SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resoluciòn DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Abril de 2021**
Versión	**ENERO 2021 - 1,21**
ID de Proceso	**76942-204313**
No. de documento	**75032**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ROSALBA REINA DIAZ	**C.C.**	51.816.401	**IP/Nº de contacto**	3178863346
Correo electrónico contratista:	rreinad@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		SI	
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		79586233071	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**				NO	

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2223939/2021			**Nº Compromiso SIIF**		**9221**	
Valor Total del Contrato	$ 31.164.367	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 25.688.200	**3**	**Del**	**01/04/2021**	**Al**	**30/04/2021**	**$ 2.987.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 22.701.200		Comisiones			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, EN EL PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA ESPECIALIDAD RELACIONADA CON EL PERFIL DEL INSTRUCT

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.987.000	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 2.987.000**	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.984.800**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**		**$ 0**

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

	Abril	**Marzo**
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**50085660**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.194.800	$ 1.194.800
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 149.400	$ 149.400
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 191.200	$ 191.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.500	$ 12.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 661.600	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.984.800,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.646.400,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	26.464,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 2.960.536,00**	

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio: Puerto Asís Período de Ejecución: Del 1 al 30 de abril de 2021 FORMACION REGULAR Y COMPLEMENTARIA NO PRESENCIAL
1. Impartir formación profesional integral a la ficha 2145334 Horario: 7:00 - 13:00 Municipio Puerto Asís (70 horas)
C3.RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria
2. Curso complementario de Higiene para manipuladores de alimentos Ficha 2311547 (40 Horas)
3. Curso de Inducción a la Ficha de Cocina ID: 2280131 (40 Horas)

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

ROSALBA REINA DIAZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

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

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

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

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

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 10 # 20 - 06 BRR CENTRO	4287177	euaspisalud@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2021-03	2021-03	I	22/04/2021	50085660	$348.700	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	147.500	0		0		0	0	0	0	147.500	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	188.800	0	0	0	0	0	0		188.800	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	12.400				12.400	0	0	12.400			124	12.400	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	147.500	147.500
Pensión	1	188.800	188.800
Riesgos Laborales	1	12.400	12.400
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	348.700	348.700

USUARIO: CC51816401
CLAVE: reina5181

PAGADA Pago 175482

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 10 # 20 - 06 BRR CENTRO	4287177	euaspisalud@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2021-03	2021-03	I	22/04/2021	50085660	$348.700	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	51816401	REINA DIAZ ROSALBA	59	0			N																	230301	1.180.000	188.800	0	0	0	0	EPS037	1.180.000	147.500	14-23	1.180.000	2	12.400		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, Abril de 2021

Señor (a)
JESÚS LEONARDO CABRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO 100/2021
Coordinador Académico CAAA
Formación Profesional Integral
Puerto Asís (Putumayo)

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

Referencia: **100** del año 2021

OBJETO:
Prestación de servicios personales de caracter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formacion Regular, asi como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los	Se aplican las herramientas pedagógicas, los criterios de evaluación y la adjudicación de calificaciones que conduzcan a garantizar la asimilación de los conocimientos transmitidos a los aprendices.	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus

	aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.		
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Se realiza el proceso de evaluación de aprendices de acuerdo al Manual de Evaluación Vigente	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.	Verificar en el aplicativo asignado por la entidad que la totalidad de los aprendices estén matriculados, asociados a las rutas de aprendizaje Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. Comunicar al coordinador académico (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntario) Se diligencia oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del sistema de mejora continua institucional	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica	Apoyo a la oferta académica cuando sea oportuno así como realización de formación complementaria cuando sea pertinente. Complementario ID Ficha 2311547 Inducción ID Ficha 2280131	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Se formula Proyecto Formativo, Se realizan Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato, e Instrumentos de Evaluación	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
7	.Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes

	programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.		
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempéño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromíSo —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Se siguen los lineamientos que se encuentran en el aplicativo Compromiso	Certificados Sofía Plus
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Se realiza requerimiento oportuno de los materiales de formación requeridos para la Ejecución de la Formación Profesional Integral	Archivo almacén
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Atenta a cualquier designación	se siguen los lineamientos del sena y se ejecuta el contrato
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Se apoya a los instructores que imparten transversales y se siguen los lineamientos del Sena	Se ejecuta el contrato según los lineamientos
12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Se apoya a los aprendices en su proceso de la Etapa productiva y así mismo se realiza la divulgación del Reglamento del Aprendiz	Portafolio del Instructor Carpeta de novedades Drive
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros,	Se sigue el procedimiento para la ejecución de la formación profesional integral, verificando la lista de matriculados, creando ruta y asociando aprendices, registrando juicios evaluativos, e informando al coordinador académico las novedades presentadas como retiros, deserciones, traslados, etc.	Portafolio del Instructor Carpeta de novedades Drive

	traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.		
14	. Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Se realiza proyecto formativo, planeación pedagógica, Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato y se diseñan Instrumentos de Evaluación para la Ficha ID2145334, para cumplir con el proceso de la Formación Profesional Integral correspondiente a la habilidad de cocina. Se realiza la Guías de Aprendizaje en el Nuevo Formato y se diseñan Instrumentos de Evaluación para la Ficha ID 2280131 y 2311547	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación. 1	Impartir FPI, a los aprendices de la Ficha ID 2145334 desde casa de acuerdo a los lineamientos de Formación No presencial utilizando las herramientas digitales disponibles, como Redes sociales, email, videos, etc. C3: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. (70 H) Curso Complementario Higiene para manipuladores de alimentos ID Ficha 2311547 (40 H) INDUCCIÓN ID Ficha 2280131 (40 H)	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus Fichas Asignadas: 2145334 2280131 2311547
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y asi lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Se realiza la actualización de los formatos de acuerdo a los lineamientos de la plataforma Compromiso	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Se asistió a la reunión de Apoyo al proceso de Inducción II Oferta realizada el 14 de Abril de 2021 hora 8 am y liderada por el	Listados de Asistencia

