PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, febrero 28 de 2021.

Señor
JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. **2201416**
CORDINADOR ACADEMICO
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Febrero del año 2021

Referencia: No **2201416** del año 2021.

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50891088 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes Febrero objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS TRECE MIL CIENTO OCHENTA PESOS MCTE. ($ 35.513.180) el SENA pagará al CONTRATISTA de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS CIENCUENTA MIL TRESCIENTOS PESOS MCTE ($3.350.300) b) Un último pago por valor de DOS MILLONES DIEZ MIL CIENTO OCHENTA PESOS MCTE ($2.010.180) . Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 09116003764 de BANCOLOMBIA,** cuyo titular es el Contratista.

.

Plazo: Será hasta el 18 de Diciembre de 2021.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de la atención población victimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programadas dentero de los tiempos que para cada acción se determina por el centro de formación.	Se impartio formación en las fichas # 2259593 del programa de formación manipulación de alimentos Programa victima Solicitud de revisión de listado de aspirante a programas de formación en el aplicativo VIVANTO	Evidencias , capturas fotográficas capturas de wassat al final del informe
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia plus , de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscipcion del contrato.	No se cuenta con rol para realizar la ruta de aprendizaje en sofia plus	No se cuenta con rol para realizar la ruta de aprendizaje en sofia plus
3	Asociar aprendices en el aplicativo Sofia Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	En espera para iniciar formación con la ficha que acontinuacion se detalla # 2259593 para que se evidencie la ruta de aprendizaje manipulación de alimentos	En espera para iniciar formación con la ficha que acontinuacion se detalla # 2259593 para que se evidencie la ruta de aprendizaje manipulación de alimentos
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se planearon y socializaron las actividades de la guía de aprendizaje creadas para la formación del , programa manipulación de alimentos	Guía de aprendizaje.- cargadas en el portafolio del instructor , y al final del informe
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividesdes de formador del programa de formación.	Se desarrollo la formación atravez de als herramientas tic, correo,whatsapp. Se elaboro guias de aprendizaje del programas manipulación de aimentos	Carpetas en el drive, contienen los elementos de desarrollo curricular https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1q4iAppjuCbI_0NTwJD_33-NGE2sx7UQN
6	Apoyar la gestión del programa de formación para el posiciamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la	Se establecio todas las gestiones del programa de formación de victima para el posicionamiento de la regional. Con articulación de lideres comunitarios del	Evidencias Fotograficas se evidencian capturas al final del informe .

	subdirección de centro y el supervisor del contrato.	programa manipulación de alimentos código 96151529 con ficha 2259593 en el Municipio de Monteria	
7	Participar activamente en el cumplimiento delas metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro y el supervisor de contrato.	Se contribuyo al cumplimiento de las metas la ejecución de la formación profesional integral en la ficha 2259593 manipulacion de alimentos	Curso verificados en Sofia y listados de Vivanto, ficha de matricula https://drive.google.com/drive/u/0/folders/18liH8TMIe5n_Lp9iZ9PhMqgZlwefBJaq
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se mantiene las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para evitar tener deserción en los programas de formación manipulación de alimentos en el programa de vicitma	Capturas de wassp y fotos al final del informe.
9.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mendiente la orientación y el acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la coordinación academica en los formatos y tiempós que se dispongan para ello.	Se realizo retroalimentación de las actividades propuestas de las guias de aprendizaje en el programa de formación. Manipulación de alimentos ficha 2259593	Capturas de evidencias de actividades enel drive. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1q4iAppjuCbI_0NTwJD_33-NGE2sx7UQN
10.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutasr, y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se entrega mensualmente los informes al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso. Se carga en el portafolio del instructor los formatos correspondiente al periodo	Informe semanal cargado en el drive,. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1FCL74AIKXDWotf5lPeHTPS82cFi941iR
11.	Gestionar y proporcionar recursos en las	No aplica para este mes	No aplica para este mes

	comunidades objeto de la formación.		
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, asi como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma inglesy aplicar al proceso de certificación de las norma de competencia “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO”.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
13.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.	Se desarrollaron las horas de formación basado en la programación sofia plus, en la ficha #2259593	Al final del informe se presenta capturas de el horario del instructor. Generado en sofia plus del mes de febrero.
14.	Prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollo basados en la programación de la plataforma SOFIA PLUS..cronograma del horaio del instructor, y reporte de sofia plus en el mes de febrero	Reportes de horas, cronograma del instructor en SOFIA PLUS.
15.	Atender según los requerimientos de la subdireccion de centro, actividades de apoyo a la supervision de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación academica le permita desarrollar.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los	No aplica para este mes	No aplica para este mes

	respectivos juicios evaluativos SOFIA plus dentro de los términos establecidos.		
17.	Construir y mantener el tiempo real en el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se resgistro en el drive las evidencias del portafolio del instructor	Cargado en el drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1LyamBKFm7UbXYfKFPxY6-iocijgOe3Qt
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entregan informes mensuales en las fechas establecidas. Y se carga informes en la matriz programación del instructor del programam victima	Informesmensuales – Cuenta de Cobro y Anexos .
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Apoyo a la oferta Institucional y actividades establecidades, se desarrollo la planeación pedagógica del programa de manipulación alimentos la ficha # 220705 en población victima	Fotografias, informes mensuales
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de formación.	No aplica	No aplica
21.	El contratista debe cumplir las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1 procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.3. informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevencion y promoción organizadas por los contratantes, comités	Afilicacion a ARL – Capacitacion en SST.	Afiliacion a ARL – Certificado SST – al final del informe

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

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

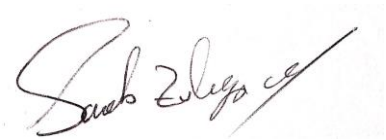
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 8611037396 de la planilla, operador Asopagos y periodo del mes de Enero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (25) folios

Cordialmente,



SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
Contratista
C.C. No.50891088

Recibí a satisfacción:

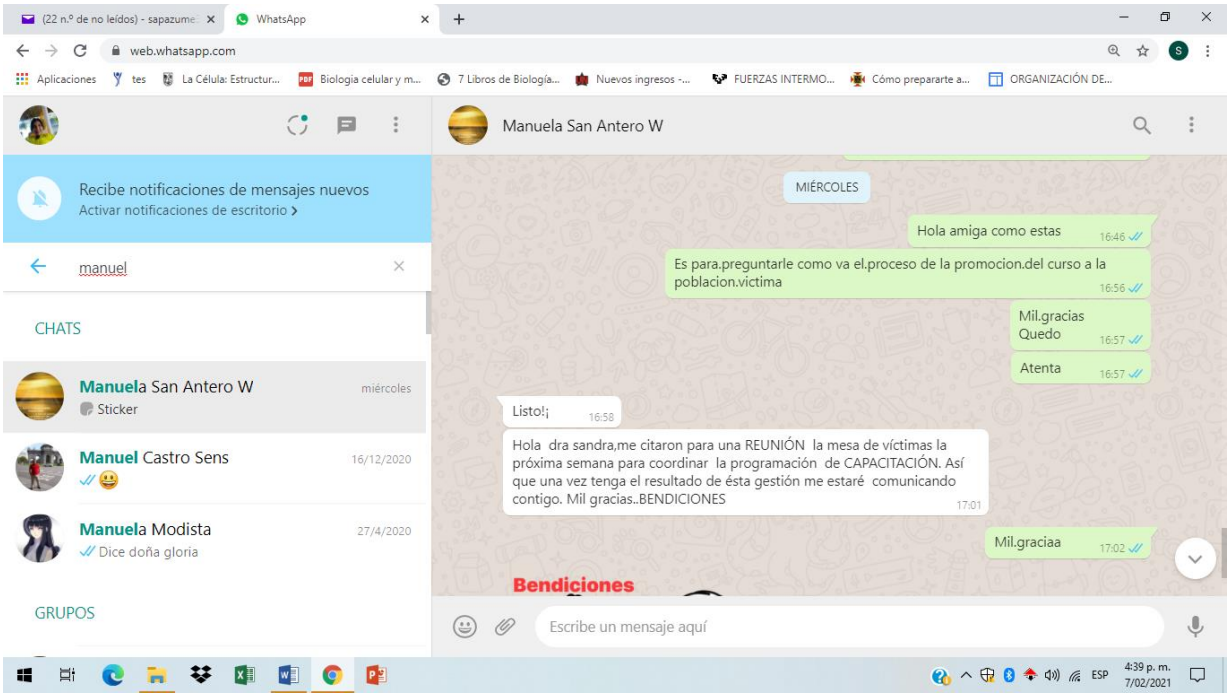
JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. **2201416**
CORDINADOR ACADEMICO

