.004.416) y un Último pago de 15 días del mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS ($ 2.666.910) para un total del Contrato de CINCUENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUATROMIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($ 52.804.854).

GTH-F-062 V10

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2025

OBJETO: [Trascribe el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro]
Contratar la prestación de servicios profesionales de Instructores para Impartir Formación Profesional Titulada, Complementaria y/o virtual en área asignada en el Centro de Producción y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia y los municipios del departamento del Vichada, en los programas relacionados con su perfil de acuerdo con la programación establecida por la coordinación académica.

Obligaciones Específicas: [Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro]

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar procesos de Formación Profesional de conformidad con las Políticas Institucionales, la Normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P-006 Versión 05, o el que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato.	Se realizan actividades de formación acorde con lo contenido en el programa de formación **Ficha: Complementaria:** 3366720 **ASADOS DE CARNE.** **Competencia:** Preparar Alimentos de Acuerdo a La Solicitud del Cliente. Resultados de Aprendizaje: **RAP:** Manejar materia prima y productos cárnicos cumpliendo con las buenas prácticas de manipulación. **RAP:** Preparar alimentos teniendo en cuenta la receta estándar, las ordenes de servicio y el balanceo nutricional **Ficha: Complementaria:** 3366698 **PREPARACIÓN DE COCTELES.** **Competencia:** Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente **Resultados de Aprendizaje:** **RAP:** Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los Cocteles	ANEXO 1 Foto actividad académica en aula de formación.

GTH-F-062 V10

RAP: Alistar materia prima de acuerdo a la receta estándar

RAP: Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente.

RAP: Decorar el bar de acuerdo a las características del evento

Ficha Complementaria: 3369607
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
Primer Grupo.
Armada Nacional Sede Cantón Militar JABALI ROJO.

Código programa: 63550085 V - 3
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
RAP: 29080102301, 29080102302, 29080102303, 29080102304. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Fechas: 8,9,10,14,15,16,17. de Octubre.
Horas Ejecutadas: 40

Ficha Complementaria: Por Crear
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
Segundo Grupo.
Armada Nacional Sede Cantón Militar JABALI ROJO.

Código programa: 63550085 V - 3
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
RAP: 29080102301, 29080102302, 29080102303, 29080102304. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de

GTH-F-062 V10

		protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Fechas: 27,28,29,30,31 Oct. 5 y 6 de Nov. **Horas Ejecutadas: 30** **TOTAL, HORAS EJECUTADAS MES DE OCTUBRE Total 140 Horas**	
2	Atender la formación de aprendices 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 desarrollaron las actividades de formación teóricas y prácticas.	ANEXO 2:
3	Para los programas de formación titulada participar activamente en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Se hizo presencia en Capacitación Pedagógica	ANEXO 3 Pantallazo
4	Ejecutar y evaluar el proceso de inducción de aprendices de formación titulada dentro de los tiempos establecidos en la GPFI-G-013.	No se realiza esta actividad	NA
5	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria que conoce con la	Se realizan rutas de aprendizaje en los cursos Complementarios	

	suscripción del contrato.		
6	Reportar en el aplicativo y la plataforma del SENA en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	En la Ficha:	
7	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de ejecución del objeto contractual trabajo.	Se realizo a finales del mes pasado el desplazamiento desde La Primavera Hasta Puerto Carreño	ANEXO 7 Pantallazo
8	Elaborar el portafolio de evidencias del instructor en el aplicativo del SENA y físico (TRD), de acuerdo con lineamientos de la plataforma COMPROMISO y normas archivísticas para gestión documental.	Se cargan documentos al portafolio	ANEXO 8
9	Presentar en original y copia el reporte mensual del docente con los anexos, para ser entregados en medio físico al Coordinador Académico respectivo perteneciente al Centro de Producción Y Transformación Agroindustrial de la Orinoquia cada mes.	Elaborar el Informe mensual de cuenta de cobro mes de octubre de 2025, generar planilla en si contratista, factura electrónica y pago de seguridad social: Salud, Pensión y ARL	Pantallazos pagos de seguridad social e informes.
10	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamentos, guías y materiales pedagógicos adoptados por el SENA para ejecutar el programa con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Ficha Por Crear, Manipulación e Higiene de Alimentos.	ANEXO10 Pantallazo Guia de aprendizaje Planeación pedagógica Plan de trabajo

11	Adicionalmente, para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberá incluirse como una de las obligaciones contractuales, el cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	A la fecha no se realiza actividad	ANEXO 11 A la fecha no se realiza actividad
12	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Si se realiza esta actividad	ANEXO 12 Pantallazo
13	Apoyar la Supervisión de contratos de acuerdo con la asignación realizada por la Subdirección de Centro.	A la fecha no se realiza actividad	ANEXO 13 No se realiza esta actividad
14	Participar y asistir de las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área o la entidad lo requiera.	NO Se realiza esta actividad	ANEXO 14 No se realiza esta actividad
15	Realizar el seguimiento en etapa lectiva y productiva de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje teórico-práctico y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	No se realiza seguimiento a etapa productiva	ANEXO 15: No se realiza esta actividad
16	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y formación para el trabajo.	A la fecha no se realiza actividad	ANEXO 16 No se realiza esta actividad
17	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	Se realiza esta actividad	ANEXO 17 Pantallazo compartir curso en