		coordinador académico Jesus Leonardo Cabrera	
18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Se siguen los lineamientos impartidos por el Coordinador académico y lo establecido en el PEI del SENA	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia cuando se requiera
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se usan las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, con el fin de fortalecer la formación y dar cumplimiento a la ejecución del contrato suscrito.	Aplicativo Territorium
21	.Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Se usan estrategias de persuasión y motivación a la formación, para evitar la deserción de los aprendices.	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Se realiza el seguimiento de cada aprendiz cumpliendo con los estándares de cumplimiento y los lineamientos de Sena, informando cualquier novedad de forma oportuna a Coordinación Académica	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
23	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Se utilizan las herramientas tecnológicas necesarias para complementar el proceso formativo	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Se utiliza un lenguaje de comunicación asertivo y puntual para transmitir la información y los conocimeintos	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Se utilizan las herramientas informáticas necesarias para impartir la formación en la habilidad de cocina	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de	Se realiza el informe mensual de actividades correspondientes al mes de cobro (abril de 2021)	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de abril de 2021

	actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.		
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	Atenta a cualquier designación	Listas de asistencia en caso de ocurrir el evento
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Se realiza el proceso de Inducción de la Ficha 2280131	Listados de asistencia Portafolio del Instructor Drive
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).	Se utilizan las herramientas de la Entidad para el buen desempeño de la Formación bajo los nuevos lineamientos de Formación No presencial por ocasión de la Pandemia por el Covid 19	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Se entrega el reporte de actividades correspondiente al mes de abril de 2021	Informe mensual de actividades del mes de abril de 2021
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestion de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia y Portafolio del Instructor en caso de ocurrir el evento
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	Impartir FPI, a los aprendices de la Ficha ID 2145334 desde casa de acuerdo a los lineamientos de Formación No presencial utilizando las herramientas digitales disponibles, como Redes sociales, email, videos, etc. C3: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus

		RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. (70 H) Curso Complementario Higiene para manipuladores de alimentos ID Ficha 2311457 (40 H) Curso Complementario Proceso de Inducción ID Ficha 2280131 (40 H)	
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Se realiza el pago de seguridad social para el periodo de cotización del mes de Marzo de 2021	Planilla de pago salud y pensión mes de Marzo de 2021, , No. 50085660 expedido por mi planilla Usuario: CC51816401 Clave: reina5181
34	Desarrollar su gestión como instructor con total aoutonomia, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Se imparte formación profesional integral de manera no presencial siguiendo los lineamientos del Covid 19, y los principios, normas y reglamentos del Sena, a los aprendices del Técnico en Cocina ID Ficha 2145334, 2280131 y al Complementarios Ficha 2311547	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Se es reservado en comunicar la información confidencial	Reserva de la información
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Se imparte Formación Profesional Integral y se está atento a cualquier designación	Portafolio del Instructor Drive
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Se obra bajo los principios morales y de ética profesional respetando la Entidad.	Seguimiento de la normatividad para cada una de las actividades de formación realizadas
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de	Se realizan capacitaciones permanentes para el mejoramiento y actualización de los conocimientos y se cuenta con la certificación de la norma 240201057, para optimizar el proceso de	Certificados Sena

	evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	formación profesional integral.	
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Se siguen los lineamientos del Sistema de Gestión de la Calidad del SENA	Portafolio de Instructor Drive Sofía Plus
40	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada sólo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada sólo para actividades de formación del Sena
41	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Se participa en los eventos de investigación de acuerdo a la estrategia del sistema de investigación cuando se presenta la ocasión	Listados de asistencia y pantallazos de la sesión cuando se presente la ocasión
42	.Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Se realiza el proceso de legalización de las fichas de cada programa de formación asignado para su ejecución de acuerdo al procedimiento.	Evidencias Sofía Plus Drive
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Se utilizan las herramientas de divulgación de los cursos complementarios, como plantillas provistas por el Sena, Redes Sociales, Visitas de Campo, para cumplir con el número requerido para realizar los cursos.	Portafolio del Instructor Drive Sofía Plus
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Atenta a cualquier designación	Listados de asistencia cuando se presente el evento
45	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y	Atenta a cualquier designación	Portafolio del Instructor Drive Sofía Plus

	asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.		
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 dias, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales com: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas.	Realizar en el sistema el registro del proceso formativo de acuerdo a los lineamientos establecidos por la institución.	Aplicativo Sofia plus
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444” o la actualización “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056” debera aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2021.	Se tiene certificación de la norma 240201056 y 240201057	Certificados Sena
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Se vela por el cuidado de los equipos facilitados por el SENA, para la ejecución de los programas designados	Equipos en buen estado.
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	Contratada únicamente en la Regional Putumayo según contrato **100** de 4 de febrero de 2021	Contrato de prestación de servicios que reposa en Archivo
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y	Estar atenta a los lineamientos SIGA	Pendiente de cualquier requerimiento como Protocolos de

	asistir a las convocatorias que el centro programe.		Bioseguridad con ocasión de la Pandemia por el Covid 19
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de formación.	Estar atenta al requerimientos del Equipo de Autoevaluación y Aseguramiento de la Calidad.	No se realizó este mes
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del contrato y se cumple con otras actividades designadas	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **100** de 4 de febrero de 2021
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Atenta a cualquier designación	No se realizó este mes
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Atenta a apoyar con la divulgación de las ofertas educativas para cumplir con el número de aprendices requeridos para la ejecución del presente contrato	Listados de asistencia cuando se presente el evento
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Atenta a cualquier requerimiento y se realiza la entrega del informe mensual de abril de 2021	Informe mensual de abril de 2021
56	.Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Se utilizan las plataformas digitales institucionales para el cumplimiento del objeto del contrato	Portafolio del instructor Drive Sofía Plus
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Atenta a cualquier designación Se realizó la capacitación de la Orientación de la Formación en Ambientes virtuales de Aprendizaje	Certificados Sofía Plus
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del contrato y se cumple con otras actividades designadas	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **100** de 4 de febrero de 2021

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. 50085660 de Mi planilla, correspondiente al mes de marzo de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (11) folios