ANEXOS

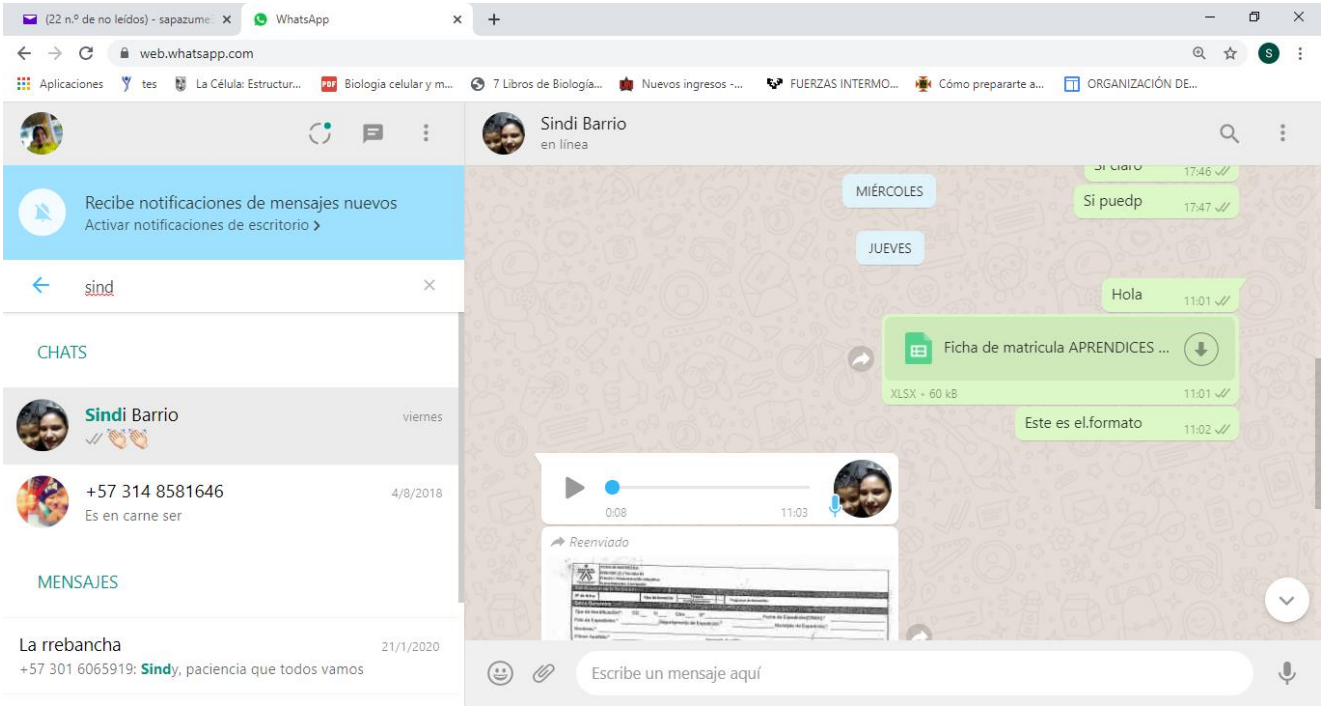
INFORME DE ACTIVIDADES

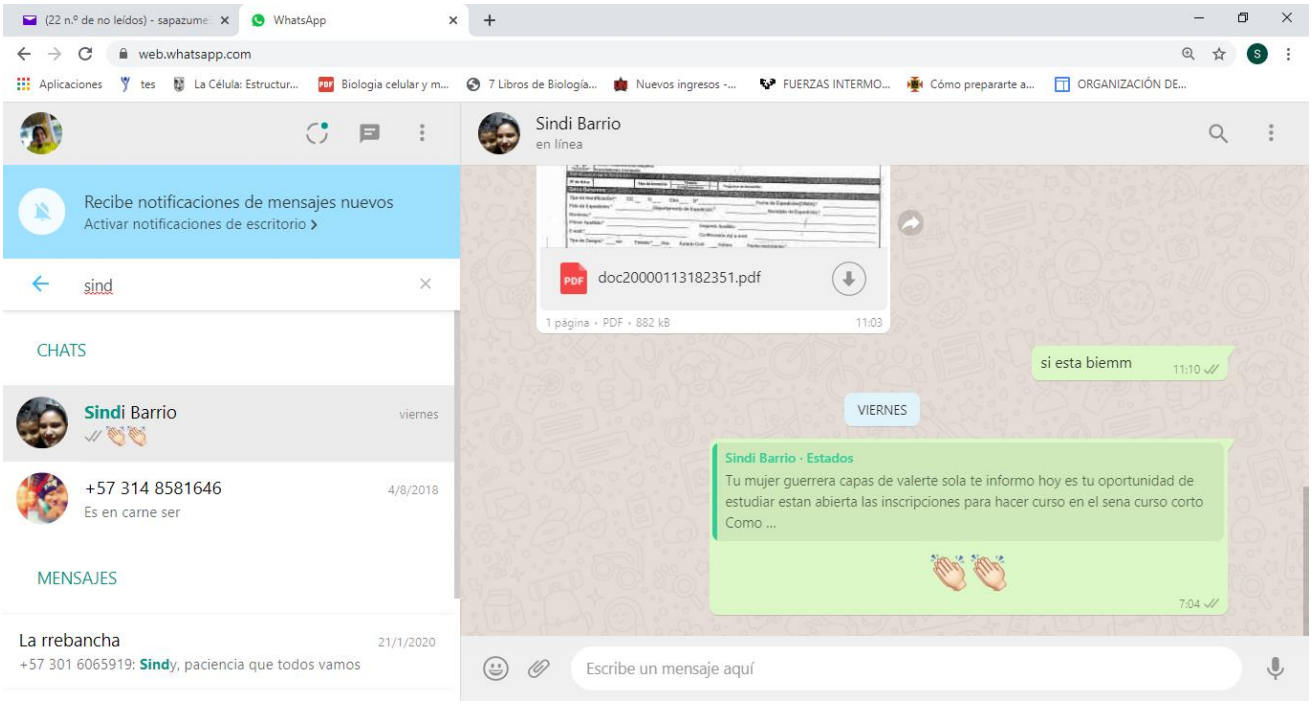
A continuación, reporto las actividades ejecutadas en las semana en mención:

1. Se empezó el proceso de ofertar el programa de formación a través de wasap y comunicándole al líder de las zonas de san antero para poder iniciar el proceso de matrícula de los cursos.

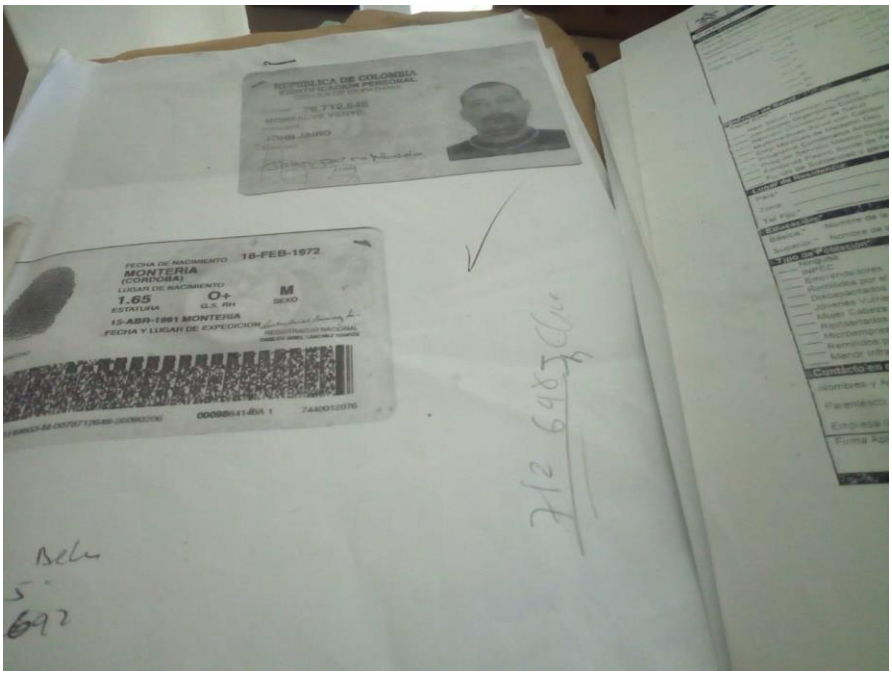


Se contactó por vía wasap a líder del municipio de Montería. Para realizar el proceso de divulgación de los cursos de manipulación de alimentos .

