



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Villavicencio **DICIEMBRE** ,2023

Señor (a)  
JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4572710  
Coordinador de Programas Especiales  
Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

**Asunto:** Informe mensual de ejecución  
contractual Mes **DICIEMBRE** del año 2023

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.4572710 del año 2023

**JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79391957 de Bogotá DC, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Complementaria Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **DICIEMBRE**, objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de treinta y ocho millones setecientos cincuenta y siete mil trescientos tres pesos. (38.757.303) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera:

A .Un mes de febrero correspondiente a 22 días del mes de febrero

Por un valor de \$2.768.379,00.

B- 9 pagos iguales de marzo a noviembre con unas mensualidades Tres millones setecientos setenta y cinco mil sesenta y dos pesos m/cte (\$3.775.062), cada una, y el equivalente por fracción de mes, de acuerdo a los tiempos establecidos en el numeral 4. Competencias Técnicas y Personales

C- un último pago correspondiente a 16 días del mes de Diciembre por un valor de dos millones trece mil trescientos sesenta y seis pesos MCTE\$ 2.013.366,00.

**Plazo:** Será hasta el (16) de (DICIEMBRE) de 2023.

**OBJETO:**

Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta de la Línea presupuestal para atención a Población Víctima y Desplazada (PVD) de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023. En BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



### Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos Institucionales, de acuerdo a su perfil.	En el presente informe se recibió la inducción de procesos Formativos.	ANEXO 1 Se anexa fotos y listas de asistencia
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo Requiera.	Para el presente informe el contratista realizó los mismos curso por lo que se utiliza la misma investigación relacionada con el manipulador de alimentos y lo más actualizado en la aplicación de la norma vigente.	ANEXO 2  Se anexan evidencias con el formato Vigencia tecnológica.
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Se realiza el plan de trabajo en conjunto con los aprendices, de igual forma se presenta al inicio de la formación el Diseño curricular y guía de aprendizaje que se ejecuta en la formación.	ANEXO 3 Del numeral 4. Se anexa guía de diseño curricular y guías de aprendizaje
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en	Reporte Sofía	ANEXO 4 Del numeral 8 se



	formación" en el sistema de gestión académica de la entidad		anexan pantallazos de lista de aprendizaje asociados a la ficha
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran	Para el presente informe se presenta la información a los futuros Aprendices, como es el proceso de inscripción a Sofía Plus.	ANEXO 5 Del numeral 9 Se anexa pantallazo de video Inscripción Sofía Plus.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Solicitud de dos cursos de 40 horas cada uno al mes. Uno con ficha 2896955 cursos de manipulación de Alimentos y con Fichas 2896929 de elaboración de productos de repostería	ANEXO 6 Del numeral 17 Se anexan pantallazo donde se vea el informe mensual de Horas del instructor.
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
19	Asistir a las reuniones que programe el	Para el presente informe se cito	No hay evidencia



	ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	a reunión con el fin de informar las directrices del 2023	
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	Para el presente informe el contratista ejecuto esta obligación contra actual	ANEXO 7 Del numeral 21 tenemos fotos y lista de entrega de materiales de formación.
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	En el presente informe se recibió la inducción de parte de los bibliotecólogos	ANEXO 8 Del numeral 23 anexo foto sustentación bibliotecólogos
24	Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia "Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	Se descarga del aplicativo la certificación respectiva a la competencia "Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo	ANEXO 9 Del numeral 24 anexo certificado competencia
25	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
26	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
27	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Se registró actualizaciones y mantuvo actualizada la hoja de vida en el SIGEP II	ANEXO 10 Del numeral 27 Se puede verificar en el aplicativo de Sigep II
28	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	Se desarrollan las actividades y se cumplen con los protocolos y requerimientos Normativos exigidos al ingreso y durante la permanencia en el espacio de	ANEXO 11 Del numeral 28 Archivo fotográfico cumpliendo los Protocolos.



		Formación.	
29	Cumplir con el “Código de Ética del SENA”	cumplimiento de unos procederes éticos, que involucran principios y valores e identifican a la institución para lograr transformaciones de manera humanizada	ANEXO 12 Del numeral 29 registro fotográfico impartiendo formación
30	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Durante el presente informe correspondiente al mes de febrero no se desarrollan obligaciones	No hay evidencias
31	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén	Sin Asignación de elementos para la formación para este mes.	No hay evidencia
32	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Atención a la población vulnerable que solicite la formación en el Meta	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual
33	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se entrega el reporte de la GC gestión contractual y GF gestión financiera	ANEXO 13 Del numeral 33 Registros fotográficos de subir cuenta en el SECOP II

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.	45623	RESTREPO	27/11/2023	30/11/2023
2.	49123	RESTREPO	4/12/2023	7/11/2023

**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. 9459566652 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo NOVIEMBRE. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

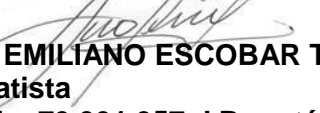
**Declaración bajo la gravedad de juramento.**

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI\_NO\_X\_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

**Nota:** En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC\_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (24) folios

Cordialmente,

  
**Firma**  
**JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES**  
**Contratista**  
**C.C. No. 79.391.957 d Bogotá**

Recibí a satisfacción:

**Firma**  
**JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ**  
**Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4572565 de 2023**  
**Cargo**



## PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

### ETAPA CONTRACTUAL FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 11	
<b>DIRECCIÓN, REGIONAL O ORDENADORA GASTO:</b>	<b>ÁREA, CENTRO DE DE</b> Centro de Industria y Servicios del Meta - CISM
<b>SUPERVISOR DEL CONTRATO:</b>	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ
<b>APOYO A LA SUPERVISIÓN:</b>	No aplica
<b>CONTRATO No:</b>	CO1.PCCNTR.4572710
<b>TIPO DE CONTRATO:</b>	Prestación de Servicios
<b>OBJETO:</b>	Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta de la Línea presupuestal para atención a Población Víctima y Desplazada (PVD) de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023. En BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
<b>VALOR:</b>	Treinta y ocho millones setesientos cincuenta y siete mil trecientos tres pesos. (38.757.303) M/CTE
<b>CONTRATISTA:</b>	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES
<b>CC:</b>	79391957
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN:</b>	DEPARTAMENTO DEL META
<b>FECHA DE SUSCRIPCIÓN:</b>	<b>DE</b> 7/02/2023
<b>FECHA DE INICIO:</b>	7/02/2023
<b>PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:</b>	Será hasta el (16) de ( DICIEMBRE) de 2023
<b>VALOR INICIAL DEL CONTRATO:</b>	la suma de treinta y ocho millones setesientos cincuenta y siete mil trecientos tres pesos. (\$ 38.757.303) m/cte.
<b>VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:</b>	CERO PESOS MTE (0,0)
<b>PRÓRROGA No x:</b>	No aplica.
<b>ADICIÓN No. x:</b>	No aplica



<b>SUSPENSIÓN No. x:</b>	No aplica
<b>FORMA DE PAGO:</b>	<p>Se fija como valor total para el contrato la suma de treinta y ocho millones setecientos cincuenta y siete mil trescientos tres pesos. (38.757.303) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera:</p> <p>A .Un pago correspondiente a 22 días del mes de febrero</p> <p>Por un valor de \$2.768.379,00.</p> <p>B- 9 pagos iguales de marzo a noviembre con una mensualidades Tres millones setecientos setenta y cinco mil sesenta y dos pesos m/cte (\$3.775.062), cada una, y el equivalente por fracción de mes, de acuerdo a los tiempos establecidos en el numeral 4. Competencias Técnicas y Personales</p> <p>c- un último pago correspondiente a 16 días del mes de Diciembre por un valor de dos millones trece mil trescientos sesenta y seis pesos MCTE\$ 2.013.366,00.</p> <p><b>Plazo:</b> Será hasta el (16) de ( DICIEMBRE) de 2023.</p>

<b>OBLIGACIONES</b> (Incluya todas las obligaciones contractuales)	<b>ACTIVIDADES REALIZADAS</b>	<b>PRODUCTO</b>
<b>1.</b> Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	En el presente informe se recibió la inducción de procesos formativos.	ANEXO 1 Se anexan fotos y listas de asistencia
<b>2.</b> Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Para el presente informe el contratista realiza los mismos cursos por lo que se utiliza la misma investigación relacionada con el manipulador de alimentos y lo más actualizado en la aplicación de la norma vigente.	ANEXO 2 Se anexan evidencias con el formato Vigencia tecnológica.
<b>3.</b> Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia



con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina		
4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Se realiza el plan de trabajo en conjunto con los aprendices, de igual forma se presenta al inicio de la formación el Diseño curricular y guía de aprendizaje que se ejecuta en la formación.	ANEXO 3 Del numeral 4. Se anexa guía de diseño curricular y guías de aprendizaje
5. Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
6. Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
7. Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
8. Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	Reporte sofia	ANEXO 4 Del numeral 8 se anexan pantallazos de lista de aprendizaje asociados a la ficha
9. Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran	Para el presente informe se presenta la información a los futuros Aprendices, como es el proceso de inscripción a Sofia Plus.	ANEXO 5 Del numeral 9 Se anexa pantallazo de video Inscripción Sofia Plus.
10. Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
11. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
12. Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los	Para el presente informe el contratista no ejecuto	No hay evidencia



Centros de convivencia del Centro de Formación.	esta obligación contra actual	
13. Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
14. Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
15. Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
16. Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
17. Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Solicitud de dos cursos de 40 horas cada uno al mes. Uno con ficha 2896955 cursos de manipulación de Alimentos y con Fichas 2896929 de elaboración de productos de repostería	ANEXO 6 Del numeral 17 Se anexan pantallazo donde se vea el informe mensual de horas del instructor.
18. Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
19. Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Para el presente informe se cito a reunión con el fin de informar las directrices del 2023	No hay evidencia
20. Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
21. Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	ANEXO 7 Del numeral 21 tenemos fotos y lista de entrega de materiales de formación.



22. Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
23. Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	En el presente informe se recibió la inducción de parte de los bibliotecólogos	ANEXO 8 Del numeral 23 anexo foto sustentación bibliotecólogos
24. Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	Se descarga del aplicativo la certificación respectiva a la competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo	ANEXO 9 Del numeral 24 anexo certificado competencia
25. Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
26. Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual	No hay evidencia
27. Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Se registró actualizaciones y mantuvo actualizada la hoja de vida en el SIGEP II	ANEXO 10 Del numeral 27 Se puede verificar en el aplicativo de Sigep II
28. Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	Se desarrollan las actividades y se cumplen con los protocolos y requerimientos Normativos exigidos al ingreso y durante la permanencia en el espacio de formación.	ANEXO 11 Del numeral 28 Archivo fotografico cumpliendo los protocolos.
29. Cumplir con el “Código de Ética del SENA”	cumplimiento de unos procederes éticos, que involucran principios y	ANEXO 12 Del numeral 29



	valores e identifican a la institución para lograr transformaciones de manera humanizada	registro fotográfico impartiendo formación
30. Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Durante el presente informe correspondiente al mes de febrero no se desarrollan obligaciones	No hay evidencias
31. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén	Sin Asignación de elementos para la formación para este mes.	No hay evidencia
32. Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Atención a la población vulnerable que solicite la formación en el Meta	Para el presente informe el contratista no ejecuto esta obligación contra actual
33. Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se entrega el reporte de la GC gestión contractual y GF gestión financiera	ANEXO 13 Del numeral 33 Registros fotográficos de subir cuenta en el SECOP II

FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
FEBRERO	30597-045530	2.768.379	2.768.379	35.988.924	7.14%		
MARZO	12882-311991	3.775.062	6.543.441	32.213.862	16.88%		
ABRIL	28801-301545	3.775.062	10.318.503	28.438.800	26.62%		
MAYO	93189-878843	3.775.062	14.093.565	24.663.738	36.36%		
JUNIO	50739-322243	3.775.062	17.868.627	20.888.676	46.10%		
JULIO	84507-190330	3.775.062	21.643.689	17.113.614	55.84%		
AGOSTO	41767-914041	3.775.062	25.418.751	13.338.552	65.58%		
SEPTIEMBRE	95582-068068	3.775.062	29.193.813	9.563.490	75.32%		
OCTUBRE	28282-113457	3.775.062	32.968.875	5.788.428	85.06%		
NOVIEMBRE	32034-919171	3.775.062	36.743.937	2.013.366	94.80%		
DICIEMBRE	27536-091884	2.013.366	38.757.303	00	100%		

OBSERVACIONES



La gestión contractual GC y la gestión financiera GF se puede verificar en la plataforma SECOP II, proceso de contratación No. CO1.SLCNTR.10061815.

Durante el presente periodo no se ha presentado novedades o simulación anormales que afecten el desarrollo del contrato.