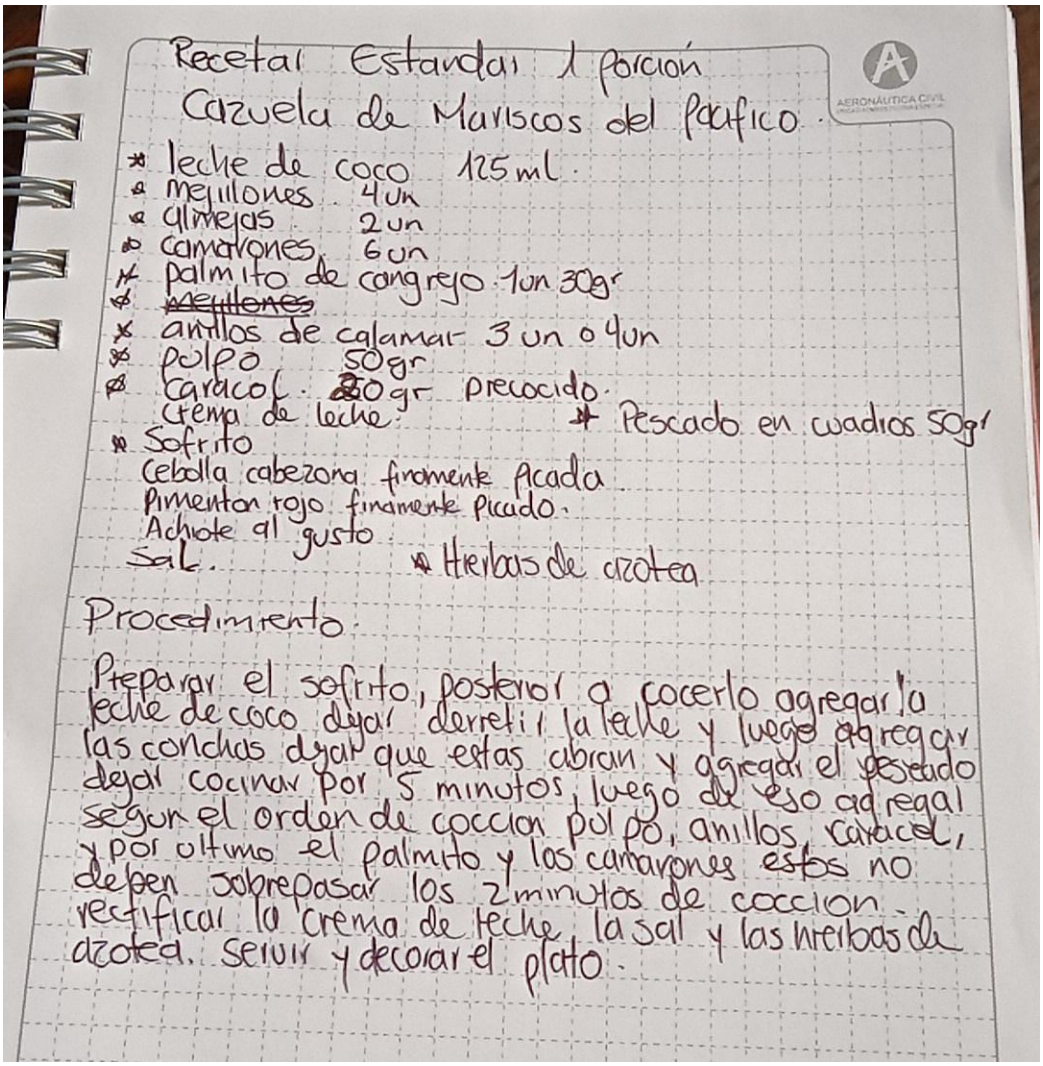
Cordialmente,

Firma
ROSALBA REINA DIAZ
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 51816401

Recibí a satisfacción:

Firma
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato No. 100 de 2021
Coordinador Académico

EVIDENCIAS DE FORMACIÓN FICHA 2145334
PROGRAMA TÉCNICO EN COCINA



Receta Estandar 1 porción
Cazuela de Mariscos del Pacifico.

- leche de coco 125 ml.
- mejillones 4un
- almejas 2un
- camarones 6un
- palmito de cangrejo 1un 30gr
- ~~mejillones~~
- anillos de calamar 3un o 4un
- pulpo 50gr
- caracol 80gr precocido.
- crema de leche.
- Pescado en cuadros 50gr
- Sofrito
  Cebolla cabezona finamente picada.
  Pimenton rojo finamente picado.
  Achote al gusto.
  Sal.
- Hierbas de azotea

Procedimiento.

Preparar el sofrito, posterior a cocerlo agregar la leche de coco dejar derretir la leche y luego agregar las conchas dejar que estas abran y agregar el pescado dejar cocinar por 5 minutos, luego de eso agregar segun el orden de coccion pulpo, anillos, caracol, y por ultimo el palmito y los camarones estos no deben sobrepasar los 2 minutos de coccion. rectificar la crema de leche, la sal y las hierbas de azotea. servir y decorar el plato.