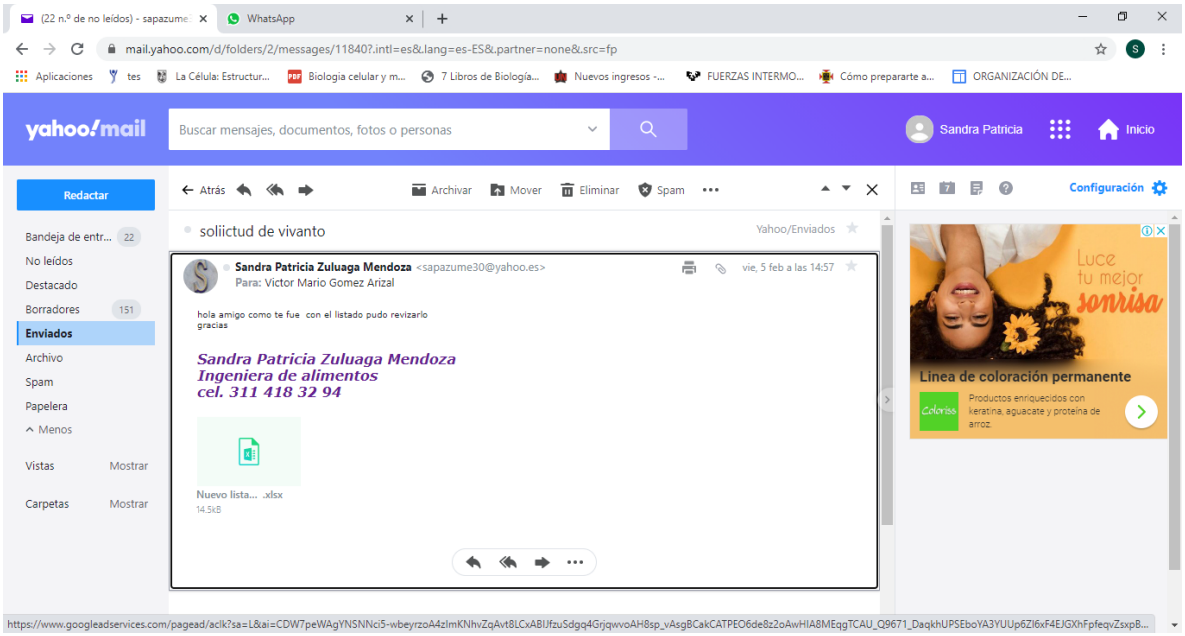




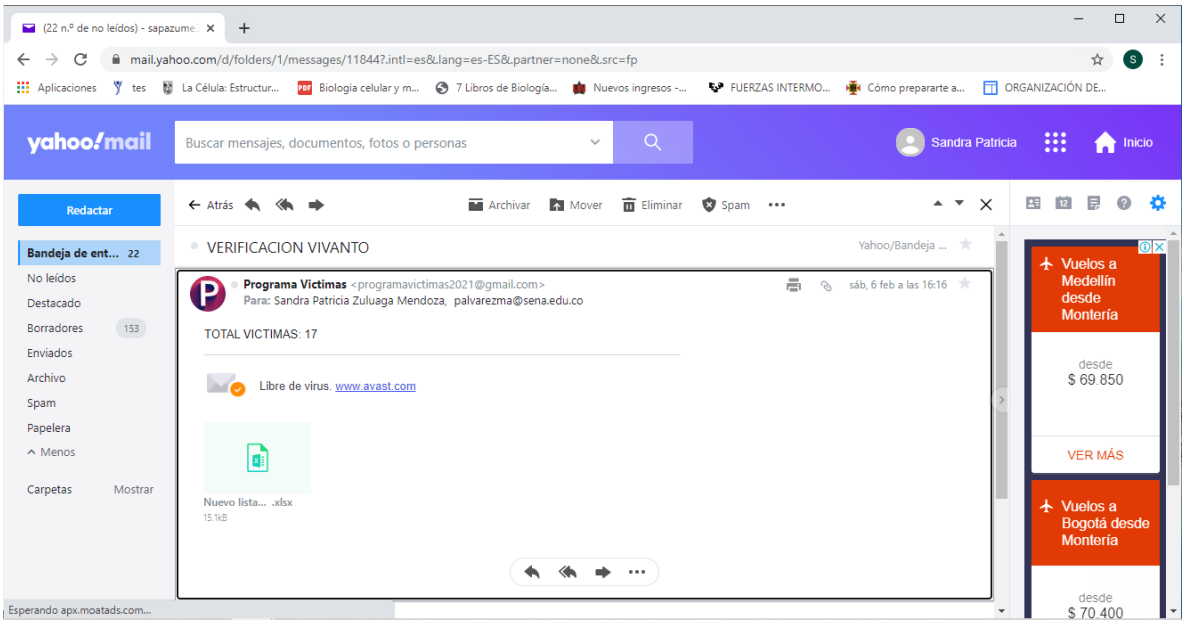
Recepciones documentos de los aprendices para poder realizar el proceso de alistamiento de la formación.



Se envió correo electrónico para realizar la verificación en la plataforma vivanto y así seguir con el proceso de Matrícula.



Se recibe correo donde se da conocer el verificado en plataforma de vivanto y poder seguir con la creación de ficha.

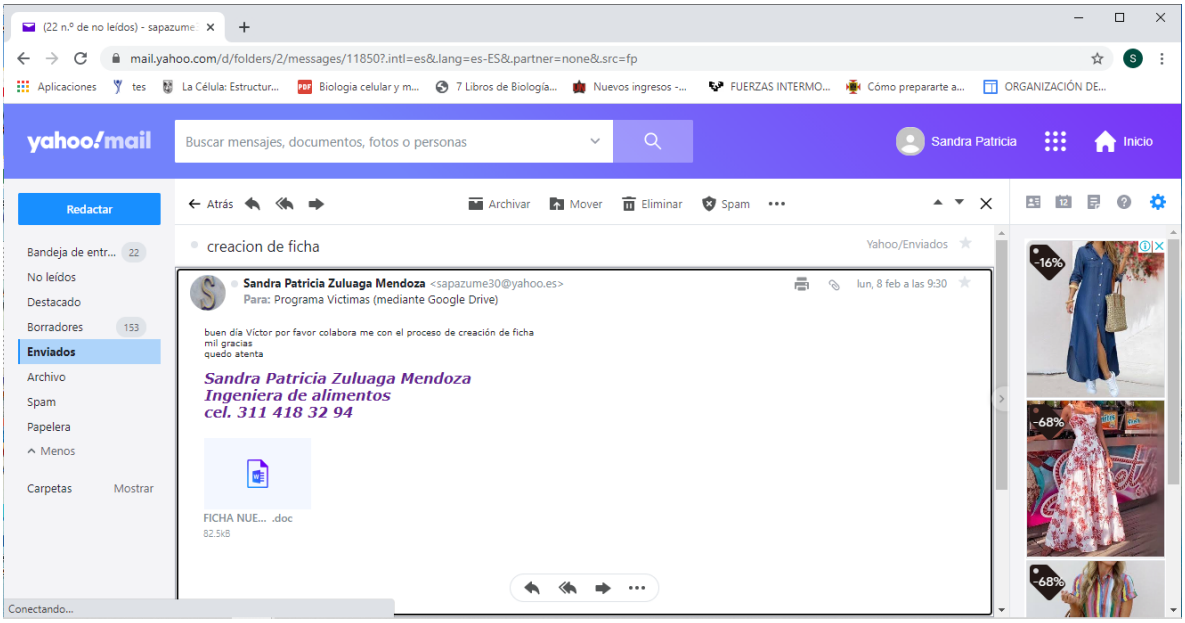


Formato de verificados en vivanto para realizar la formación del curso de manipulación de alimentos en el municipio de Montería barrio canta claro sector Nueva belén.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/18liH8TMIe5n_Lp9iZ9PhMqgZlwefBJaq