Durante el presente periodo no se ha presentado llamados de atención al contrato.

las obligaciones contractuales del contratista con los sistemas de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales se puede constatar en la planilla 9459566652 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo NOVIEMBRE. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

el presente informe se firma en la ciudad de Villavicencio en el mes de DICIEMBRE de 2023

.

Firma

JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4572565 de 2023

Coordinador académico de programas especiales

Centro de Industria y Servicios del Meta

*Revisó:*

*AngieStephanie Echeverri*

*apoyo a la supervisión del contrato*



**ANEXOS**  
**ANEXO 1**

**Corresponde a la obligación contractual del numeral 1**  
**Se anexa fotos y listas de asistencia**







## ANEXO 2

### Corresponde a la obligación contractual del numeral 2 formato vigenci tecnológica y competitividad

CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META		
VIGILANCIA COMPETITIVA		
RED DE CONOCIMIENTO:		DESCRIPCIÓN
CRITERIO	TÍTULO	Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del sistema APPCC
PUBLICACIÓN	AUTOR	Fariñas Rojas, Fabio Alejandro. Turismo y Sociedad
	TIPO DE DOCUMENTO	Revista científica
	AÑO DE PUBLICACIÓN	2022
	LINK	<a href="https://www.proquest.com/docview/2755160471/AB9DB918FB914991PQ/4?accountid=31491">https://www.proquest.com/docview/2755160471/AB9DB918FB914991PQ/4?accountid=31491</a>
SITIO WEB	INSTITUCIÓN	Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
	UBICACIÓN (País, Dpto, ciudad)	Colombia, Villavicencio, Meta.
	ESTATAL O PRIVADO	Estatal
	Registro Calificado o Equivalente (si aplica)	N/A
	Página Web	<a href="https://www.proquest.com/docview/2632168071/639BC22EFB47493EBQ/9?accountid=31491">https://www.proquest.com/docview/2632168071/639BC22EFB47493EBQ/9?accountid=31491</a>
<b>ELABORADO POR:</b>		<b>JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES</b>
ANÁLISIS DE INSTITUCIONES REFERENTES		
REFERENTE	NOMBRE	RESEÑA
Referente Internacional	N/A	N/A
Referente latinoamericano	N/A	N/A
Referente Nacional	Ministerio de Salud y la Protección Social	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22) Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2º del Decreto-ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del

ANÁLISIS DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN		
<b>TÍTULO:</b>	Decreto-ley 019 de 2012	
<b>TÍTULO DEL PROGRAMA:</b>	<b>Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del sistema APPCC</b>	
<b>OBJETIVO DEL PROGRAMA:</b>	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS y	
<b>LO QUE OTORGA:</b>	<b>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>	
<b>TIPO DE EGRESADO:</b>	Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro	
<b>MODALIDAD: (Diurno/Nocturno)</b>	NIVEL DE FORMACIÓN: Complementario	DURACIÓN PROGRAMA: 40 horas
JUSTIFICACIÓN	PERFIL DEL DOCENTE	ESTRATEGIA METODOLÓGICA (PEDAGOGÍA Y RECURSOS DIDÁCTICOS)
La apertura y competencia en nuevos mercados, el establecimiento de alianzas, convenios, tratados para el intercambio y comercialización de productos agropecuarios y alimentos, exige a los gobiernos la implementación y/o adecuación de las normas higiénico-sanitarias y a las empresas nuevos perfiles de sus empleados y el cumplimiento de la legislación específica, la protección del ambiente y de los recursos. La elaboración de alimentos es un desafío que exige producir con los	TECNOLOGO FORMADO EN PROGRAMAS RELACIONADOS CON LAS ÁREAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, INGENIERO DE ALIMENTOS, Y/O INGENIERO QUÍMICO, Y/O MICROBIÓLOGO CON ÉNFASIS EN MANEJAR LOS CONCEPTOS, NORMAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS DE MANEJO DE LAS TIC'S ASOCIADAS AL ÁREA DE FORMACIÓN, ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS CON EXPERIENCIA LABORAL DE DOCENTE EN LOS ÚLTIMOS 12 MESES DE LOS CUATRO SEMESTRES DE	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 la 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



## ANEXO 3

### Corresponde a la obligación contractual del numeral 4. Se anexa guía de diseño curricular y guías de aprendizaje



#### PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

##### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: **REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - a. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
  - b. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.
  - c. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.
  - d. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
- Duración de la Guía: 40 H

##### 2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo



#### 3.1 CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

1. Conceptos y principios de manipulación de alimentos y buenas prácticas de Manufactura.
 

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

**ALIMENTO ADULTERADO:** El alimento adulterado es aquel:

  - a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  - b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
  - c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
  - d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

**ALIMENTO ALTERADO:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**AMBIENTE:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**DESINFECCION:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

**LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
02. Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos:
  - Ley 9 de 1979
  - Resolución 2874 del 2013
  - Decreto 1570 del 2007
  - Resolución 12189 de 1997
  - Resolución 2115 del 2007

GFP-F-135 V02



Esta guía de aprendizaje tiene como objetivo guiar al aprendiz en el conocimiento de los conceptos básicos empleados en las fábricas de alimentos basados en la normatividad vigente conociendo las disposiciones dadas en la resolución 2674/2013, para fábricas, expendios y manipuladores de alimentos. A través del cual podrán interiorizar varias definiciones, para luego aplicarlos en la solución y aplicación de problemas y procesos alimentarios, describiendo algunos conceptos generales sobre los alimentos y su manipulación de acuerdo a su naturaleza, identificando peligros de alteración de los alimentos y Acciones preventivas para evitar la contaminación cruzada de los alimentos que es uno de las causas de las enfermedades transmitidas por alimentos o ETA's, todo esto se podrá lograr aplicando buenas prácticas de higiene y desinfección en la manipulación de los alimentos.

A través de la guía encontrará una serie de conceptos y conocimientos básicos, las actividades a ejecutar y las evidencias o productos entregables para su respectiva evaluación.

#### Éxitos en este proceso de aprendizaje

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):
  - Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos.
  - Mediante un ejercicio lúdico de estudio de casos, para lo cual se plantea una actividad de simulación de manipulación de alimentos para determinar los Puntos Críticos de Control, Riesgos y medidas correctivas para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
  - Otra estrategia empleada es el Juego de roles para el manejo de las técnicas de limpieza y desinfección
- Ambiente Requerido
  - Salas o aula de 40 m<sup>2</sup> aproximadamente
- Materiales. Tablero, marcadores borrables, borrador tablero
- Tipo de evento
  - Nombre: practica
  - Descripción: Juego de Role. otras estrategias complementarias
- Actividad: Elaborar alimentos aplicando procesos de higienización de superficies, ambientes y manipular.
- Actividad de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con la normatividad presente
- Id del Evento: 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 de diseño, para la resolución de problemas simulados y reales:

GFP-F-135 V02



03. Fundamentos generales de enfermedades infectocontagiosas que generan riesgos de contaminación a los alimentos (ETA)
04. Técnicas de lavado y desinfección de manos
05. Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos
06. Conceptos básicos de puntos de control críticos
07. Técnicas de limpieza y desinfección
08. Conceptos básicos de manejo de residuos
09. Conceptos básicos sobre control de plagas
10. Conocimiento de diligenciamiento de formatos y elaboración de reportes
11. Conocimiento básico de conservación de alimentos
  - Ambiente Requerido
    - Salón de 40 mt<sup>2</sup>
  - Materiales: hojas examen, esfero, marcadores

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

#### 3.2 CONOCIMIENTOS DE PROCESOS

- Utilizar la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos.
- Preparar las soluciones de higienización de acuerdo con fichas de productos.
- Utilizar los elementos e insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso
- Higienizar equipos y áreas de trabajo según programa de limpieza y desinfección.
- Verificar el funcionamiento de los equipos requeridos para el proceso, según procedimientos y manuales de operación.
- Operar equipos requeridos para el proceso de producción según manuales.
- Alistar materia prima e insumos requeridos para el proceso de producción de acuerdo con la programación u orden de producción
- Ejecutar actividades de producción asignadas según procedimientos establecidos y programación de producción.
- Realizar procesos operativos de acuerdo con parámetros establecidos.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene garantizando la inocuidad de los productos terminados.

#### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tomar como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Definición de la terminología relacionada con las buenas prácticas de manufactura	Aplica la normatividad de higiene y seguridad en todos los procedimientos de acuerdo con la normatividad vigente	Preguntas de selección múltiple. Crucigrama

GFP-F-135 V02



<p>encontradas en la resolución 2674/2013</p> <p><b>Evidencias de Desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Demostración del procedimiento de las buenas prácticas de manufactura encontradas en la resolución 2674/2013</li> </ul> <p><b>Evidencias de Producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protocolo de manipulación de alimentos, lavado de manos y de limpieza y desinfección construido de acuerdo a los lineamientos de la OMS y plasmados en la resolución 2674/2013</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manipula alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.</li> <li>Establece protocolos de limpieza y desinfección durante el procesamiento y manipulación de alimentos.</li> <li>Identifica y reporta riesgos de contaminación de los alimentos</li> </ul> <p>Ejecuta actividades de limpieza y desinfección en áreas, utensilios, equipos, indumentaria, materias primas e insumos durante el proceso y manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente</p>	<p>Emparejar conceptos</p> <p><b>Lista de chequeo</b></p> <p><b>Lista de chequeo</b></p> <p>Aplica los programas de saneamiento Programa de limpieza y desafección de acuerdo a normatividad vigente</p>
---	--	--

**5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

ASEPSIA, INOCUIDAD, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, PROTOCOLO TRAZABILIDAD, POES, ETAS, CADENA ALIMENTARIA

**6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

- [www.fao.org/bpm](http://www.fao.org/bpm)
- [www.codexalimentarius.com](http://www.codexalimentarius.com)
- [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

GPPI-F-135 V02



**7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ING. JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES	INSTRUCTOR BPM	CISM	30 septiembre de 2023

**8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración de panes Artesanales
- Código del Programa de Formación: 63620116
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Competencia
- ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- AJUSTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.
- ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.
- VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS (OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.
- APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO
  - DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO
- Duración de la Guía: 40 H

**2. PRESENTACIÓN**

GPPI-F-135 V02



- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

Esta guía de aprendizaje tiene como objetivo guiar al aprendiz en el conocimiento de los conceptos básicos empleados en las fábricas de alimentos basados en la normatividad vigente conociendo las disposiciones dadas en la resolución 2674/2013, para fábricas, expendios y manipuladores de alimentos. A través del cual podrán interiorizar varias definiciones, para luego aplicarlos en la solución y aplicación de problemas y procesos alimentarios, describiendo algunos conceptos generales sobre los alimentos y su manipulación de acuerdo a su naturaleza, identificando Peligros de alteración de los alimentos y Acciones preventivas para evitar la contaminación cruzada de los alimentos que es una de las causas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos o ETAS; todo esto se podrá lograr aplicando buenas prácticas de higiene y desinfección en la manipulación de los alimentos.

la profesión del panadero es considerada como un arte; posee la facultad del ingenio que permite transformar la materia prima en ricos manjares propiciando la creatividad. el panadero es un artista; no obstante, sus trabajos son regidos por fórmulas, a las cuales se les debe agregar imaginación y habilidad manual para llevar a cabo un trabajo de óptima calidad.

A través de la guía encontrará una serie de conceptos y conocimientos básicos, las actividades a ejecutar y las evidencias o productos entregables para su respectiva evaluación.

Éxitos en este proceso de aprendizaje

**3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

- Estandarización y balanceo de fórmulas.

GPPI-F-135 V02



REALICE LA CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN PANADERÍA, ESTANDARICÉLAS Y BALANCEE LA FÓRMULA DE ACUERDO A LA CANTIDAD DE PRODUCTOS A ELABORAR.  
SOCIALIZEN LOS EJERCICIOS REALIZADOS EN GRUPOS DE 3 PARTICIPANTES.

• **Análisis de ingredientes.**

RECONOZCA LOS CONCEPTOS PRINCIPALES DE LA PANADERÍA COMO SON: MATERIA PRIMA, CEREALES Y OLEAGINOSAS, PROCESO DE PANADERÍA Y DEFECTOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO AL MATERIAL COLOCADO EN LA PLATAFORMA DE TRABAJO, ANALICE CADA UNO DE LOS TEMAS EN GRUPO.