Carmen Mosquera



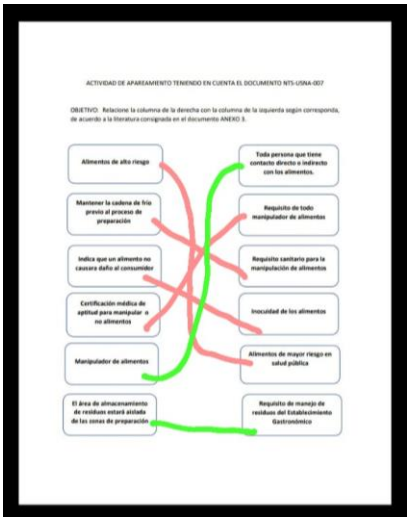


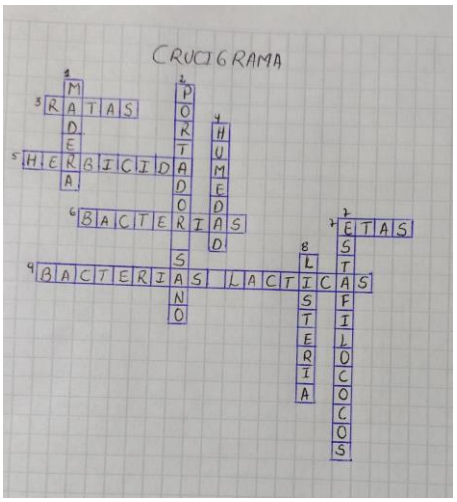


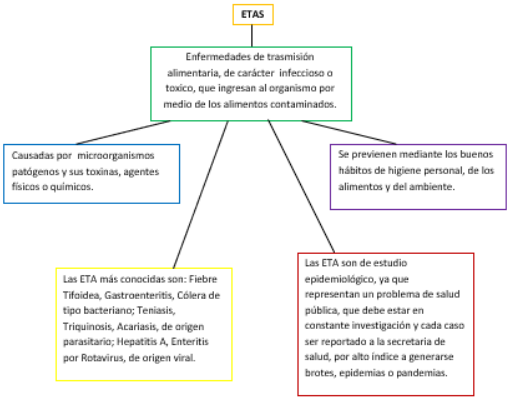

Chef Reina

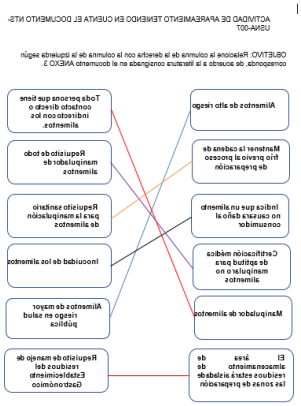


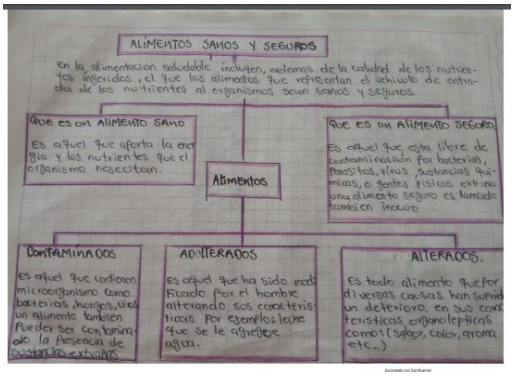
EVIDENCIAS FICHA 2311547
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

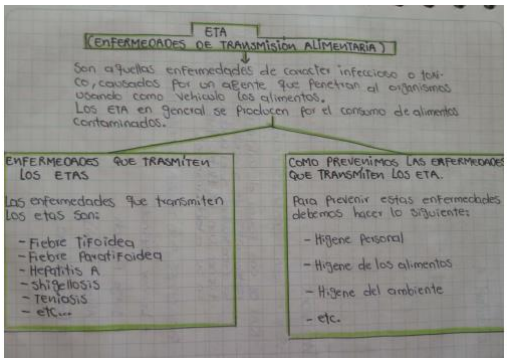








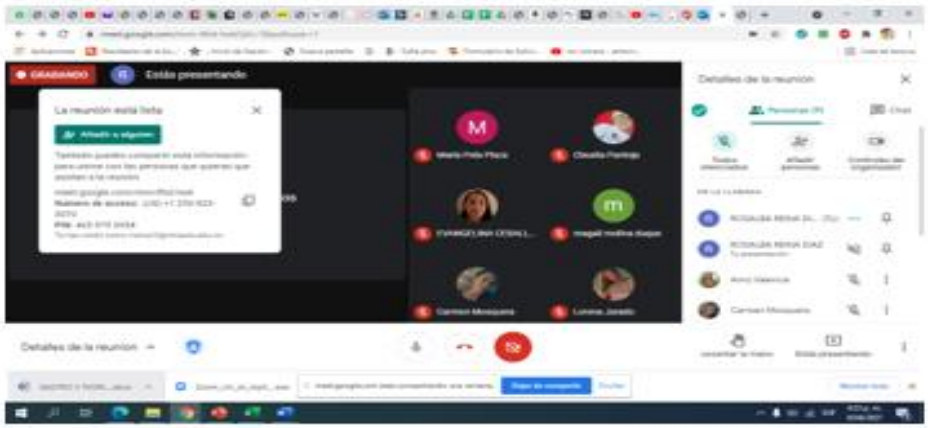




SESION DEL 6 DE ABRIL:

