



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada	Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, marzo 2026

Señor
EDGARDO POLO RODRIGUEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9302005
Instructor Grado 20
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual marzo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9302005 del año 2026

Paula Andrea Bautista Vesga, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1100966694 de San Gil, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total de cada uno de los contratos la suma de Cuarenta y cuatro millones cincuenta y tres mil cien pesos m/cte (\$44.053.100). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de febrero de 2026 b) Diez (10) pagos iguales por los meses de marzo a Diciembre de 2026, por valor de cuatro millones diecisiete mil pesos m/cte (\$4.017.000)

Plazo: Será hasta el 31 de Diciembre de 2026

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como Administrador de Cafeterías del Centro Agroturístico del SENA, apoyando la planeación y administración de la producción, la programación de rotaciones de aprendices.

Ejecución mensual de actividades



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, organizar y supervisar de manera autónoma los procesos productivos y administrativos de las cafeterías del Centro de Formación, incluyendo sede principal y subsedes, asegurando la calidad de los productos y servicios ofrecidos	Proyectar, planificar y organizar las compras de la cafetería de San Gil, garantizando el abastecimiento oportuno y eficiente de insumos.	Evidencia Fotográfica Registros de Pagos
2	Coordinar la programación de actividades y rotaciones de aprendices que participen en los procesos de la cafetería, apoyando su formación práctica, sin que esto implique supervisión directa permanente ni funciones de subordinación	Proyectar la rotación de los contratos de aprendices y explicación de las actividades que se realizan en cafetería	Evidencia de los horarios
3	Asegurar el cumplimiento de normas sanitarias y de buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como de la normativa en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), aplicando sus conocimientos profesionales de manera autónoma	Realizar inventarios de los productos que se ofrece en la cafetería.	Hoja en Excel de control de Inventarios.
4	Elaborar informes periódicos de gestión sobre producción, inventarios, rotación de aprendices y estado general de las cafeterías, incluyendo recomendaciones de mejora, sin ejecutar funciones propias de personal de planta ni bajo instrucciones jerárquicas directas.	Se realiza apoyo en la elaboración del estudios de mercados de los materiales de producción de centro.	Correo electrónico y estudio de mercados
5	Brindar acompañamiento técnico y asesoría en la implementación de procesos operativos, administrativos y de formación, asegurando la adecuada coordinación entre la sede principal y las subsedes	Se realiza apoyo en la organización de comité de Cafetería y de Precios del centro.	Evidencia fotográfica.
6	Proponer y ejecutar, de manera independiente, estrategias de mejora en los procesos de producción, atención al cliente, higiene y seguridad laboral, garantizando la continuidad y eficiencia del servicio.	Realizar apoyo de surtido de la cafetería, apoyo logístico para los almuerzo de producción en recoger el dinero	Evidencia fotográfica.



7	Mantener la confidencialidad de la información institucional y de los procesos del Centro de Formación, cumpliendo con las políticas internas aplicables	Realizar seguimiento de inversión a la cafetería y las ganancias del mes de marzo de 2026	Excel con los registros.
	Las demás que sean acordes para el cumplimiento del objeto contractual.	Presentar la evaluación de la Inducción SIGA.	Evaluación SIGA.

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	N.A	N.A	N.A	N.A

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 36471864 operador ASOPAGOS referente al mes de febrero.

Cordialmente,

Paula Andrea Bautista Vesga
Contratista
C.C. No. 100966694

Recibí a satisfacción:

EDGARDO POLO RODRIGUEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9302005



EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL			
DEL MES MARZO DE 2026			
PAULA ANDREA BAUTISTA VESGA			
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9302005del año 2026			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>
		Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

1. Proyectar, planificar y organizar las compras de la cafetería de San Gil, garantizando el abastecimiento oportuno y eficiente de insumos.