AL FINAL DE CADA SESIÓN SE HARÁ UNA RETROALIMENTACIÓN EN MESA REDONDA DEL TEMA VISTO COMO:

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS EN PANADERÍA.
2. INGREDIENTES Y SUS FUNCIONES EN PANADERÍA
3. ¿CÓMO SE FORMULA EN PANADERÍA?
4. FORMULACIONES DE PANADERÍA

**Socialización**

EN EL AULA SE DESARROLLARÁ UNA MESA REDONDA PARA SOCIALIZAR EL TALLER INVESTIGATIVO DE LA ACTIVIDAD, DE ESTA MANERA REPRESENTAREMOS LOS CONOCIMIENTOS TEÓRICOS ADQUIRIDOS PARA EL BUEN DESEMPEÑO EN LOS TALLERES PRÁCTICOS.

**Talleres Prácticos**

LA PARTE PRÁCTICA DEL PROGRAMA SE DESARROLLARÁ CADA DÍA DIFERENTES FORMULACIONES DE PANADERÍA, PREVIAMENTE ANALIZADAS POR LOS APRENDICES CON EL FIN DE ADQUIRIR LA PARTE PRÁCTICA DE DESEMPEÑO EN TALLER, DESARROLLADO DIARIAMENTE PARA SU REGISTRO Y EVALUACIÓN FINAL DEL PROCESO.

- Ambiente Requerido: **AULA TALLER DE PRODUCCION**
- Materiales: **EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS**

**4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

GFPI-F-135 V02



1. **ABRILLANTAR:** dar brillo a diferentes elaboraciones, a base de mermeladas, gelatinas o huevo, en el caso de piezas para hornear, pero también se pueden abrillantar piezas elaboradas, como los croissants, pasteles, etc.
2. **ABRIRSE:** expansión que sufre una incisión decorativa hecha en una pieza hojaldrada o de pan por efecto de la fermentación o cocción.
3. **ACARAMELAR:** acción de cubrir total o parcialmente una elaboración con caramelo de baño.
4. **ACANALAR:** con una herramienta especial, recortar láminas de la piel de las naranjas o limónes.
5. con una finalidad decorativa.
6. **ACEITAR:** untar o aplicar una fina película de aceite sobre cualquier superficie para evitar la adherencia. Actualmente se emplea el término "engrasar" lo cual implica la utilización de cualquier tipo de grasa.
7. **ACEITOSO/A:** pasta de almendra, mazapán o praliné que, por exceso de trabajo suelta parte de su
8. **aceite:** igualmente se le aplica a una masa fermentada que, por exceso de calor en la fermentación, suelta la grasa.
9. **ACORTEARSE:** se dice de una masa o crema que, por estar una parte en contacto con el aire, acaba secándose, formando una costra en la superficie.
10. **ADECENTAR:** limpiar o asear una mesa de trabajo, una máquina, una nevera, una pieza realizada, etc.

GFPI-F-135 V02



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de Conocimiento:</b> <b>Cuestionario de pregunta múltiple</b>	Diferencia y reconoce las unidades de medida utilizadas en panificación, sigue el proceso correcto de estandarización y balanceo de formulación.	<b>CUESTIONARIO</b>
<b>Evidencias de Desempeño</b>	Desarrolla habilidades de comportamiento en el proceso de producción, aportando ideas innovadoras en los productos.	<b>OBSERVACION DIRECTA</b>
<b>Evidencias de Producto:</b>	Paso a paso del procedimiento de Panadería.abora un (1) producto de Panadería de acuerdo al rango de aplicación del evaluador, aplicando normatividad. Establece los equipos requeridos. Verifica funcionamiento de los equipos y utensilios	<b>OBSERVACION DIRECTA Y LISTA DE CHEQUEO</b>

**4. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

GFPI-F-135 V02



11. **AFLOJAR:** se dice generalmente de una masa que pierde sus cualidades plásticas, se ablanda de una manera anormal, durante o después del amasado, normalmente por exceso de trabajo.
12. **AFRUTADO:** vino con agradable sabor a fruta que se utiliza en parte, para aromatizar algunas
13. elaboraciones de pastelería.
14. **AGARRARSE:** se dice generalmente, cuando una crema durante su cocción al fuego, se pega a la
15. base del cazo.
16. **AGITAR:** remover una crema, salsa o mezcla, con ayuda de una espátula o un batidor para que se
17. recupere su homogeneidad y evitar que se forme costra en la superficie.
18. **ALIGERAR:** volver más fluida una composición, por ejemplo, una crema o un preparado, añadiéndole un líquido, rebajando con leche una crema, etc.
19. **ALISAR:** alisar la superficie de una elaboración con ayuda de una paletina, para conseguir que ésta
20. quede totalmente lisa.
21. **ALCABOR:** estanco o armario destinado a la fermentación natural o forzada de piezas de masas
22. leudadas.
23. **ALUMBAR:** solución de agua y azúcar a partes iguales llevadas a ebullición.
24. **AMALGAMAR:** unir diferentes ingredientes a mano (amasar).

GFPI-F-135 V02



- 25. AMASAR: acción de mezclar o trabajar a mano o a máquina, diferentes ingredientes para obtener
- 26. una masa homogénea.
- 27. APLASTAR: reducir el grosor de una masa mediante la acción de las manos o de un rodillo.
- 28. APRETAR: endurecer las claras de huevo montadas, batiéndolas tras la adición de azúcar; este
- 29. término puede recibir otras acepciones, aunque la
- 30. citada es la más usual.
- 31. APROVECHAR: utilizar restos de otras elaboraciones para elaborar otros productos.
- 32. AROMATIZAR: introducir una sustancia aromática en un preparado (crema, nata, masa, salsa, etc.), para aportarle olor y sabor.
- 33. ARROPAR: tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su estufado o fermentado; también tapar un bloque de mantequilla con las puntas del empaste, en la elaboración del hojaldre.
- 34. ASAR: cocinar un género al horno, parrilla o sólo con grasa de forma que resulte dorado exteriormente y jugoso en su interior.
- 35. ATEMPERAR: trabajar una cobertura de chocolate previamente fundido, que se coloca sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta hasta que se enfríe y espese, sin llegar a solidificar, antes de que alcance su temperatura de utilización; el atemperado también se puede aplicar a otras materias primas como puedan ser las gelatinas.

GFPI-F-135 V02



- 71. CORTAR: álcese de una crema o salsa, cuando se separan sus ingredientes, también a la acción de
- 72. cortar una preparación con la ayuda de un cuchillo o sierra.

ASEPSIA, INOCUIDAD, LIMPIEZA, DESINFECCION, PROTOCOLO  
 TRAZABILIDAD, POES, ETAS, CADENA ALIMENTARIA

5. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Panadero>
- <http://www.panaderia.com/articulos/view/el-abc-de-la-panaderia>
- <http://www.quiminet.com/articulos/ingredientes-basicos-para-la-panificacion-8165.htm>
- <http://www.eleergonomista.com/alimentos/panificacion.htm>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ING. JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES	INSTRUCTOR	CISM	30 septiembre de 2023

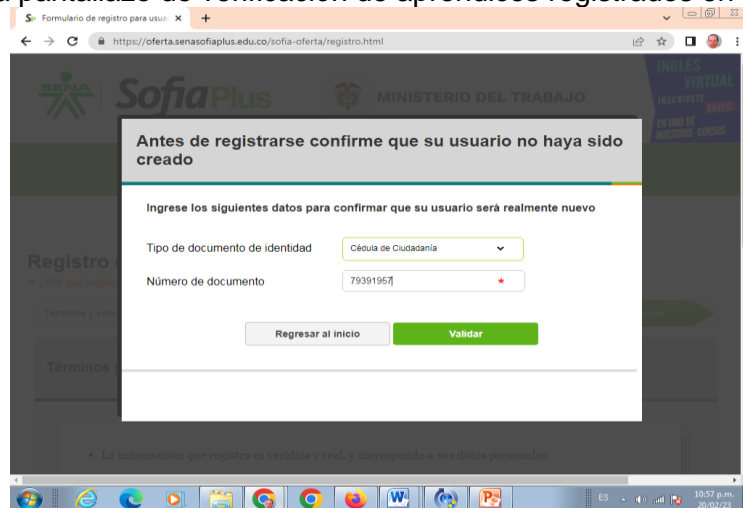
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GFPI-F-135 V02

### ANEXO 4

Corresponde a la obligación contractual del numeral 9  
 Se anexa pantallazo de verificación de aprendices registrados en sofia Plus.







## ANEXO 5

Corresponde a la obligación contractual del numeral 9  
Se anexa pantallazo de video Inscripción Sofía Plus.



## ANEXO 6

Corresponde a la obligación contractual del numeral 17  
Se anexan pantallazo donde se vea el informe mensual de horas del instructor  
Cuatro fichas de 40 horas cada uno

**INSTRUCTOR:** JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES  
**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META  
**FECHA INICIAL:** 01/12/2023 00:00:00  
**FECHA FINAL:** 16/12/2023 23:59:59

### ACTIVIDADES ACADÉMICAS

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	2896929 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
• <b>COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:</b>	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO	
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.	
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	
<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> 40,00	

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	2896955 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
------------------------------	-------------------------------------



**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2896955 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

9/12/23 20:22

Page 1 of 2

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 80,00

**ANEXO 7**

Corresponde a la obligación contractual del numeral 21 Anexo fotos y lista de entrega de materiales de formación.

ACTA No. 11

**NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:** ALCALDIA DE RESTREPO-META

**CIUDAD Y FECHA:** VILLAVICENCIO META 4/12/2023

**HORA INICIO:** 08:00

**HORA FIN:** 18:00

**LUGAR:** COLEGIO POLICARPA COMEDOR

**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO:** KILOMETRO 1 VIA ACACIAS

**TEMA (S): MATERIALES DE FORMACION**

**OBJETIVO(S) DE LA REUNION:** SE GENERA UN CURSO DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIAS Y SE REALIZA LA ENTREGA DE MATERIALES PARA HACER UTILIZADO POR LOS APRENDICES

**DESARROLLO DE LA REUNION**

**SE ENTREGA:** DELANTAL DE TRABAJO EN ULE O PLASTICO 30 UND, TAPA BOCAS DISPLAY POR 150 UNIDADES, HIPOCLORITO DE SODIO 4 GALON DE 3.5 L, TOHALLAS DESECHABLES TIPO WAYPA X 70UND 2 ROLLO, JABON PARA LAVADO DE LOZA 3.5 GLX2, DISPENSADOR DE 2LITROS 2, JABÓN DE SENGRA SANTE 2 GALONES, HIPOCLORITO DE SODIA AL 15% 1 CUNETE

**COMPROMISOS**

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
	APRENDICES DEL CURSO DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA EN LA SECRETARIA DE LA SOCIAL DE LA ALCALDIA DE RESTREPO	04/12/2023

**ASISTENTES:** (Incorporar registro de asistencia)

**REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No. 11 DEL DIA 04 DE DICIEMBRE DE 2023**

**REPOSTERIA RESTREPO**

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CÉDULA	FECHA DE NACIMIENTO	UBICACIÓN	TELÉFONO	OTROS
1	Yenny Yenny Gonzalez	1101820782			3100185172	Yenny Yenny
2	Alfonso Luis Lopez	711819240			3118661820	Alfonso
3	Alfonso P. Gonzalez	263322005			3124651116	Alfonso
4	Diana Carolina Estigarribia	211917013			3124519202	Diana
5	Maritza Romero	40217012				Maritza
6	Sandra Gonzalez	1001389491				Sandra Gonzalez
7	Sandra El Pico	1000222722			3121815011	Sandra
8	Luz Stella Gonzalez	101218109			3121815011	Luz Stella
9	Felipe Gonzalez	312651			312651	Felipe
10	Nancy Yenny Gonzalez	203110809				Nancy
11	Nancy Milagros V	1021815100				Nancy
12	Yenny Gonzalez	211003022			3123192932	Yenny
13	Talia Gomez	692017023			3124013496	Talia
14	Sandra Castillo Gomez	101218109			3123233334	Sandra C.L.
15	Milagros Pineda B	21192231			3102962331	Milagros
16	Alfonso Lopez	4021800			3123233334	Alfonso
17	Carlota Sanchez	26314623			3123233334	Carlota
18	Yenny Yenny	21192231			3102962331	Yenny

www.sena.edu.co  
© SENAComunica



ACTA No. 12		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ALCALDIA DE EL CASTILLO-META		
CIUDAD Y FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:
VILLAVICENCIO META 8/12/2023	08:00	16:00
LUGAR: BIBLIOTECA MUNICIPAL	DIRECCION GENERAL / REGIONAL / CENTRO	
KILOMETRO 1 VIA ACACIAS		
TEMA (S): MATERIALES DE FORMACION		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: SE GENERA UN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y SE REALIZA LA ENTREGA DE MATERIALES PARA HACER UTILIZADO POR LOS APRENDICES		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
SE ENTREGA DELANTAL DE TRABAJO EN ULE O PLASTICO 30 UND TAPA BOCAS DISPLAY POR 150 UNIDADES HIPOCLORITO DE SODIO 4 GALON DE 3.5 L TOHALLAS DESECHABLES TIPO WAYPA X 70UND 2 ROLLO JABON PARA LAVADO DE LOZA 3.5 GLX2 DISPENSADOR DE 2LITROS 2 JABON DESENGRASANTE 2 GALONES HIPOCLORITO DE SODIA AL 15% 1 CUNETE		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
	APRENDICES DEL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS LA SECRETARIA DE LA SOCIAL DE LA ALCALDIA DE RESTREPO	08/12/2023
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