LINK: https://meet.google.com/mnn-tfbd-hwk

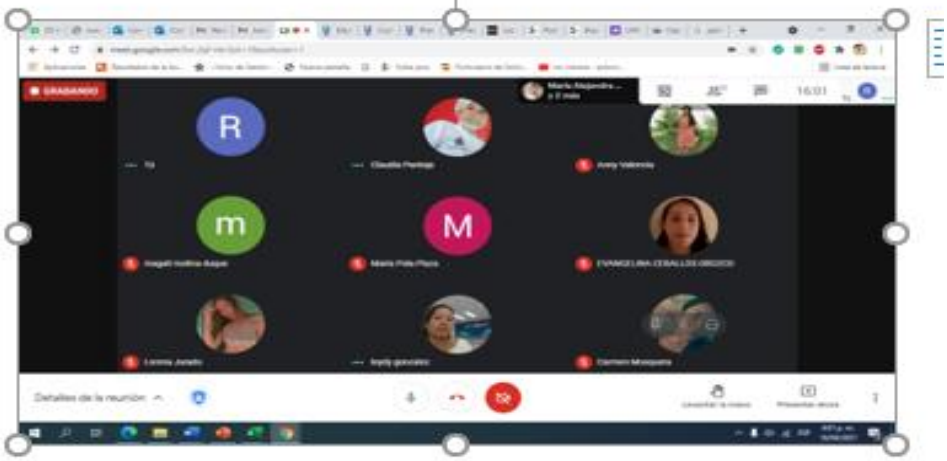
MODULO PESCADOS Y MARISCOS



SESIÓN DEL 16 DE ABRIL DE 2021

LINK DE FORMACIÓN: https://meet.google.com/fwi-jhjf-nkr

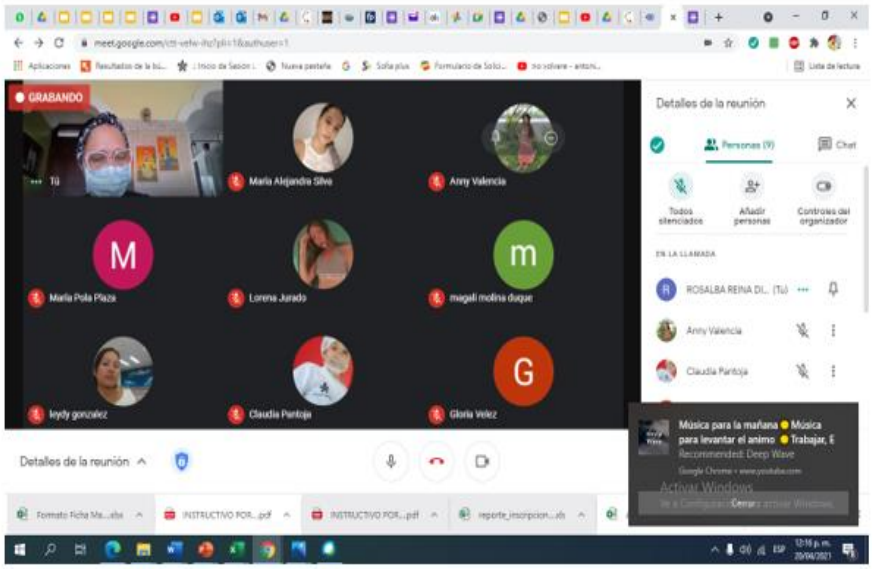
TEMA: PESCADOS Y MARISCOS

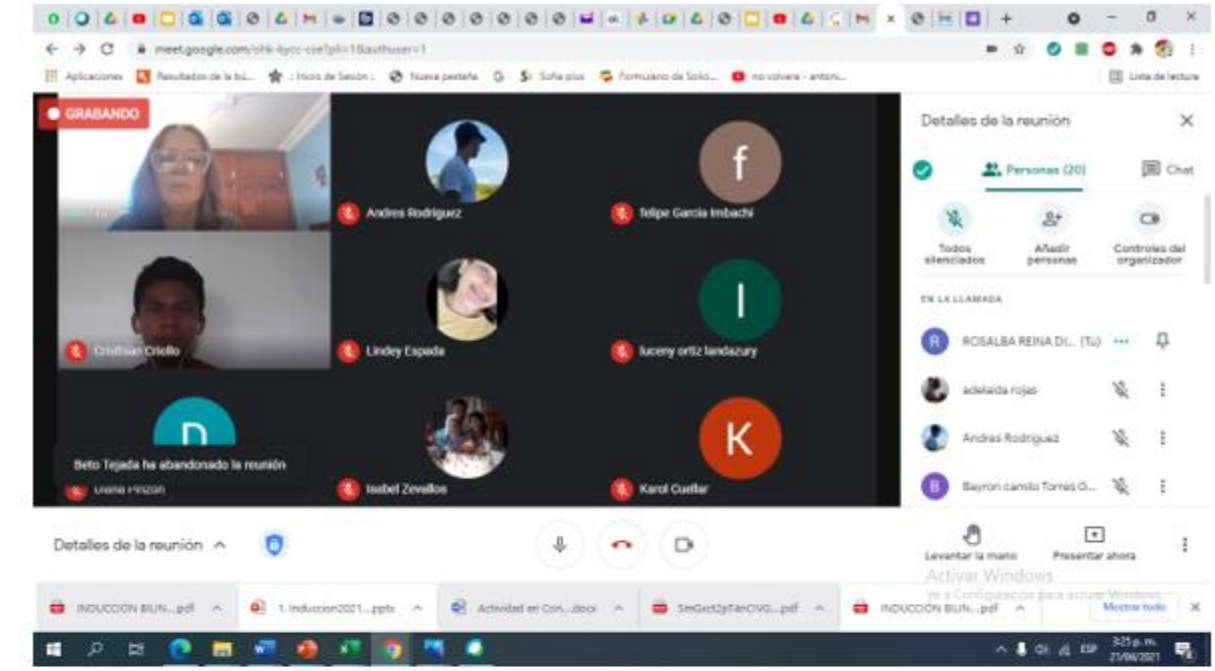


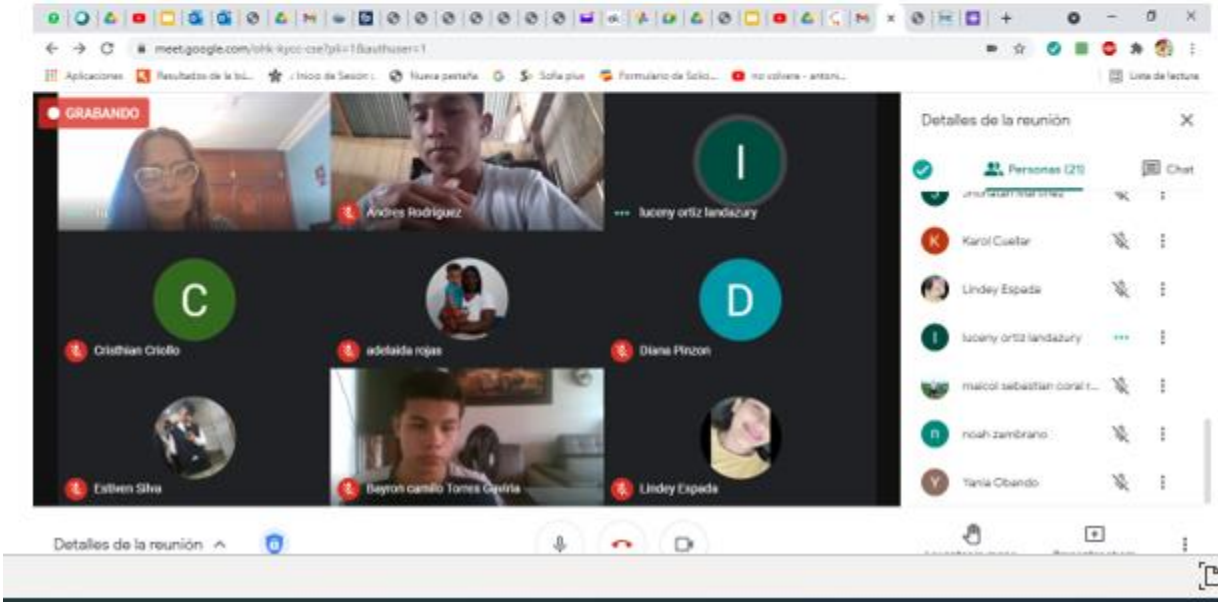
SESIÓN ABRIL 20 DE 2021

LINK: https://meet.google.com/ctt-vefw-ihz

TEMA: PREPARACIÓN DE CEVICHE DE CAMARÓN




GRABANDO
Andres Rodriguez
Felipe Garcia Imbachi
Cristhian Criollo
Lindey Espada
luceny ortiz landazury
Beto Tejada ha abandonado la reunión
Isabel Zevallos
Karol Cuellar
Detalles de la reunión
Personas (20)
Chat
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
EN LA LLAMADA
ROSALBA REINA DI... (Tú)
adelaida rojas
Andres Rodriguez
Bayron camilo Torres G...
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Presentar ahora