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR							
PROGRAMA VICTIMAS 2020							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR			SANDRA ZULUAGA MENDOZA				
DOCUMENTO		50891088	CELULAR				
NOMBRE DEL CURSO		MANIPULACION DE ALIMENTOS					
MUNICIPIO		MONTERIA	CORREGIMIENTO			VEREDA	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	JOHN JAIRO MONSALVE VERTEL	CC	78712648	3022772692	18/02/1972	MONTERIA	x
2	HELDA XIMENA BORJA PARERIRA	TI	1062436263	3022772697	10/12/2005	MONTERIA	
3	YENIS DEL CARMEN CORONADO LAGARES	CC	1068584194	3205870249	23/12/1989	CANALETE	x
4	CLAUDIA PATRICIA MONTIEL MONTES	CC	25776798	3053355355	4/06/1982	MONTERIA	
5	MARIBEL RUIZ PLAZA	CC	1003001112	3126051882	26/09/1987	MONTERIA	x
6	ESTHER JUDITH SAEZ MARTINEZ	TI	1003402728	3126051882	10/03/2000	MONTERIA	
7	WENDIS YORANY PASTRANA FUENTES	CC	1003047885	3207848843	8/11/1993	MONTERIA	
8	MARIELYS PASTRANA FUENTES	CC	1003047909	3113482610	13/07/1999	MONTERIA	
9	YARELIS PEREZ ARRIETA	TI	1062428391	3006106529	6/01/2004	MONTERIA	x
10	JUANA MARIA MOJICA ARRIETA	TI	1067872942	3215820128	17/01/2007	MONTERIA	x
11	AURA SAYURIS ARRIETA ARIZAL	TI	1133795228	3145803823	24/06/2004	MONTERIA	
12	SIRLY ANDREA CLEMENTE PEÑATA	CC	1067923966	3016546667	20/04/1993	MONTERIA	
13	CLAUDIA ROSA ARGUMENDO PEREZ	CC	1068580764	3045707344	4/11/1988	MONTERIA	
14	LILIANA DE JESUS ALVAREZ SARMIENTOS	CC	50921081	3215143928	22/12/1971	MONTERIA	x
15	ROSA INES PACHECO	CC	26202632	3215837397	6/02/1982	MONTERIA	
16	LUISA FERNANDA AYALA PLAZA	CC	1067905518	3126091748	15/08/1991	MONTERIA	x
17	WILMER ALONSO GUZMAN CAUSIL	CC	1067874112	3126091748	31/01/1989	MONTERIA	x
18	YURANIS GONZALEZ BENAVIDEZ	CC	1062438910	3126051882	25/12/2001	MONTERIA	
19	JHON JAIRO BELLIDO MONTIEL	TI	1062962835	3013102771	2/12/2006	MONTERIA	
20	JAIMEN ARRIETA FAILLACE	CC	8688353	3128487416	1/01/1958	MONTERIA	x
21	ERSON DAVIS MESTRA FIGUEROA	TI	1062961328	3128487416	22/10/2004	MONTERIA	x
22	NILSA ROSA MESTRA FIGUEROA	CC	50912077	3128487416	24/02/1960	MONTERIA	x
23	ELENIEN DEL CARMEN TAPIAS VEGAS	CC	1066731224	3015617546	4/09/1997	PLANETA RICA	
24	ISABEL MARIA PEREZ PEREZ	CC	50954829	3015617546	21-01-1072	CIENEGA DE ORO	x
25	MELYS DEL CARMEN JULIO JULIO	CC	1069462378	3135990308	17/09/1984	SAHAGUN	x
26	PILAR DEL CAREM MADERA	CC	45365821		16/07/1961	CHINU	x
27	EDGARDO ENRIQUE CARRILLO FLOREZ	TI	1067869984	3205355656	25/12/2006	MONTERIA	x
28	SEIDYS PAOLA FLOREZ MADERA	CC	33084572	3205355656	28-031982	BOLIVAR	x
29	YORBIS LOPEZ COGOLLO	TI	10067873828	3218917428	16/05/2004	MONTERIA	
30	YESSITH ISABELT FLOREZ MADERA	CC	1005424877	304217063	23/02/2000	SUCRE	x
TOTAL							17

Se envió solicitud de creación de ficha para el curso manipulación de alimentos que se desarrolla en el municipio de Montería y así seguir con el proceso de Matrícula.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/18liH8TMIe5n_Lp9iZ9PhMqgZlwefBJaq



SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:	2259593	No. SOLICITUD	1553749		
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO				
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA:	X	
CODIGO PROGRAMA:	96151529	VERSION	2	SECTOR:	
CONVENIO					
PROGRAMA ESPECIAL :	VICTIMAS				
FECHA DE INICIO	12/02/2021	TERMINACIÓN:	26/02/2021	TOTAL HORAS	48
Nº APRENDICES:	30	MUNICIPIO:	MONTERIA		
VEREDA		DIRECCIÓN	COLEGIO MANSUR		

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	COLEGIO MANZUR	13:00	21:00
JUEVES	COLEGIO MANZUR	13.0	21.0
VIERNES	COLEGIO MANZUR	1300	21.0
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** CC. Nº **50.891.088**

TELEFONO **3114183294** EMAIL: sapazume30@yahoo.es

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: _____

NIT Nº_____ TELEFONO: _____ FAX: _____

DIRECCION: _____APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **MONTERIA** GREMIO:_____

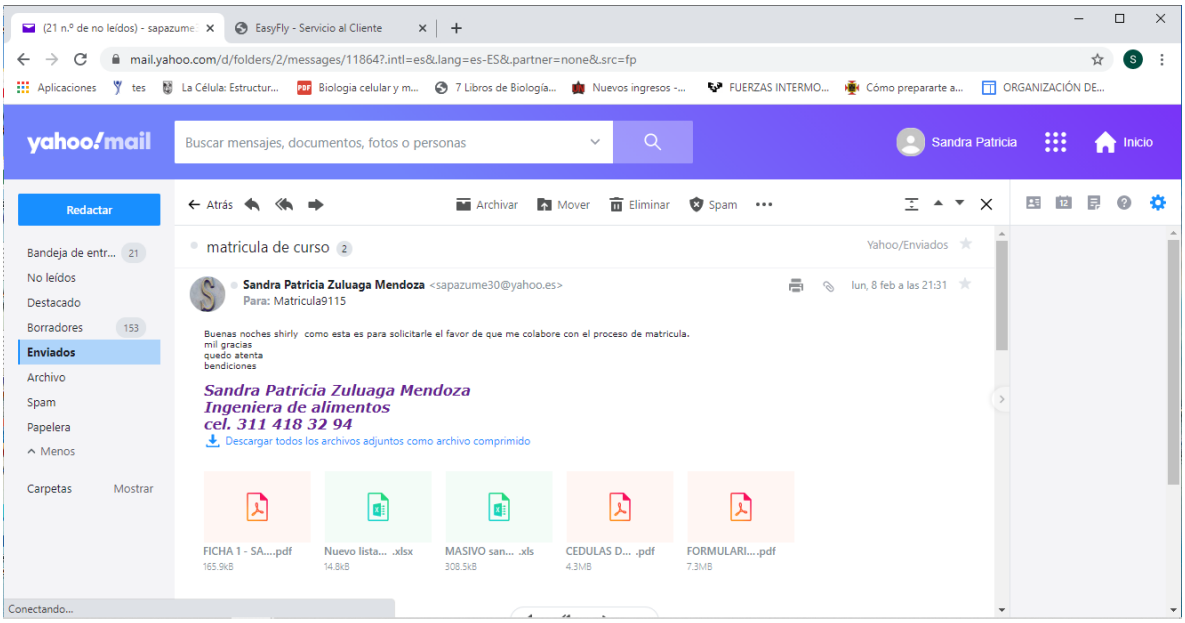
TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro		Solidaria		Instituciones Educativas	
Limitada		Precooperativas		Instituciones Educativas:	
Anónima		Cooperativas		Pública ☐ Privada ☐	
En Comandita		Cooperativas Públicas		Otros	
Economía Mixta		Empresas Comunales		Entes Territoriales	
Colectiva		Mutuales		ONGS	
Unipersonal		Fondo de Empleados		Grupos	