	el supervisor del contrato.		red social foto publicidad
18	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación según normas de competencia que apliquen a las funciones como instructor, así como al proceso que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas.		ANEXO 18 A la fecha no se realiza actividad
19	Capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo en el nivel A2	Se realiza inscripción al nivel 1	ANEXO 19 Pantallazo
20	En los primeros quince (15) días de cada mes enviar a Coordinación Académica los eventos para el registro de las horas en el aplicativo.	Se realiza actividad de envió para creación curso de Asados de carne, curso de preparación de cócteles y de 2 cursos de higiene y manipulación de alimentos.	ANEXO 20 Pantallazo eventos
21	Realizar entrega de la información objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación del mismo al supervisor del contrato	Se realizo al inicio, en el mes de febrero, la entrega de todos los documentos solicitados referentes al contrato	ANEXO 21
22	Inscripción y/o actualización permanente de la información consertada de su hoja de vida en el sistema de información y gestión del empleo público (SIGEP).	Hoja de vida actualizada en el SIGEP II para contrato 2025	ANEXO 22 Pantallazo hoja de vida SIGEP II
23	Participar de manera activa en las actividades y encuestas del centro de producción y transformación agroindustrial de la Orinoquia	Se realiza esta actividad	ANEXO 23
24	Presentar oportunamente las cuentas de cobro con los informes mensuales de la ejecución del contrato y los productos que se le requiera, según en la fase que se encuentre el programa: Planear, ejecutar y evaluar durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos, de	Se presento cuenta de cobro mes de octubre.	ANEXO 24 I

	acuerdo a los lineamientos de la Circular 99-2-2025-000001 del 20 de enero de 2025 (para evitar la acumulación de la misma).		
25	Las demás actividades identificadas por coordinación académica, que permitan apoyar y cumplir con el logro de los objetivos institucionales de la regional y su centro de formación.		ANEXO 25

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presentó 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	12625	A Puerto Carreño	30 de octubre	1 de noviembre
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 9401179625, operador** [illegible] y el periodo del mes de agosto, para el pago del mes de septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley [illegible]")
Evidencias en [illegible] | folios.

Cordialmente,

VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA
C.C. 10540576 Popayán.
Contratista

Recibí a satisfacción:

Firma
JENNY LILIANA CASTILLO MONGUI
C.C. 52.055.357 BTA.
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.SLCN I.H.1454478 - CO1.PCCN I.H.1508824
Coordinadora Académica

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL VICHADA

CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA-VICHADA

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**99**
Código Centro	**953110**
Fecha Elaboración	**Octubre de 2025**
Versión	**ENERO - 2.25**
ID de Proceso	**81401-087245**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	VICTOR ANTONIO MENDEZ SAAVEDRA	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	10.540.576	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	vamendez@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	26175587941
IP/Nº de contacto:		**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	SI
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	NO
Régimen del IVA:	RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2024**	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a $65.891.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a $164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	7508824/2025	**Nº Compromiso SIIF**	5825	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	11

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripción del servicio prestado)

INSTRUCTOR: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA, COMPLEMENTARIA Y VIRTUAL EN ÁREA ASIGNADA EN EL CPTAO Y LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL VICHADA COMUNICACIÓN 99-9-2025-000484

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/10/2025**	**Al**	**31/10/2025**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 13.334.558
Número de pago	**9**			**Valor Total del Contrato:**	$ 52.804.854
Valor Bruto Pago:			**$ 5.333.824,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 8.000.734

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 5.333.824	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 405.087	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 5.738.911**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.839.611**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Octubre	Septiembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9492603462**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 2.133.530	$ 2.133.530
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 266.700	$ 266.700
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 341.400	$ 341.400
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL	$ 11.200	$ 11.200

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	3.839.611,00	TARIFA			
Base retención en la fuente a titulo de ICA	5.738.911,00				
Valor base IVA	5.738.911,00				
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%			
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%			
Menos Retencion IVA	0,00	15%			
Reteica - 7490 - PUERTO CARREÑ	45.911,00	0,800%			

Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		-	0,00	0%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		-	0,00	0%
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		-	0,00	0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		-	0,00	0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	$ 796.784	$ -	Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	$ 36.062.775	$ 1.280.000		0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 9.241.000		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$		**VALOR A PAGAR**	**$5.287.913,00**	

SON: CINCO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TRECE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

FICHA COMPLEMEN. 1. POR CREAR - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS. DIAS: 8, 9, 10, 14, 15, 16, 17	Total 40 Horas
FICHA COMPLEMEN. 2. 3366720 - ASADOS DE CARNE. DIAS: 10, 11, 12, 18, 19, 25, 26. (Nov, 1, 2 Horas 10)	Total 35 Horas
FICHA COMPLEMEN. 3. 3366698 - PREPARACIÓN DE CÓCTELES. DIAS: 10, 11, 12, 18, 19, 25, 26. (Nov, 1, 2, 8, 9 Horas 20)	Total 35 Horas
FICHA COMPLEMEN. 4. POR CREAR - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS. DIAS: 27, 28, 29, 30, 31 (Nov- 5, 6)	Total 30 Horas
Total	140 Horas

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

VICTOR ANTONIO MENDEZ SAAVEDRA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor

JENNY LILIANA CASTILLO MONGUI
INSTRUCTOR G11

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO
FERNANDO BARRERO CABALLERO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

21/10/25 16:05:03 USUARIO: SIC - C.C. 10540576

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 10540576		MENDEZ SAAVEDRA VICTOR ANTONIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 2 11 07	POPAYAN-CAUCA	8368203	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-09	2025-09	1813028238	9492603462	I	2025/10/20	2025/09/30	NEQUI	0	$630,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	10540576	MENDEZ VICTOR																		25-14	30	$2,133,530	$341,400	EPS037	30	$2,133,530	$266,700		0	$0	$0	14-23	30	$2,133,530	$22,300	0	$0	$0	No	$630,400
Total	Afiliados(1)																						$2,133,530	$341,400			$2,133,530	$266,700			$0	$0			$2,133,530	$22,300		$0	$0		$630,400