SIGA		REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No. DEL DIA DEL MES DE AÑO	
Centro de: <i>Restrepo</i>			
NO.	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	TEL. CELULAR
1	Arly Yover González	721012512	310946000
2	Aracelyna Rodríguez	7190940	311866000
3	David P. González	28034285	328257116
4	Diana Carolina Rodríguez	211917413	322491400
5	Mariela Romero	40217012	
6	Sandra Coronel	100138964	
7	Sandra El Pico	100624322	
8	Luz Stella González	20326149	
9	Feiber Gutiérrez	3276573	
10	Dora Yover González	20331089	
11	Dora Milagros V	102146780	
12	Yolanda Rodríguez	21100325	
13	Lily Gama Rodríguez	69201203	
14	Sandra Castillo Lima	4095890	
15	Alba Yanna Ospina	21129261	
16	Pilar Mesa Rojas	4021869	
17	Cristina Sánchez	26514623	
18	Mario Jairo Montañez	2189393	

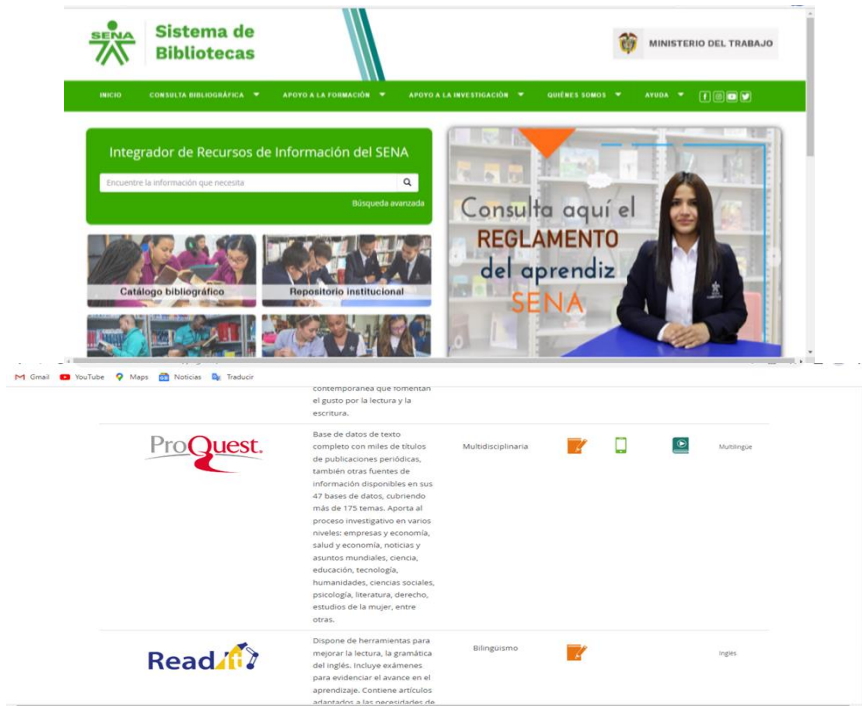


ANEXO 8

GTH-F-062 V09

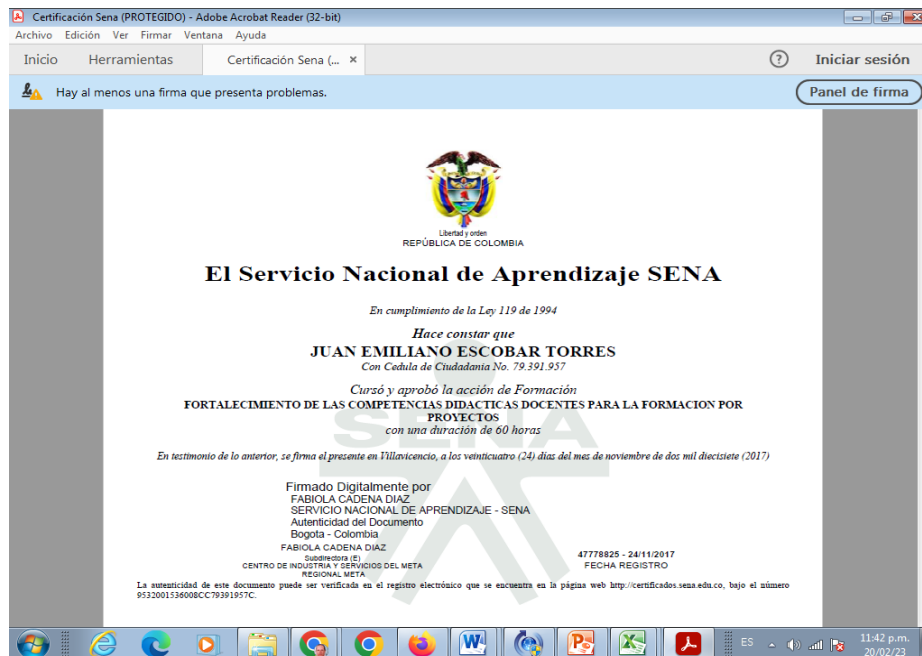


Corresponde a la obligación contractual del numeral 23  
anexo foto sustentación bibliotecólogos



## ANEXO 9

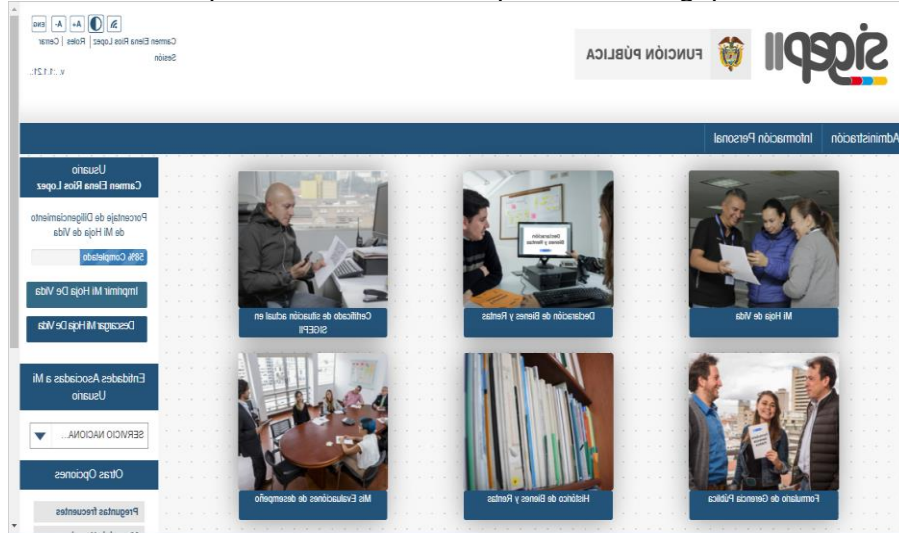
Corresponde a la obligación contractual del numeral 24  
Anexo certificado competencia



## ANEXO 10



Corresponde a la obligación contractual del numeral 27  
Se puede verificar en el aplicativo de Sigep II



Anexo 11

Corresponde a la obligación contractual del numeral 28  
Archivo fotográfico cumpliendo los protocolos



Anexo 12



Corresponde a la obligación contractual del numeral 29  
Registro fotográfico impartiendo formación

MUNICIPIO DE EL CASTILLO



MUNICIPIO EL CASTILLO





## NEXO 13

Corresponde a la obligación contractual del numeral 33  
Registros fotográficos de subir cuenta en el SECOP II

The screenshot shows the SECOP II website interface. On the left, there are 'ACCESOS DIRECTOS' for Compradores, Proveedores, and Tienda Virtual del Estado Colombiano. The main content area features a video tutorial titled 'Instructivo App' with 'Paso 4' highlighted. The video lists filters that can be configured: goods/products to offer, value ranges, and key words. To the right is the 'ENTRAR' (Login) section with fields for user ID (79391957) and password, and buttons for 'Entrar' and 'Registro'.

## OTRAS EVIDENCIAS

### CERTIFICADOS SEGURIDAD SOCIAL

The screenshot shows a table of 'Certificados Seguridad y Salud en el Trabajo' on the SENA website. The table has columns for 'No. Contrato', 'Vigencia', 'Fecha de Certificado', 'Tipo', and 'PDF'. Below the table, the SENA logo and 'Servicio Nacional de Aprendizaje SENA' are visible.

No. Contrato	Vigencia	Fecha de Certificado	Tipo	PDF
540	2018	16/02/2018	Inducción/Reinducción	
1414269	2020	03/04/2020	Inducción/Reinducción	
2199508	2021	17/02/2021	Inducción/Reinducción	
2199508	2021	18/10/2021	Manual de discapacidad y su política en el SENA	
3379114	2022	20/02/2022	Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad	
3379114	2022	22/02/2022	Capacitación - Módulo 1 Generalidades	
3379114	2022	16/06/2022	Manual de discapacidad y su política en el SENA	
4572391	2023	17/02/2023	Inducción/Reinducción	
4572391	2023	19/02/2023	Manual de discapacidad y su política en el SENA	



## PLANEACION CURSOS

RESPONSABLE				PLANEACION Y PROGRAMACION																					
Instructor	Documento	NIS	Empresa Solicitante	Planeación de la Formación							Gestión de Ambientes														
				Cod_Solicitud	Cod_Ficha	Cod_Prog	Nombre Programa	Nivel de Formación	Versión	Total Horas	Modalidad Program	Cupo Solicitado	Municipio	Fecha inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	L	M	J	V	S	D	Lugar de Formación	Dirección Form
JUAN EMILIANO ESCOBAR	79391957					32130026	MANIPULACION DE ALIMENTOS		1	40	PRESENCIA	50	EL CASTILLO	9/12/2023	13/12/2023	8:00:00	21:00	X	X	X	X			CISM	BIBLIOTECA EL CA
						Se toma para fórmula	Se toma para fórmula	Se toma para fórmula								10	4								

RESPONSABLE				PLANEACION Y PROGRAMACION																					
Instructor	Documento	NIS	Empresa Solicitante	Planeación de la Formación							Gestión de Ambientes														
				Versión	Total Horas	Modalidad Programa	Cupo Solicitado	Municipio	Fecha Inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do	Lugar de Formación	Dirección Formación	PERFIL	DESCRIP PERFIL	Nombre del Ambiente	Tipo de Ambiente
JUAN EMILIANO ESCOBAR	79391957			1	40	PRESENCIAL	40	RESTREPO	4/12/2023	7/12/2023	8:00:00 a.m.	18:00:00 p.m.	X	X	X	X				SECRETARIA DE GOBIERNO	RESTREPO	FORMACION ACADÉMICA TÍTULO DE TÉCNICO LABORAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTOS EN: INGENIERÍA INDUSTRIAL Y AFINES, O DISEÑO.	MUJERES CABEZA DE HOGAR, JOVENES VULNERABLES ADOLESCENTES TRABAJADORES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA	AULA	AULA
									10	4															



 NIT: 800098199-1	OFICIO	Código: FR-GESTED-30	 RESTREPO COMUNIDAD CON FUTUREDO ALCALDIA
		Versión: 05 Fecha de Aprobación: 29-05-2020	

110/206/738

Restrepo – Meta 13 de octubre de 2023

Señores:  
**SENA**  
Villavicencio

**Asunto:** Solicitud apertura curso para Víctimas del conflicto armado

Por medio de la presente me dirijo a usted para solicitar la apertura de la formación complementaria de Repostería para población víctima del conflicto armado, para el municipio de Restrepo Meta, el cual se llevaría a cabo en las instalaciones del Centro de Discapacidad Diversa en el barrio minuto de Dios, para temas de coordinación para el curso, dejo los datos del enlace municipal de víctimas Angie Tatiana Perilla número de celular 3212386287.

Agradezco su atención a la presente.

Cordialmente,

  
LINA MARCELA BOTIA CASTILLO  
Secretaria de Gobierno

MAYORES  
GRANDES  
ACMHAV GOBERNACION  
DELMETA

16400-478-2023

Villavicencio, 24 de octubre de 2023

Ingeniero  
JORGE DANIEL ZIPA  
Coordinador programas especiales  
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA  
La Ciudad

**ASUNTO:** Solicitud curse de manipulación de alimentos y panes artesanales para la población del municipio de Guamal

Respetuosamente me permito solicitar curse complementario de manipulación de alimentos y elaboración de panes artesanales, dirigido a la comunidad de la tercera edad y allegados del barrio las villas del municipio de Guamal y el Castillo, este grupo también cuenta con la participación de madres cabeza de familia y personas en estado de vulnerabilidad, con el fin de brindar a través de estos espacios la generación de proyectos de vida.