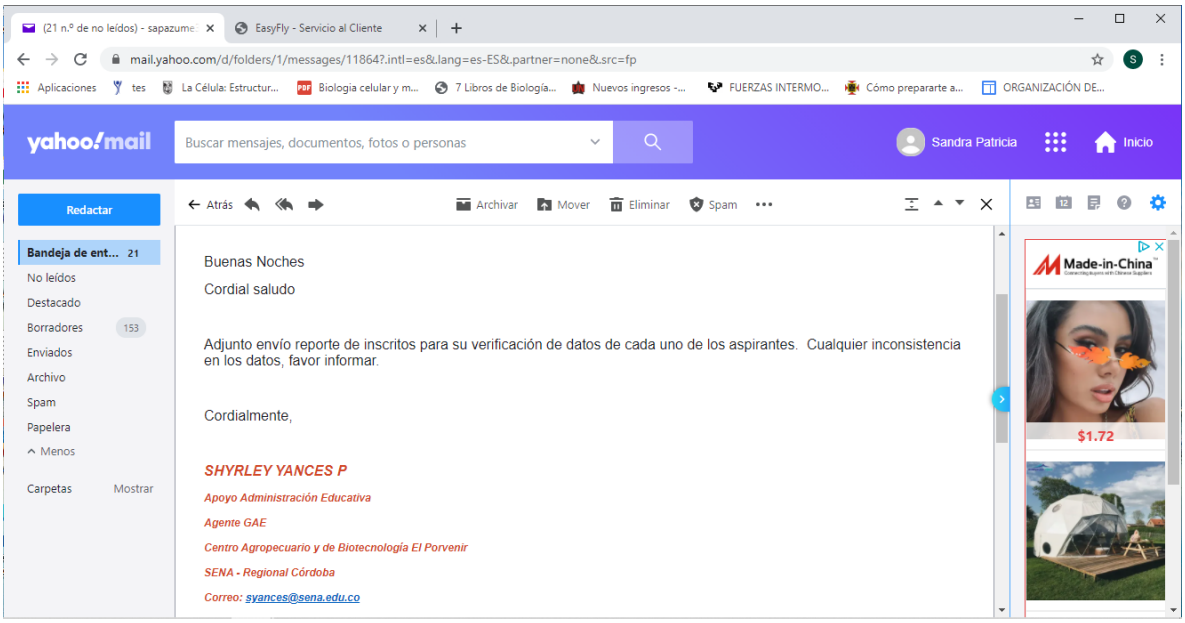
_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

Se envió correo a gestión de centro para realizar el proceso de matrícula de los aprendices al curso de manipulación de alimentos en el municipio de montería, con las respectivas carpetas de ficha de matrícula, masivo, verificación de vivanto, formulario de inscripción del aprendiz, y documento del aprendiz.



Se recibió correo de gestión de centro con los aprendices ya matriculados en la ficha # 2259593



Listados de aprendices matriculados en la ficha # 2259593
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/18liH8TMIe5n_Lp9iZ9PhMqgZlwefBJaq

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2259593
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
TI - 1133795228	AURA SAYURIS ARRIETA ARIZAL	Preinscrito
CC - 25776798	CLAUDIA PATRICIA MONTIEL MONTES	Preinscrito
CC - 1068580764	CLAUDIA ROSA ARGUMEDO PEREZ	Preinscrito
TI - 1067869984	EDGARDO ENRIQUE CARRILLO FLOREZ	Preinscrito
CC - 1066731224	ELENIN DEL CARMEN TAPIAS VEGA	Preinscrito
TI - 1062961328	ERSON DAVID MESTRA FIGUEROA	Preinscrito
TI - 1003402728	ESTHER JUDITH SAEZ MARTINEZ	Preinscrito
TI - 1062436263	HELDA XIMENA BORJA PEREIRA	Preinscrito
CC - 50954829	ISABEL MARIA PEREZ PEREZ	Preinscrito
CC - 8688353	JAIME ARRIETA FAILLACE	Preinscrito
TI - 1062962835	JHON JAIRO BELLIDO MONTIEL	Preinscrito
CC - 78712648	JHON JAIRO MONSALVE VERTEL	Preinscrito
TI - 1067872942	JUANA MARIA MOJICA ARRIETA	Preinscrito
CC - 50921081	LILIANA DE JESUS ALVAREZ SARMIENTO	Preinscrito
CC - 1067905518	LUISA FERNANDEZ AYALA PLAZA	Preinscrito
CC - 1003001112	MARIBEL RUIZ PLAZA	Preinscrito
CC - 1003047909	MARIELYS PASTRANA FUENTES	Preinscrito
CC - 1069462378	MELYS DEL CARMEN JULIO JULIO	Preinscrito
CC - 50912077	NILSA ROSA MESTRA FIGUEROA	Preinscrito
CC - 45365821	PILAR DEL CARMEN MADERA	Preinscrito
CC - 26202632	ROSA INES PACHECO	Preinscrito
CC - 33084572	SEIDYS PAOLA FLOREZ MADERA	Preinscrito
CC - 1067923966	SHIRLY ANDREA CLEMENTE PEÑATA	Preinscrito
CC - 1003047885	WENDIS YORANY PASTRANA FUENTES	Preinscrito
CC - 1067874112	WILMER ALONSO GUZMAN CAUSIL	Preinscrito
TI - 1062428391	YARELIS PEREZ ARRIETA	Preinscrito
CC - 1068584194	YENIS DEL CARMEN CORONADO LAGARES	Preinscrito
CC - 1005424877	YESSITH ISABEL FLOREZ MADERA	Preinscrito
TI - 1067873828	YORBIS LOPEZ COGOLLO	Preinscrito
CC - 1062438910	YURANIS GONZALEZ BENAVIDES	Preinscrito

En formación con los aprendices del curso manipulación de alimentos de la ficha # 2259593 del municipio de Montería en donde se plantea la forma de trabajo de la alternancia.





Se elaboró la guía de aprendizaje para el curso de manipulación de alimentos ficha # 2259593

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación:96151529 VERSION 2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS.
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Los alimentos son sustancias que nos proveen la energía y los nutrientes para crecer y desarrollar las actividades diarias y tener una vida activa y sana. Sin embargo, una mala manipulación al procesarlos puede ocasionar que los consumidores contraigan enfermedades que pueden ir desde un simple malestar a causar graves daños en el organismo e incluso la muerte.
Por lo tanto, con este programa de formación complementaria, se busca crear la conciencia de los aprendices manipuladores de alimentos en conocer y poner en práctica todas las normas preventivas de seguridad alimentaria que exige la ley.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- El objetivo de todo manipulador de alimentos debe ser cosechar, transportar, procesar, almacenar, distribuir y/o vender alimentos, de alto valor nutricional y características sensoriales, evitando riesgos de alteración y/o contaminación, y por ende previniendo la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Con la orientación del instructor y la participación de los aprendices se definirán conceptos claros y claves para la adecuada manipulación higiénica de los alimentos, se tendrán en cuenta todas las experiencias necesarias en materia por parte de los aprendices, lo que permitirá consolidar mucho más nuestro trabajo. Utilizaremos como técnicas didácticas, el estudio de casos, discusiones en grupo y exposiciones de parte de los aprendices.
- Aquí, se realizaran talleres prácticos Sobre temas pertinentes como la identificación de la importancia de los alimentos, su alteración y contaminación, las enfermedades transmitidas por los alimentos y las medidas preventivas orientadas a evitar riesgos.