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 10540576		MENDEZ SAAVEDRA VICTOR ANTONIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 2 11 07	POPAYAN-CAUCA	8368203	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-09	2025-09	1813028238	9492603462	I	2025/10/20	2025/09/30	NEQUI	0	$630,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$341,400	$0	$0	$341,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$341,400	$0	$0	$341,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$22,300	$0	$0	$22,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$22,300	$0	$0	$22,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$266,700	$0	$0	$266,700
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$266,700	$0	$0	$266,700
TOTAL				1	$630,400	$0	$0	$630,400

ANEXO 10: Programa Asados de Carne. Desarrollo curricular, planeación pedagógica, guía de aprendizaje plan de trabajo

SENA Modelo de Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210017	ASADOS DE CARNE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 17/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Este curso prepara a las personas para posicionarse como asadores de carnes a nivel de restaurantes. Es importante que los vinculados aprendan a elaborar asados con diferentes tipos de carnes, recetas y técnicas de preparación. Igualmente es necesario motivar a los participantes a mantener actualizados en cuanto a nuevas tecnologías y preferencias de los clientes para definir propuestas que se proyecten y aprovechen las oportunidades que ofrece el mercado.
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 autocrítica 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: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

SENA Modelo de Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.
Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
MANEJAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS CARNICOS CUMPLIENDO CON LA B.P.M.
PREPARA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIO Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
 TENDENCIAS Y EXIGENCIAS DEL MERCADO A NIVEL DE CARNES ASADAS.  NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.  BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA  TÉCNICA DEL MISA EN PLACE PARA ASADOS  CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS PARA ASADOS (MANUALES)  OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.  TÉCNICAS DE PORCIONAMIENTO DE CARNES.  TÉCNICAS DE DESCONGELACIÓN.  TÉCNICAS DE COCCIÓN: ASADO, COCCIÓN MIXTA  TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO  TÉCNICAS DE DECORACIÓN  COSTOS Y PRECIOS DEL PRODUCTO
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
 IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE NEGOCIO Y TENDENCIA DEL MERCADO.  IDENTIFICAR NUEVAS TÉCNICAS, EQUIPOS Y UTENCILIOS  INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR  PORCIONAR CARNE DE RES, CERDO, POLLO, MARISCOS Y FRUTAS PARA ASADO.  ADOBAR CARNES DE RES, CERDO, POLLO, MARISCOS  CALIBRAR LOS EQUIPOS DE COCCIÓN PARA LOS ASADOS.  ASAR LAS DIFERENTES CARNES.  DECORAR LOS PLATOS PREPARADOS.  APLICAR EN TODOS LOS PROCESOS LAS NORMAS DE B.P.M. Y DEL MISA EN PLACE  MANEJAR LOS RESIDUOS  ELABORAR PROPUESTAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.  CALCULAR COSTOS DE PRODUCCIÓN  DETERMINAR PRECIO DE VENTA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
 REALIZAR EL TRABAJO CON BASE EN LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO  FIJA PRECIO DE VENTA CON BASE EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y PRECIOS DEL MERCADO.  ALISTA EL PUESTO DE TRABAJO SELECCIONANDO CON LA BATERÍA ADECUADA Y UTENSILIOS DE

SENA Modelo de Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

COCINA CONFORME A NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y, B.P.M.
 PROGRAMA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS A UTILIZAR, DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y AL ANÁLISIS DE RIESGOS.
 REALIZA MISA EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
 ASA LAS CARNES APLICANDO LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN.
 DECORA CON FRUTAS Y VERDURAS LOS PLATOS TERMINADOS.
 DOCUMENTA EL PROCESO REALIZADO
 COMUNICA PROPUESTAS DE MANERA TÉCNICA.
 ANALIZA LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y ESTABLECE CORRECTIVOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA CECILIA CASAS	INSTRUCTOR DE GASTRONOMIA	CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA. REGIONAL ANTIOQUIA	12/02/2010
Responsable del diseño	JOSE ALFONSO RODRIGUEZ	INSTRUCTOR DE GASTRONOMIA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	12/02/2010
Responsable del diseño	FARIDE ALEJANDRO RODRIGUEZ	INSTRUCTOR DE GASTRONOMIA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	12/02/2010

Programa Preparación de Cócteles. Desarrollo curricular, planeación pedagógica, guía de aprendizaje



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63540002	PREPARACION DE COCTELES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	El desarrollo del sector de comercio y servicios ha sido muy significativo en los últimos tiempos, destacándose ampliamente el correspondiente a Servicios Turísticos y en especial Alimentos y Bebidas. Las exigencias de los clientes son cada vez mayores debido al auge de la cultura gastronómica en el País. Este programa busca capacitar o actualizar a los participantes en el tema de preparación de cocteles para elaborarlos con diferentes tipos de licores, frutas de la región y aun utilizando productos que no contienen alcohol. El desarrollo de competencias en esta labor les facilitara a los aprendices el acceso al medio laboral y el reconocimiento de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en las diferentes regiones del país
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 autocritica 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: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo



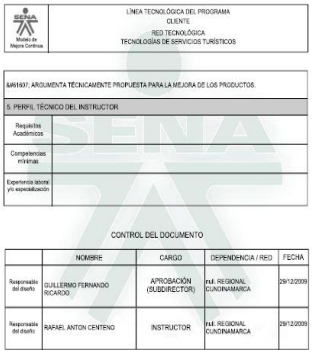
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

COMPETENCIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201015	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO
RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS COCTELES
PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE
ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
 TIPOS DE LICORES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS.  VARIEDADES DE CRISTALES.  CLASES DE VINOS Y CARACTERÍSTICAS.  HERRAMIENTAS PARA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.  TÉCNICAS PARA DECORACIÓN DE LA LENCERÍA.
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
 IDENTIFICAR LAS POLÍTICAS Y PROTOCOLOS DEL SERVICIO  IDENTIFICAR LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE LOS CLIENTES.  ALISTAR EL MENAJE DEL EVENTO.  ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE LA RECETA ESTÁNDAR.  PREPARAR CÓCTELES CON LICOR Y SIN LICOR.  DEGUSTAR CÓCTELES ELABORADOS Y AJUSTAR SI SE REQUIERE.  DECORAR LAS MESAS, EL MENAJE Y EL LUGAR DEL SERVICIO SEGÚN LA CLASE DE EVENTO Y LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
 ALISTA LOS IMPLEMENTOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.  ALISTA EL PUESTO DE TRABAJO Y LA MATERIA PRIMA CONFORME A LA RECETA ESTÁNDAR Y TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.  PREPARA LOS CÓCTELES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.  DECORA EL SERVICIO DE ACUERDO A LA OCASIÓN.  CONSULTA FUENTES DE INFORMACIÓN SOBRE EL TEMA.  CONTROLA LOS RECURSOS Y LOS MANEJA RESPONSABLEMENTE.  EVALÚA EL PROCESO DE APRENDIZAJE



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

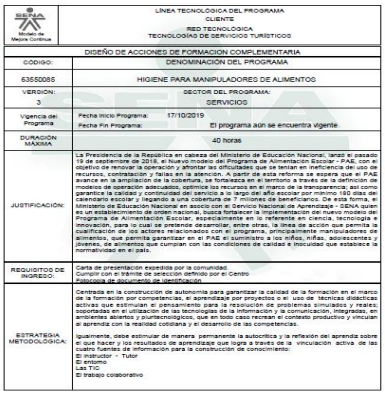
 ARGUMENTA TÉCNICAMENTE PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS PRODUCTOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GUILLERMO FERNANDO RICARDO	APROBACIÓN (SUBDIRECTOR)	nal. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009
Responsable del diseño	RAFAEL ANTON CENTENO	INSTRUCTOR	nal. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009

Programa Higiene para Manipuladores de Alimentos. Desarrollo curricular, planeación pedagógica, guía de aprendizaje.



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63650085	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 3	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 17/10/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	La Presidencia de la República en cabeza del Ministerio de Educación Nacional, lanzó el pasado 19 de septiembre de 2018, el nuevo modelo del Programa de Alimentación Escolar - PAE, con el objetivo de renovar la operación y afrontar las dificultades que se tenían en ineficiencia del uso de recursos, contratación y fallas en la atención. A partir de esta reforma se espera que el PAE avance en la ampliación de la cobertura, se fortalezca en el territorio a través de la definición de modelos de operación adecuados, optimice los recursos en el marco de la transparencia; así como garantice la calidad y continuidad del servicio a lo largo del año escolar por mínimo 180 días del calendario escolar y llegando a una cobertura de 7 millones de beneficiarios. De esta forma, el Ministerio de Educación Nacional en asocio con el Sistema Nacional de Aprendizaje - SENA suman en un establecimiento de orden nacional, busca fortalecer la implementación del nuevo modelo de PAE, mediante la formación de los actores que hacen parte de la cadena de valor de la alimentación, para lo cual se pretende desarrollar, entre otras, la línea de acción que permita la cualificación de los actores relacionados con el programa, principalmente manipuladores de alimentos, que permita garantizar en el PAE el suministro a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, de alimentos que cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad que establece la normatividad en el país.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Fotocopia de documento de identificación
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 o 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 autocritica 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: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

COMPETENCIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos segun legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLITICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
1.COMPROBAR LA INOCUIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTI TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE REGLAMENTACIÓN SANITARIA
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRITICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGUN LINEAMIENTOS NORMATIVO VIGENTES.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACION, PROCESAMIENTO, PREPARACION, ENVAS ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIM DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES FABRICACIÓN (TEMPERATURA, ENVASADO Y EMBALAJE, CONTAMINACIÓN CRUZADA. PREVENCIÓ SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES: PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCION DESECHOS SOLIDOS CONTROL DE PLAGAS ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIM PARA ALIMENTOS.



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA.
OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.
RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL.
RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:
CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN.

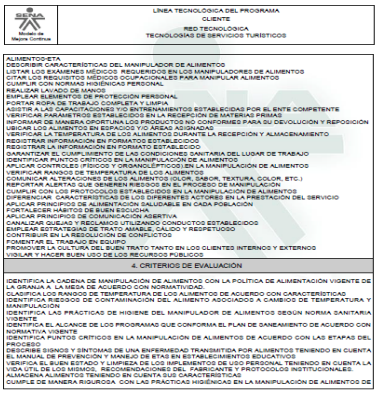
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA:
CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARASITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO
CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD.
PRACTICAS HIGIENICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCION.

EDUCACION Y CAPACITACION: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.

REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN:
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS.
RIESGOS Y PUNTOS CRITICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS):
TEMPERATURA, RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS.
OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA
PANELA COLOMBIANA Y MENAJES CLAVES.
CULTURA DE BUEN TRATO:
CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIALOGO.
PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO Y

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZAN PARA MANIPULAR ALIMENTOS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES RECONOCER ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN IDENTIFICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL CONOCER EL PROCESO DE RECIBIR, ALMACENAR Y PREPARAR LOS ALIMENTOS IDENTIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE SERVICIO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS RECONOCER EL AREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICO DE CADA UNO IDENTIFICAR PUNTOS CRITICOS Y AREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADO A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

ALIMENTOS-ETA
DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
LISTAR LOS EXAMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS
CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL
REALIZAR LAVADO DE MANOS
EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA
VERIFICAR LOS REQUISITOS DE LOS ALIMENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE
VERIFICAR PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS
INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCION Y REPOSICIÓN
UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O AREAS ASIGNADAS
VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO
REGISTRAR INFORMACIÓN EN FORMATOS ESTABLECIDOS
REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN FORMATO ESTABLECIDO
GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIA DEL LUGAR DE TRABAJO
IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
APLICAR CONTROLES FÍSICOS Y ORGANOLÉPTICOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CONTROLAR RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
COMUNICAR LAS CARACTERÍSTICAS (OLOR, SABOR, TEXTURA, COLOR, ETC.)
REPORTAR ALERTAS QUE GENEREN RIESGOS EN EL PROCESO DE MANIPULACIÓN
CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIFERENCIAR CARACTERISTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACION
FORTALECER HABITOS DE BUEN ESCUCHA
APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACION ASERTIVA
CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS
EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CALIDO Y RESPETUOSO
MANEJAR LAS SITUACIONES Y CONFLICTOS
FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO
PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS
VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PUBLICOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD. CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN. IDENTIFICA LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGÚN NORMA SANITARIA VIGENTE IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE IDENTIFICA PUNTOS CRITICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO. DESCRIBE SIGNOS Y SINTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS VERIFICA EL BUEN ESTADO Y LIMPIEZA DE LOS IMPLEMENTOS DE USO PERSONAL TENIENDO EN CUENTA LA VIDA ÚTIL DE LOS MISMOS, RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES. ALMACENA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERISTICAS CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE



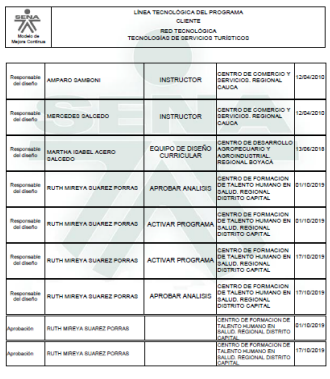
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

CUMPLE CON EL CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE
EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION REQUERIDAS EN UN AREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE
UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA
VERIFICA EL ESTADO DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS FICHAS TÉCNICAS
PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA
CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRITICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.
APLICA LAS DISTRIBUCIÓN EN GRUPOS DE ALIMENTOS EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA RACIONES Y RECOMENDACIONES POR GRUPO DE EDAD.
APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	INGENIERO DE ALIMENTOS O SANITARIO
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO SOLUCIÓN DE CONFLICTOS MANEJO DE TICS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN EL MANEJO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	NILVA ELIDA ANDRADE	INSTRUCTOR	nal. REGIONAL CAUCA	12/04/2010