Agradecemos de antemano su apoyo a la presente solicitud.

Atentamente,

  
-- //

4AAAN.f- L1A ACOSTA VARGAS  
Gerente Plan de alimentación y nutrición  
Seguimiento Social



# REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

S28																
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
SENA		REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR														
Sistema integrado de Mejora Continua Institucional		F001-P004-P11 Versión 4														
		Proceso: Ejecución de la Formación Profesional														
		Procedimiento: Gestión de Proyectos														
INSTRUCTOR:		JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES						Fecha:		dic-23						
								Cédula:		79.391.957						
		COMPLEMENTARIA PROGRAMAS ESPECIALES						fecha Contrato		7/02/2023			N° Contr. COLPCCNTR.4572710 - 2023			
40																
FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDI	AMBIENTE		HORAS	FECHA INICIA	FECHA FINA	HORARIO	L	M	J	V	S	D		
2887801	villavicencio	24	MANIPULACION DE ALIMENTOS		40	14/11/2023	16/11/2023	12:00-22:00	X	X	X	X	X			
2880801	RESTREPO	29	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA		40	27/11/2023	30/11/2023	08:00-18:00	X	X	X	X				
TOTAL HORAS					80											
*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA																
NIT EMPRES	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO		HORAS	FECHA INICIA	FECHA FINA	HORARIO	L	M	J	V	S	D		
TOTAL HORAS																
*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL																
DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES				HORAS	FECHA INICIA	FECHA FINA	COD. DISEÑO	L	M	J	V	S	D		
Otros																
Diseño Curricular																
Gestión de Proyectos																
Desarrollo Curricular																
Evaluación de Competencias Laborales																
TOTAL HORAS					0											

## LISTA DE ASISTENCIA APRENDICES

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	
		RESTREPO PASTERERIA		2896929		28APREN									
1	CC	21189261	ALBA MARINA POSADA	3107962369				CC-21189261	ALBA MARINA POSADA BELTRAN	CC-21189261	ALBA MARIN POSADA BEL	Por	Certificar		
2	CC	20423028	ALEXANDRA MARLEN SUAREZ	313206750		alexandrasuarezmalagon@gmail.com		CC-20423028	ALEXANDRA MARLEN SUAREZ MALAGON	CC-20423028	ALEXANDRA SUAREZ MA	Por	Certificar		
3	CC	21190940	ANA CLAUDINA LADINO	3118660830		anahenilla24@gmail.com		CC-21190940	ANA CLAUDINA LADINO POVEDA	CC-21190940	ANA CLAUDI LADINO POI	Por	Certificar		
4	CC	40218603	ANA DEL PILAR MORA SANCHEZ	3102274983		besve26@gmail.com		CC-40218603	ANA DEL PILAR MORA SANCHEZ	CC-40218603	ANA DEL PIL MORA SANC	Por	Certificar		
5	CC	1122653207	ANGIE TATIANA PERILLA	3212386287		ceciasanchez1949@gmail.com		CC-1122653207	ANGIE TATIANA PERILLA CASTAÑEDA	CC-1122653207	ANGIE TATI PERILLA CAS	Por	Certificar		
6	CC	1121826225	BETSY IDAMARIS PENAGOS	3202378626		claudiapatriciagaonahez663@gmail.com		CC-1121826225	BETSY IDAMARIS PENAGOS GARCIA	CC-1121826225	BETSY IDAMARIS PENAGOS G	Por	Certificar		
7	CC	26514623	CECILIA SANCHEZ	3132748723		claudiapatriciagaonahez663@gmail.com		CC-26514623	CECILIA SANCHEZ VIDARTE	CC-26514623	CECILIA SANCHEZ VI	Por	Certificar		
8	CC	40424515	CLAUDIA PATRICIA GONZALEZ	3144652116		luzstella20@gmail.com		CC-40424515	CLAUDIA PATRICIA GONZALEZ RAMIREZ	CC-40424515	CLAUDIA PATRICIA GONZALEZ P	Por	Certificar		
9	CC	21191743	DIANA CAROLINA BUITRAGO	3224345902		dorisaquirre437@gmail.com		CC-21191743	DIANA CAROLINA BUITRAGO LUENGAS	CC-21191743	DIANA CAROLINA BUITRAGO I	Por	Certificar		
10	CC	21191140	DIANA SIRLEY MONROY	3229365268		volimamuste@gmail.com		CC-21191140	DIANA SIRLEY MONROY PEÑA	CC-21191140	DIANA SIRLEY MONROY PE	Por	Certificar		
11	CC	21190701	DORIS AGUIRRE MONTAÑEZ	3138280868		edycarolinacristiancho@gmail.com		CC-21190701	DORIS MONTAÑEZ AGUIRRE	CC-21190701	DORIS MONTAÑEZ	Por	Certificar		
12	CC	3276513	FEIBER AGUSTO GUEVARA	3102103316		edycarolinacristiancho@gmail.com									
13	CC	1029981342	GEIDY CAROLINA CRISTIANCHO	3229365268		luzamparomunoz@gmail.com		CC-1029981342	GEIDY CAROLINA CRISTIANCHO MONROY	CC-1029981342	GEIDY CARC CRISTIANCHO	Por	Certificar		
14	CC	1069899035	GLORIA ISABEL URREGO	3112304514		luzamparomunoz@gmail.com		CC-1069899035	GLORIA ISABEL URREGO BELTRAN	CC-1069899035	GLORIA ISABEL URREGO DE	Por	Certificar		
15	CC	1121824496	LUISA ALEJANDRA CARTAGENA	3115369488		luzstella20@gmail.com		CC-1121824496	LUISA ALEJANDRA CARTAGENA CONDE	CC-1121824496	LUISA ALEJANDRA CARTAGENA C	Por	Certificar		
16	CC	21190308	LUZ AMPARO MUÑOZ	3143653702		luzstella20@gmail.com		CC-21190308	LUZ AMPARO MUÑOZ	CC-21190308	LUZ AMPARO MUÑOZ	Por	Certificar		
17	CC	40326149	LUZ STELLA GARZON	3144472322		luzstella20@gmail.com		CC-40326149	LUZ STELLA GARZON CHIVATA	CC-40326149	LUZ STELLA GARZON CH	Por	Certificar		
18	CC	21190721	LYDA JHIMETH FONTECHA	313285932		lydahimeth75@hotmail.com		CC-21190721	LYDA JHIMETH FONTECHA PARRDO	CC-21190721	LYDA JHIME FONTECHA F	Por	Certificar		
19	CC	21100790	MARIA INES MONTAÑEZ	3209056823		mariamego2@gmail.com									
20	CC	40217012	MARITZA GIOVANNA ROMERO	3175607766		maluseurancay@gmail.com		CC-40217012	MARITZA GIOVANNA ROMERO PINEDA	CC-40217012	MARITZA GI ROMERO PI	Por	Certificar		
21	CC	51667378	MARITHA LUCIA SEGURA	3008778175		pereromeronancyenet@gmail.com		CC-51667378	MARITHA LUCIA SEGURA CARVAJAL	CC-51667378	MARITHA LU SEGURA CAJ	Por	Certificar		
22	CC	20384819	NANCY YENET PEREZ	3118678362		nataliafernandadiazmendez@gmail.com		CC-20384819	NANCY YENET PEREZ ROMERO	CC-20384819	NANCY YENET PEREZ ROMI	Por	Certificar		
23	CC	1122921661	GEIDY CAROLINA CRISTIANCHO DIAZ	3138310447		orgias1375m@gmail.com		CC-1122921661	NATALIA FLORES	CC-1122921661	NATALIA FLORES	Por	Certificar		
24	CC	3276534	OLMEYDER ROJAS	3214084967		olmeyderrojas@gmail.com		CC-3276534	OLMEYDER ROJAS FLOREZ	CC-3276534	OLMEYDER ROJAS FLOR	Por	Certificar		
25	CC	40925480	SANDRA CASTILLO LIMAS	3153187354		santitasflores71@hotmail.com		CC-40925480	SANDRA CASTILLO LIMAS	CC-40925480	SANDRA CASTILLO LIMAS	Por	Certificar		
26	CC	1007389642	SANDRA CORREALES MENDOZA	3214084967		milenarico35@gmail.com									
27	CC	1122678780	SANDRA MILENA FLOREZ	3184827289		mendezsuyavccilla@gmail.com									
28	CC	40444587	SANDRA MILENA RICO	3107845041		maricarmila582@gmail.com		CC-40444587	SANDRA MILENA RICO GUTIERREZ	CC-40444587	SANDRA MILENA RICO GUTIE	Por	Certificar		
29	CC	21191103	SULAY ECELIA MENEZ	3138310447		migo_0911@hotmail.com		CC-21191103	SULAY ECELIA MENEZ ROMERO	CC-21191103	SULAY ECELIA MENEZ RO	Por	Certificar		
30	CC	69801213	TULIA CORREA RODRIGUEZ	3214083696		yuxhoys2001@gmail.com		CC-69801213	TULIA CORREA RODRIGUEZ	CC-69801213	TULIA CORREA ROI	Por	Certificar		
31	CC	1121820782	YARLY VISNEY GORDILLO	3211861512				CC-1121820782	YARLY VISNEY GORDILLO C	Por	Certificar				
32	CC	1123563556	YUVI NATALIA HOYOS	3124971746				CC-1123563556	YUVI NATALIA HOYOS MERCHAN	CC-1123563556	YUVI NATAL HOYOS MER	Por	Certificar		



MANIPULACION DE ALIMENTOS EL CASTILLO 2896955									
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
			MANIPULACION DE ALIMENTOS EL CASTILLO 2896955			9/12/2023	13/12/2023	8:00:00	21:00.
									29 AO
1	CC	1015413800	ASTRID DUARTE DIAZ	3203670152	EL CASTILLO		CC 1015413800	ASTRID	DUARTE DIAZ
2	CC	1007346023	DAYANA ANDREA ESCOBAR		MEDELLIN	ya certificada			
3	CC	1124190017	DEYSY YINED DAVILA		MEDELLIN		CC 1124190017	DEYSY YINED	DAVILA PEÑA
4	CC	1016057093	DIANA KATHERINE VILLALOBOS		MEDELLIN		CC 1016057093	DIANA KATH	VILLALOBOS DAVILA
5	CC	1006772566	DISNEY RODRIGUEZ	3126370722	EL CASTILLO		CC 1006772566	DISNEY	RODRIGUEZ ONOVA
6	CC	1125001687	DUVAN SEBASTIAN RINCON		MEDELLIN		CC 1125001687	DUVAN SEBA	RINCON LEON
7	CC	1123059041	ERIKA XIOMARA ESPITIA		EL CASTILLO		CC 1123059041	ERIKA XIOMA	ESPITIA QUINTERO
8	CC	3276513	FEIBER AUGUSTO GUEVARA		EL CASTILLO		CC 3276513	FEIBER AUGU	GUEVARA CARDENAS
9	CC	7843962	GABRIEL ANTONIO NAVARRETE	3102558123	MEDELLIN		CC 7843962	GABRIEL ANTONIO	NAVARRETE ROJAS
10	CC	51723080	GABRIELINA GALVIS	3202197839	MEDELLIN		CC 51723080	GABRIELINA	GALVIS MONROY
11	CC	1122116041	ISABELLA YAGUARA		MEDELLIN		CC 1122116041	ISABELLA	YAGUARA ORTIZ
12	CC	1006835703	JAIDER ALEJANDRO MARTINEZ		EL CASTILLO		CC 1006835703	JAIDER ALEJA	MARTINEZ FAJARDO
13	CC	1000046544	KIMBERLY CATALINA CHAVARRO		EL CASTILLO		CC 1000046544	KIMBERLY CA	CHAVARRO VANEGAS
14	TI	1052077579	LEDYS ESTHER ARROYO	3135959192	MEDELLIN		TI 1052077579	LEDYS ESTHE	ARROYO MEZA
15	CC	1006773069	LEYDY ALEXANDRA ACOSTA		EL CASTILLO		CC 1006773069	LEYDY ALEXA	ACOSTA MALDONADO
16	CC	1120361679	LISETH YAMILE CHAVEZ		EL CASTILLO		CC 1120361679	LISETH YAMILE	CHAVEZ VARGAS
17	CC	30972386	LUCI PATRICIA FAJARDO	3132562494	EL CASTILLO		CC 30972386	LUCI PATRICIA	FAJARDO CASTILLO
18	CC	1123059625	LUCIDALIA HERNANDEZ	3103280781	EL CASTILLO		CC 1123059625	LUCIDALIA	HERNANDEZ ALBARAN
19	CC	1121419265	LUZ ADRIANA LEON	1	EL CASTILLO		CC 1121419265	LUZ ADRIANA	LEON MEDINA
20	CC	35492727	MARIA ETELINDA BERNAL				CC 35492727	MARIA ETELI	BERNAL CANO
21	CC	21231497	MARIA EVIDALIA VANEGAS		EL CASTILLO		CC 21231497	MARIA EVIDIA	VANEGAS HERNANDEZ
22	CC	1123058682	MARISELA FAJARDO	3219480077	EL CASTILLO		CC 1123058682	MARISELA	FAJARDO CASTILLO
23	PPT	6608404	MARYELY YESIBEL BRIZUELA	3114663617	EL CASTILLO		CC 1006835701	MELORIN YU	CARDONA RODRIGUEZ
24	CC	1006835701	MELORIN YURLEY CARDONA	3219153433	EL CASTILLO		CC 1121937171	NARDELLY	ESPITIA QUINTERO
25	CC	1121937171	NARDELLY ESPITIA QUINTERO	3223395180	EL CASTILLO		PPT 6608404	MARYELY YES	BRIZUELA LOZADA