Pagos		
9/03/2026	Frutas	\$ 113.000,00
9/03/2026	Bebidas	\$ 438.000,00
9/03/2026	Empanadas	\$ 119.000,00
9/03/2026	Papas	\$ 108.000,00
9/03/2026	julian para tortas	\$ 133.000,00
9/03/2026	Pago Paola	\$ 55.000,00
Total		\$ 966.000,00
Pagos		
10/03/2026	pechuga	\$ 41.000,00
10/03/2026	Papas Sede	\$ 108.000,00
10/03/2026	Pedido Santandereano	\$ 370.000,00
10/03/2026	Empanadas Unisangil	\$ 250.000,00
10/03/2026	Empanadas sede	\$ 125.000,00
10/03/2026	Papas para Unisangil	\$ 283.000,00
Total		\$ 1.177.000,00
Pagos		
11/03/2026	Fritolay	\$ 255.903,00
11/03/2026	D1	\$ 183.000,00
11/03/2026	Papas	\$ 133.000,00
11/03/2026	Empanadas	\$ 120.000,00
Total		\$ 691.903,00
Pagos		
12/03/2026	JS Plásticos	\$ 169.000,00
12/03/2026	Papas Sede	\$ 108.000,00
12/03/2026	Café+ Leche	\$ 70.000,00
12/03/2026	Agua	\$ 25.200,00
Total		\$ 372.200,00

Pagos		
16/03/2026	D1	\$ 70.000,00
16/03/2026	Bebidas	\$ 1.068.000,00
16/03/2026	Fritolay	\$ 620.182,00
16/03/2026	la Victoria	\$ 131.000,00
16/03/2026	frutas	\$ 100.000,00
Total		\$ 1.989.182,00
\$ 1.512.000		
Pagos		
17/03/2026	pechuga	\$ 41.000,00
17/03/2026	Fresas	\$ 44.000,00
17/03/2026	papas y empanadas	\$ 190.000,00
17/03/2026	D1	\$ 120.000,00
Total		\$ 395.000,00



2. Proyectar la rotación de los contratos de aprendices y explicación de las actividades que se realizan en cafetería

Día	Fecha	Turno Mañana		Turno Tarde		Turno Noche
		Turno (7:00 a.m. - 12:00 p.m.)	Turnador (7:00 a.m. - 10:00 a.m.)	Turno (1:30 p.m. -5:30 p.m.)	Turnador 1 :30 p.m. -4:30P.M.	Turno (6:30 p.m. -9:30p.m.)
Lunes	23/03/2026	Juan David	Mariana	Jessica	Mariana	Jessenia
Martes	24/03/2026	Juan David	Mariana	Jessica	Mariana	Jessenia
Miércoles	25/03/2026	Juan David	Mariana	Jessica	Mariana	Jessenia
Jueves	26/03/2026	Juan David	Mariana	Jessica	Mariana	Jessenia
Viernes	27/03/2026	Juan David	Mariana	Jessica	Mariana	Jessenia
Sábado	28/03/2026	Juan David 7:30 a.m. - 11:30 a.m.				