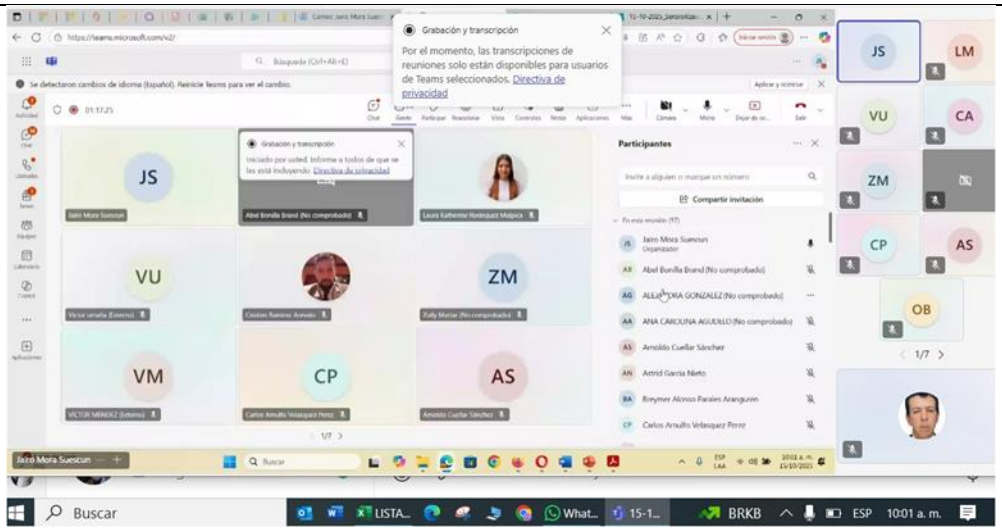


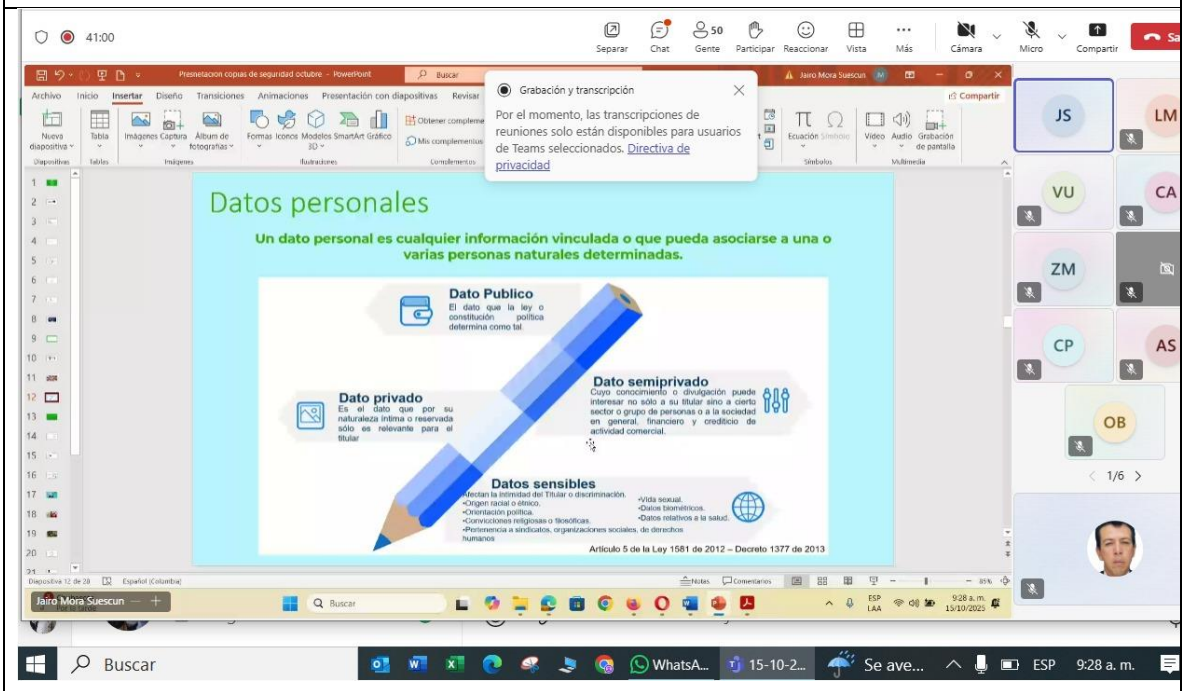
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Responsable del diseño	AMPARO SAMBONI	INSTRUCTOR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CAUCA	12/04/2010
Responsable del diseño	MERCEDES SALCEDO	INSTRUCTOR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CAUCA	12/04/2010
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL ACERO SALCEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL. REGIONAL BOYACA	13/06/2018
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/10/2019
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/10/2019
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	17/10/2019
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	17/10/2019
Aprobación	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS		CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/10/2019
Aprobación	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS		CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	17/10/2019

ANEXO 11: Cumplimiento - GFPI-G-014 Guía OFAV LMS TERRITORIO

ANEXO 12 Asistir a todas las reuniones que sean programadas





ANEXO 13. Apoyar la Supervisión de contratos

No se realiza esta actividad

ANEXO 14. Grupos de Trabajo equipo ejecutor, Desarrollo curricular, proyecto formativo

No se realiza esta actividad

ANEXO 15: Seguimiento etapa lectiva y productiva

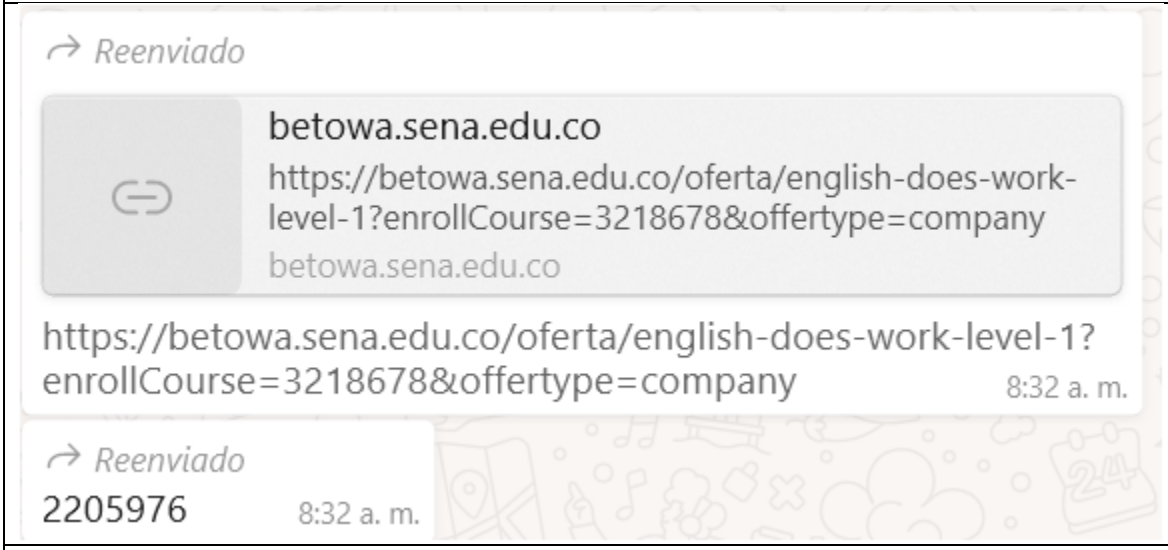
No se realiza seguimiento a etapa productiva

ANEXO 16: Actividad de Desarrollo Ocupacional y Social

No se realiza esta actividad

ANEXO 17: apoyar la oferta académica complementaria.

Promoción Formación Complementaria

Promoción De La Formación En Grupos De WhatsApp De Varios Cursos Y En Grupos Familiares Y De Amigos.

Hacemos parte del Equipo de los Campeones.