GRABANDO
Andres Rodriguez
luceny ortiz landazury
Cristhian Criollo
adelaida rojas
Diana Pinzon
Esthen Silva
Bayron camilo Torres Guerra
Lindey Espada
Detalles de la reunión
Personas (21)
Chat
Karol Cuellar
Lindey Espada
luceny ortiz landazury
malcol sebastian coral r...
noah zambrano
Yania Obando
Detalles de la reunión

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	10	4	2021

Nombre del Curso:	HIGIENE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nombre de las Competencias:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Código de la Ficha:	**2311547**	**Código del Programa**	63550085	**Versión del programa:**	3
Código Empresa	**1587665**				

Formación	**Formación a la Medida**		**Convocatoria Abierta**	X	**Convocatoria Cerrada**			
	Complementaria	X	**Tipo de Formación**	**Presencial**	X	**Jornada**		
				Virtual		**Mañana**	**Tarde**	**Noche**	**Diurno**

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
	1 - 6 pm	**1 - 6 pm**	**1 - 6 pm**	**1 - 6 pm**	**1-6 pm**	**1- 6 pm**	**1 - 6 pm**

Aula:		**Municipio:**	PUERTO ASIS	**Vereda:**	
Total horas curso:	40	**Convenio:**			
Numero de alumnos matriculados	25	**Nombre del Instructor:**	ROSALBA REINA DIAZ		
		Cédula:	51.816.401	**Dirección**	Colina Campestre
		E-mail:	rreinad@sena.edu.co		
		Teléfono fijo:		**Celular:**	3178863346

Fecha inicio Inscripciones:	**Día**	1	2	**Mes**	0	4	**Año**	2	1	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	1	6	**Mes**	0	4	**Año**	2	1
Fecha inicio Formación:	**Día**	1	7	**Mes**	0	4	**Año**	2	1	**Fecha terminación formación:**	**Día**	2	4	Mes	0	4	**Año**	2	1

JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2311547
Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 91492775	ANGEL JESUS RUEDA RINCON	Seleccionado
CC - 1098696381	ANGELICA VIVIANA MARTINEZ BUENO	Seleccionado
TI - 1123202480	ANNY DANIELA VALENCIA PIAMBA	Seleccionado
CC - 69020537	CARMEN MOSQUERA SILVA	Seleccionado
CC - 1093760884	CLAUDIA AMPARO OMAÑA ARIAS	Seleccionado
CC - 1123328825	CLAUDIA PATRICIA PANTOJA ROSERO	Seleccionado
CC - 1090455964	DIOSE ELITH AREVALO PEÑA	Seleccionado
CC - 91238869	EFREN MARTINEZ MENESES	Seleccionado
CC - 1093924579	ELIANA GISSELLE CONTRERAS GUERRERO	Seleccionado
CC - 1095834143	EMILY JULIANA DEL AMOR PEREZ REINA	Seleccionado
CC - 1126122722	ENDRIK JESUS LOPEZ RODRIGUEZ	Seleccionado
CC - 1124848377	GINA MARBET PUERRES CHAMORRO	Seleccionado
CC - 42030425	GLORIA IDALBA VELEZ ALVAREZ	Seleccionado
CC - 1093770046	HENRY JEAN PIERRE CONTRERAS ARENAS	Seleccionado
CC - 1090524536	IVAN STEVEN SEQUEDA FORERO	Seleccionado
CC - 1094352273	JEIMY GABRIELA HERNANDEZ GUTIERREZ	Seleccionado
CC - 1126444184	JHONIER HERLINTON CHAPAL CUNDAR	Seleccionado
CC - 96362560	JOHN JAIRO CUELLAR BARACALDO	Seleccionado
CC - 16928063	JOSE MANUEL CATAÑO SANCHEZ	Seleccionado
CC - 1123208198	JULIETH FERNANDA MONTEALEGRE DIAZ	Seleccionado
CC - 1193089650	LESSDY PAOLA ERAZO CHAPI	Seleccionado
CC - 69020897	LEYDY ENITH GONZALEZ DIAZ	Seleccionado
CC - 1193511506	LORENA YISELA JURADO GALVIZ	Seleccionado
CC - 1005219542	MARIA ALEJANDRA MURILLO CHAVARRO	Seleccionado
TI - 1193570151	MARIA ALEJANDRA SILVA GONZALES	Seleccionado
TI - 96052717032	MARIA CAMILA DURAN RODRIGUEZ	Seleccionado
CC - 1123317708	NATHALIA FERNANDA MONTEALEGRE DIAZ	Seleccionado
CC - 40380715	NELLY BARONA CASTILLO	Seleccionado
CC - 1095825090	SILVIA JULIANA MERCHAN CHAPARRO	Seleccionado
CC - 41116905	XIMENA ESTRELLA ALVAREZ	Seleccionado

Formato Registro de Actividades de Formación en SOFIA PLUS

REGIONAL PUTUMAYO

Documento de Trabajo No Controlado

Fecha: 24-02-2020

Titulada (X)				**Complementaria ( )**
Fecha Entrega:	5/04/2021	**Fecha Registro:**	5/04/2021	
Cód. Programa	**Nombre del Programa**			
635503 V 103	TECNICO EN COCINA			
Ficha No.	**AMBIENTE DE FORMACION**			**Municipio**
2145334	AULA NO PRESENCIAL			PUERTO ASIS
Cód. Proyecto	**Nombre del Proyecto**			
2116096	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA BAJO LOS PARÁMETROS DE LA PANDEMIA DEL SIGLO			
Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 1**			
51816401	ROSALBA REINA DIAZ			
Guia de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**			
3	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS			
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto)**			**Duración (Horas)**
C3: 260201057	C3: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO			C3: 420
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)				
C3: RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.				C3: 70 RAP 3. 70