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
PLANEAR HACER	10 38	COMPUTADOR AMBIENTE : COCINA ALIMENTOS : FRUTAS	1	MARCADORES BORRABLES (MB) PAPEL PERIODICO FRUTAS :MANZANA – PERA – UVAS – RECIPIENTES HELADO – CUCHARAS – PAPAYA – PIÑA – MANGO. CARPETAS	MB: 2 PAPEL PERIO: 2 FRUTAS: 2 CADA UNA CARPETA : 1	AGROINDUSTRIA	1	AULA – COCINA (PRACTICA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – ENSALADA DE FRUTAS)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

De acuerdo con las actividades de aprendizaje se precisaron los siguientes criterios de evaluación para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje

- Participación activa del aprendiz de forma individual y colectiva.
- Socialización de experiencias significativas de los aprendices.
- Preguntas y respuestas a través de cuestionario

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento : Mayor capacidad de análisis y Aplicación de conceptos Evidencias de Desempeño: Listado de asistencia Evidencias de Producto: Productos alimenticios procesados	Desempeño en aula Coherencia en las respuesta Participación y aporte en el proceso de Aprendizaje	Cuestionario, talleres, lluvias de ideas Estudio de casos Panel de discusión Práctica: Elaboración de ensaladas de frutas

5. GLOSARIO DE TÉRMIOS

Manipuladores de alimentos

Aquellas personas que durante su actividad laboral entran en contacto directo con cualquier tipo de alimento en alguna de las etapas de elaboración, transformación, preparación, fabricación, envasado, distribución, transporte, almacenamiento, servicio, venta o suministro. Debe seguir unas pautas correctas de higiene y seguridad alimentaria.

Curso de manipulación de alimentos

Formación mediante la cual se transmiten a los manipuladores de alimentos los conocimientos requeridos para desempeñar su actividad laboral manteniendo los niveles de calidad, higiene y seguridad alimentaria, de forma que se favorezca la prevención de posibles riesgos para la salud de los consumidores.

Examen de manipulación de alimentos

Cuestionario de evaluación que sirve para comprobar que la persona ha adquirido los conocimientos sobre seguridad e higiene alimentaria que se deben aplicar en cualquier actividad en la que se esté en contacto con productos alimenticios y conoce las pautas fundamentales que se deben adoptar.

Título de manipuladores de alimentos

Documento que se emplea para acreditar que se ha superado correctamente la formación para manipular alimento, según lo establecido en las normas de manipulación de alimentos vigentes actualmente. Aunque puede presentarse en diversos formatos (tanto certificado como carnet de manipulador), lo fundamental es la información que se muestra en dicho documento: centro de formación responsable de impartir el curso, temario del programa formativo y datos del alumno que ha superado la formación.

Alimentos

Se trata de sustancias o productos destinados a ser ingeridos por seres humanos, que pueden haber sido transformados o no. Se encargan de aportar valor nutricional y energía al organismo para su correcto desarrollo y para el mantenimiento de sus funciones vitales.

Alergia alimentaria

Respuesta del sistema inmunitario ante ciertos alimentos que puede provocar una reacción con efectos que van desde inflamación, tos y dolores de estómago hasta dificultades en la respiración, disminución de la tensión arterial o incluso shocks anafilácticos con riesgo de muerte.

Contaminación

Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

Contaminación cruzada

Consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otros no contaminados. Puede producirse mediante el contacto

directo entre alimentos o de forma indirecta ya sea a través las manos del personal o del material utilizado (utensilios, equipos o superficies).

APPCC

Se trata del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, implantado por las empresas alimentarias para garantizar la calidad sanitaria. Es una herramienta que permite identificar, evaluar y controlar los posibles peligros para la inocuidad del alimento.

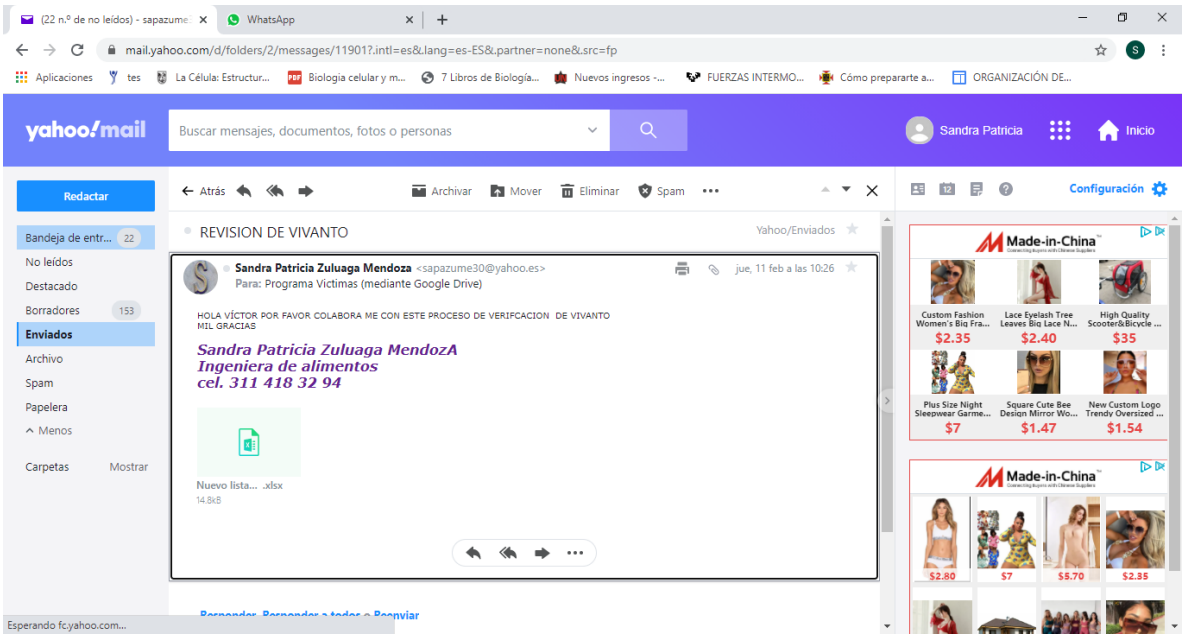
6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- **CARVAJAL DE GUERRERO MARIA EUGENIA MARIA EUGENIA, PRINCIPIOS GENERALES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**
- **EDITORIAL FUNDACION CARVAJAL.**
- **PAIS: CALI COLOMBIA 1999**
- **N° DE PAGINAS 120**

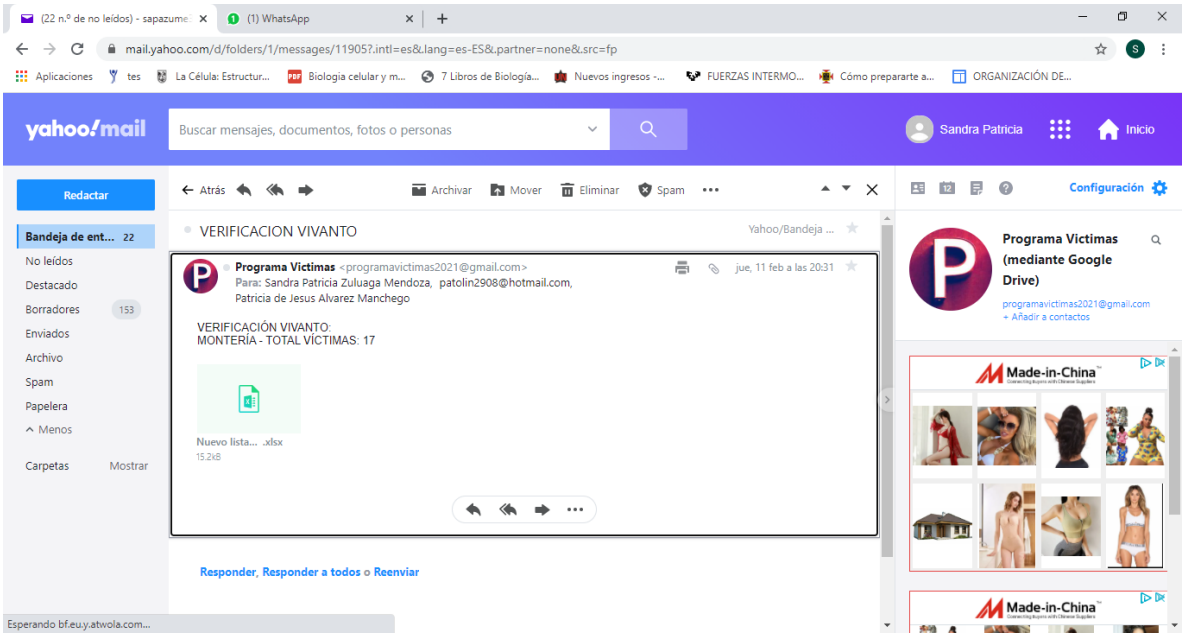
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA ZULUAGA**	**Instructor**	**CABP**	**09-02-2021**

Se envió correo para verificaron de vivanto para conformar un segundo grupo en el área de derivados lácteos.



se recibe correo donde se muestran los verificados para seguir el proceso de alistamiento en la formación del curso derivados lácteo.