Sistema integrado de Mejora  
Continua Institucional

## REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

F001-P004-P11 Versión 4

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional

Procedimiento: Gestión de Proyectos


<b>INSTRUCTOR:</b> JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES	<b>Fecha:</b>	dic-23		
	<b>Cédula:</b>	79.391.957		
COMPLEMENTARIA PROGRAMAS ESPECIALES	<b>fecha Contrato</b>	7/02/2023	Nº Contr. CO1.PCCNTR.4572710 - 2023	

40															
FICHA CARACT.	MUNICIPIO	NO. APRENDICES ACTIVOS		AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2896929	RESTREPO	34	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	SALON	40	4/12/2023	7/12/2023	12:00-22:00	X	X	X	X	X	X	
2896955	EL CASTILLO	29	MANIPULACION DE ALIMENTOS	SALON	40	9/12/2023	13/12/2023	08:00-18:00	X	X	X	X			
<b>TOTAL HORAS</b>					80										

*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA														
NIT EMPRESA	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
<b>TOTAL HORAS</b>														

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL												
DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	COD. DISEÑO	L	M	M	J	V	S	D
Otros												
Diseño Curricular												
Gestión de Proyectos												
Desarrollo Curricular												
Evaluación de Competencias Laborales												
<b>TOTAL HORAS</b>		0										

*CAPACITACIÓN												
NOMBRE DEL EVENTO	CIUDAD	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D

<b>TOTAL HORAS</b>		<b>0</b>																	
<b>*HORAS DIFERENTES A EJECUCIÓN DE LA RESPUESTA</b>																			
<b>DETALLE</b>		<b>DÍAS</b>	<b>FECHA INICIO</b>	<b>FECHA FINAL</b>		<b>L</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>V</b>	<b>S</b>	<b>D</b>							
COMPENSATORIOS																			
PERMISOS																			
LICENCIAS-INCAPACIDADES																			
<b>TOTAL HORAS MES</b>		<b>80</b>																	
																			
_____ <b>INSTRUCTOR</b>		_____ <b>COORDINACIÓN</b>																	
El Supervisor Certifica que cumplió a satisfacción con el objeto del contrato, Prestando sus servicios personales como INSTRUCTOR contratista para desarrollar acciones de formación profesional integral en nivel titulada, especialización, complementaria y virtual, con enfoque en competencias laborales en la especialidad de su competencia, bajo los procedimientos del sistemas de gestión de calidad.																			
														<b>SUPERVISOR</b>					

<b>Horas Mes</b>	<b>Horas formación directa</b>	<b>Horas adicionales</b>
160	160	0



# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

**FECHA INICIAL:** 01/12/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 16/12/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2896929 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2896955 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
- GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
- HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
- MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 80,00

---



---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---



---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

---

**INSTRUCTOR:** JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META



Versión: 06

Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	005-2023 de 2023	AREA	Centro de Industria y Servicios del Meta.
CODIGO REGIONAL	50	NOMBRE REGIONAL	Meta
COO CENTRO DE COSTOS	953210	NOMBRE CENTRO DE COSTO	Centro de industria y servicios del meta
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPLE	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES	N° DE IDENTIFICACIÓN	79391957

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLTIPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS Formación  
 CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN Se realiza formación en 22 cursos y se entregan los materiales a las fichas 2800455, 2801732, 2800548, 2801681, 2824376, 2816729, 2824377, 2816778, 2845103, 2845216, 2842104, 2844922, 2856579, 2856880, 2856976, 2856659, 2887801, 2884080, 2887801, 2880801, 2896929 y 2896955

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA LIMPIEZA	GALON	1	1	
2	47131800	DETERGENTE NEUTRO	LITROS	5	5	
3	47131800	DETERGENTE NEUTRO	LITROS	5	5	
4	47131819	ALCALINO FUERTE	LITROS	5	5	
5	4713180	DESEGRASANTE	LITROS	5	5	
6	47131800	DETERGENTE ALCALINO	LITROS	5	5	
7	47131800	DETERGENTE ALCALINO	GALON	5	5	
8	47131824	LIMPIPA VIDRIOS	LITROS	8	8	
9	47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN DESINFECTANTES	LITROS	8	8	
10	47131833	A BASE DE ACIDOS	LITROS	11	11	
11	47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A DEBANTAL TS	LITROS	1	1	
12	53103201	BLANCO	PAQUETE	3	3	
13	53103201	DEBANTAL DESCHABLE	PAQUETE	15	15	
14	47131800	DESEGRASANTE, DETERGENTE	KILO	5	5	
15	47131827	ESPUMANTE Y REPLICADOR DE	KILO	5	5	
16	47131827	SODIO AL 15% SANITIZANTE	LITROS	1	1	
17	47131800	INDUSTRIAL, DESINFECTANTE	CUÑETE	3	3	
18	47131800	PARA FRUTAS Y DESINFECTANTE A	LITROS	1	1	
19	142281606	BASE DE SALES	CUÑETE	2	2	
20	147122123	DETERGENTE LAVA ROPA	GARRAFA	4	4	
21	147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO	GARRAFA	4	4	
22	12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96	CUÑETE	1	1	
23	47131810	DETERGENTE	CUÑETE	1	1	
24	40141742	FUNGICIDAS DE 2 LITROS	UNIDAD	1	1	
25	53131624	LOS PRINCS DE LIMPIEZA X 70	CAJA	5	5	
26	147121836	PANO ABRASIVO (ESPONILLA)	ROLLO	1	1	
27	147121836	PANO ABRASIVO (ESPONILLA)	ROLLO	1	1	
28	53102516	DESECHABLES DE LUFIAS	PAQUETE	10	10	

NOMBRE: Jorge Daniel Zipa Rodriguez CARGO: Coordinador academico de programas especiales

FIRMA:

Nota: La cantidad de bienes entregada puede ser inferior a la cantidad de bienes solicitados toda vez que la solicitud se atiende de acuerdo a las existencias físicas de bienes en cada almacén.



Versión: 06

Código: GIL-F-014

## PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

## FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	005-2023 de 2023	AREA	Centro de Industria y Servicios del Meta.
CODIGO REGIONAL	50	NOMBRE REGIONAL	Meta
COO CENTRO DE COSTOS	953210	NOMBRE CENTRO DE COSTO	Centro de industria y servicios del meta
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPLE	JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES	N° DE IDENTIFICACIÓN	79391957

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLTIPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN  
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN

## DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS

## Formación

Se realiza formación en 22 cursos y se entregan los materiales a las fichas 2800455, 2801732, 2800548, 2801681, 2824376, 2816729, 2824377, 2816778, 2845103, 2845216, 2842104, 2844922, 2856579, 2856880, 2856976, 2856659, 2887801, 2884080, 2887801, 2880801, 2896929 y 2896955

## CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA LIMPIEZA	GALON	1	1	
2	47131800	DETERGENTE NEUTRO	LITROS	5	5	
3	47131800	DETERGENTE NEUTRO	LITROS	5	5	
4	47131819	ALCALINO FUERTE	LITROS	5	5	
5	4713180	DESENGRASANTE	LITROS	5	5	
6	47131800	DETERGENTE ALCALINO	LITROS	5	5	
7	47131800	DETERGENTE ALCALINO	GALON	5	5	
8	47131824	LIMPIPA VIDRIOS	LITROS	8	8	
9	47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN DESINFECTANTES	LITROS	8	8	
10	47131833	A BASE DE ACIDOS	LITROS	11	11	
11	47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A DEBANTAL TS	LITROS	1	1	
12	53103201	BLANCO DEBANTAL	PAQUETE	3	3	
13	53103201	DESCHABLE	PAQUETE	15	15	
14	47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE	KILO	5	5	
15	47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y TRIPOLICARIO DE SODIO AL 15%	KILO	5	5	
16	47131827	SANITIZANTE	LITROS	1	1	
17	47131800	INDUSTRIAL	CUÑETE	3	3	
18	47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VEGETALES	LITROS	1	1	
19	142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES	CUÑETE	2	2	
20	147122123	DETERGENTE PARA LAVAR LA ROPA	GARRAFA	4	4	
21	147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO	GARRAFA	4	4	
22	12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96%	CUÑETE	1	1	
23	47131810	DETERGENTE	CUÑETE	1	1	
24	40141742	LAVAPLATOS	UNIDAD	1	1	
25	53131624	LOS PRINCS DE LIMPIEZA X-70	CAJA	5	5	
26	147121836	PANO ABRASIVO (ESPONILLA)	ROLLO	1	1	
27	147121836	PANO ABRASIVO (ESPONILLA)	ROLLO	1	1	
28	53102516	LUFAS DESECHABLES DE	PAQUETE	10	10	

NOMBRE: Jorge Daniel Zipa Rodriguez

CARGO: Coordinador academico de programas especiales

FIRMA:

Nota: La cantidad de bienes entregada puede ser inferior a la cantidad de bienes solicitados toda vez que la solicitud se atiende de acuerdo a las existencias físicas de bienes en cada almacén.





**siqa** REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No. 002 del 2023 del 08/02/2023

**Limpieza de gran y Superficies que abarcan Vaso**

Nº	Nombre	Celular	Correo	Observaciones
1	Alfonso Pineda Sotomayor	99786600	alfonso.pineda@siqa.gub.ve	
2	Lidia Velasco Garcia	000678597	lidia.velasco@siqa.gub.ve	
3	Blas Comaralita Acevedo	403796936	blas.comaralita@siqa.gub.ve	
4	Alan Roca Garcia	40407983	alan.roca@siqa.gub.ve	
5	Neck Diana Beltrame	3704389288	neck.diana@siqa.gub.ve	
6	Glennys Guay Guayac	885540563	glennys.guay@siqa.gub.ve	
7	Alfonso Lopez	38222500	alfonso.lopez@siqa.gub.ve	
8	Meriberto Garcia	41419085	meriberto.garcia@siqa.gub.ve	
9	Blanca Riquelme Araya	9978172	blanca.riquelme@siqa.gub.ve	
10	Aracelis Acosta	177930927	aracelis.acosta@siqa.gub.ve	
11	Miguel Romero Barrios M	109801304	miguel.romero@siqa.gub.ve	
12	Yunum Velazquez	35261557	yunum.velazquez@siqa.gub.ve	
13	Carla Elena Dávalos	18877911	carla.davalos@siqa.gub.ve	
14	Enck John Dávalos	18877955	enck.davalos@siqa.gub.ve	
15	Yolanda Riquelme B	117856780	yolanda.riquelme@siqa.gub.ve	
16	Daniela Martinez M	9178602X	daniela.martinez@siqa.gub.ve	
17				
18				
19				
20				

www.sena.edu.ve  
© SENAComunica

**siqa** REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No. 002 del 2023 del 08/02/2023

**Manipulación de Alimentos a Calda y Licuados**

Nº	Nombre	Celular	Correo	Observaciones
1	Barbara Montero M	91816097	barbara.montero@siqa.gub.ve	
2	Marcely Alarcón	20000858	marcely.alarcon@siqa.gub.ve	
3	Alma Rodríguez	57111602	alma.rodriguez@siqa.gub.ve	
4	Diana Acosta Pérez	9249520	diana.acosta@siqa.gub.ve	
5	Melba Acosta	92845884	melba.acosta@siqa.gub.ve	
6	Carla Stella Velasco	90376434	carla.stella@siqa.gub.ve	
7	Clara Beatriz Pabon	65555097	clara.beatriz@siqa.gub.ve	
8	Olivia Acosta	91439932	olivia.acosta@siqa.gub.ve	
9	M. Eusebia Branda	818000	eusebia.branda@siqa.gub.ve	
10	Alba Doris Quintana	4988794	alba.doris@siqa.gub.ve	
11	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
12	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
13	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
14	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
15	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
16	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
17	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
18	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
19	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	
20	Yeny Alcivar Prieto	40037944	yeny.alcivar@siqa.gub.ve	