REPORTE SEMANAL DE FORMACION

Fecha Inicio Programación	Fecha Final Programación	Horario	Horas Reportadas
5/04/2021	9/04/2021	9 am-1 pm	20
12/04/2021	16/04/2021	9 am-1 pm	20
19/04/2021	23/04/2021	9 am-1 pm	20
26/04/2021	30/04/2021	11 am-1 pm	10
		TOTAL	70
		TOTAL HORAS FICHA	70

Cédula No.	**Nombres y Apellidos Instructor 2**			
12.208.718	FIDEIRO TAPIA			
Guia de Aprendizaje No.	**Actividad del Proyecto (Evento)**			
1				
Cód. Competencia	**Nombre de la Competencia (Asociada a la actividad del proyecto),**			**Duración (Horas)**
210201501	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los			48
Resultados de Aprendizaje (Asociados a la actividad del proyecto)				
R- 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo. R- 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. R- 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios				
Fecha Inicio Programación	**Fecha Final Programación**	**Horario**		**Horas Reportadas**
12/04/2021	16/04/2021	7 am - 9 am		10
18/04/2021	22/04/2021	7 am - 9 am		10

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2311547 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2145334 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 109,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
19/04/2021	26/04/2021	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

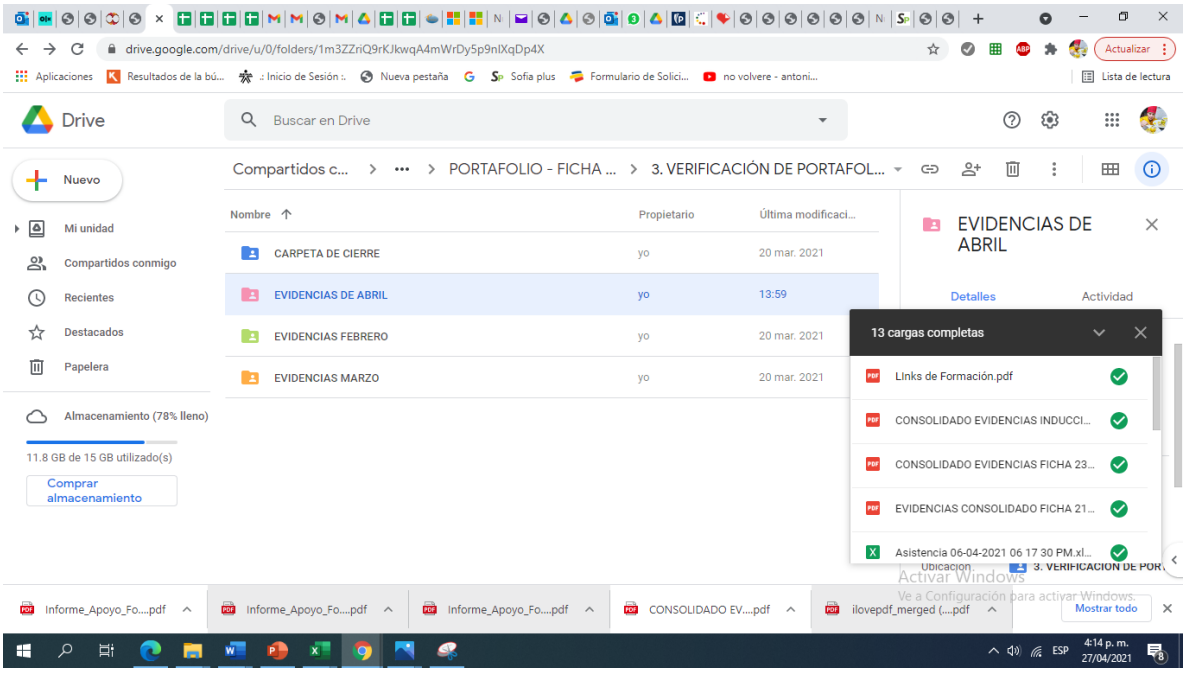
INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

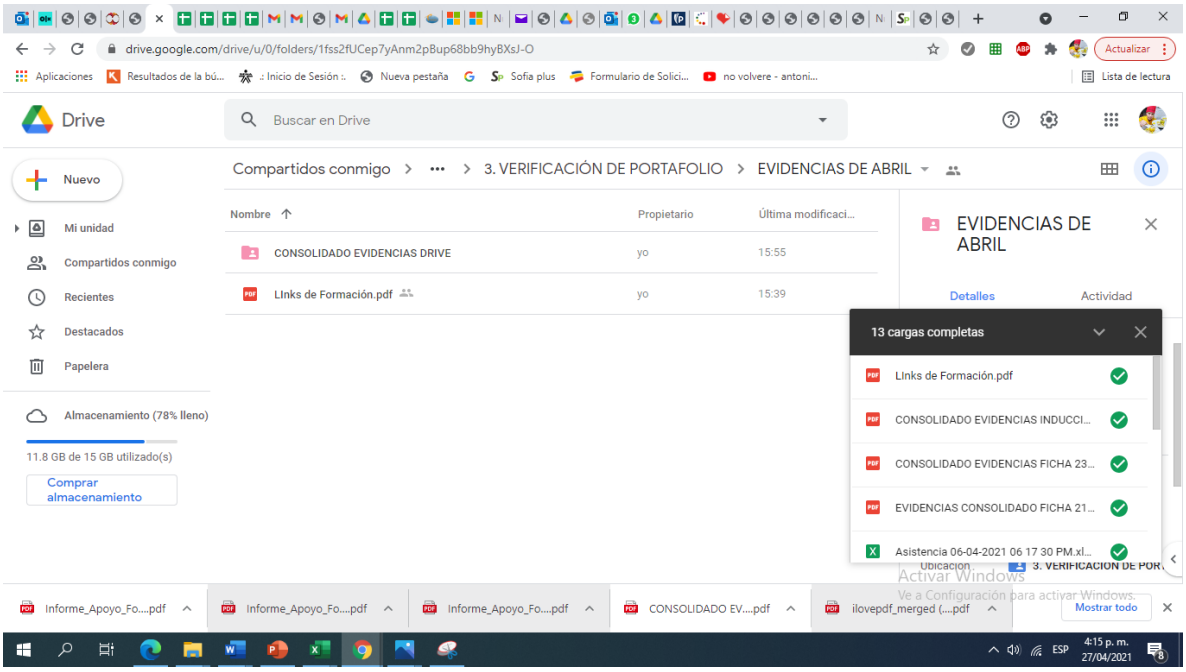
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