Listado de verificados en vivanto el segundo grupo del el curso de derivados lácteo en el municipio de Montería.

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO						
LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO						
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR						
PROGRAMA VICTIMAS 2020						
NOMBRE DEL INSTRUCTOR			**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**			
DOCUMENTO		**50891088**	**CELULAR**			
NOMBRE DEL CURSO						
MUNICIPIO	**LOS NOGALES**	**CORREGIMIENTO**		**MONTERIA**	**VEREDA**	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	DANIELA SAOD BOLEMO GARRIDO	CC	1067883098	3043964608	4/10/1999	MONTERIA	X
2	DARLIS JOHANA LOPEZ CORCHO	CC	1067866199	3136135471	9/06/1997	MONTERIA	
3	GLENIS PATRICIA HERNANDEZ CASTILLO	CC	1067849428	3013477622	22/01/1987	MONTERIA	
4	GLENINA DEL CARMEN REALES MORELO	CC	34996851	3164570661	16/04/1968	MONTERIA	
5	ELIANA RODRIGUEZ SUAREZ	TI	1033367872	3218291247	2/10/2002	ANTIOQUIA	
6	ERIKA ROSA AVILA PERTUZ	CC	1010068500	3202609292	10/03/2000	MONTERIA	X
7	WALTER ENRIQUE TORDECILLA FLOREZ	CC	1010126357	3205411850	13/03/1996	MONTERIA	X
8	MARIA GREGORIA PERTUZ AVILA	CC	50906578	3205411850	4/12/1972	SAN PELAYO	X
9	LUZ ELENA FLOREZ FLOREZ	CC	1067934299	3204009539	26/10/1994	ANTIOQUIA	X
10	ANY GISELL URANGO MARTINEZ	CC	1003393325	3216798288	5/03/1999	MONTERIA	X
11	YESLY YULIETH MERCADO ATENCIO	CC	1007682938	3136514892	05.07-1999	MONTERIA	
12	SILVIA ROSA ORTEGA LARA	CC	34985948	3006760375	15/07/1964	MONTERIA	X
13	DEYANEIRA GOMEZ BELTRAN	CC	100304944	3016831307	18/01/2001	MONTERIA	
14	JUAN GABRIEL RAMOS MANCHEGO	CC	78645677	3117660132	2/06/1984	TIERRALTA	X
15	ENADY CARMENZA GUZMAN HERNANDEZ	CC	50923698	3015998668	21/03/1979	VALENCIA	X
16	DIG JHONAIRA LOPEZ GUZMAN	CC	1192769828	3015998668	3/06/2000	VALENCIA	X
17	MARIA ANGELICA DUARTE TORDECILLA	CC	1067923762	3005249247	5/10/1992	MONTERIA	
18	LILIBET DUARTE TORDECILLA	CC	1148141408	3103012779	16/03/1995	MONTERIA	X
19	ORLAIDA MARIA OSPINO YANEZ	CC	1067920985	3005249247	21/09/1992	MONTERIA	
20	ENELVIS YANETH WICHES VARGAS	CC	30663426	3135154935	31/01/1970	LORICA	
21	EDIS POLO CUADRADO	CC	1068736222	3006723930	31.08-1999	SAN BERNANDO	
22	JEAN CARLOS MARTINEZ BLANCO	CC	1067928959	3143030885	4/05/1994	MONTERIA	
23	MADYURIS DEL SOCORRO	CC	1067839639	3216957703	15/10/1985	MONTERIA	
24	KAREN YAJAIRA ALVAREZ CARDENAS	CC	1069501210	3146943858	13/04/1997	SAHAGUN	
25	NURLEDIS MENDOZA GARCIA	CC	1067924295	3007776002	24/01/1993	ANTIOQUIA	X
26	CENERERIS DE JESUS CORDERO RUBIO	CC	1067888690	3218123479	24/07/1987	ANTIOQUIA	X
27	GLORIAS ISABEL ATENCIO ROQUEME	CC	1003431706	3023676898	22/04/1988	MONTERIA	X
28	KAROLAY SOFIA DORIA DIAZ	CC	1063716686	313733800	23/07/2001	MONITO	
29	DARIS EDITH OVIEDO MORALES	CC	25773950	3132097317	3/05/1984	ANTIOQUIA	X
30	MARCELYS PATRICIA MEDINA FERNANDEZ	CC	1040363497	3015287503	4/11/1990	APARTADO	X
31	KENDY MILETH ORTEGA GONZALEZ	CC	1003721877	3136867752	15/01/1999	SAN PELAYO	X
40							
TOTAL							17

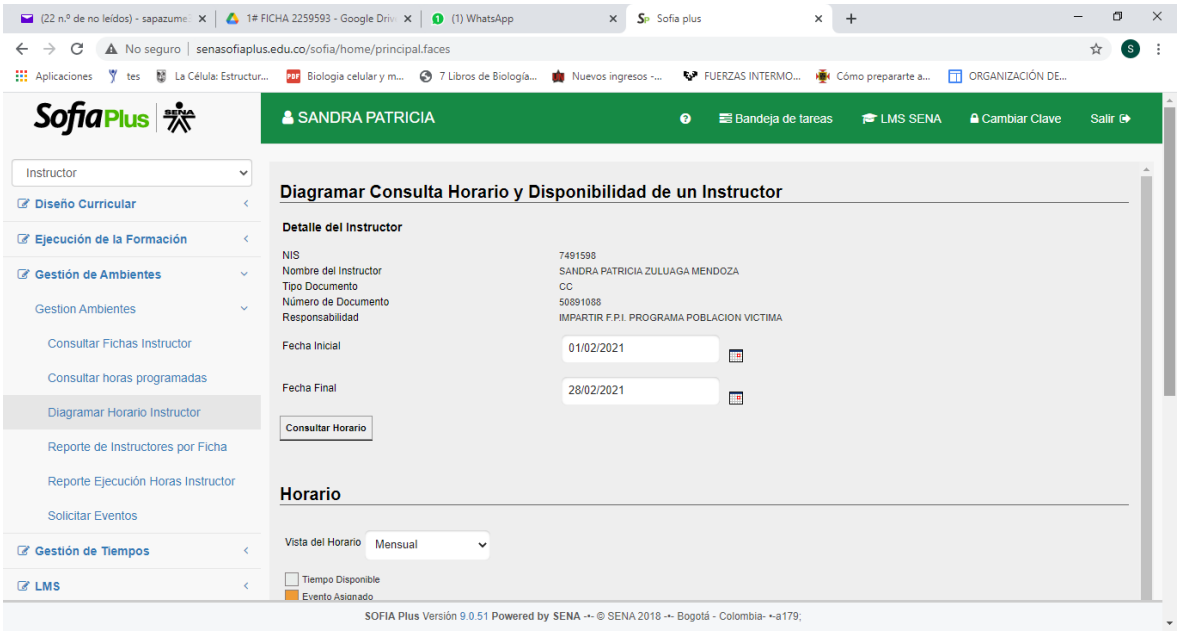
PlANEACION PEDAGOGICA DEL CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