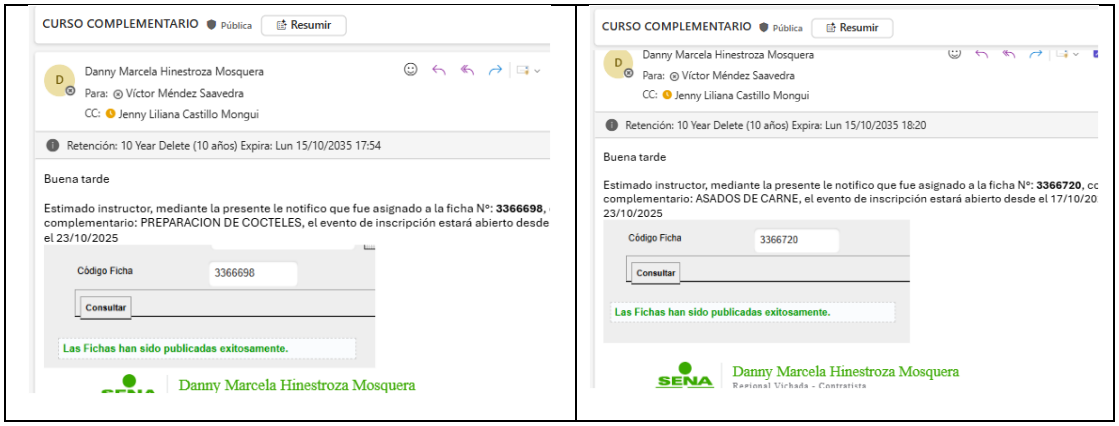
ANEXO 18:

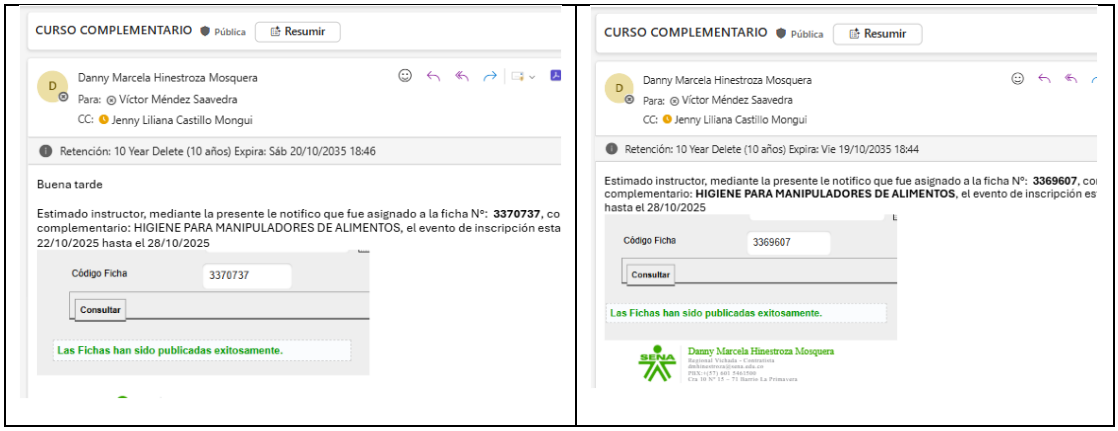
ANEXO 19
: Capacitación en idioma inglés

Se realiza inscripción a curso de inglés.

ANEXO 20: Enviar a Coordinación Académica los eventos

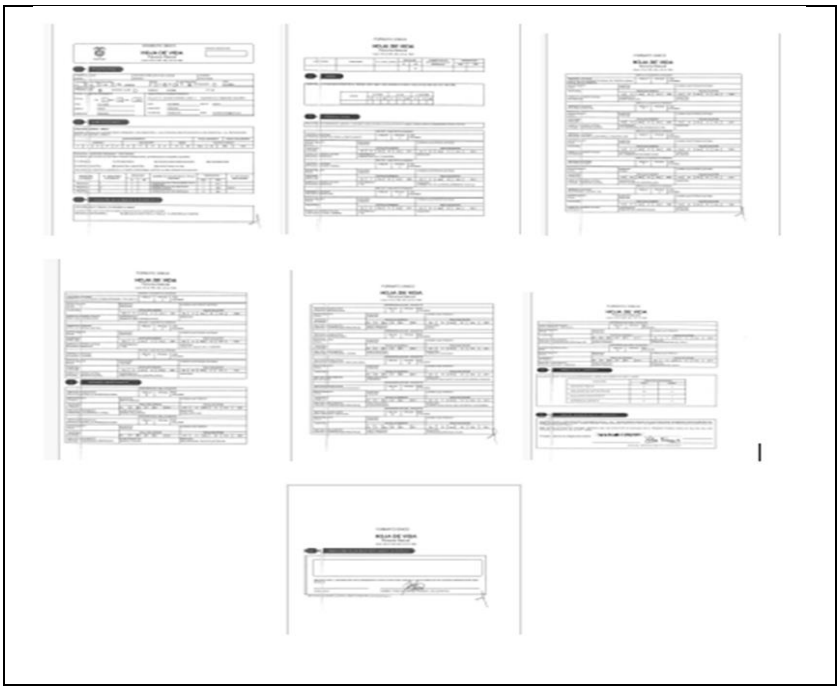
ANEXO 21 Realizar entrega de la información objeto del contrato en medio físico y/o magnético





Anexo 22: Inscripción y/o actualización (SIGEP).

Se realizo esta actividad al inicio de la contratación.