Duración de cada turno

Turno mañana completo: 7:00 a.m. – 12:00 p.m. → 5 horas

Turnador mañana: 7:00 a.m. – 10:00 a.m. → 3 horas

Turno tarde completo: 1:30 p.m. – 5:30 p.m. → 4 horas

Turnador tarde: 1:30 p.m. – 4:30 p.m. → 3 horas

Turno noche: 6:30 p.m. – 9:30 p.m. → 3 horas

Sábado: 7:30 a.m. – 11:30 a.m. → 4 horas

3. Realizar inventarios de los productos que se ofrece en la cafetería.

Fecha	Categoría	Producto	Cantidad	Ventas	Saldo Final
11/03/2026	Bebidas frías	Parfait 12 oz	18	18	0
11/03/2026	Bebidas frías	Jugo Hit 300 ml	12	7	5
11/03/2026	Bebidas frías	Gaseosa Postobón 500 ml	13	4	9
11/03/2026	Bebidas frías	Coca-Cola 250 ml	16	7	9
11/03/2026	Bebidas frías	Coca-Cola 400 ml	8	2	6
11/03/2026	Bebidas frías	Soda Bretaña	5	1	4
11/03/2026	Bebidas frías	Pony Malta Mini 200 cc	20	11	9
11/03/2026	Bebidas frías	Pony Malta Lonchera 300 cc	16	9	7
11/03/2026	Bebidas frías	Agua 300 ml	18	4	14
11/03/2026	Bebidas frías	Agua 600 ml	20	8	12
11/03/2026	Bebidas frías	Agua 1L	8	2	6
Preparados					
11/03/2026	Preparados	Empanada de trigo	16	16	0
11/03/2026	Preparados	Papa rellena	14	14	0
11/03/2026	Panadería	Pan de yuca	15	15	0
11/03/2026	Panadería	Croissant pollo/queso/jamón	12	12	0
11/03/2026	Panadería	Croissant jamón y queso	0	0	0
11/03/2026	Panadería	Mantecadas	18	6	12
11/03/2026	Panadería	Tortas (porción)	8	2	6



11/03/2026	Galleteria	Tortas (porción)	3	4	5
PAQUETES					
11/03/2026	Snacks	Detodito 50g	6	2	4
11/03/2026	Snacks	Cheetos 34g	8	1	7
11/03/2026	Snacks	Manimoto	12	5	7
11/03/2026	Galletas	Chokis Bolita	24	4	20
11/03/2026	Galletas	Oreo x4	5	2	3
11/03/2026	Galletas	Oreo x6	4	1	3
11/03/2026	Galletas	Chokis Galleta	12	6	6
11/03/2026	Galletas	Minichips	12	2	10
11/03/2026	Galletas	Club Social - integral	7	1	6
11/03/2026	Galletas	Club Social	0		0
11/03/2026	Confitería	Bombombun	14	6	8
11/03/2026	Confitería	Barrilete	28	3	25
11/03/2026	Confitería	Super coco	50	12	38
11/03/2026	Confitería	Lokiño	18	3	15
11/03/2026	Confitería	Sparkies	16	0	16
11/03/2026	Confitería	Boobaloo	18	0	18
11/03/2026	Confitería	Bianchie	0	0	0
11/03/2026	Mentas	Halls unidad	23	4	19
11/03/2026	Mentas	Halls barra	8	1	7
11/03/2026	Mentas	Trident (4 und)	15	0	15