www.sena.edu.ve  
© SENAComunica













FICHA	LUGAR DE EJECUCIÓN	unidad	ntida	JULIO				AGOSTO			SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE		
				2800455	2801732	2800548	2801681	2824376	2816729	2824377	2816778	2845103	2845216	2844922	2842104	2856579	2856890	2856976	2856659	2887881	2884080	2887801	2880801	2896929	3E+06
				MA. MEDELLIN DEL ARIARI	VILLA MELIDA	MA EL CASTILLO I	MA EL CASTILLO II	HOGAR ELIM	ALCALDI A V/CIO	HOGAR ELIM	ALCALDI A V/CIO	JUAN PAPLO II	ALCALDI A V/CIO	ALCALDI A V/CIO	LIMPIEZA ALCALDI A V/CIO	MA. CASA ISRAEL	MA. FUNDACION ELIM	ACTA SOCIAL	MA. CASA ISRAEL	ION DE ALIMENTOS GUAMAL	PANADERIA GUAMAL	ACTA SOCIAL MA CISM	RESTREPO REPOSTERIA	RESTREPO REPOSTERIA	MA. EL CASTILLO
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS GALON		1	1																					
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPISITO PARA LA INDUSTRIA LITROS		5		1	1										1				1					1
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PARA LA INDUSTRIA LITROS		5	1			1		1				1				1								
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REMOVER QUEMADOS LITROS		5		1	1						1					1				1				
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO PARA REMOVER LITROS		5			1						1			1				1				1		
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJA VISCOSIDAD LITROS		5		1			1				1		1			1								
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON PROPIEDAD GALON		5												1					1		1			1
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS		8	1		1			1		1		1	1							1				1
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR LITRO		8				1		1		1		1				1						1	1	1
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORGANICOS PARA LITROS		11	1	1			1		1		1	1	1	1	1			1	1		1			1
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE DE ACIDO PERACETICO LITROS		1																						
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERMOPLASTICO D PAQUETE		3					1													1				1
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLANCOS PRESENTI PAQUETE		15					1		1		1		1		2		2			2		2		2
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIALMENTE FORMI KILLO		5				1		1			1										1			1
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCORUSTANTE ACIDO, A KILLO		5	1				1		1			1			1									
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECCION DE SUPE LITROS		1		1																				
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL JABON ANTIBACTERIAL, CON 1 CUÑETE		3					1		1						1									
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS, A BASE DE E LITROS		1				1																		
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERNARIAS DE AN CUÑETE		2								1														
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR DE COLORES. C GARRAFA		4		1							1					1				1				
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA TODO TIPO D GARRAFA		4						1				1				1					1			
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE DE 5 GALONE CUÑETE		1	1																					
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO, PRESENTACION DE 4 CUÑETE		1								1														
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADORAS DE PLASTIC UNIDAD		1								1														
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70, DESECHABLES REUTILIZABLE CAJA		5					1								1						1			1
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIONAL PARRILLA ROLLO		1																	1					
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIONAL PARRILLA ROLLO		1																						
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO 100% BLANCC PAQUETE		10						1		1		1	1		2					1		2		1

	FICHA	unidad	cantidad	JULIO			
				2800455	2801732	2800548	2801681
				MA MEDELLIN DEL ARIARI	LIMPIEZA VILLA MEUDA	MA EL CASTILLO I	MA EL CASTILLO II
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS X GALON	GALON	1	1			
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPÓSITO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 4 LITROS	LITROS	5		1	1	
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN GENERAL 4 LITROS SECTOR	LITROS	5	1			1
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REMOVER QUEMADOS DE HORNOS SECTOR ALIMENTOS	LITROS	5		1	1	
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO PARA REMOVER GRASA ANIMAL Y VEGETAL SECTOR DE ALIMEN	LITROS	5			1	
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJA VISCOSIDAD SECTOR DE ALIMENTOS	LITROS	5		1		
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON PROPIEDADES DESENGRASANTE PARA TODAS LAS INDUSTRIAS	GALON	5				
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS	LITROS	8	1		1	
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR LITRO	LITROS	8				1
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORGANICOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	LITROS	11	1	1		
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE DE ACIDO PERACETICO APLICADO A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	LITROS	1			1	
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERMOPLASTICO DE 80 X 120 X 100. PRESENTACION PAQUETE X 20	PAQUETE	3				1
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLANCOS PRESENTACION POR 20 UNIDADES	PAQUETE	15				
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIALMENTE FORMULADO PARA LA LIMPIEZA DE SUPERFICIES EN GE	KILO	5				1
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTANTE ACIDO, ABRILLANTADOR CON PROPIEDADES BIOCIDAS SEQ	KILO	5	1			
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECCION DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS. EN PRESENTACION POR 20	LITROS	1		1		
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL, JABÓN ANTIBACTERIAL, CON TRICLOSÁN, EMOLIENTE Y HUMECTANTES, LIBRE	CUÑETE	3				
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS, A BASE DE EXTRACTO DE CITRICOS Y ACIDOS ORGANICOS, SE	LITROS	1			1	
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERNARIAS DE AMONIO DE QUINTA GENERACIÓN AL 10%. FORMU	CUÑETE	2				
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR DE COLORES. DESPERCUDE TODO TIPO DE TEXTILES. DETERGEN	GARRAFA	4			1	
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA TODO TIPO DE FIBRAS. APTO PARA TEXTILES DE COLOR. PRODI	GARRAFA	4				
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE DE 5 GALONES	CUÑETE	1	1			
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO. PRESENTACION DE 4 GALONES	CUÑETE	1				
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADORAS DE PLASTICOS. DE COLOR AZUL, VERDE, ROJO, BLANCO, AFD	UNIDAD	1				
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70. DESECHABLES REUTILIZABLES. LAVABLES. ALTA CAPACIDAD DE ABSORCIÓN	CAJA	5				
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIONAL PARRILLA, PRESENTACION EN ROLLOS DE 5 METROS*10 CM	ROLLO	1				
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIONAL PARRILLA, PRESENTACION EN ROLLOS DE 5 METROS*10 CM	ROLLO	1				
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO 100% BLANCOS TIPO ORUGA PRESENTACION X 100 UNIDADES	PAQUETE	10				

	FICHA	unidad	cantidad	AGOSTO				TOTAL ENTREGADO
				2824376	2816729	2824377	2816778	
				MA HOGAR ELIM	MA ALCALDIA	MA HOGAR ELIM	LIMPIEZA ALCALDIA	
	LUGAR DE EJECUCIÓN							
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA	GALON	0					0
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPISITO PA	LITROS	3					3
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PAR	LITROS	3		1			2
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REM	LITROS	3					3
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO	LITROS	4				1	3
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJA	LITROS	4	1				3
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON	GALON	5					5
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS	LITROS	6		1		1	4
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR L	LITROS	7		1		1	5
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORG	LITROS	9	1		1		7
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE D	LITROS	0					2
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERN	PAQUETE	3	1				2
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLAN	PAQUETE	15	1		1	1	12
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIALN	KILO	4		1			3
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTA	KILO	4	1		1		2
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFEC	LITROS	0					0
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL JABÓN ANTIBAC	CUÑETE	3	1		1		1
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURA	LITROS	0					0
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATER	CUÑETE	2			1		1
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR I	GARRAFA	3				1	2
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA	GARRAFA	4		1			3
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE	CUÑETE	0					0
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO, PRESE	CUÑETE	1			1		0
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADOR	UNIDAD	1				1	0
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70, DESECHABL	CAJA	5	1				4
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	1					1
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	1			1		0
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO	PAQUETE	10		1		1	8

	FICHA	unidad	cantidad	SEPTIEMBRE				TOTAL ENTREGADO
				2845103	2845216	2844922	2842104	
				MA JAC JUAN PAPLO II	MA ALCALDIA V/CIO	MA ALCALDIA V/CIO	LIMPIEZA ALCALDIA V/CIO	
	LUGAR DE EJECUCIÓN							
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA	GALON	0					0
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPOSITO PA	LITROS	3					3
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PAR	LITROS	2		1			1
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REM	LITROS	3	1				2
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO	LITROS	3				1	2
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJA	LITROS	3		1		1	1
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON	GALON	5					5
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS	LITROS	4		1	1		2
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR L	LITROS	5		1			4
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORGA	LITROS	7	1		1	1	4
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE D	LITROS	2					2
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERN	PAQUETE	2					2
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLAN	PAQUETE	12	1		1		10
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIALN	KILO	3	1				2
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTA	KILO	2		1			1
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFEC	LITROS	0					0
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL, JABÓN ANTIBAC	CUÑETE	1					1
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURA	LITROS	0					0
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERN	CUÑETE	1	1				0
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR U	GARRAFA	2					2
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA	GARRAFA	3		1			2
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE	CUÑETE	0					0
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO, PRESE	CUÑETE	0					0
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADOR	UNIDAD	0					0
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70, DESECHABL	CAJA	4					4
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	1					1
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	0					0
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO	PAQUETE	8		1	1		6

	FICHA	unidad	cantidad	OCTUBRE				TOTAL ENTREGADO
				2856579	2856890	2856976	2856659	
				PANADERIA CASA ISRAEL	MA. FUNDACIÓN ELIM	MA SENA ACTA SOCIAL	MA CASA ISRAEL	
LUGAR DE EJECUCIÓN								
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA	GALON	0					0
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPISITO PA	LITROS	3	1				2
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PAR	LITROS	1			1		0
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REN	LITROS	2		1			1
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO	LITROS	2				1	1
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJ	LITROS	1			1		0
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON	GALON	5	1				4
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS	LITROS	2					2
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR L	LITROS	4		1			3
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORGA	LITROS	4	1			1	2
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE D	LITROS	2					2
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERN	PAQUETE	2					2
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLAN	PAQUETE	10	2		2		6
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIAL	KILO	2					2
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTA	KILO	1	1				0
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFEC	LITROS	0					0
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL,JABÓN ANTIBAC	CUÑETE	1	1				0
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURA	LITROS	0					0
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATER	CUÑETE	0					0
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR	GARRAFA	2		1			1
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA	GARRAFA	2	1				1
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE	CUÑETE	0					0
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO, PRES	CUÑETE	0					0
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADOR	UNIDAD	0					0
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70, DESECHABL	CAJA	4	1				3
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	1				1	0
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	0					0
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO	PAQUETE	6	2				4

	FICHA	unidad	cantidad	NOVIEMBRE				TOTAL ENTREGADO
				2887881	2884080	2887801	2880801	
				MANIPULACION DE ALIMENTOS GUAMAL	PANADERIA GUAMAL	ACTA SOCIAL MA CISM	RESTREPO REPOSTERIA	
	LUGAR DE EJECUCIÓN							
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA	GALON	0					0
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPISITO PA	LITROS	2	1				1
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PAR	LITROS	0					0
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REM	LITROS	1		1			0
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO F	LITROS	1				1	0
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJA	LITROS	0					0
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON	GALON	4	1		1		2
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS	LITROS	2		1			1
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR LI	LITROS	3				1	2
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORGA	LITROS	2	1		1		0
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE DE	LITROS	2					2
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERM	PAQUETE	2		1			1
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLAN	PAQUETE	6		2		2	2
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIALM	KILO	2			1		1
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTA	KILO	0					0
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFECC	LITROS	0					0
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL,JABÓN ANTIBAC	CUÑETE	0					0
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS	LITROS	0					0
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERN	CUÑETE	0					0
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR D	GARRAFA	1	1				0
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA	GARRAFA	1		1			0
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE	CUÑETE	0					0
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO, PRESE	CUÑETE	0					0
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADOR	UNIDAD	0					0
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70, DESECHABLE	CAJA	3		1		1	1
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCION	ROLLO	0					0
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCION	ROLLO	0					0
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO	PAQUETE	4		1		2	1