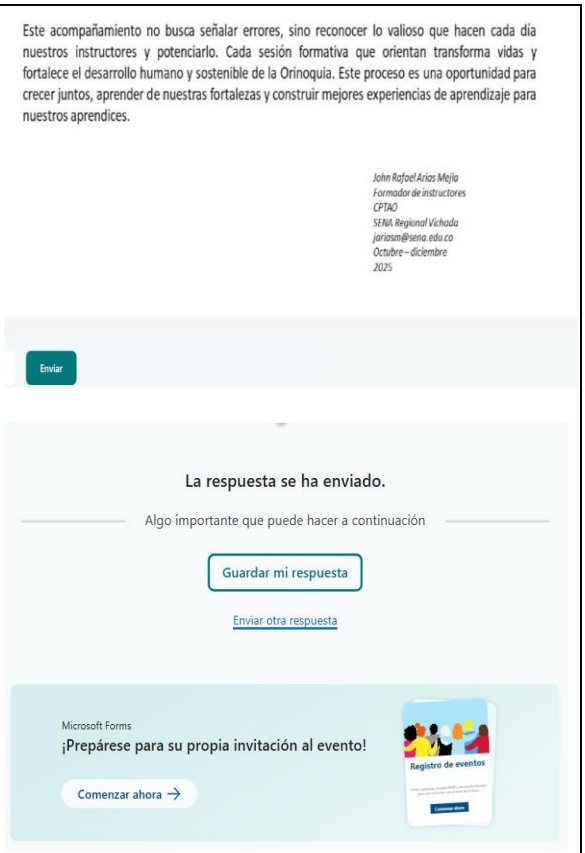


Hoja de vida actualizada en sigep

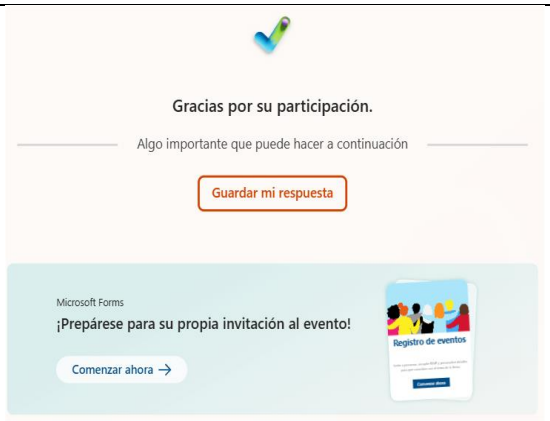
ANEXO 23: Encuestas

Se realiza encuesta de 2025







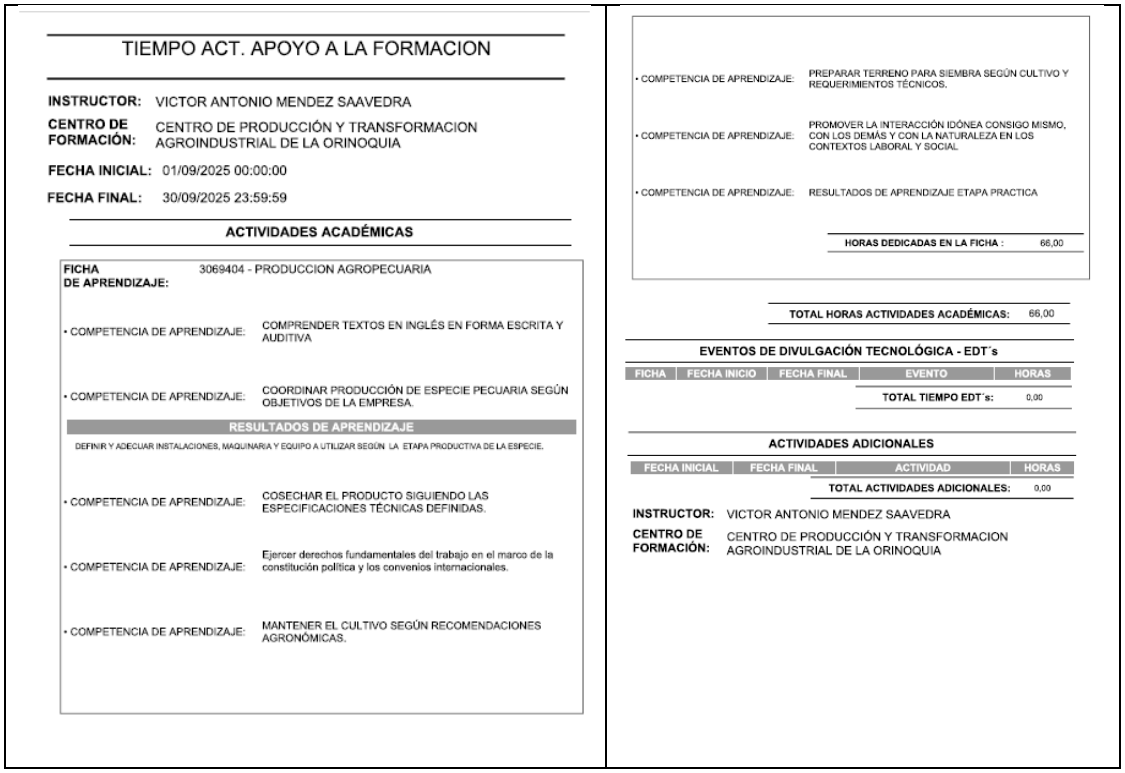


ANEXO 24 Presentar oportunamente las cuentas de cobro

MES	FECHA ENTREGA CONTABILIDAD
Enero	21-23
Febrero	18-20
Marzo	18-20
Abril	16-22
Mayo	19-21
Junio	16-18
Julio	18-22
Agosto	16-20
Septiembre	17-19
Octubre	20-22
Noviembre	14-19
Diciembre	12-16

Se presenta cuenta de cobro en fecha estipulada.

REPORTE DE HORAS EN SOFIA



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VICTOR ANTONIO MENDEZ SAAVEDRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3069404 - PRODUCCION AGROPECUARIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PRODUCCIÓN DE ESPECIE PECUARIA SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR Y ADECUAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPO A UTILIZAR SEGÚN LA ETAPA PRODUCTIVA DE LA ESPECIE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER EL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIONES AGRONÓMICAS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR TERRENO PARA SIEMBRA SEGÚN CULTIVO Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 66,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 66,00

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: VICTOR ANTONIO MENDEZ SAAVEDRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA

ANEXO 25: Actividades adicionales



✓ *Víctor Méndez Saavedra*
Instructor