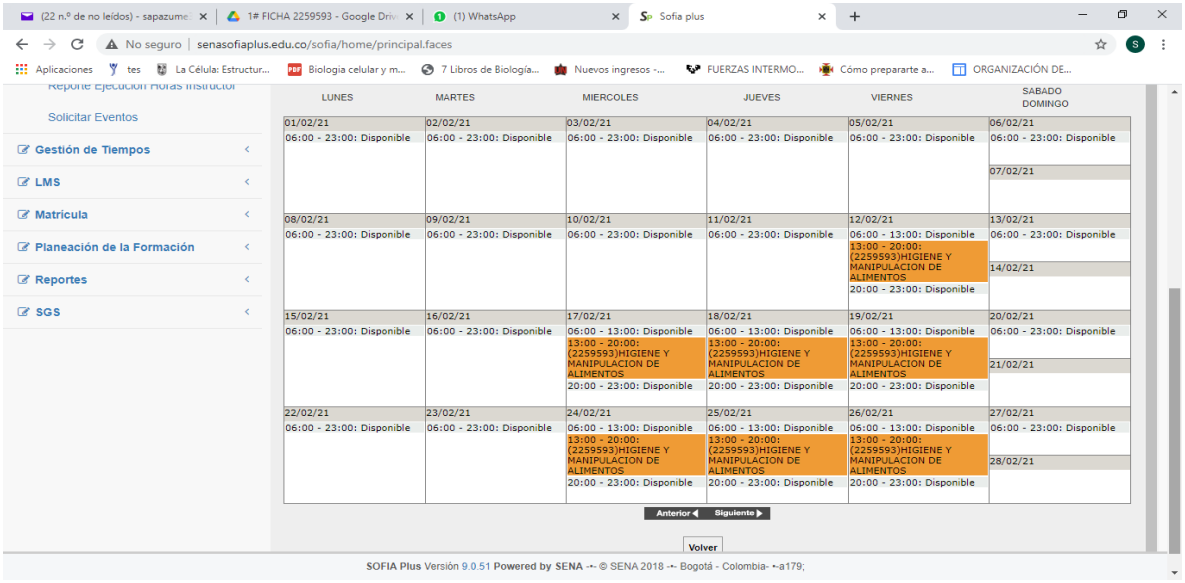
PLANEACION PEDAGOGICA

de titulidad)					DIRECTO	INDEPENDIENTE		E		RESPONSABLES			
EJECUCION			29888102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	R1INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS	5 horas conectadas con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	zoom envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, zandoa de prontar	media virtual(zoom, meet, correo)	talleres, zapas de letras, cursos, material de apoyo, todo en media digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	
EJECUCION	Aplicar las buenas practicas de manufactura en las procesos productivos segúa legislacion vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	29888102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS. R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.	5 horas conectadas con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	zoom envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, zandoa de prontar	media virtual(zoom, meet, correo)	talleres, zapas de letras, cursos, material de apoyo, todo en media digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
EJECUCION			29888102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS	5 horas conectadas con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	zoom envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, zandoa de prontar	media virtual(zoom, meet, correo)	talleres, zapas de letras, cursos, material de apoyo, todo en media digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA. R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
EJECUCION			29888102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	5 horas conectadas con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	zoom envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, zandoa de prontar	media virtual(zoom, meet, correo)	talleres, zapas de letras, cursos, material de apoyo, todo en media digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	

Página 1

Horario del instructor en sofia plus.





DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 1 3 Actualización de oficio

4. Número de formulario 14583183953

(415)7707212489984(8020) 000001458318395 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
5 0 8 9 1 0 8 8	1	Impuestos y Aduanas de Montería 1 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	50891088	1 9 8 8 1 0 1 4

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Córdoba 2 3	Montería 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
ZULUAGA	MENDOZA	SANDRA	PATRICIA

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Córdoba 2 3	Montería 0 0 1

41. Dirección principal
CL 17 8 D 48 URB LACHARME

42. Correo electrónico sapazume30@yahoo.es

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 4 1 8 3 2 9 4	7 8 9 9 3 4 3

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
7 0 2 0	2 0 0 7 0 4 0 9	7 4 9 0	1 9 9 9 0 1 2 3			2 1 4 6	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4	9																								

49 - No responsable de IVA

Obligados aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2019 - 06 - 03

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre ACTUACIÓN DE OFICIO AUTOMÁTICA
985. Cargo

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

PÓLIZA N°
3015027

LA PREVISORA S.A. COMPAÑÍA DE SEGUROS
NIT. 860.002.400-2

PREVISORA SEGUROS

2 SEGURO CUMPLIMIENTO POLIZA UNICA A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES

SOLICITUD DÍA	SOLICITUD MES	SOLICITUD AÑO	CERTIFICADO DE	N° CERTIFICADO	CIA. PÓLIZA LÍDER N°	CERTIFICADO LÍDER N°	A.P.
2	2	2021	EXPEDICIÓN	0			NO

TOMADOR	20279405-SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	CC	50891088
DIRECCIÓN	CL 17 8 D 48 URB LACHARME, MONTERIA, CORDOBA	TELÉFONO	3114183294
ASEGURADO	770986-SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - MONTERIA	NIT	899.999.034-1
DIRECCIÓN	AV. CIRCUNVALAR ENTRE CALLES 24 Y 27, MONTERIA, CORDOBA	TELÉFONO	7838050

EMITIDO EN	CENTRO OPER	SUC.	EXPEDICIÓN DÍA	EXPEDICIÓN MES	EXPEDICIÓN AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	DESDE MES	DESDE AÑO	DESDE A LAS	HASTA DÍA	HASTA MES	HASTA AÑO	HASTA A LAS	NÚMERO DE DÍAS
MONTERIA	776	12	2	2	2021	1	2	2021	00:00	18	4	2022	00:00	441

MONEDA	TIPO CAMBIO	FORMA DE PAGO	VALOR ASEGURADO TOTAL
Pesos	1.00	1. CONTADO	$3,551,318.00

CARGAR A: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

BENEFICIARIOS:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - MONTE NIT: 899.999.034-1

No.	Amparo	Valor Asegurado	AcumVA	Vig. Desde	Vig. Hasta	Prima
1	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	3,551,318.00	SI	01/02/2021	18/04/2022	29,411.00

CUP-003-14
CUP-003-14 PÓLIZA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO EN FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES

OBJETO DE LA GARANTÍA: Garantizar el pago de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones asumidas por el contratista garantizado en virtud del contrato de prestación de servicios No.CO1.PCCNTR.2201416 , de fecha 01 02 2021 celebrado entre las partes, relacionado con objeto. PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

La mora en el pago de la prima de la póliza o de los certificados o anexos que se expidan con fundamento en ella, producirá la terminación automática del contrato y dará derecho al asegurador para exigir el pago de la prima devengada y de los gastos causados con ocasión de la expedición del contrato. (artículos 81 y 82 de la Ley 45/90 y artículo 1068 del Código del Comercio). El pago tardío de la prima no rehabilita el contrato. En este caso la compañía solo se obliga a devolver la parte no devengada de la prima extemporáneamente.
La prima pactada en moneda extranjera en la presente póliza, será pagada por el tomador de la póliza, en pesos colombianos a la tasa representativa del mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia, vigente para la fecha en la cual se efectúe el pago. El impuesto sobre las ventas que grava los contratos de seguros en moneda extranjera, se pagará en pesos colombianos a la tasa representativa del mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia, vigente para la fecha en la cual se emita la póliza, anexo, renovación,cancelación, nota crédito o nota debito.

PRIMA	$*******29,411.00
GASTOS	$**********0.00
IVA	$********5,588.00
AJUSTE AL PESO	$**********0.00
TOTAL A PAGAR EN PESOS	$*******34,999.00

Somos Grandes Contribuyentes según resolución no. 012635 del 14 de diciembre de 2018. Las primas de seguros no son sujetas a retención en la fuente, según decreto reglamentario no. 2509 de 1985 adicionado en el artículo 1.2.4.9.3. del DUR en materia tributaria 1625 de 2016. Somos entidad de economía mixta, en la que el estado tiene participación superior al 90%, por lo tanto, abstenerse de practicar retenciones de industria y comercio.

02/02/2021 11:52:40

FIRMA Y SELLO AUTORIZADO

EL TOMADOR

DISTRIBUCIÓN CÓDIGO	COMPAÑÍA	%	PRIMA

INTERMEDIARIOS CLAVE	CLASE	NOMBRE	%	COMISIÓN
6115	2	KEVIN DEL CASTILLO		

Escaneado con CamScanner

Certificación Bancaria

Bancolombia

Jueves, 7 de enero de 2021

Señores:
A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** identificado(a) con cc. **50891088** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
Cuenta de ahorro	091-160037-64	2003/12/18	Activa

*Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57-5) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 - Resto país 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Dorian Gutiérrez Correa
Gerente Corresponsales Bancarios y Autoservicios

Escaneado con CamScanner