4. Se realiza apoyo en la elaboración del estudios de mercados de los materiales de producción de centro.

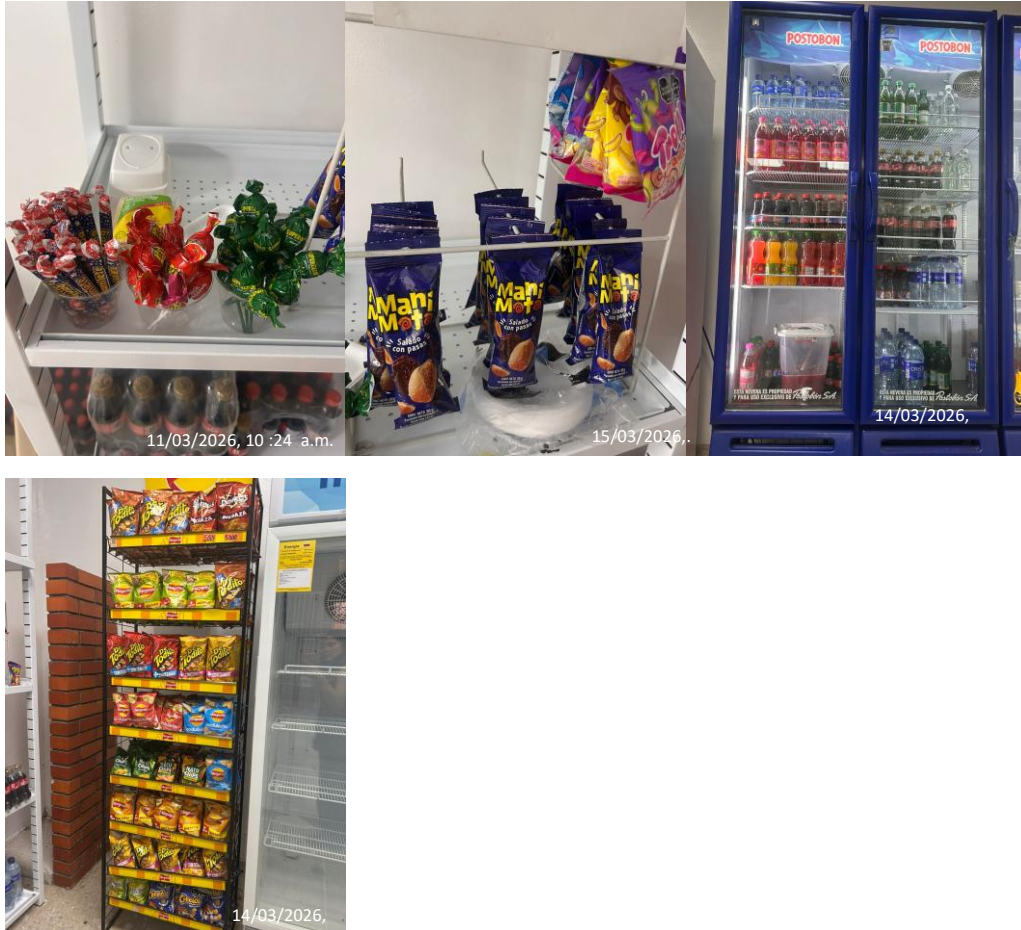
The image shows a screenshot of a spreadsheet and a product catalog. The spreadsheet on the left lists various ingredients and their prices. The catalog on the right shows a list of products with prices and percentages.

Producto	Descripción	Unidad	Precio	Porcentaje	Precio Final
Margarina para mesa y cocina en barra	Producto semi sólido homogéneo de consistencia firme con 80% de contenido graso para alimentación. Empleado en barras de 25 g en papel parafinado y envuelto en plástico. No contiene sal. Marca: BOMBA. UNIDAD DE MEDIDA: LBR (1.814 kg)	litro	\$ 76.960	19%	\$ 14.822
Margarina para repostería	Producto semi sólido homogéneo de consistencia firme con 80% de contenido graso para alimentación. Empleado en barras de 25 g en papel parafinado y envuelto en plástico. No contiene sal. Marca: BOMBA. UNIDAD DE MEDIDA: LBR (1.814 kg)	litro	\$ 171.722	19%	\$ 32.627
Margarina para hojaldre x lb	Producto semi sólido homogéneo de consistencia firme con 80% de contenido graso para alimentación. Empleado en barras de 25 g en papel parafinado y envuelto en plástico. No contiene sal. Marca: BOMBA. UNIDAD DE MEDIDA: LBR (1.814 kg)	litro	\$ 10.554	19%	\$ 2.005
Margarina para repostería	Producto semi sólido homogéneo de consistencia firme con 80% de contenido graso para alimentación. Empleado en barras de 25 g en papel parafinado y envuelto en plástico. No contiene sal. Marca: BOMBA. UNIDAD DE MEDIDA: LBR (1.814 kg)	litro	\$ 171.722	19%	\$ 32.627
Margarina para hojaldre x lb	Producto semi sólido homogéneo de consistencia firme con 80% de contenido graso para alimentación. Empleado en barras de 25 g en papel parafinado y envuelto en plástico. No contiene sal. Marca: BOMBA. UNIDAD DE MEDIDA: LBR (1.814 kg)	litro	\$ 10.554	19%	\$ 2.005





- Realizar apoyo de surtido de la cafetería, apoyo logístico para los almuerzo de producción en recoger el dinero



- Realizar seguimiento de inversión a la cafetería y las ganancias del mes de marzo de 2026

Gastos		Menú 1 (Medallón de cerdo en salsa agri dulce)	
Mercado	\$ 125.000,00	Manuel Albarracin - Hilda	3105528570 2
Carnes	\$ 348.000,00	Diana Alfonso	3203938073 1
Queso	\$ 41.380,00	Johan Fredy Sanabria	3158556075 2
Leche	\$ 22.000,00	Ana Jasmine San Miguel	3012052730 1
Total	\$ 536.380,00	Zaida Garcia	3118734828 1
Almuerzos		Subdirectores	3
Almuerzos	34	Conductores	3
Almuerzos	34	Profe Julian -	1
Almuerzos	33	TOTAL	14
Total Recaudado	\$ 572.000,00	Menú 2 (Rollo de pollo en salsa de champiñones)	
Beneficio	\$ 35.620,00	Erika Johana	3125308762 1
		Diana Alfonso - Mónica	3203938073 1
		Martha Susana	3158817431 1
		Juleth Fernandez	3005431491 1
		Sandra Lilliana Delgado	32123648319 1
		Nathalia Jimenez (con pure de papa)	3183955669 1
		Ana Jasmine San Miguel	3012052730 1
		Subdirectores	6
		Oscar Acelas	2
		Antonio	1
		Omar Lizarazo	1
		TOTAL	20



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1		Pagos					Ganancias		Neto	Base	
2	9/03/2026	Frutas	\$ 113.000,00			9/03/2026	Mañana	\$ 404.000,00	\$ 166.000,00	\$ 130.000,00	
3	9/03/2026	Bebidas	\$ 438.000,00				Tarde	\$ 220.000,00	\$ 220.000,00	\$ 136.350,00	
4	9/03/2026	Empanadas	\$ 119.000,00				Noche	\$ 148.000,00	\$ 148.000,00	\$ 124.000,00	
5	9/03/2026	Papas	\$ 108.000,00				Total día		\$ 534.000,00		
6	9/03/2026	Julian para tortas	\$ 133.000,00								
7	9/03/2026	Pago Paola	\$ 55.000,00								
8		Total	\$ 966.000,00								
9											
10		Pagos					Ganancias		Neto	Base	
11	10/03/2026	pechuga	\$ 41.000,00			10/03/2026	Mañana	\$ 457.000,00	\$ 157.000,00	\$ 120.020,00	
12	10/03/2026	Papas Sede	\$ 108.000,00				Tarde	\$ 359.000,00	\$ 43.000,00	\$ 103.600,00	
13	10/03/2026	Pedido Santandereano	\$ 370.000,00				Noche	\$ 371.000,00	\$ 273.000,00	\$ 110.020,00	
14	10/03/2026	Empanadas Unisangil	\$ 250.000,00				Total día		\$ 704.000,00		No se obtuvo ya que se invirtio
15	10/03/2026	Empanadas sede	\$ 125.000,00								
16	10/03/2026	Papas para Unisangil	\$ 283.000,00								
17		Total	\$ 1.177.000,00								
18											
19		Pagos					Ganancias		Neto	Base	
20	11/03/2026	Fritolay	\$ 255.903,00			11/03/2026	Mañana	\$ 457.000,00	\$ 157.000,00	\$ 120.020,00	
21	11/03/2026	D1	\$ 183.000,00				Tarde	\$ 359.000,00	\$ 181.000,00	\$ 103.600,00	
22	11/03/2026	Papas	\$ 133.000,00				Noche	\$ 371.000,00	\$ 273.000,00	\$ 110.020,00	
23	11/03/2026	Empanadas	\$ 120.000,00				Total día		\$ 80.903,00		
24		Total	\$ 691.903,00								
25											
26		Pagos					Ganancias		Neto	Base	
27	12/03/2026	JS Plásticos	\$ 169.000,00			10/03/2026	Mañana	\$ 457.000,00	\$ 157.000,00	\$ 103.200,00	
28	12/03/2026	Papas Sede	\$ 108.000,00				Tarde	\$ 346.000,00	\$ 346.000,00	\$ 103.600,00	
29	12/03/2026	Cafe+ Leche	\$ 70.000,00				Noche	\$ 301.000,00	\$ 301.000,00	\$ 109.000,00	
30	12/03/2026	Ajua	\$ 25.000,00				Total día		\$ 731.800,00		
31		Total	\$ 372.200,00								
32											

PAULA ANDREA BAUTISTA VESGA
CC 1100966694



Función Pública



Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

Paula Andrea Bautista Vesga

C.C 1.100.966.694

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 20 de marzo 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público



Código: 769314014000

Evaluación inducción Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA 2026

Cordial Saludo

El equipo SIGA del Centro Agroturístico, le invita a responder la evaluación de la inducción SIGA realizada el día 16 de febrero de 2026.

La aprobación de la evaluación será con un puntaje superior a 160 puntos. Recuerde al finalizar la evaluación de la Inducción, imprimir en PDF su resultado dado que se deberá entregar como evidencia en la cuenta de cobro del mes de Marzo en el archivo GC.

Agradecemos se responda una única vez.

Puntos: 200/200

Información personal

1. Los participantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en este registro de evaluación, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar la efectividad de su participación en la sesión de inducción, así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad *

Si

No

2. Fecha *

18/2/2026



3. Nombre completo (nombres y apellidos) *

Paula Andrea Bautista Vesga

4. Número de documento *

1100966694

5. Tipo de vinculación *

- Aprendiz en contrato de aprendizaje
- Contratista administrativo
- Funcionario administrativo
- Trabajador oficial
- Instructor contratista

Instructor funcionario

6. Número de teléfono *

3142547950

7. Correo electrónico SENA Activo (* en caso de que aun no cuente con el , registre el correo personal) *

pbautista@sena.edu.co

Cuestionario de evaluación

Por favor seleccione la respuesta que considera correcta según la información presentada en la inducción

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

8. El MIPG se implementa a través de diferentes dimensiones operativas a cargo de varias políticas y surge del esfuerzo de entidades comprometidas con la gestión y el desempeño institucional en el país. ¿Cuántas son las dimensiones y cuántas son las políticas del MIPG? *

7 dimensiones y 19 políticas

6 dimensiones y 17 políticas

7 dimensiones y 17 políticas

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

9. El SIGA es el Modelo de operación, que bajo los lineamientos del MIPG , articula los sistemas de gestión implementados en el SENA con el Sistema Interno de Control; para la mejora del desempeño institucional. ¿Cuántos y cuáles son los sistemas de gestión implementados en el SENA? *

3 Sistemas de Gestión(Calidad, Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo)

5 Sistemas de Gestión(Calidad, Ambiental y energía, Seguridad y salud en el trabajo, Seguridad y privacidad de la información)

4 Sistemas de Gestión(Calidad, Ambiental, Seguridad y salud en el trabajo y Seguridad y privacidad de la información)

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

10. Son los tipos de procesos que se implementan en la entidad, definidos en el Mapa de procesos del SIGA *

Misionales y de Soporte

Estratégicos, misionales y de Soporte

Estratégicos , Evaluacion, Soporte y Misionales

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

11. En la política del Sistema de gestion de calidad se reafirma el compromiso con : *

- El Aumento en la satisfacción de los grupos de valor e interés y La consolidación de la cultura de mejora continua
- El fortalecimiento de la conformidad de los productos y servicios generados en los procesos.
- La implementación de estrategias que permitan mejorar la gestión del desempeño institucional
- Todas las anteriores

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

12. Indique si la siguiente afirmación es falsa o verdadera.

El ciclo de los riesgos inicia con la identificación , continúa con el análisis y valoración, finaliza con el tratamiento y monitoreo de los riesgos *

- Verdadero
- Falso

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

13. ¿Cuál es el propósito principal del Sistema de Gestión Ambiental? *

- Reducir costos administrativos
- Controlar únicamente los residuos peligrosos
- Gestionar los impactos ambientales y promover el uso responsable de recursos

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

14. El Sistema de Gestión de la Energía busca principalmente: *

- Aumentar el consumo energético
- Optimizar el uso de la energía y mejorar su desempeño
- Cambiar todos los equipos eléctricos

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

15. Los programas ambientales que hacen parte de la gestión de los Sistemas Ambientales y de Eficiencia Energética son: *

- Uso eficiente de la energía y Sostenibilidad Ambiental

- Plataforma Compromiso y SENA Sapiens
- SENA Sapiens y Sostenibilidad Ambiental, SENA Energy

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

16. ¿Qué caracteriza a un uso significativo de la energía? *

- Su bajo consumo energético
- Su uso ocasional
- Su alto impacto en el consumo energético

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

17. ¿Cuál residuo se clasifica como no aprovechable? *

- Servilleta contaminada con comida
- Papel reciclable
- Cartón seco

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

18. ¿Qué es el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)? *

- Un reglamento disciplinario para los trabajadores.
- Un proceso basado en la mejora continua para anticipar, reconocer, evaluar y controlar riesgos laborales
- Un comité encargado de sancionar accidentes laborales.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

19. ¿cuál es uno de los compromisos del SENA en su Política de Seguridad y Salud en el Trabajo? *

- Promover la seguridad y salud en el trabajo como una responsabilidad de todos sin excepción.
- Reducir los costos operativos de la empresa sin importar los riesgos laborales.
- Delegar la identificación de riesgos únicamente al área administrativa.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

20. En caso de accidente de trabajo, ¿cuál es el primer paso? *

- Quedarme callado y olvidar lo sucedido

- Informar el hecho al jefe inmediato y/o supervisor.
- Esperar a que el trabajador se recupere.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

21. ¿Cuál es la función principal del COPASST? *

- Sancionar a los trabajadores que incumplan normas.
- Supervisar únicamente los accidentes graves.
- Hacer seguimiento a la Seguridad y Salud en el Trabajo y canalizar necesidades de los trabajadores

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

22. ¿Qué se debe hacer DURANTE una emergencia? *

- Correr para salir lo más rápido posible.
- Mantener la calma y seguir las rutas de evacuación establecidas.
- Devolverse por objetos personales importantes.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

23. ¿Cuál es el objetivo principal del Sistema de Gestión de Seguridad y Privacidad de la Información (SGSPI)? *

- Administrar los recursos financieros del SENA
- Proteger los activos físicos de la entidad
- Fortalecer la seguridad, gestionar riesgos e incidentes y garantizar la continuidad del negocio

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

24. La Política de Protección de Datos Personales del SENA tiene como objetivo: *

- Regular el uso de equipos tecnológicos
- Establecer lineamientos para el tratamiento de datos personales
- Controlar el acceso a las instalaciones

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

25. ¿Cuál de los siguientes es un objetivo de Seguridad y Privacidad de la Información? *

- Reducir el personal de Tecnologías de la Información

- Gestionar riesgos e incidentes que afecten la información
- Incrementar la compra de software

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

26. ¿Quién está a cargo de la gestión de eventos e incidentes de seguridad de la información en el SENA? *

- Talento Humano
- Coordinación Académica
- Oficina de Sistemas con apoyo del SGSPI

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

27. ¿Cómo se deben reportar los eventos o incidentes de seguridad de la información? *

- Únicamente de forma verbal
- Por redes sociales
- A través de los canales de la Mesa de Servicios del SENA

28. Escribe ¿Cómo desde el rol que desempeñas en el Centro Agroturístico aportas a que se cumplan cada una de las políticas de los 5 sistemas de Gestión que conforman el SIGA? (OJO: Registra tu aporte para cada sistema) *

Desde Calidad, implementado los formatos actualizados

Desde Ambiental aportando al uso eficiente de Energía

Desde SST aportando al cumplimiento de la política.

Desde Seguridad de la información utilizando el correo y los One Drive del SENA

Conserve la información guardando su respuesta.

[Guardar mi respuesta](#)



Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíes se enviarán al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluidas las que adopte el propietario de este formulario. Nunca des tu contraseña.

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial [Crear mi propio formulario](#)

[Privacidad y cookies](#) | [Términos de uso](#)