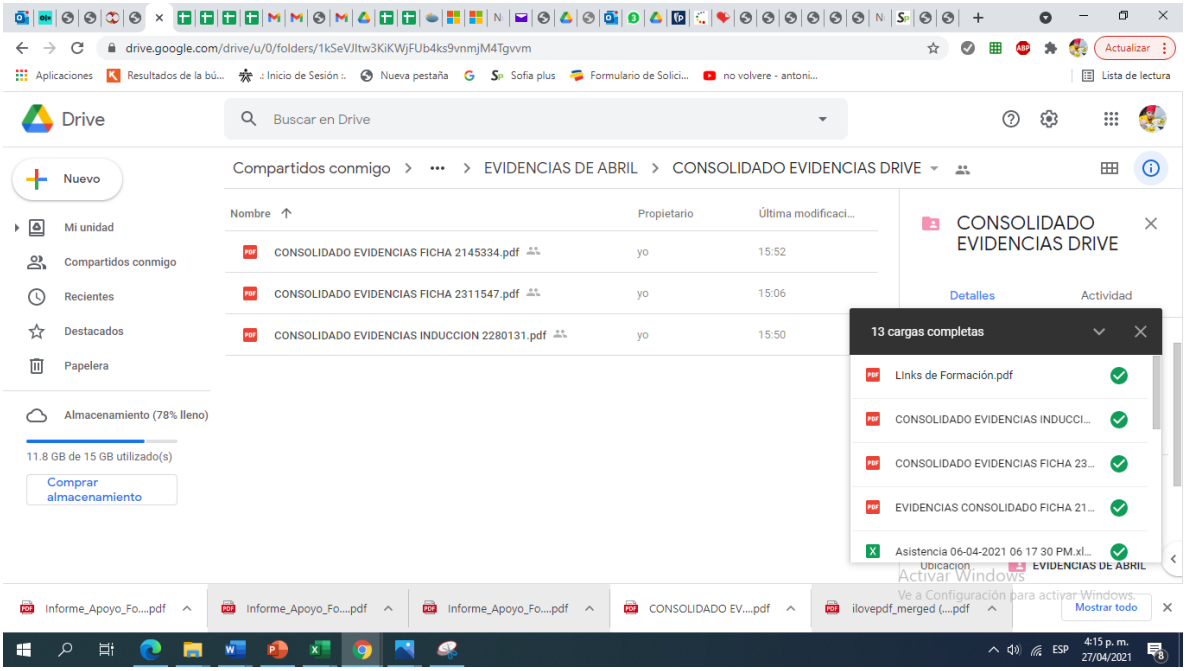
INSTRUCTOR	FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADO	LINK DE LA SESIÓN	ENLACE ACCESO GRABACIÓN VIDEO	FECHA
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	https://meet.google.com/mnn-tfbd-hwk	mnn-tfbd-hwk (2021-04-06 at 14:17 GMT-7)	6-04-2021 3 – 5 pm
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	https://meet.google.com/mnn-tfbd-hwk	bqt-yrsz-ywi (2021-04-08 at 14:17 GMT-7)	8-04-2021 2 – 4 pm
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	FAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	https://meet.google.com/mnn-tfbd-hwk	kwn-smnu-hew (2021-04-13 at 12:18 GMT-7)	13-04-2021 12 - 2 PM
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	https://meet.google.com/mnn-tfbd-hwk	dzg-budw-zwu (2021-04-14 at 12:14 GMT-7)	14-04-2021 12 -2 PM
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	INDUCCIÓN	Resultados de Inducción	https://meet.google.com/scs-igea-aih	scs-igea-aih (2021-04-19 at 12:06 GMT-7)	19-04-2021 2 – 2:30 pm
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	https://meet.google.com/ctt-vefw-ihz	ctt-vefw-ihz (2021-04-20 at 09:45 GMT-7)	20-04-2021 2 – 2:30 pm
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	INDUCCIÓN	Resultados de Inducción	https://meet.google.com/ohk-kycc-cse	ohk-kycc-cse (2021-04-21 at 12:12 GMT-7)	21-04-2021 2 – 2:30 pm
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	RAP 4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	https://meet.google.com/rok-pnff-pyx	uep-oake-idq (2021-04-23 at 14:06 GMT-7	23-04-2021 2- 4 PM
ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	INDUCCIÓN	Resultados de Inducción	https://meet.google.com/rok-pnff-pyx	(2021-04-23 at 14:06 GMT-7)	23-04-2021 4- 6 PM
ROSALBA REINA DIAZ	2145334	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	RAP 3. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	https://meet.google.com/oyr-yefn-mod	oyr-yefn-mod (2021-04-26 at 10:03 GMT-7)	26-04-2021 12 -2 PM

ROSALBA REINA DIAZ	2280131	COCINA	INDUCCIÓN	Evaluación proceso de Inducción	https://meet.google.com/wdv-tumj-vfp	wdv-tumj-vfp (2021-04-26 at 13:06 GMT-7)	26-04-2021 3 -5 PM

EVIDENCIAS DRIVE






drive.google.com/drive/u/0/folders/1kSeVJltw3KiKWjFUb4ks9vnmjM4Tgvvm
Actualizar
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento (78% lleno)
11.8 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conmigo > EVIDENCIAS DE ABRIL > CONSOLIDADO EVIDENCIAS DRIVE
Nombre
Propietario
Última modificaci...
CONSOLIDADO EVIDENCIAS FICHA 2145334.pdf yo 15:52
CONSOLIDADO EVIDENCIAS FICHA 2311547.pdf yo 15:06
CONSOLIDADO EVIDENCIAS INDUCCION 2280131.pdf yo 15:50
CONSOLIDADO EVIDENCIAS DRIVE
Detalles
Actividad
13 cargas completas
Links de Formación.pdf
CONSOLIDADO EVIDENCIAS INDUCCI...
CONSOLIDADO EVIDENCIAS FICHA 23...
EVIDENCIAS CONSOLIDADO FICHA 21...
Asistencia 06-04-2021 06 17 30 PM.xl...
Ubicación:
EVIDENCIAS DE ABRIL
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
CONSOLIDADO EV....pdf
ilovepdf_merged (....pdf
Mostrar todo
ESP
4:15 p. m.
27/04/2021