	FICHA	unidad	cantidad	DICIEMBRE		TOTAL ENTREGADO
				2896929	2896955	
				RESTREPO REPOSTERIA	MA EL CASTILLO	
	LUGAR DE EJECUCIÓN					
47131800	DETERGENTE NEUTRO PARA LA INDUSTRIA	GALON	0			0
47131800	DETERGENTE NEUTRO MULTIPROPISITO PA	LITROS	1	1		0
47131800	DETERGENTE NEUTRO CONCENTRADO PAR	LITROS	0			0
47131819	DETERGENTE ALCALINO FUERTE PARA REM	LITROS	0			0
4713180	DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO	LITROS	0			0
47131800	DETERGENTE ALCALINO CLORADO DE BAJA	LITROS	0			0
47131800	DETERGENTE ALCALINO MODERADO CON	GALON	2	1	1	0
47131824	LIMPIA VIDRIOS LITROS	LITROS	1		1	0
47131800	JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR LI	LITROS	2	1	1	0
47131833	DESINFECTANTES A BASE DE ACIDOS ORGA	LITROS	0			0
47131833	DESINFECTANTE DE SUPERFICIES A BASE D	LITROS	2			0
53103201	DELANTAL TS BLANCO POLIURETANO TERM	PAQUETE	1	1		0
53103201	DELANTAL DESCHABLE POLIETILENO, BLAN	PAQUETE	2	2		0
47131800	DETERGENTE DESENGRASANTE, ESPECIALM	KILO	1		1	0
47131827	DETERGENTE ESPUMANTE Y DESINCRUSTA	KILO	0			0
47131827	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% DESINFEC	LITROS	0			0
47131800	SANITIZANTE INDUSTRIAL,JABÓN ANTIBAC	CUÑETE	0			0
47131800	DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS	LITROS	0			0
142281606	DESINFECTANTE A BASE DE SALES CUATERN	CUÑETE	0			0
147122123	DETERGENTE LAVA ROPA REVITALIZADOR D	GARRAFA	0			0
147122125	BLANQUEADOR OXIGENADO DESMANCHA	GARRAFA	0			0
12352104	ALCOHOL INDUSTRIAL AL 96 % EN CUÑETE	CUÑETE	0			0
47131810	DETERGENTE LAVAPLATOS LIQUIDO, PRESE	CUÑETE	0			0
40141742	FUMIGADORAS DE 2 LITROS ATOMIZADOR	UNIDAD	0			0
53131624	LOS PAÑOS DE LIMPIEZA X-70, DESECHABL	CAJA	1	1		0
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	0			0
147121836	PAÑO ABRASIVO (ESPONJILLA) INSTITUCIO	ROLLO	0			0
53102516	COFIAS DESECHABLES DE POLIPROPILENO	PAQUETE	1	1		0



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

**CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4572710**

**NOMBRE DEL CONTRATISTA: JUAN EMILIANO ESCOBAR TORRES**

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 79391957**

**OBJETO DEL CONTRATO** Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta de la Línea presupuestal para atención a Población Víctima y Desplazada (PVD) de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023. En BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.
2. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.
3. Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina
4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral
5. Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
6. Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

7. Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.
8. Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad
9. Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran
10. Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
11. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.
12. Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.
13. Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera.
14. Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.
15. Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.
16. Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz
17. Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

18. Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto
19. Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.
20. Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta
21. Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño
22. Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.
23. Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)
24. Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.
25. Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.
26. Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro
27. Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

28. Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.
29. Cumplir con el “Código de Ética del SENA”
30. Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.
31. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén
32. Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.
33. Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** DEPARTAMENTO DEL META

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** Será hasta el (16) de (DICIEMBRE) de 2023.

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** 7/02/2023

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 7/02/2023

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** Será hasta el (16) de ( DICIEMBRE) de 2023

**VALOR DEL CONTRATO:** la suma de treinta y ocho millones setesientos cincuenta y siete mil trescientos tres pesos. (\$ 38.757.303) m/cte.

**SUPERVISOR:** JORGE DANIEL ZIPA RODRIGUEZ

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR:** CC 6773539

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN:** SI \_\_\_ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

**BALANCE FINANCIERO:**

Valor total del contrato	38.757.303
Valor Ejecutado	38.757.303
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	0
Saldo a liberar	0

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS,**

**FEBRERO**

JAC BARRIO EL BRILLANTE  
FICHA 2705385 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 18/02/2023  
FECHA FINAL: 27/02/2023  
HORA 13:00-18:00  
APRENDICES 28

JAC BARRIO SAN JORGE  
FICHA 2705378 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 18/02/2023  
FECHA FINAL: 27/02/2023  
HORA 07:00-12:00  
APRENDICES 29

**MARZO**

JAC. BARRIO EL DANUVIO  
FICHA 2719146 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 09/03/2023  
FECHA FINAL: 17/03/2023  
HORA : 13:00-18:00  
APRENDICES 27

JAC. BARRIO EL BRILLANTE  
FICHA 2719188 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

FECHA INICIO: 18/03/2023  
FECHA FINAL: 30/03/2023  
HORA : 08:00-12:00  
APRENDICES 22

JAC. BARRIO EL DANUVIO  
FICHA 2719073 – LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 09/03/2023  
FECHA FINAL: 17/03/2023  
HORA : 7:00-12:00  
APRENDICES 29

PUNTO VIVE DIGITAL BARRIO VILLA FABIOLA  
FICHA 2729253 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 18/03/2023  
FECHA FINAL: 30/03/2023  
HORA : 13:00-17:00  
APRENDICES 29

**ABRIL**

JAC BARRIO VILLA FABIOLA  
FICHA 2748310 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 20/04/2023  
FECHA FINAL: 28/04/2023  
HORA :7:00-12:00  
APRENDICES 30

JAC BARRIO EL PORVENIR  
FICHA 2745270 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 10/04/2023  
FECHA FINAL: 19/04/2023  
HORA : 13:00-18:00  
APRENDICES 28

JAC BARRIO SAN ANTONIO  
FICHA 2748139 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 20/04/2023  
FECHA FINAL: 28/04/2023  
HORA :13:00-18:00



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

APRENDICES 31

JAC BARRIO EL DANUVIO  
FICHA 2745281 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO:  
FECHA FINAL:  
HORA : 7:00 – 12:00  
APRENDICES 26

MAYO

JAC BARRIO EL 13 DE MAYO  
FICHA 2768498 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 17/05/2023  
FECHA FINAL: 20/05/2023  
HORA : 8:00-18:00  
APRENDICES 30

JAC. BARRIO EL PORVENIR  
FICHA 2768678 – LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
FECHA INICIO: 16/05/2023  
FECHA FINAL: 31/05/2023  
HORA : 8:00-18:00  
APRENDICES 31

JAC BARRIO SAN ANTONIO  
FICHA 2768628- LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 25/05/2023  
FECHA FINAL: 28/05/2023  
HORA : 8:00-18:00  
APRENDICES 30

JAC BARRIO INDUSTRIAL GOBERNACION DEL META  
FICHA 2768554 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 21/05/2023  
FECHA FINAL: 24/05/2023  
HORA : 8:00-18:00  
APRENDICES 31



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

**JUNIO**

JAC. BARRIO EL INDUSTRIAL GOBERNACION DEL META  
FICHA 2785782 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 20/06/2023  
FECHA FINAL: 30/06/2023  
HORA :18:00-22:00  
APRENDICES 31

JAC. BARRIO VILLA MELIDA  
FICHA 2785786 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 20806/2023  
FECHA FINAL: 30/06/2023  
HORA : 13:00-17:00  
APRENDICES 30

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE CUBARRAL  
FICHA 2785519 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 08/06/2023  
FECHA FINAL: 17/06/2023  
HORA :17:00-20:00  
APRENDICES 30

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE CUBARRAL  
FICHA 2785594 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 08/06/2023  
FECHA FINAL: 17/06/2023  
HORA :12:00-17:00  
APRENDICES 31

**JULIO**

MUNICIPIO DEL CASTILLO SOLICITADO POR LA GOBERNACION DEL META  
FICHA 2800548 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 07/07/2023  
FECHA FINAL: 15/07/2023  
HORA : 7:00-12:00  
APRENDICES 28



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

MUNICIPIO DE MEDELLIN DEL ARIARI SOLICITADO POR LA GOBERNACION DEL META  
FICHA 2800455 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 07/07/2023  
FECHA FINAL: 15/07/2023  
HORA : 13:00-18:00  
APRENDICES 28

JAC. BARRIO VILLA MELIDA  
FICHA 2801732 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 22/07/2023  
FECHA FINAL: 31/07/2023  
HORA :18:00-22:00  
APRENDICES 32

MUNICIPIO DEL CASTILLO SOLICITADO POR L AGOBERNACION DEL META  
FICHA 2801681 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 17/07/2023  
FECHA FINAL: 21/07/2023  
HORA : 08:00-16:00  
APRENDICES 28

**AGOSTO**

PARTICIPACION SOCIAL ALCALDIA DE VILLAVICENCIO  
FICHA 2816729 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 08/08/2023  
FECHA FINAL: 18/08/2023  
HORA : 08:00-12:00  
APRENDICES 32

PARTICIPACION SOCIAL ALCALDIA DE VILLAVICENCIO  
FICHA 2816778 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 08/08/2023  
FECHA FINAL: 18/08/2023  
HORA :13:00-17:00  
APRENDICES 33

FUNDACION ELIM  
FICHA 2824377 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

HORAS 40  
FECHA INICIO: 19/08/2023  
FECHA FINAL: 31/08/2023  
HORA :08:00-12:00  
APRENDICES 27

FUNDACION ELIM  
FICHA 2824376 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 19/08/2023  
FECHA FINAL: 31/08/2023  
HORA : 13/:00-17:00  
APRENDICES 26

**SEPTIEMBRE**

JAC. BARRIO JUAN PABLO II  
FICHA 2845103 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 13/09/2023  
FECHA FINAL: 21/09/2023  
HORA :08:00-10:00  
APRENDICES 27

ALCALDIA DE VILLAVICENCIO  
FICHA 2845216 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 14/09/2023  
FECHA FINAL: 29/09/2023  
HORA :15:00-18:00  
APRENDICES 30

ALCALDIA DE VILLAVICENCIO  
FICHA 2842104 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 08/09/2023  
FECHA FINAL: 30/09/2023  
HORA : 13:00-15:00  
APRENDICES 30

ALCALDIA DE VILLAVICENCIO  
FICHA 2844922 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 22/09/2023  
FECHA FINAL: 30/09/2023



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

HORA :07:00-12:00

APRENDICES 27

**OCTUBRE**

FINDACION ELIM

FICHA 2856890 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HORAS 40

FECHA INICIO: 17/10/2023

FECHA FINAL: 30/10/2023

HORA :8:00-12:00

APRENDICES 31

ACTA SOCIAL CISM-SENA

FICHA 2856976 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HORAS 40

FECHA INICIO: 17/10/2023

FECHA FINAL: 30/10/2023

HORA :14:00-18:00

APRENDICES 27

FUNADACION CASA DE REPARACION ISRAEL

FICHA 2856579 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

HORAS 40

FECHA INICIO: 06/10/2023

FECHA FINAL: 14/10/2023

HORA :7:00-12:00

APRENDICES 30

FUNDACION CASA DE RESTAURACION ISRAEL

FICHA 2856659 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HORAS 40

FECHA INICIO: 06/10/2023

FECHA FINAL: 14/10/2023

HORA :7:00-12:00

APRENDICES 31

**NOVIEMBRE**

MUNICIPIO DE GUAMAL GOBERNACION DEL META

FICHA 2884080 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

HORAS 40

FECHA INICIO: 22/11/2023

FECHA FINAL: 25/11/2023

HORA :8:00-18:00

APRENDICES 39



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

MUNICIPIO DE GUAMAL SOLICITADO POR L AGOBERNACION DEL META  
FICHA 2887881 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 17/11/2023  
FECHA FINAL: 21/11/2023  
HORA : 8:00-18:00  
APRENDICES 29

ACTA SOCIAL CISM-SENA  
FICHA 2887801 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 15/11/2023  
FECHA FINAL: 18/11/2023  
HORA :12:00-22:00  
APRENDICES 24

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE RESTREPO  
FICHA 2880801 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 27/11/2023  
FECHA FINAL: 30/11/2023  
HORA :8:00-18:00  
APRENDICES 29

**DICIEMBRE**

ALCALDIA DE RESTREPO  
FICHA 2896929 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 9/12/2023  
FECHA FINAL: 13/09/2023  
HORA :8:00-18:00  
APRENDICES 28

MUNICIPIO DE EL CASTILLO SOLICITADO POR LA GOBERNACION DEL META  
FICHA 2896955 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
HORAS 40  
FECHA INICIO: 08/12/2023  
FECHA FINAL: 13/12/2023  
HORA :12:00-22:00  
APRENDICES 29



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

*(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

**SANCIONES: SI\_\_ NO\_\_**

**CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI\_\_ NO\_\_**

**GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE\_\_ BUENO\_\_ REGULAR\_\_ INSUFICIENTE\_\_**

Atentamente,

**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO**