PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Junio de 2021

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **2507783**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

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

Referencia: No **2507783** del año 2021

Giovanny Alejandro Lucero Monroy, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.057.584.381 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinacion Academica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: ONCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/cte ($11.166.000); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el valor de DOS MILLONES TRECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/TE. ($2.357.267), correspondiente al mes de Junio de 2021 b) dos pagos iguales por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS m/cte ($3.722.000) correspondiente a los meses de junio y julio de 2021 c) Un ultimo pago por el valor de UN MILLÓN CIENTO TRECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETENCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/TE. ($1.364.733), correspondiente al mes de agosto de 2021

Plazo: Será hasta el 11 de Agosto de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o Complementaria, en el área Agroindustrial de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el mes de Junio teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **TITULADA:** **Fecha: 15 al 18 de Junio del 2021**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **TITULADA:**

		Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **Fecha: 21 al 25 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Fecha: 28 al 30 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social.	1.1 Programación suministrada por coordinación académica. 1.2 Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo. 1.3 Anuncio de bienvenida y apertura 1.4 Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” 1.5 Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices **Complementaria** **1.6** Archivo de consolidación de cedulas. **1.7** ficha de caracterización **1.8** guía de aprendizaje **1.9** Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices **Complementaria virtual** **1.10** Diagramador del instructor **1.11** Primera secuencia de foros **1.12** Anuncio de bienvenida y apertura **1.13** Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.14** Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas **1.15** Actividades disponibles para aprendices

		Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento a la programación suministrada por coordinación académica. 2. Elaboración de guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo. 3. Anuncio de bienvenida y apertura. 4. Verificación y organización centro de calificaciones 5. Verificación de evidencias y material de apoyo disponible. **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 1 al 5 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2341450 en el Municipio de Santa Rosa de Viterbo. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	

		Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **Fecha: 11 al 18 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2350600 en el Municipio de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: **1.** Consolidación de cedulas para curso complementario. **2.** Elaboración de ficha de caracterización **3.** Elaboración de guía de aprendizaje**.**	

		4. Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. **Actividades:** (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807**	

		Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento al diagramador del instructor 2. Iniciación de foros según guía AVA 3. Anuncio de bienvenida y apertura 4. Organización del contenido del curso según guía AVA vigente 5. Verificación y organización centro de calificaciones 6. Verificación de evidencias disponibles.	
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos: **TITULADA:** **Fecha: 15 al 18 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** APRENDIZAJES PREVIOS **Titulada:** **2.1**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.2**. Evidencia de aplicación de saberes previos. **Complementaria**

		RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **Fecha: 21 al 25 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Fecha: 28 al 30 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social. 1.Evaluación de saberes previos de la competencia 2. Verificación de aplicación se instrumentó de saberes previos. **COMPLEMENTARIA**	**2.3**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.4**. Evidencia de aplicación de saberes previos **Complentaria Virtual** **2.5**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.6**. Evidencia de aplicación de saberes previos

		Fecha: 1 al 5 de Junio del 2021 Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2341450 en el Municipio de Santa Rosa de Viterbo. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **Fecha: 11 al 18 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2350600 en el Municipio de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS:	

		Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 1. Evaluación de saberes previos **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. **Actividades:** (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021**	

		Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807 **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. 1. Evaluación de saberes previos	
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en: **TITULADA:** **Fecha: 15 al 18 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 3** EJECUCIÓN FORMACIÓN **Titulada:** **3.1**. Guías de aprendizaje **3.2**. PDF de plan de trabajo **3.3**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices **3.4** pantallazo de resultados de aprendizaje **Complementaria** **3.5** Guía de aprendizaje **3.6** Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices

		Fecha: 21 al 25 de Junio del 2021 Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Fecha: 28 al 30 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social. De acuerdo con el desarrollo curricular: 1. Guías de aprendizaje 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Desarrollo y seguimiento de actividades 4. Procedimiento de evaluación de resultados.	**3.7** Evidencia de resultados de aprendizaje **Complementaria virtual** **3.8**. Guías de aprendizaje **3.9**. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados **3.10**. Respuestas a foros temáticos **3.11**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices

		COMPLEMENTARIA **Fecha: 1 al 5 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2341450 en el Municipio de Santa Rosa de Viterbo. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **Fecha: 11 al 18 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2350600 en el Municipio de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	

		RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 1. Guías de aprendizaje No. 1 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Procedimiento de evaluación de resultados **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	

		Actividades: (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. De acuerdo con el desarrollo curricular: 1. Guías de aprendizaje No. 1, No. 2, No. 3, No. 4 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Participación foros temáticos 4. Desarrollo y seguimiento de actividades	
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y	Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en: **TITULADA:**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** EJECUCIÓN FORMACIÓN

	evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	**Fecha: 15 al 18 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **Fecha: 21 al 25 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Fecha: 28 al 30 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de	**Titulada:** **4.1**. Estrategias y herramientas de aprendizaje(presentaciones de power point, videos) 4**.2**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices **4.3**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados **4.4**. Invitación y desarrollo de sesiones en línea **Complementaria** **4.5.** Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos) **4.6.** Invitación y desarrollo de sesiones en línea **Complementaria Virtual** **4.7**. Estrategias y herramientas de aprendizaje **4.8**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices **4.9**. Invitación y desarrollo de sesiones en línea

		alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social. 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y re alimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación 4. Realización de sesiones en línea **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 1 al 5 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2341450 en el Municipio de Santa Rosa de Viterbo. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad	

		Fecha: 11 al 18 de Junio del 2021 Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2350600 en el Municipio de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 5. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 6. Realización de sesiones en línea **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807**	

		Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. **Actividades:** (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y realimentación de trabajos	

		3. Aplicación de instrumentos de evaluación 4. Realización de sesiones en línea	
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de **TITULADA:** **Fecha: 15 al 18 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **Fecha: 21 al 25 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Fecha: 28 al 30 de Junio del 2021**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 5** JUICIOS VALORATIVOS **Titulada:** **5.1** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada **Complementaria** **5.2** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus complementaria. **Complementaria Virtual** **5.3**. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. **5.4.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus

		Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social. 1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 1 al 5 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2341450 en el Municipio de Santa Rosa de Viterbo. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de	

		residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **Fecha: 11 al 18 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2350600 en el Municipio de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.	

		COMPLEMENTARIA VIRTUAL **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. **Actividades:** (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

		Resultado: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. 1. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus 2. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.	
8	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.	Durante el mes de objeto de pago se entregan soportes de ingreso de: **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 1 al 5 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2341450 en el Municipio de Santa Rosa de Viterbo. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 6** SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO **Complementaria** **6.1**. Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación **Complementaria virtual** **6.2**. Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación

		de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **Fecha: 11 al 18 de Junio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2350600 en el Municipio de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje	

		COMPLEMENTARIA VIRTUAL **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. **Actividades:** (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

		Resultado: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a: **TITULADA:** **Fecha: 15 al 18 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **Fecha: 21 al 25 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Fecha: 28 al 30 de Junio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. COMPETENCIA: Presentar los informes estadísticos de calidad	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 7** SEGUIMIENTO **Titulada:** **7.1** Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales titulada. **Complementaria virtual:** **7.2**. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma **7.3**. PDF de reporte de actividades de aprendices **7.4**. Evidencia de participación en foros **7.5**. Anuncios de apertura de actividades y de motivación a avanzar.

		según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social. 1 Lista de asistencia a sesiones. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 10 al 17 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. **Actividades:** (Alistamiento de anuncios, foros, apertura de actividades y mensajería) **Fecha: 18 al 24 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

		Resultado: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. **Fecha: 25 al 30 de Junio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. 1. Verificación de aprendices en la plataforma virtual 2. Seguimiento de desempeño de aprendices 3. Participación en foros 4. Invitación a realización de actividades	
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Durante el mes de objeto de pago se realiza: **Titulada:** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. 1. Publicación de documento Reglas de comportamiento 2. Publicar reglamento del aprendiz **Complementaria virtual**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** REGLAMENTO Y MANUAL **Titulada** **8.1**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas **8.2**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz **Complementaria virtual** **8.3**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

		Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807 3. Publicación de documento Reglas de comportamiento 4. Publicar reglamento del aprendiz	**8.4**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa: **Titulada:** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama. 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada **Complementaria virtual** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** PERMANENCIA APRENDICES **Titulada:** **9.1**. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo) **9.2**. Evidencias de comunicación personalizada con aprendices **Complementaria virtual** **9.3**. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico **9.4**. Respuestas a foros de dudas e inquietudes

		1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada 3. Respuesta a dudas e inquietudes	
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del Objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato:	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 10** DEMÁS ACTIVIDADES **10.1** Informe contractual del mes objeto de contrato

		1 elaboacion de informe contractual 2 entrega de documentos de estadística	**10.2**. pantallazo de citación entraga de documentos estadistica

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.7789256712, expedida por el operador SOI del mes Mayo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

Evidencias ONE DRIVE coorcedg@sena.edu.co Giovanny Lucero /Junio 2021

Cordialmente,

Firma
Giovanny Alejandro Lucero Monroy
Contratista
C.C. No. 1057584381 de Sogamoso

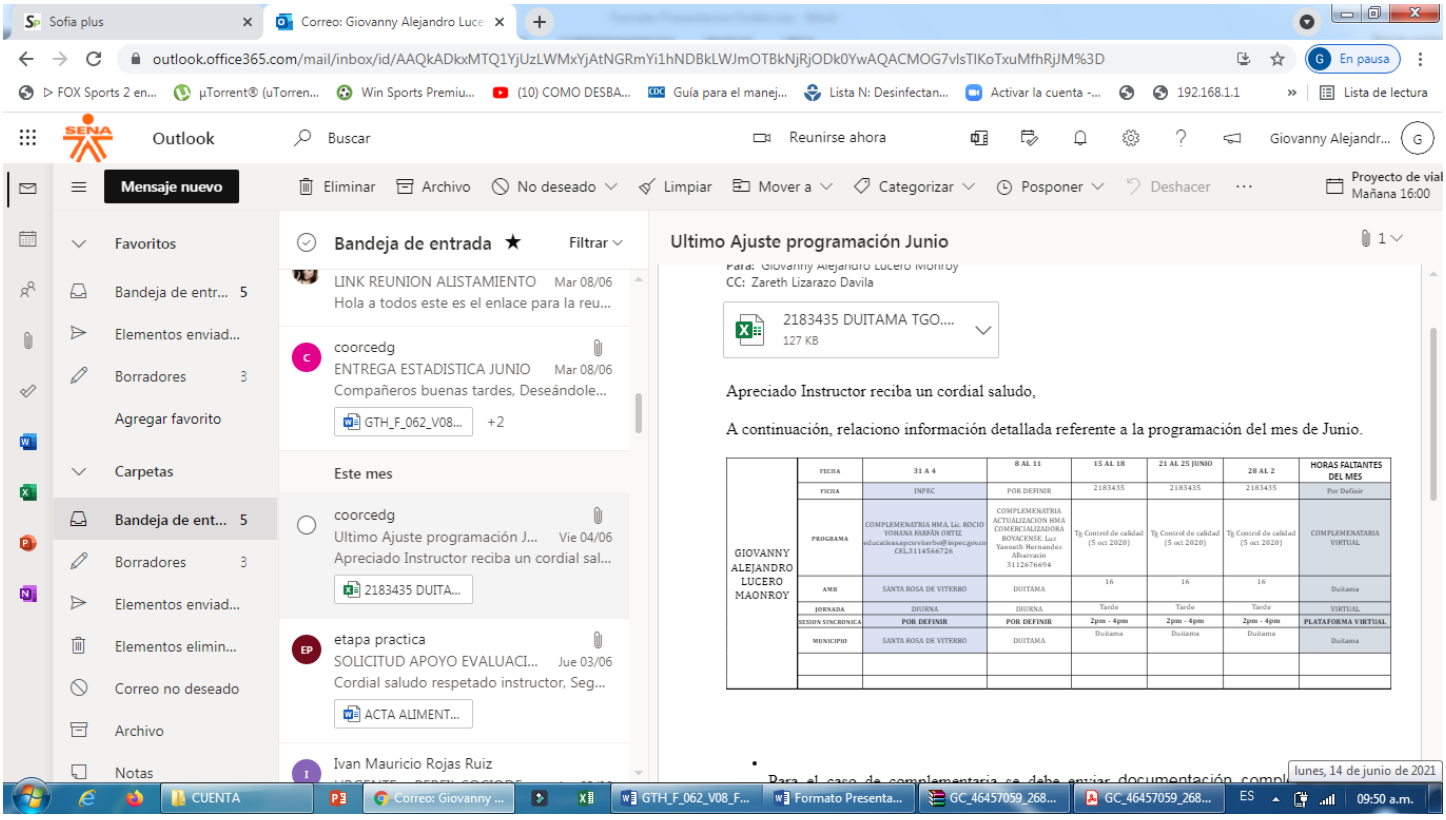
Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato No 2507783 del año 2021
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

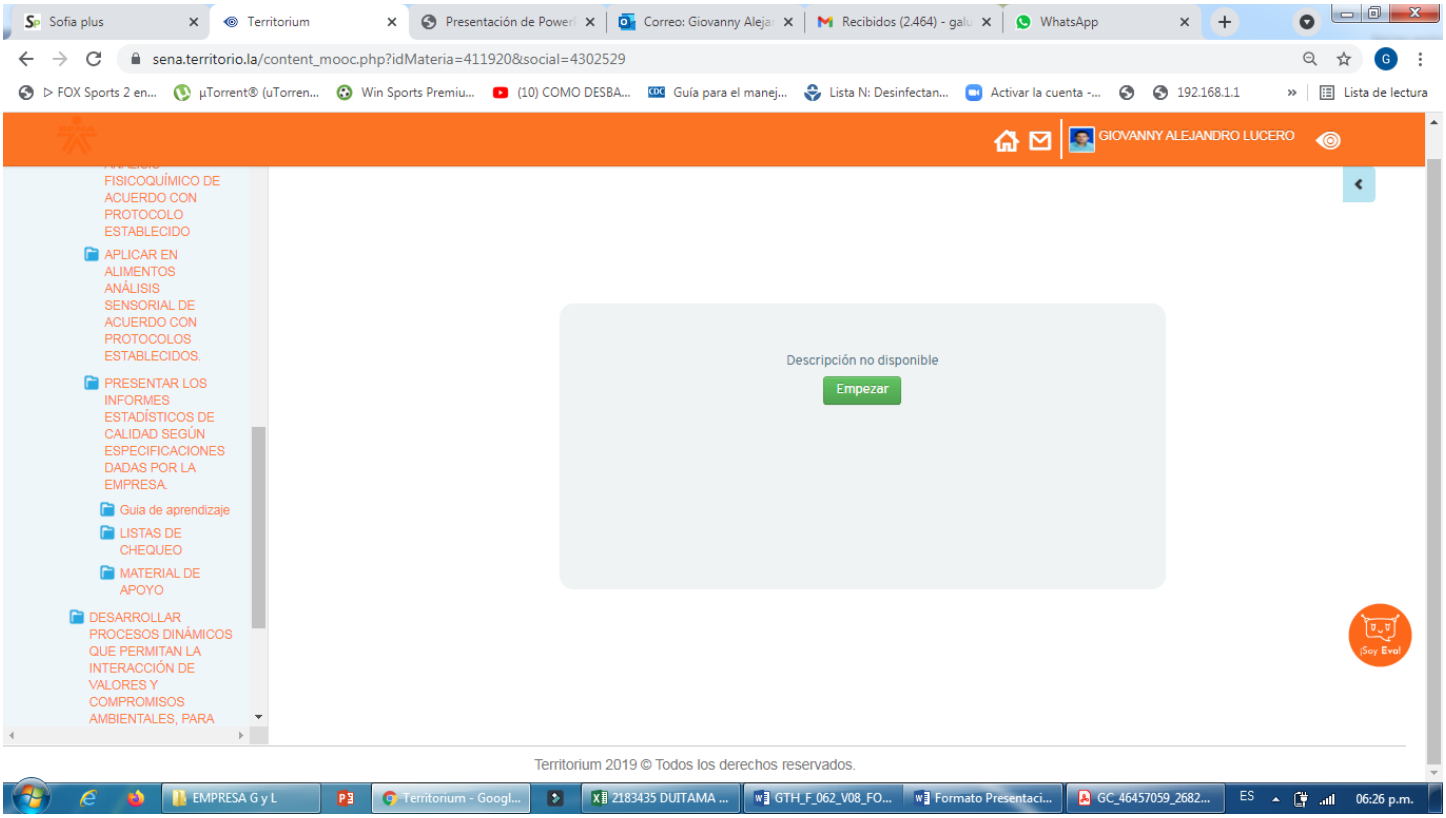
Evidencia 1.1- Programación suministrada por coordinación académica.



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

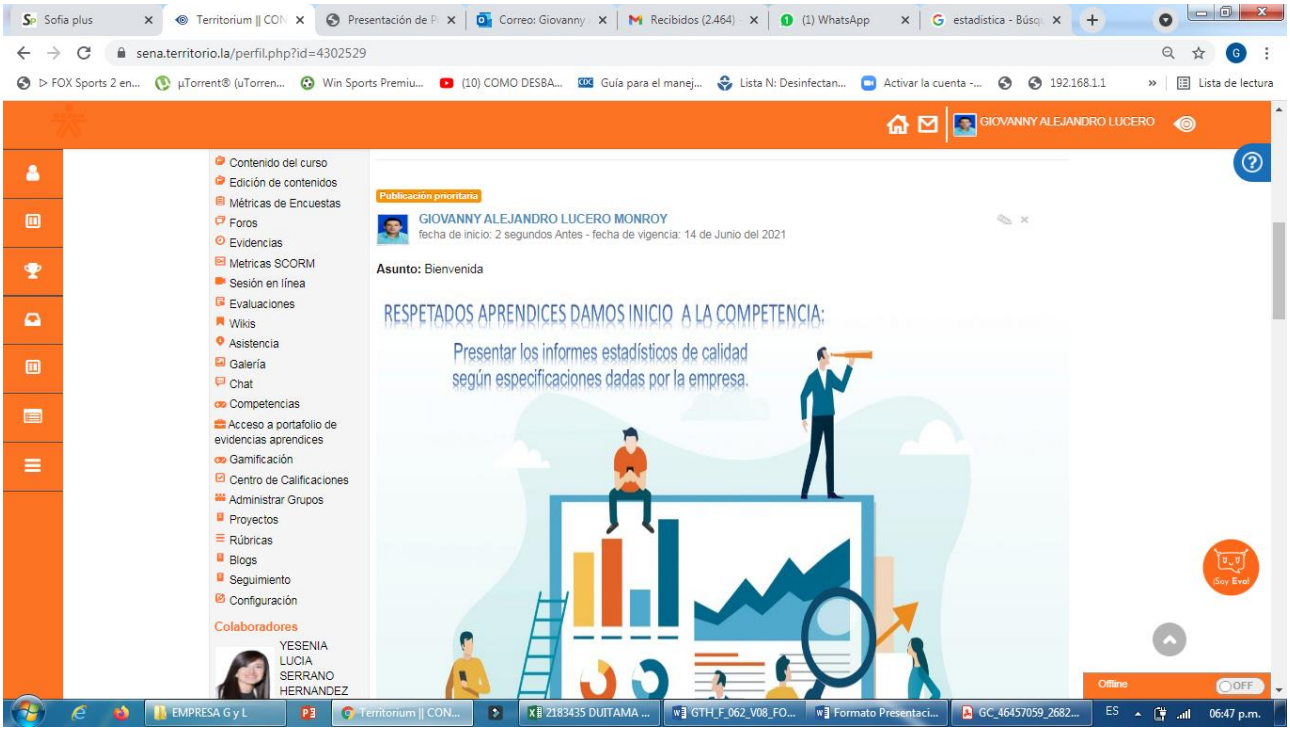
Evidencia1.2 – Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo



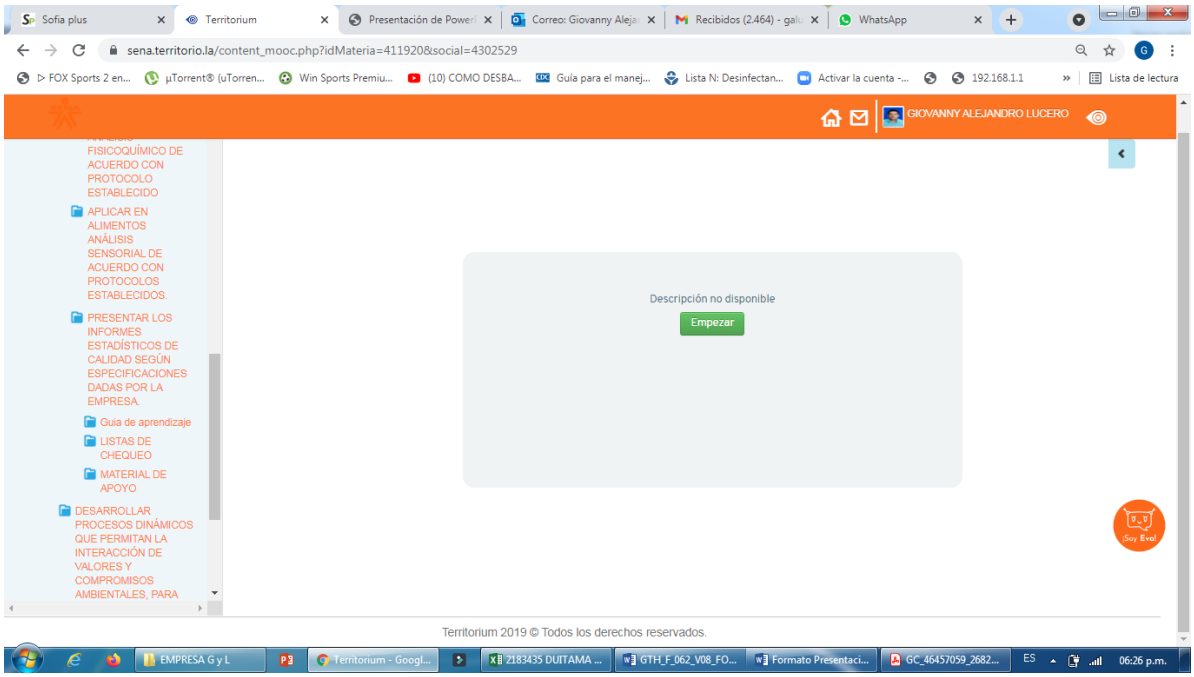
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia1. 3 – Anuncio de bienvenida y apertura



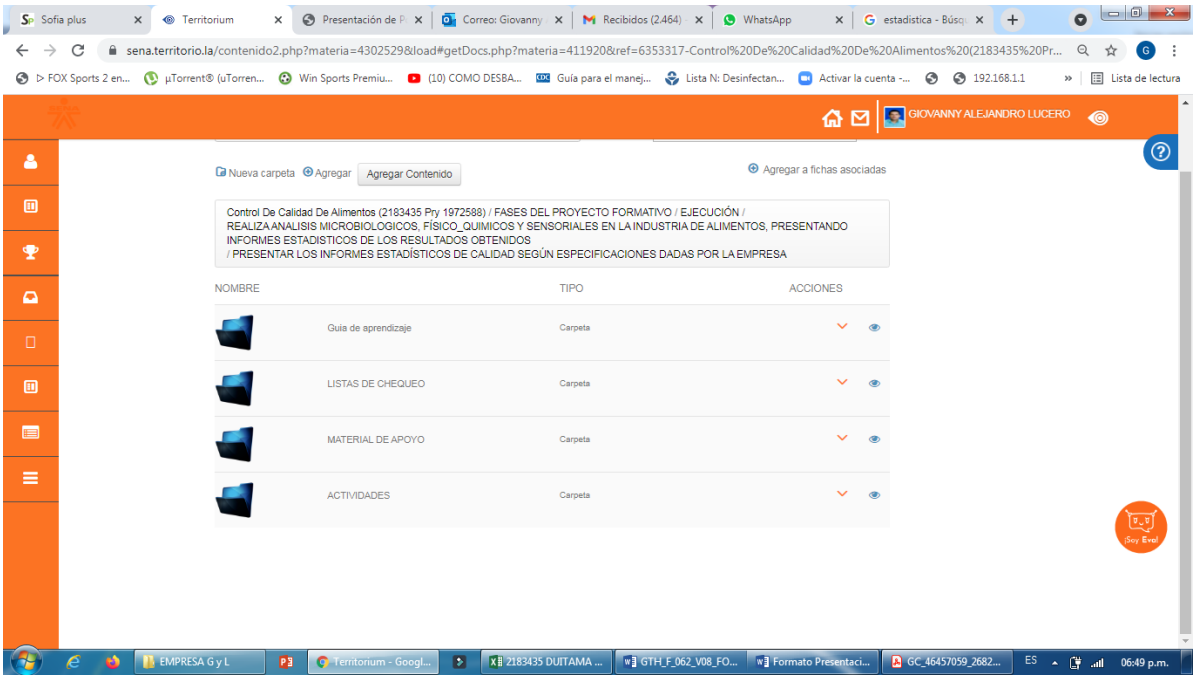
Evidencia1.4 – Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso"



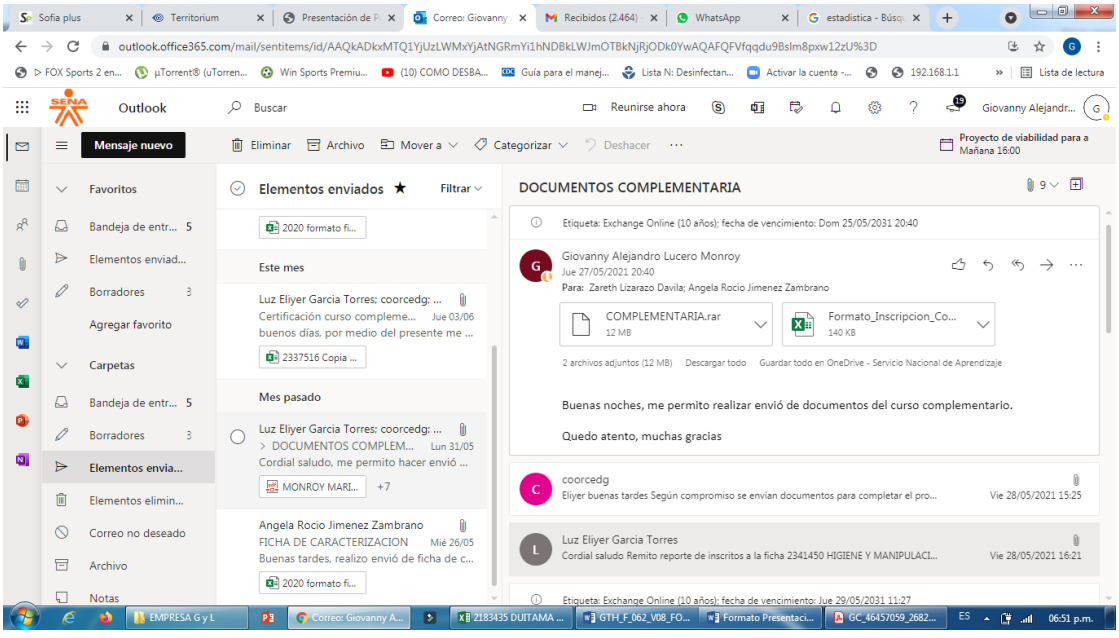
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 1.5 – Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices

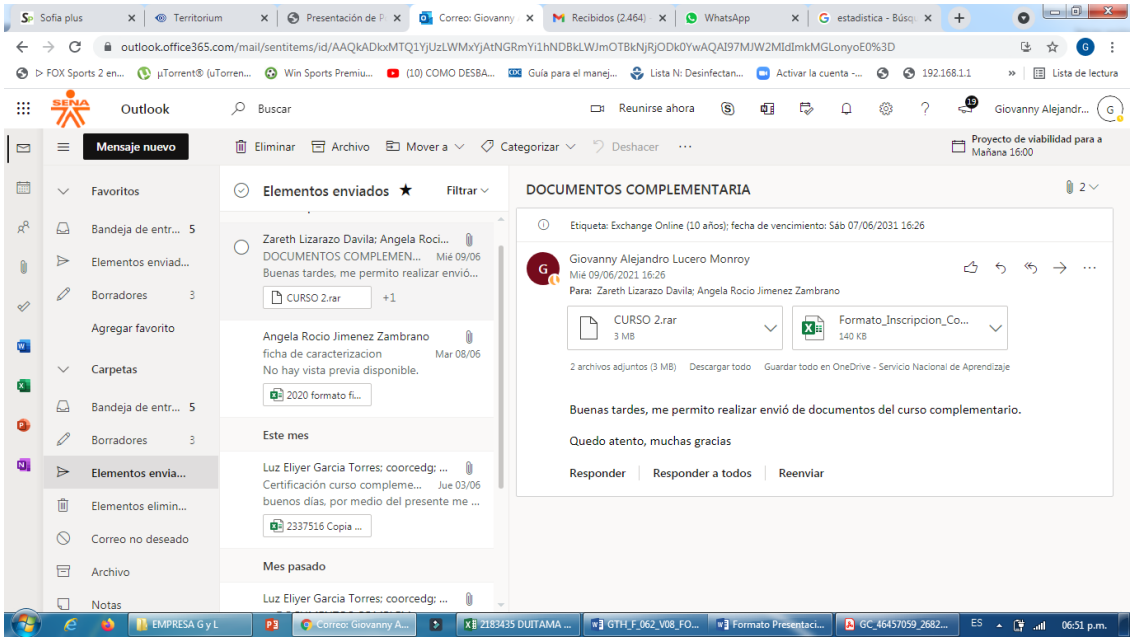


Evidencia 1.6 – Archivo de consolidación de cedulas.

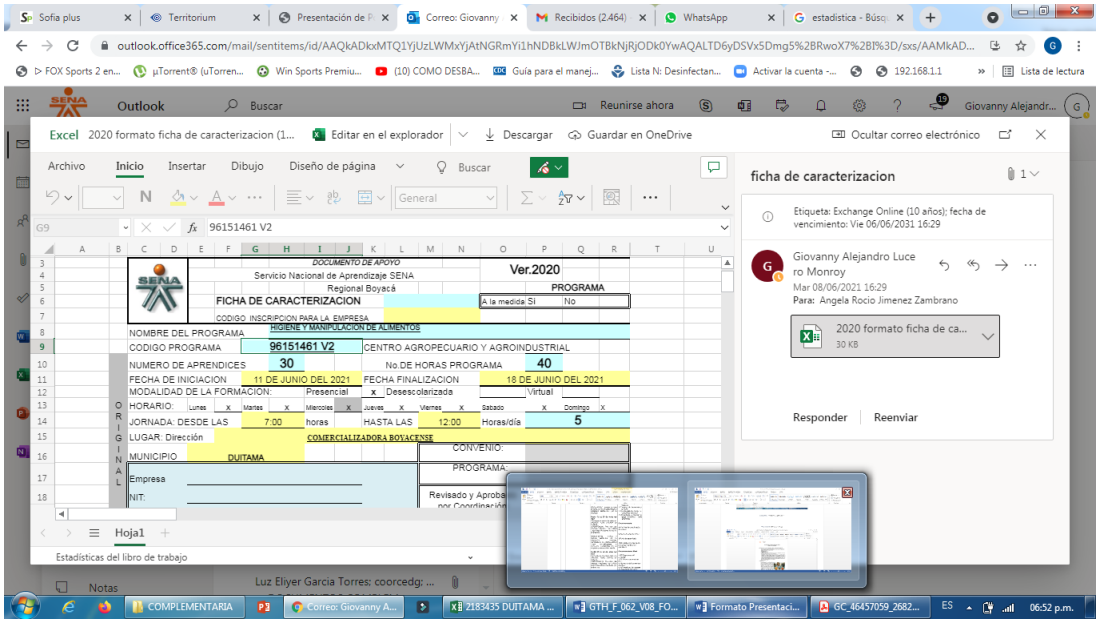


EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

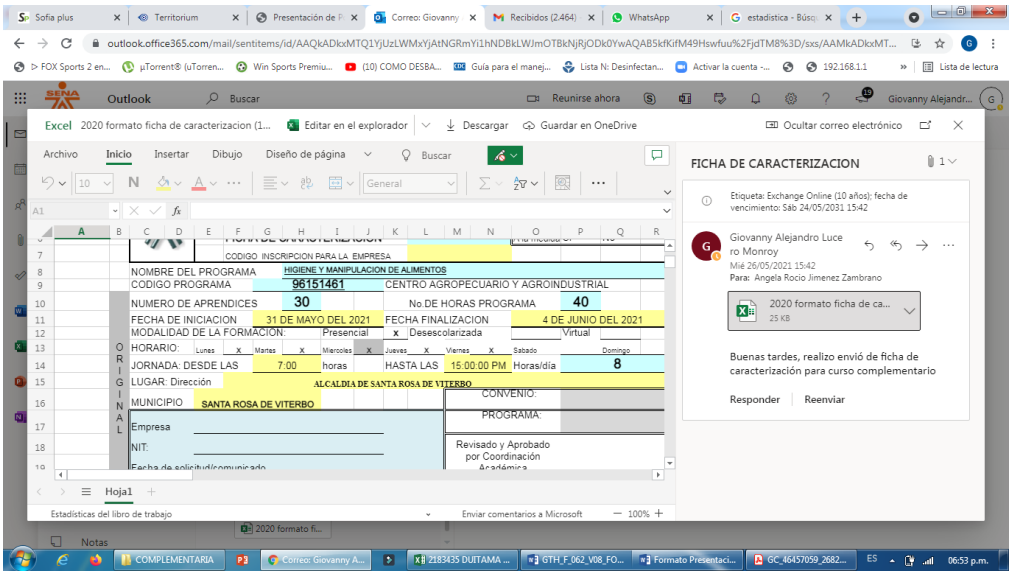


Evidencia 1.7 – Ficha de caracterización

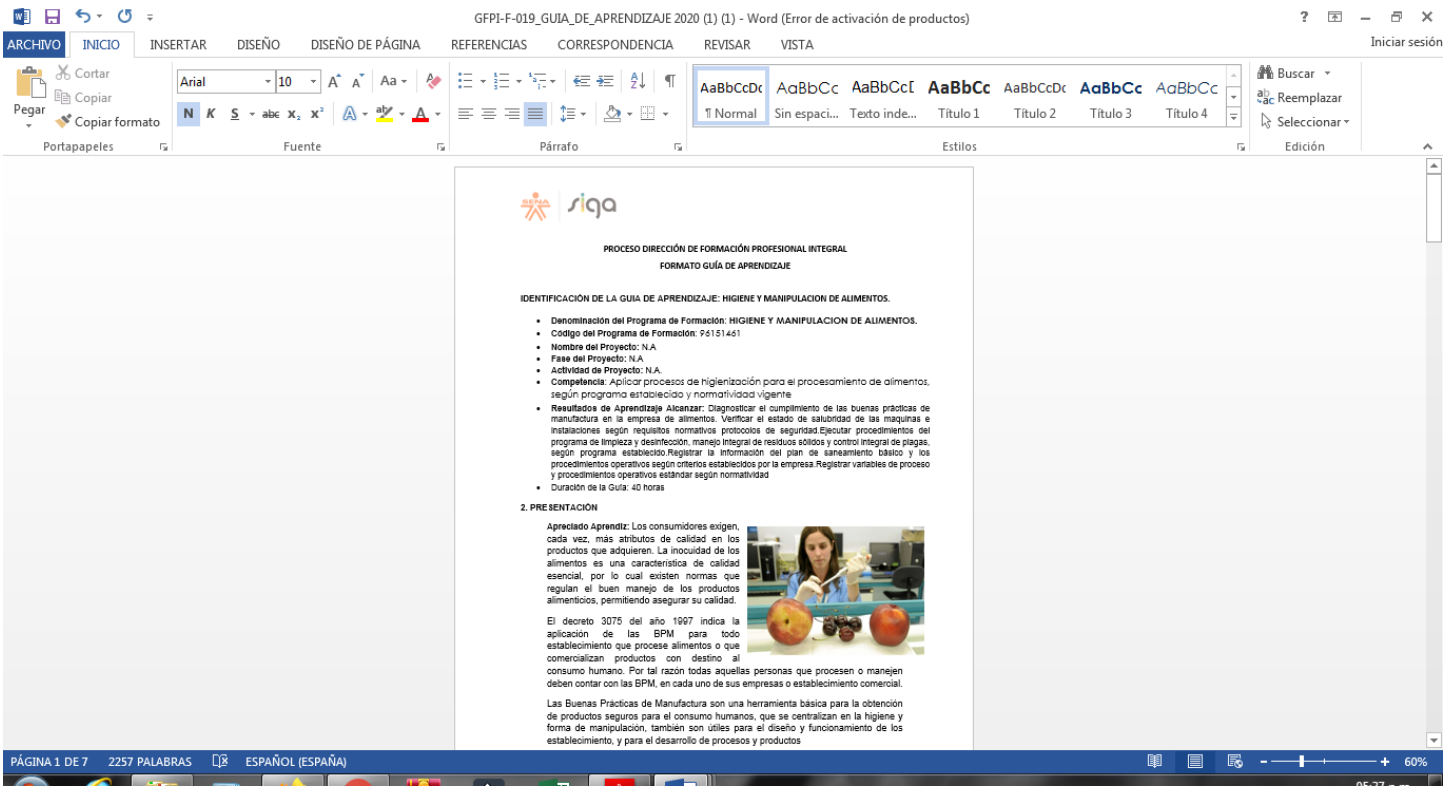


EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



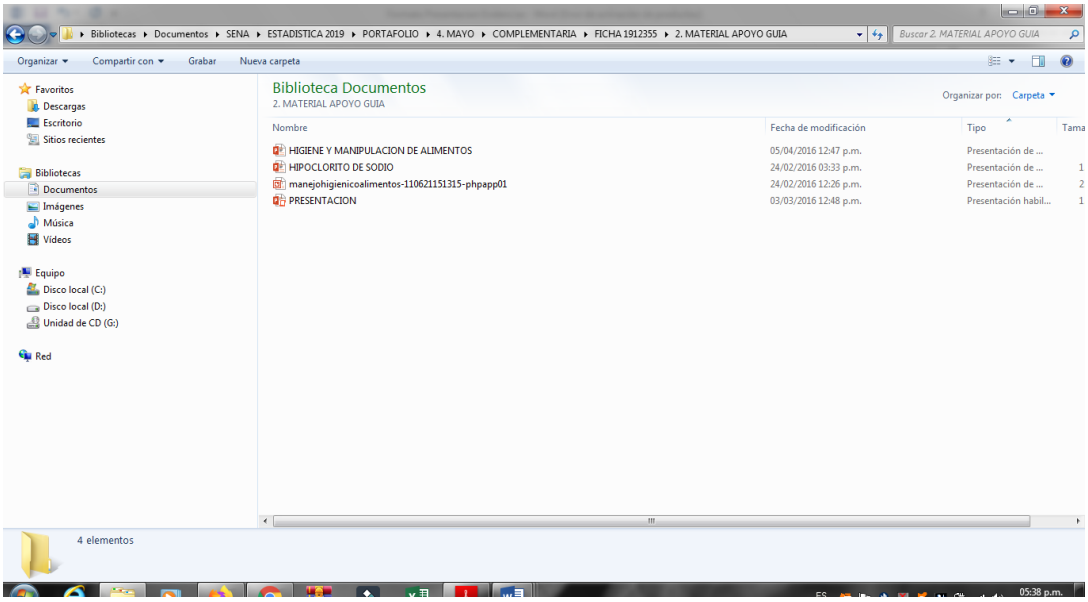
Evidencia 1.8– guía de aprendizaje



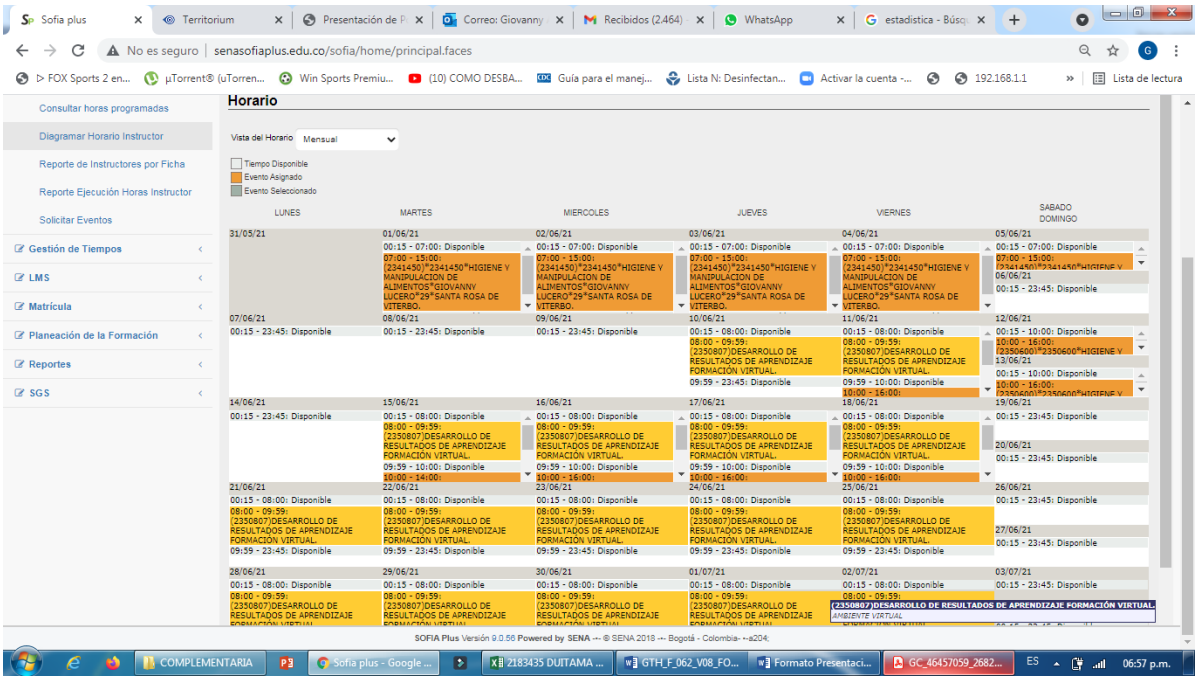
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 1.9– Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices



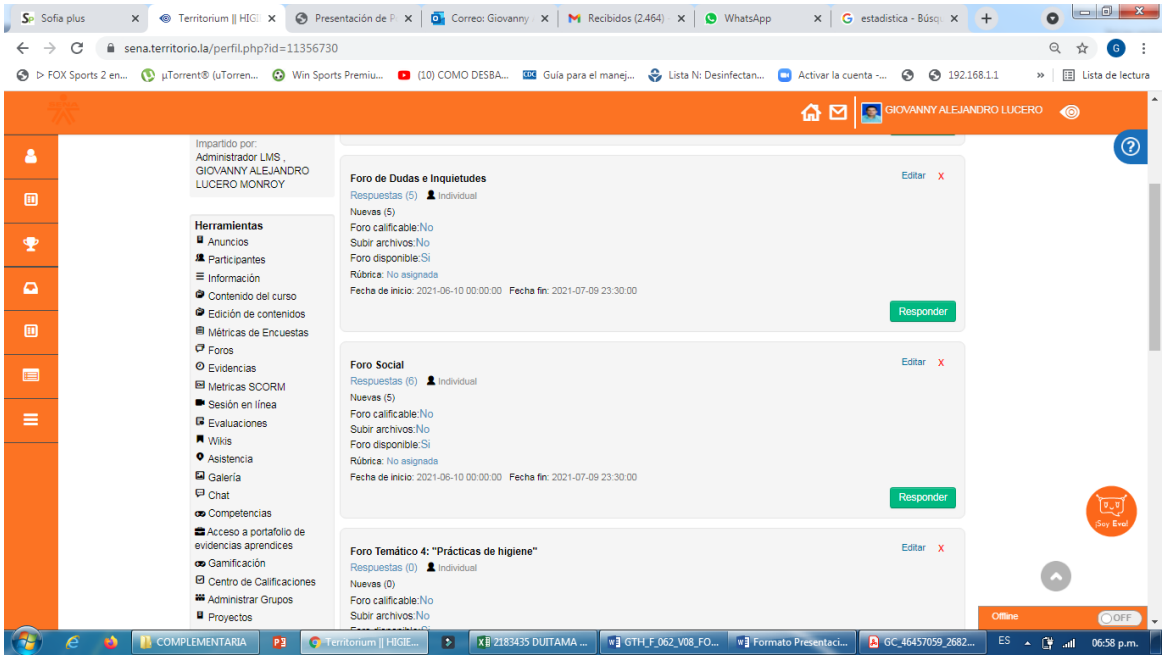
Evidencia 1.10–Diagramador del instructor



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 1.11–Primera secuencia de foros



Evidencia 1.12–Primera secuencia de foros

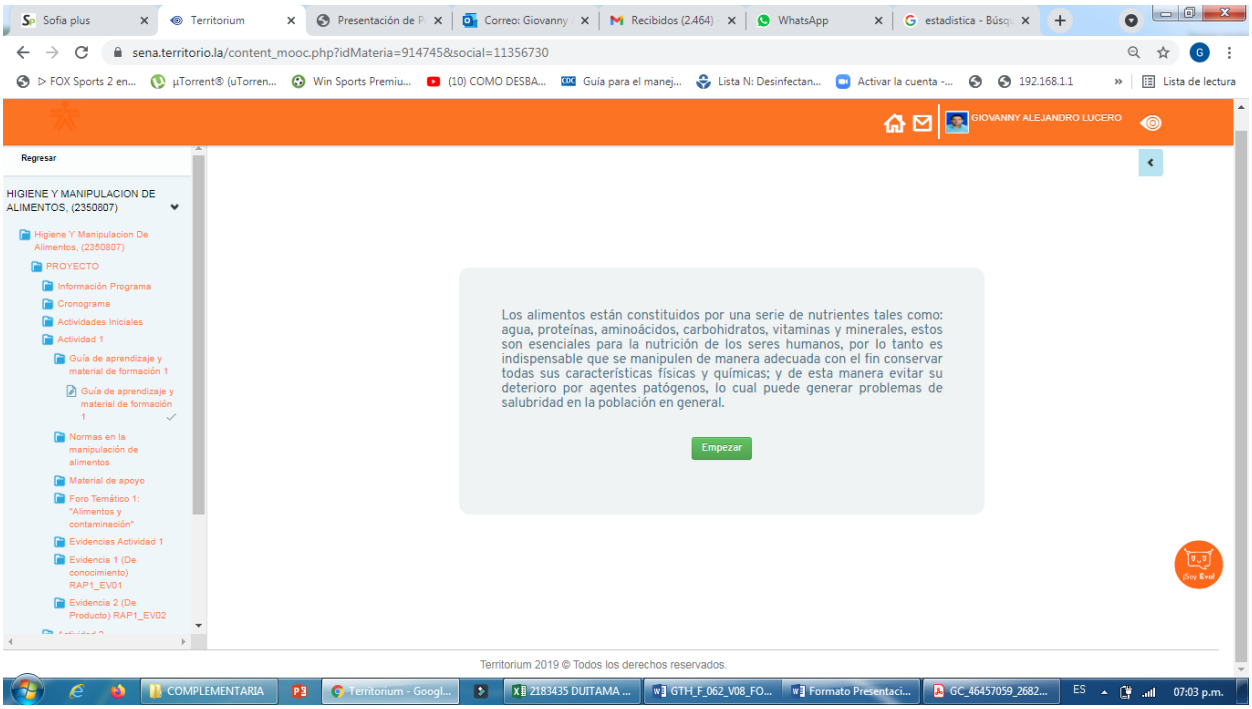


EVIDENCIAS - JUNIO

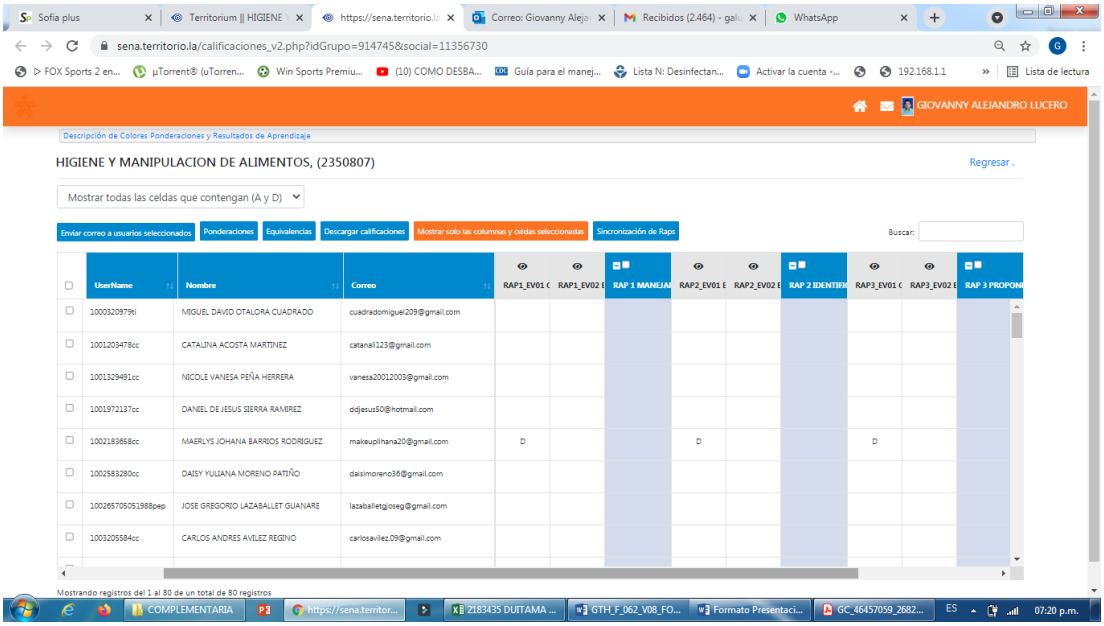
CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



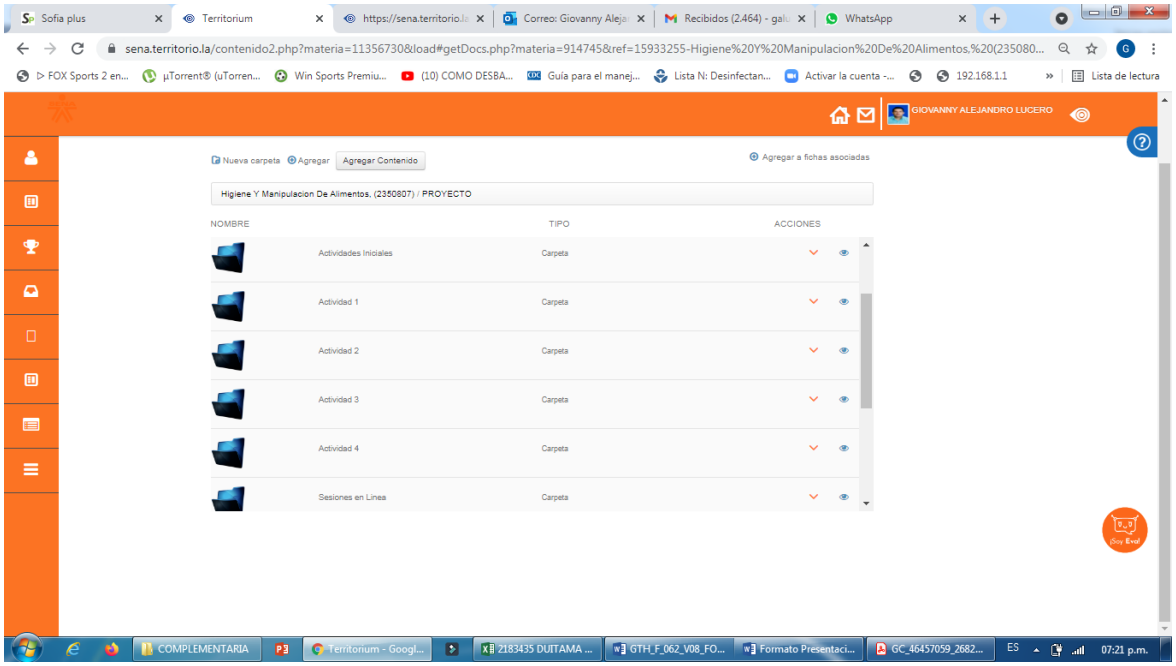
Evidencia 1.13– Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso"



Evidencia 1.14– Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas"



Evidencia 1.15– Actividades disponibles para aprendices



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

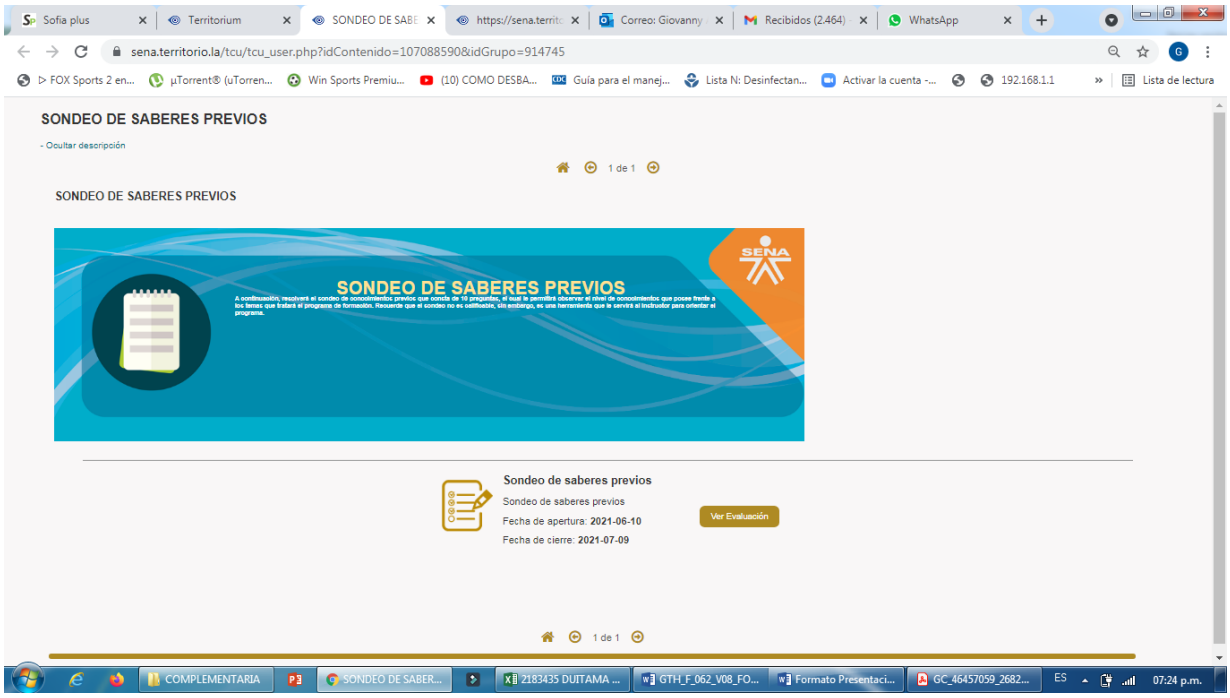
Evidencia 2.1– Pantallazo de evaluación saberes previos

Evidencia 2.2– Evidencia de aplicación de saberes previos.

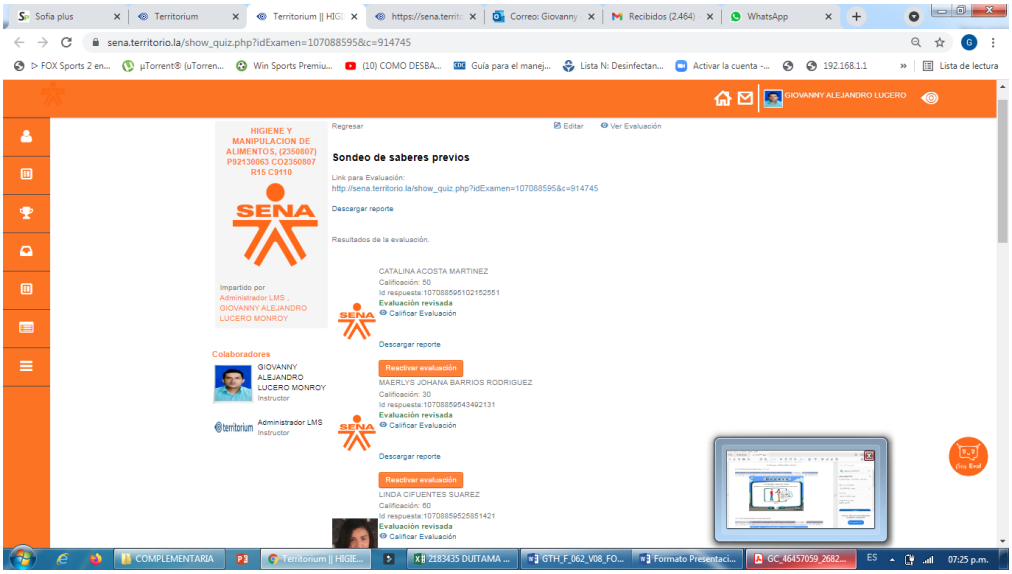
Evidencia 2.3– Pantallazo de evaluación saberes previos

Evidencia 2.4– Evidencia de aplicación de saberes previos

Evidencia 2.5– Pantallazo de evaluación saberes previos



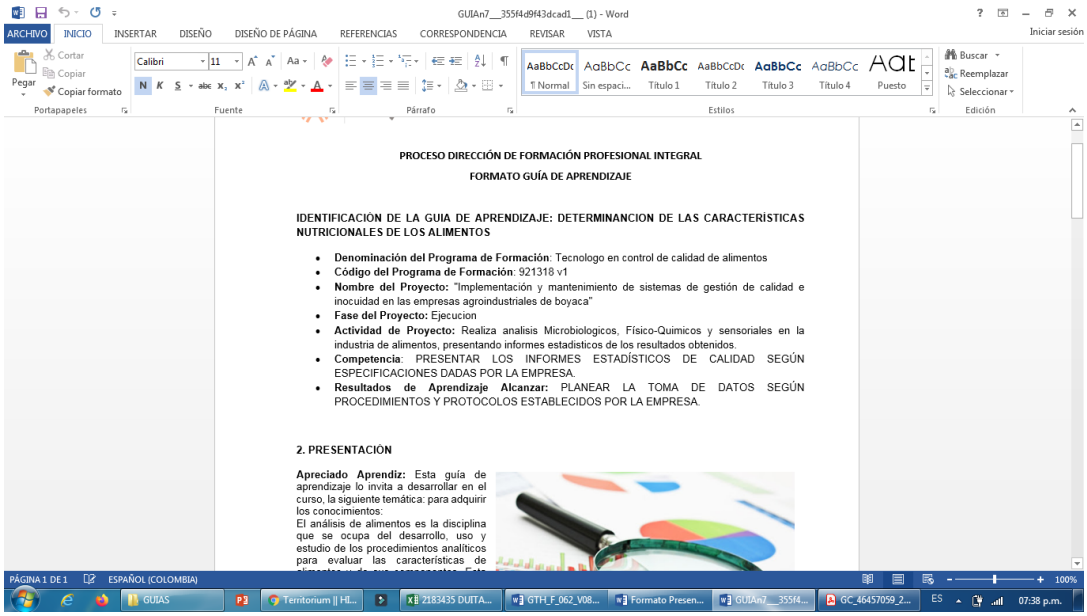
Evidencia 2.6– Evidencia de aplicación de saberes previos



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 3.1– Guías de aprendizaje



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: DETERMINANCION DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS

- **Denominación del Programa de Formación**: Tecnologo en control de calidad de alimentos
- **Código del Programa de Formación**: 921318 v1
- **Nombre del Proyecto:** "Implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las empresas agroindustriales de boyaca"
- **Fase del Proyecto:** Ejecucion
- **Actividad de Proyecto:** Realiza analisis Microbiologicos, Físico-Quimicos y sensoriales en la industria de alimentos, presentando informes estadisticos de los resultados obtenidos.
- **Competencia**: PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** PLANEAR LA TOMA DE DATOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz: Esta guía de aprendizaje lo invita a desarrollar en el curso, la siguiente temática: para adquirir los conocimientos:
El análisis de alimentos es la disciplina que se ocupa del desarrollo, uso y estudio de los procedimientos analíticos para evaluar las características de

Evidencia 3.2– plan de trabajo

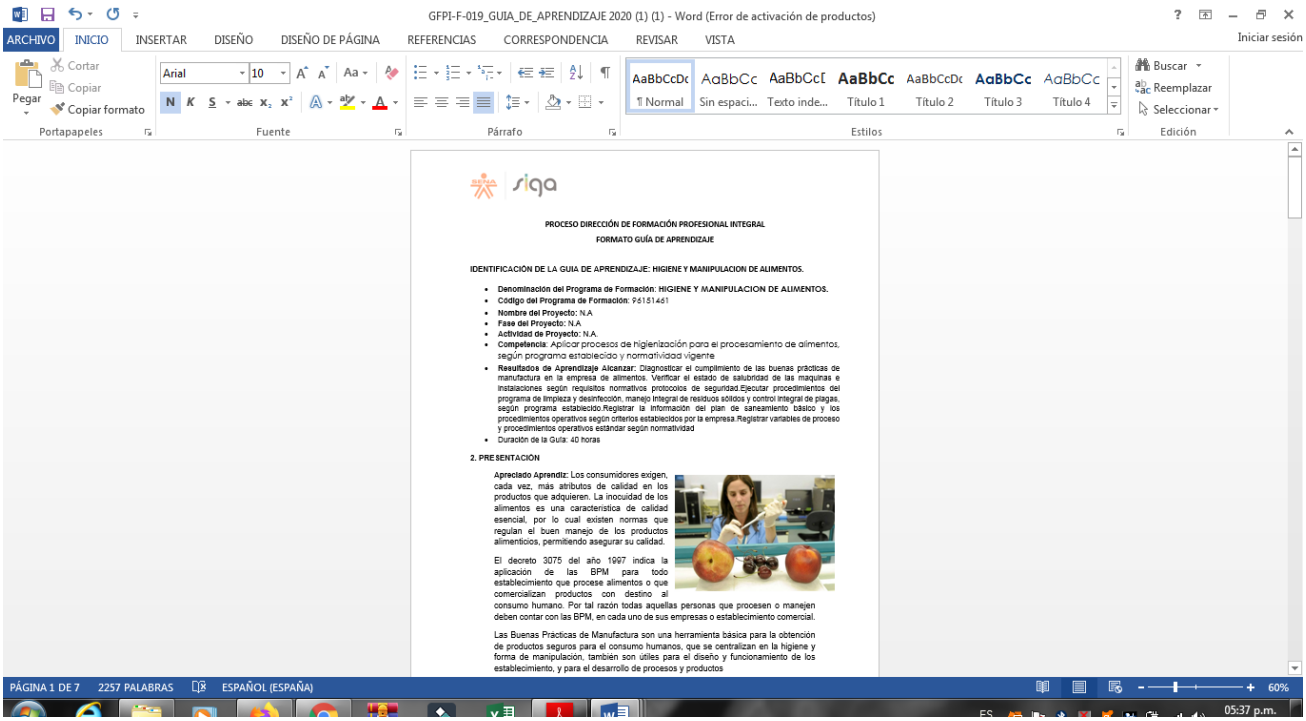
Evidencia 3.3– Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices

Evidencia 3.4– pantallazo de resultados de aprendizaje

EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

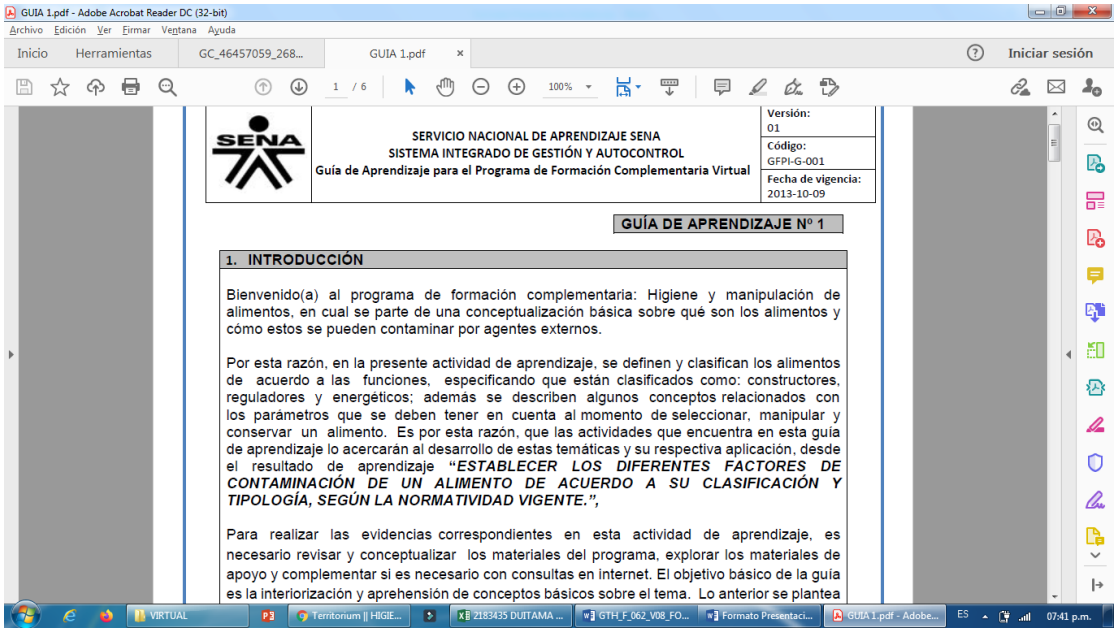
Evidencia 3.5– Guía de aprendizaje



Evidencia 3.6– Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices

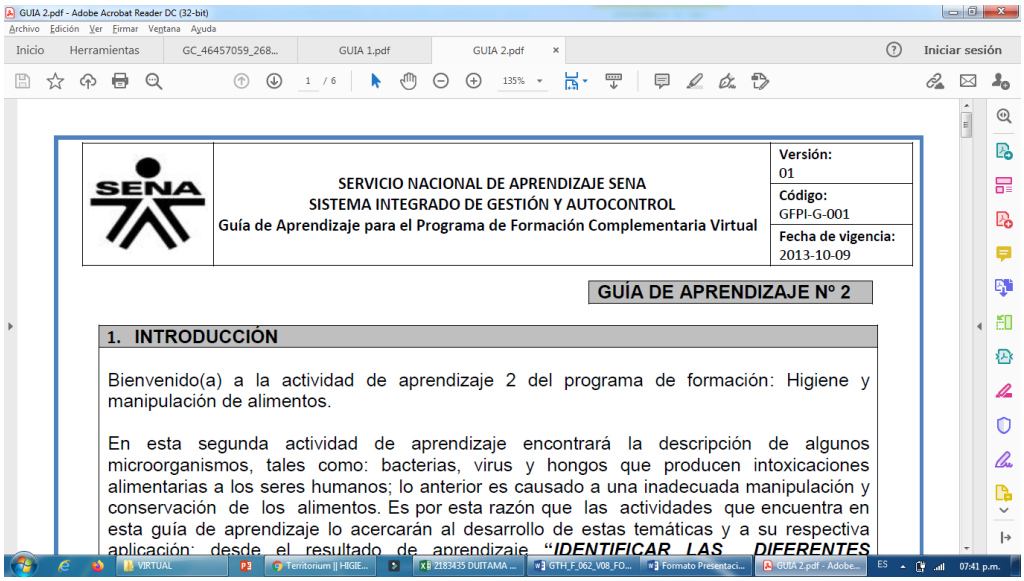
Evidencia 3.7– Evidencia de resultados de aprendizaje

Evidencia 3.8– Evidencia guías de aprendizaje



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



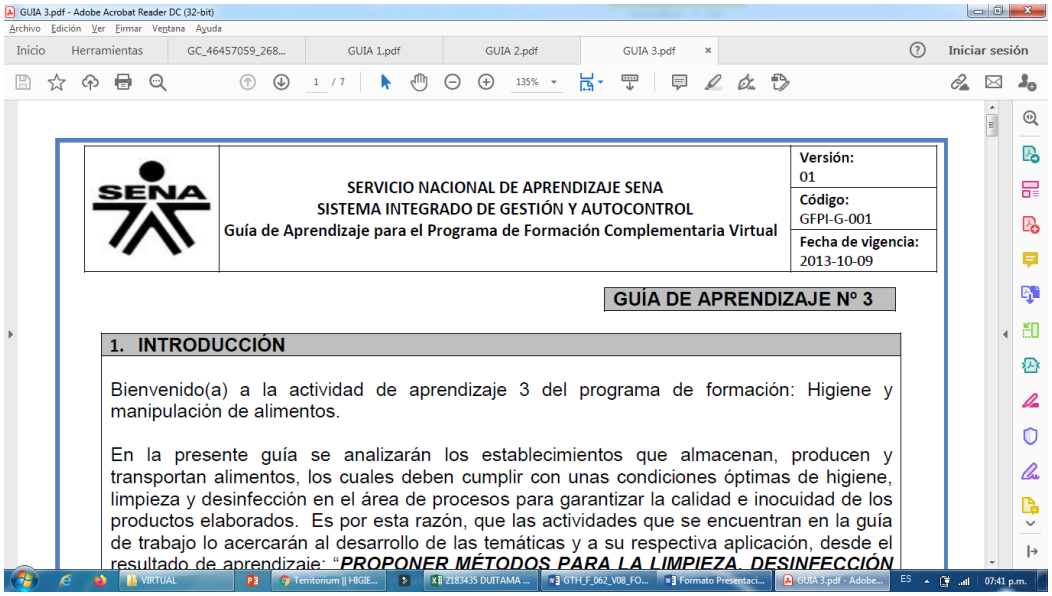
SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	**Versión:** 01 **Código:** GFPI-G-001 **Fecha de vigencia:** 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 2

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta segunda actividad de aprendizaje encontrará la descripción de algunos microorganismos, tales como: bacterias, virus y hongos que producen intoxicaciones alimentarias a los seres humanos; lo anterior es causado a una inadecuada manipulación y conservación de los alimentos. Es por esta razón que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y a su respectiva aplicación: desde el resultado de aprendizaje "***IDENTIFICAR LAS DIFERENTES***



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	**Versión:** 01 **Código:** GFPI-G-001 **Fecha de vigencia:** 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 3

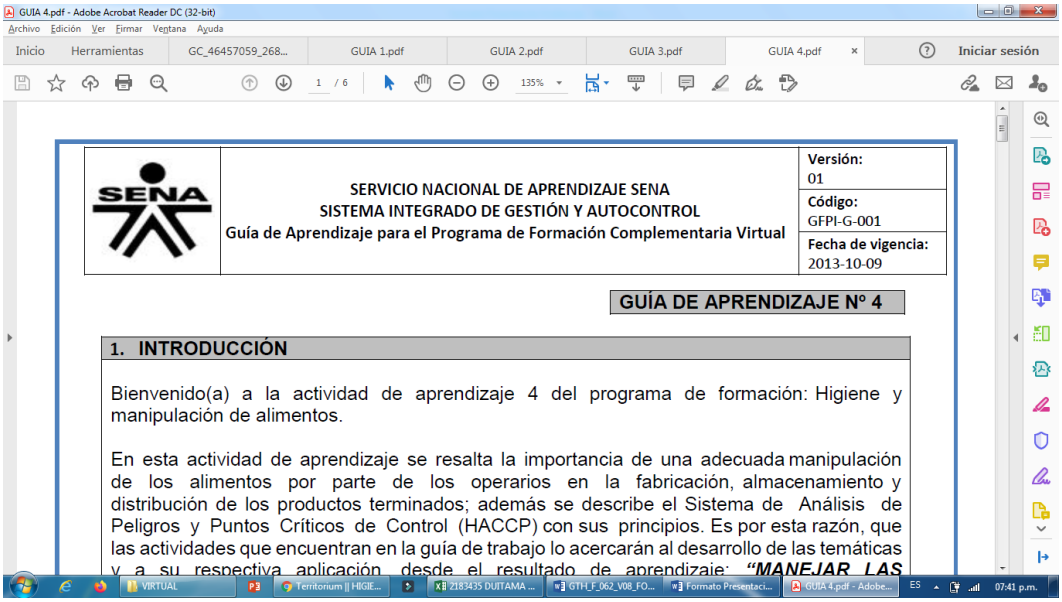
1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En la presente guía se analizarán los establecimientos que almacenan, producen y transportan alimentos, los cuales deben cumplir con unas condiciones óptimas de higiene, limpieza y desinfección en el área de procesos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados. Es por esta razón, que las actividades que se encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "***PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA DESINFECCIÓN***

EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



GUIA 4.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	Versión: 01 Código: GFPI-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09

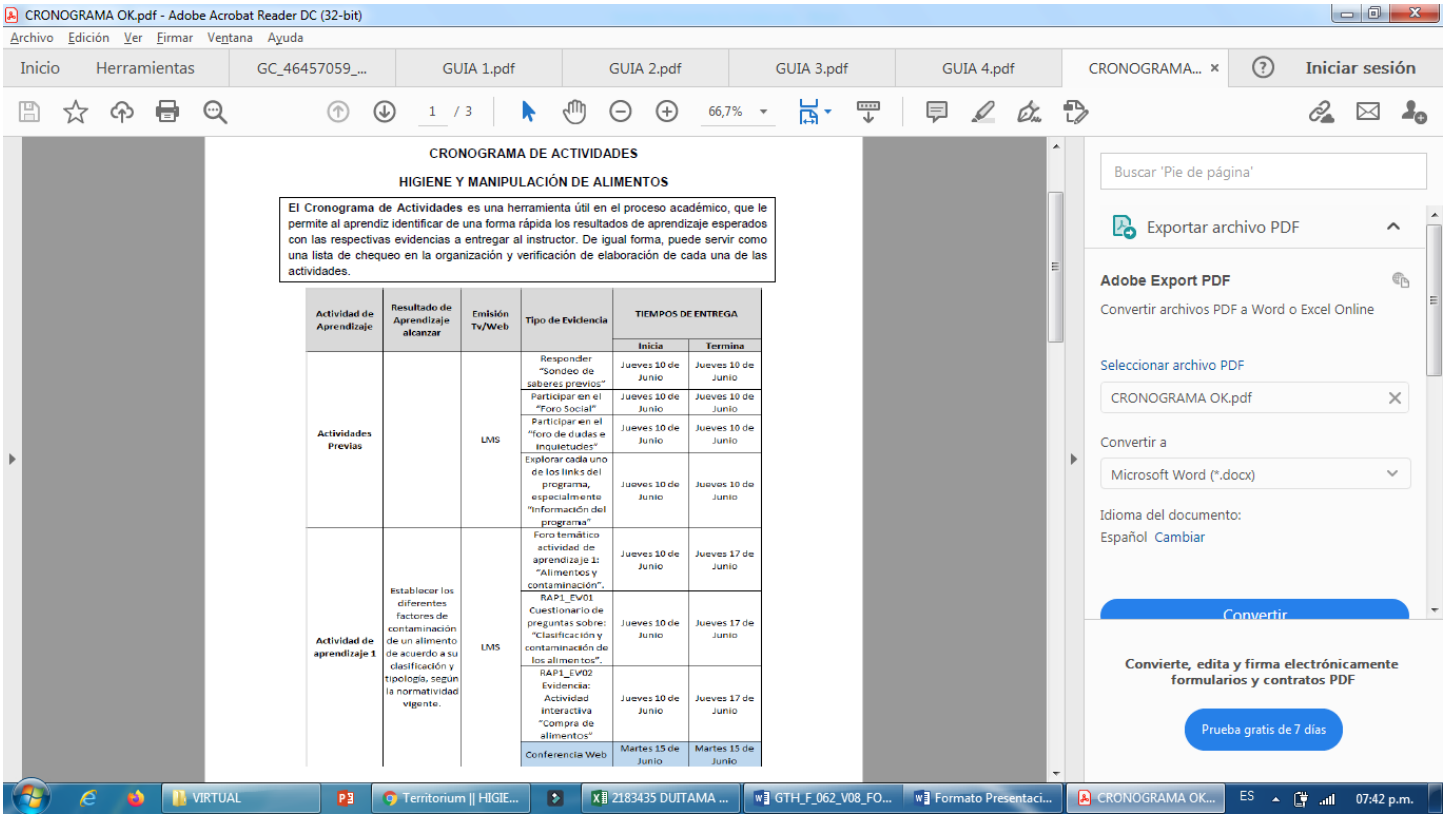
GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 4

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta actividad de aprendizaje se resalta la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos por parte de los operarios en la fabricación, almacenamiento y distribución de los productos terminados; además se describe el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus principios. Es por esta razón, que las actividades que encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación desde el resultado de aprendizaje: ***"MANEJAR LAS***

Evidencia 3.9– PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados



CRONOGRAMA OK.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

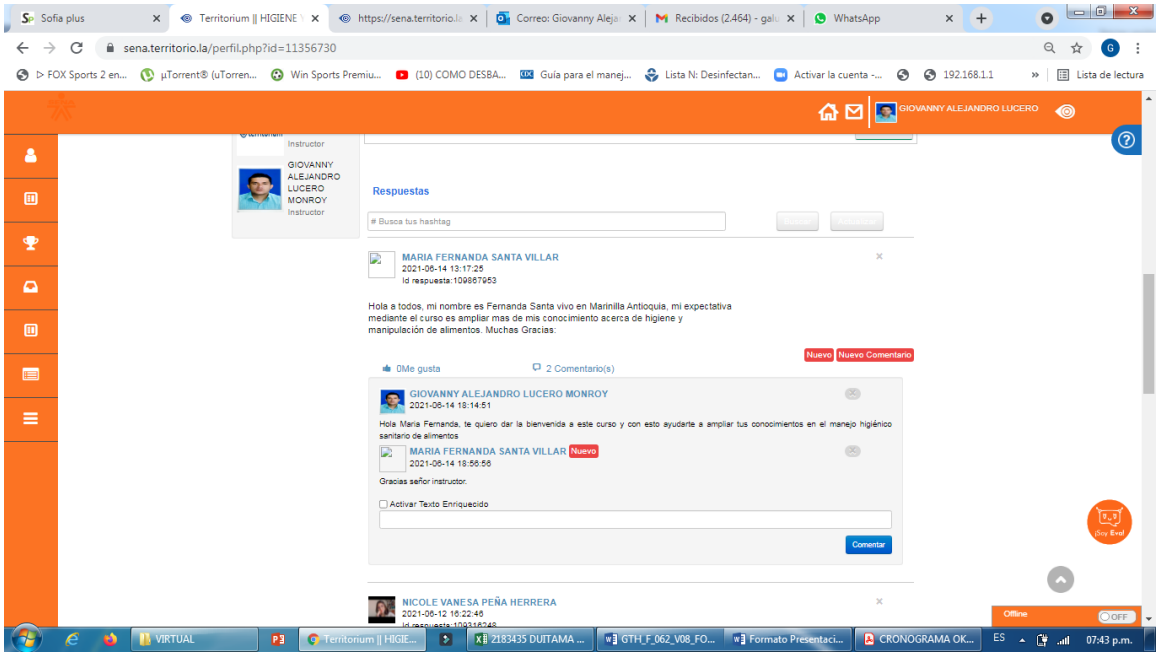
El Cronograma de Actividades es una herramienta útil en el proceso académico, que le permite al aprendiz identificar de una forma rápida los resultados de aprendizaje esperados con las respectivas evidencias a entregar al instructor. De igual forma, puede servir como una lista de chequeo en la organización y verificación de elaboración de cada una de las actividades.

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Emisión Tv/Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		LMS	Responder "Sondeo de saberes previos"	Jueves 10 de Junio	Jueves 10 de Junio
			Participar en el "Foro Social"	Jueves 10 de Junio	Jueves 10 de Junio
			Participar en el "foro de dudas e inquietudes"	Jueves 10 de Junio	Jueves 10 de Junio
			Explorar cada uno de los links del programa, especialmente "Información del programa"	Jueves 10 de Junio	Jueves 10 de Junio
Actividad de aprendizaje 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	LMS	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación".	Jueves 10 de Junio	Jueves 17 de Junio
			RAP1_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	Jueves 10 de Junio	Jueves 17 de Junio
			RAP1_EV02 Evidencia: Actividad interactiva "Compra de alimentos"	Jueves 10 de Junio	Jueves 17 de Junio
			Conferencia Web	Martes 15 de Junio	Martes 15 de Junio

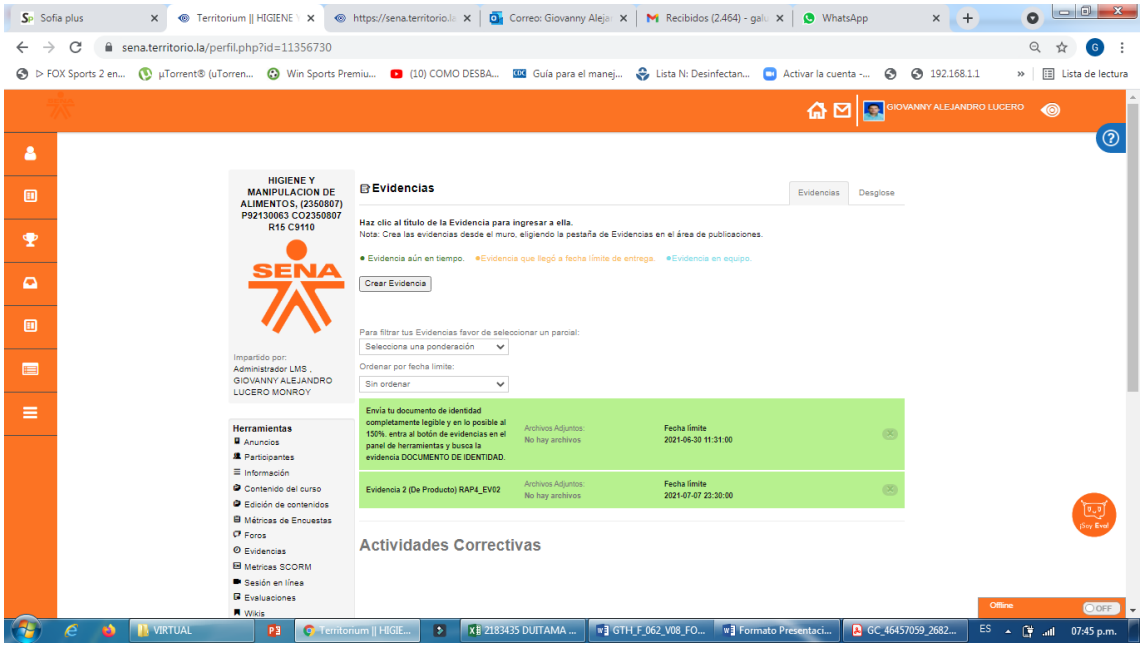
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 3.10– Respuestas a foros temáticos



Evidencia 3.11– Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 4.1– Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentaciones de power point, videos)

Evidencia 4.2– Evidencia de calificación y realimentación a aprendices

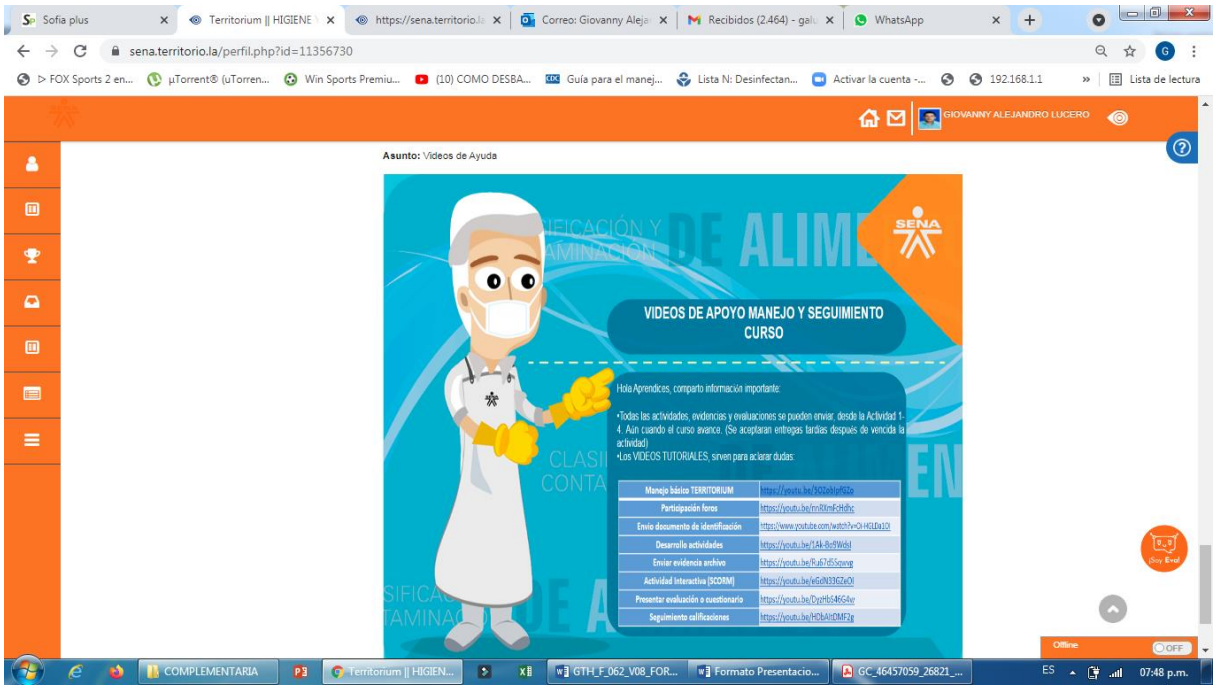
Evidencia 4.3– Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados

Evidencia 4.4– Invitación y desarrollo de sesiones en línea

Evidencia 4.5– Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point,videos)

Evidencia 4.6– Invitación y desarrollo de sesiones en línea

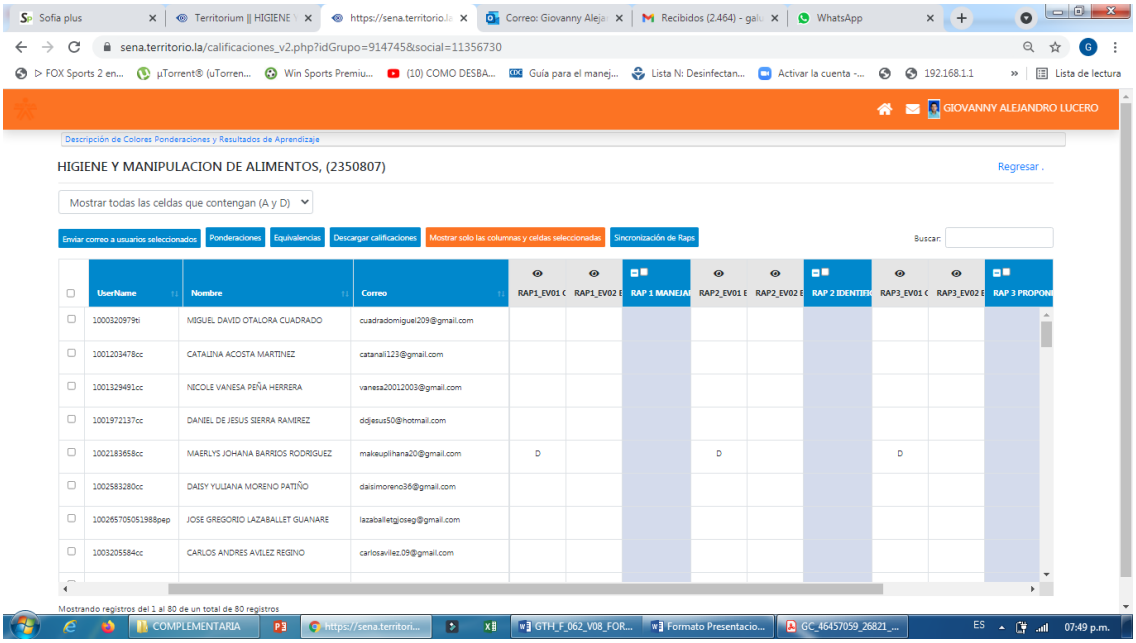
Evidencia 4.7– Estrategias y herramientas de aprendizaje



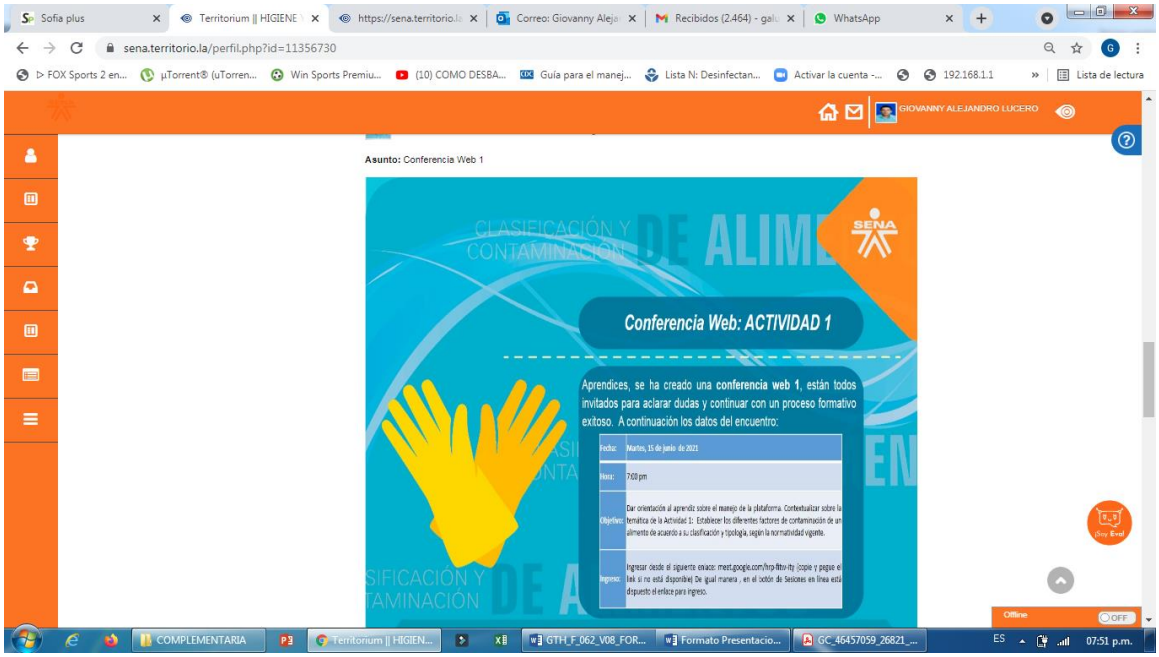
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 4.8– Evidencia de calificación y realimentación a aprendices



Evidencia 4.9– Invitación y desarrollo de sesiones en línea

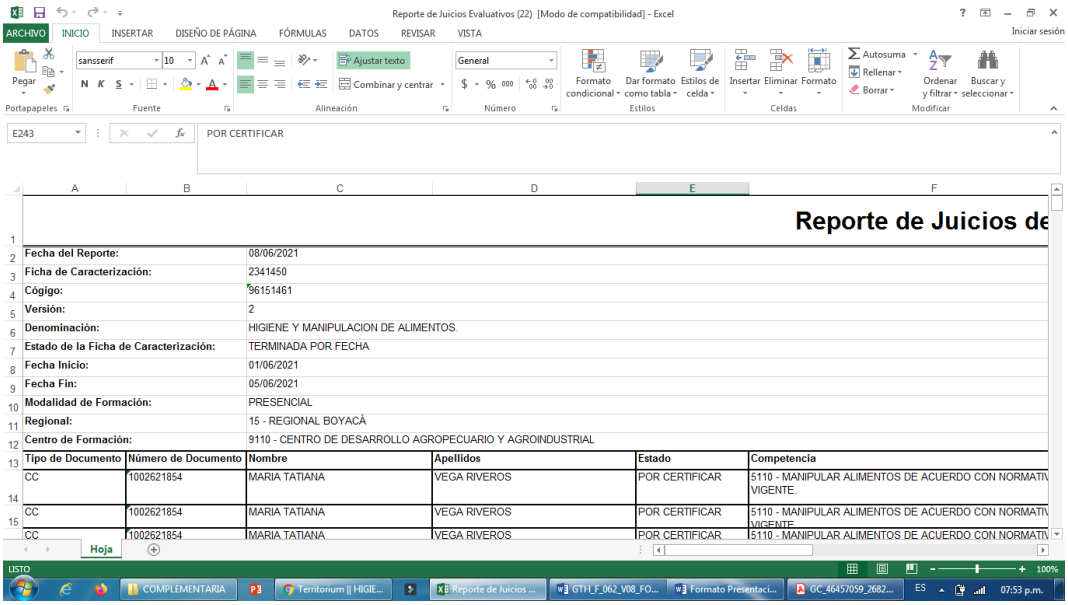


EVIDENCIAS - JUNIO

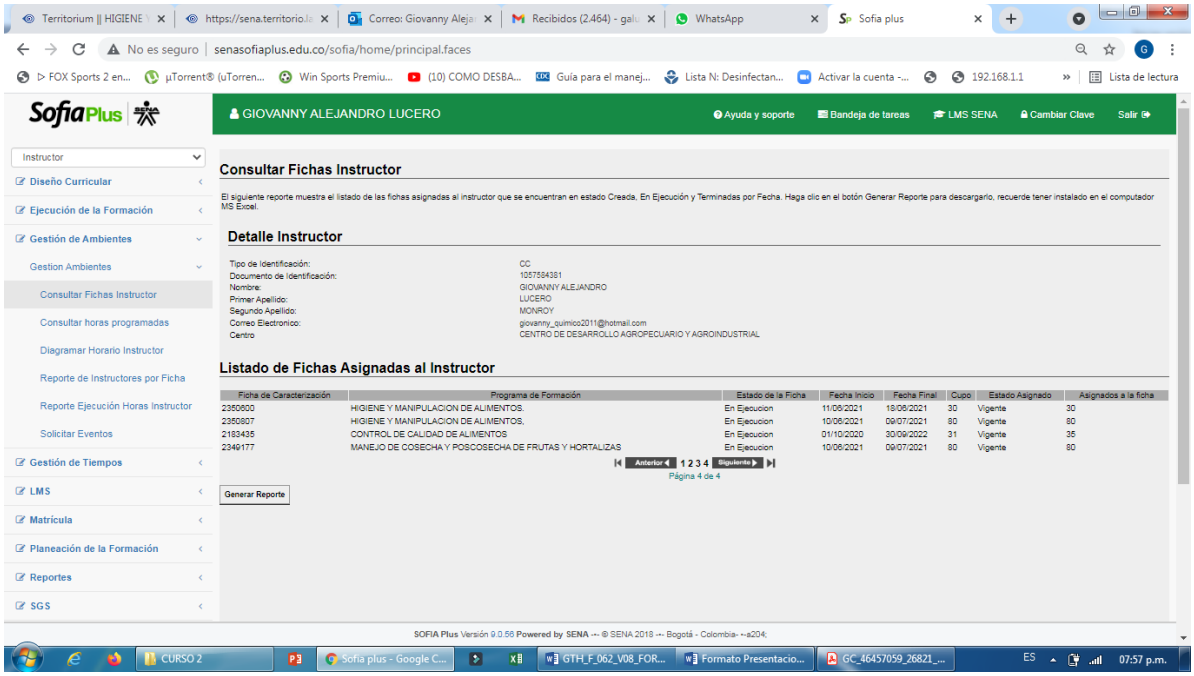
CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 5.1– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada

Evidencia 5.2– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus complementaria



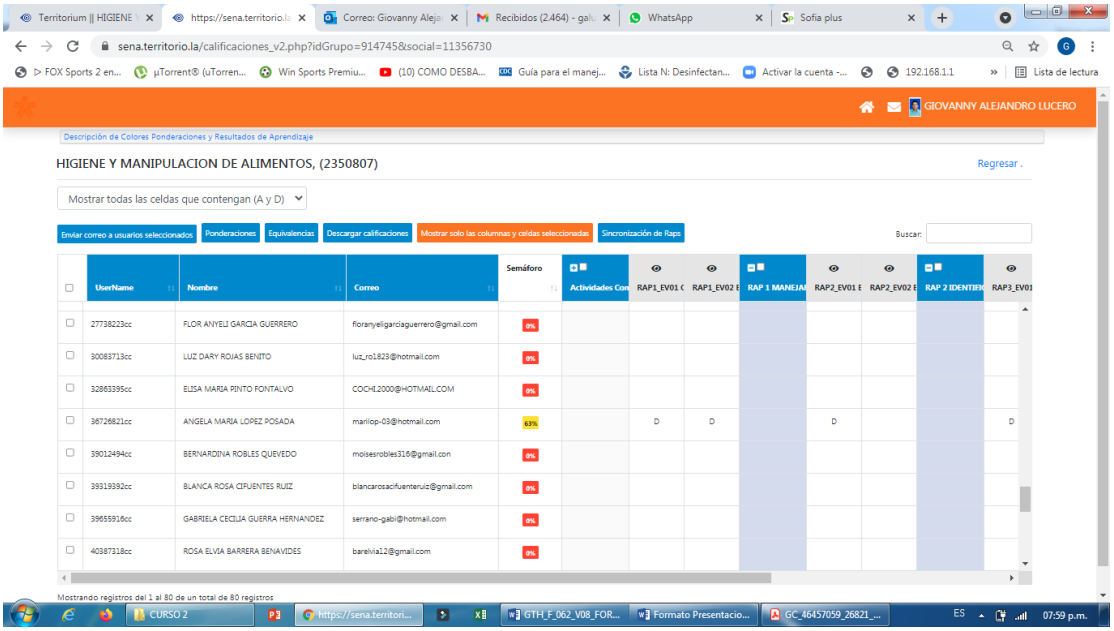
Evidencia 5.3– Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.



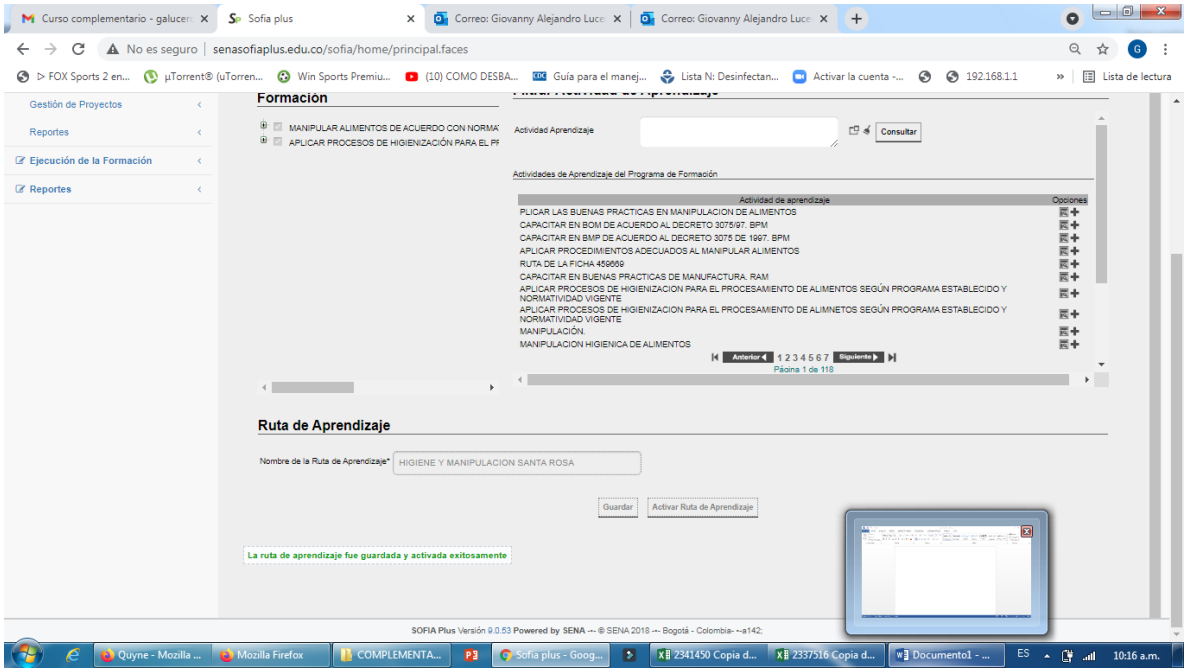
Evidencia 5.4– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus

EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

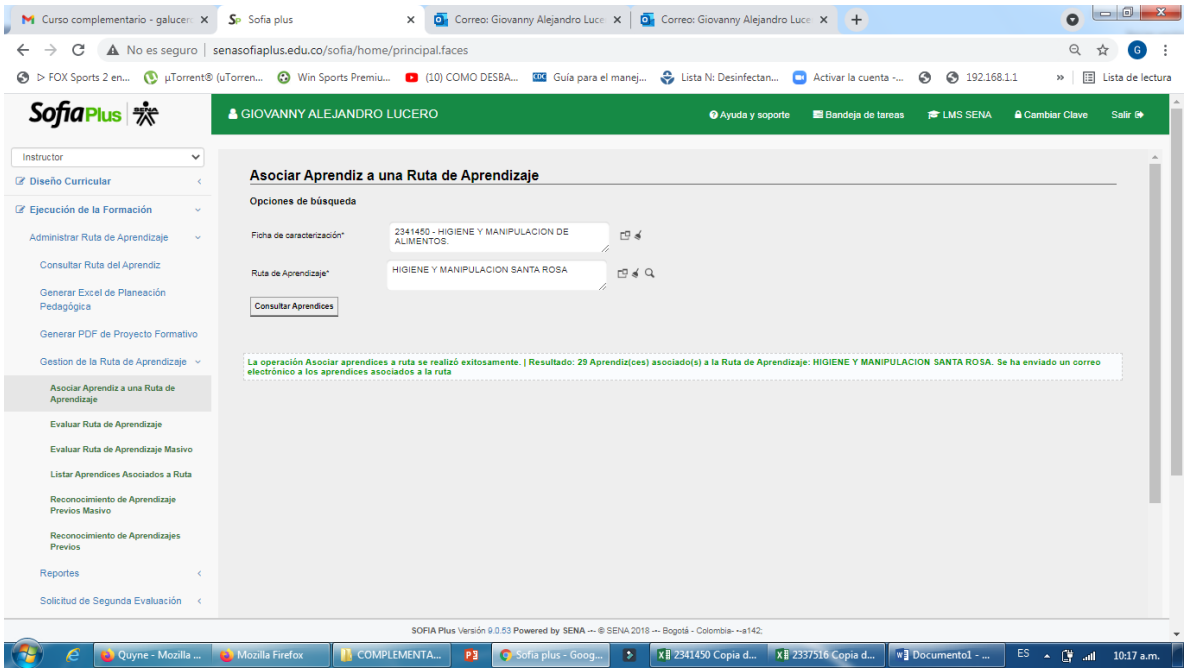


Evidencia 6.1– Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación

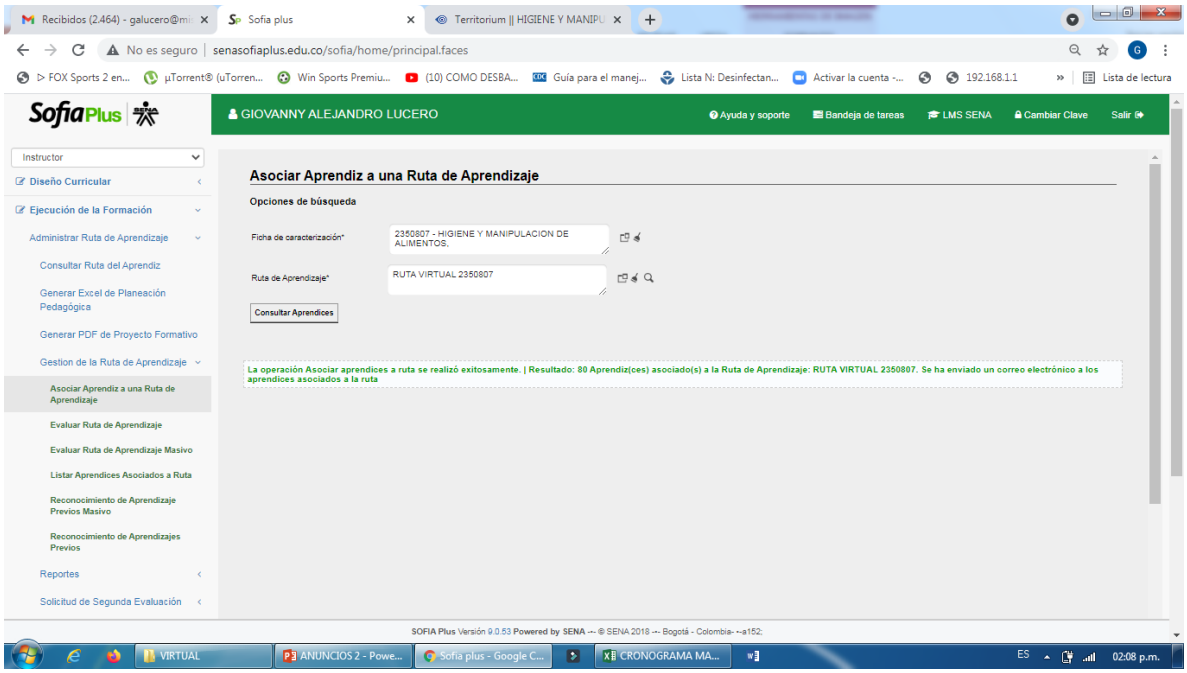


EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



Evidencia 6.2– *Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación*

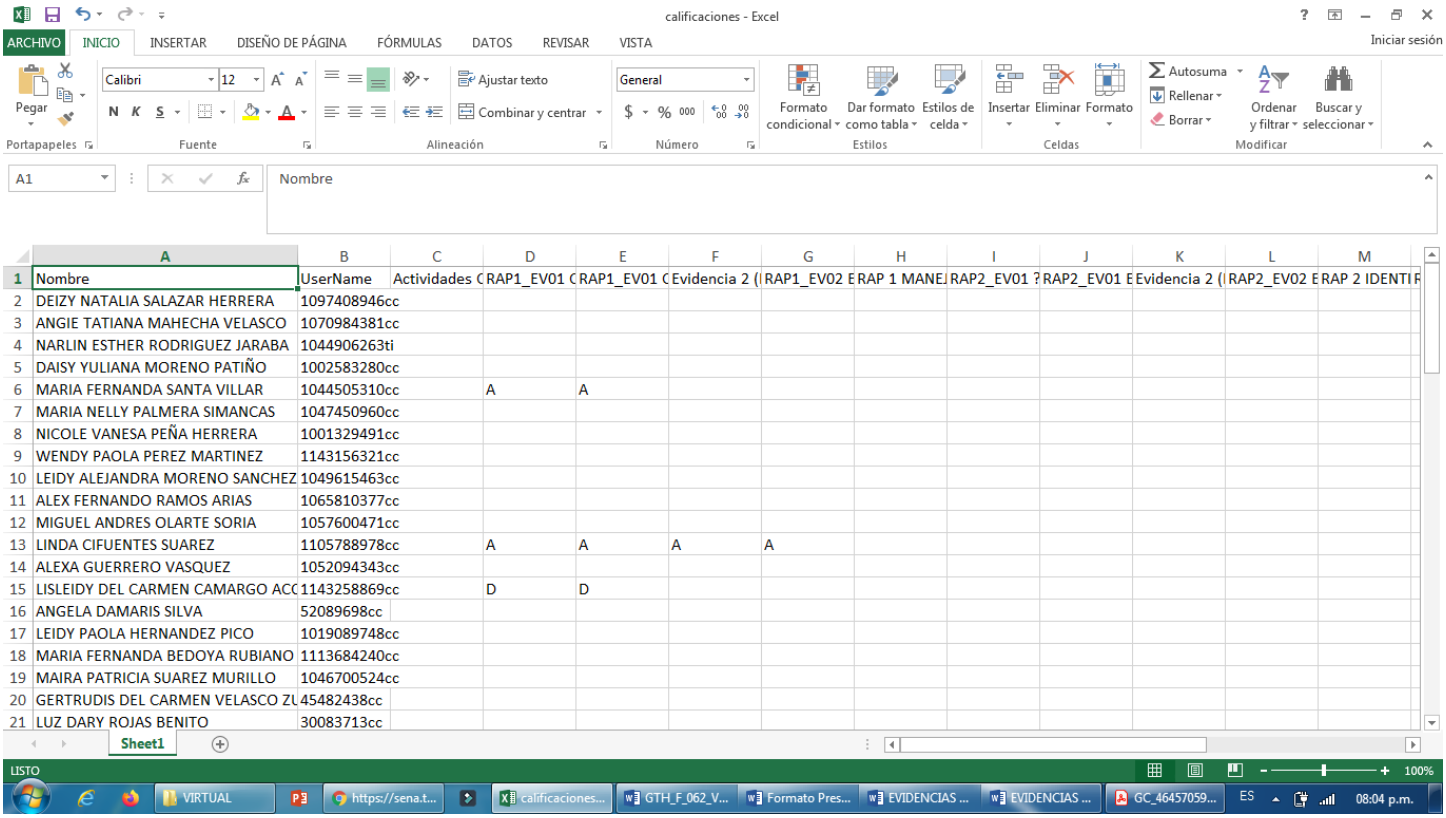


EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

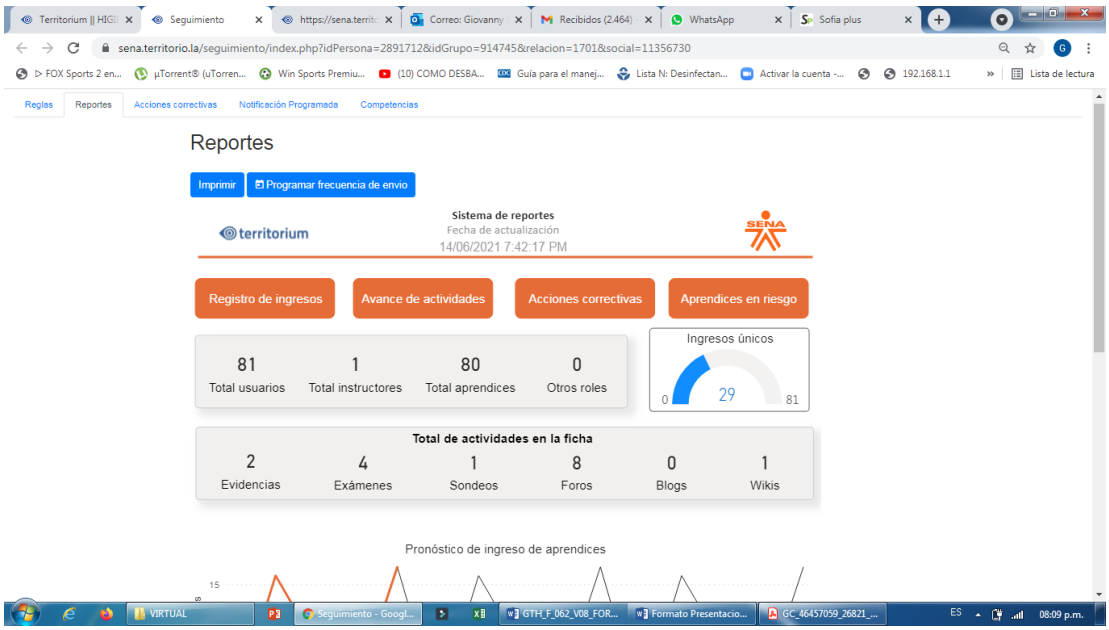
Evidencia 7.1– Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales titulada.

Evidencia 7.2– Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Nombre	UserName	Actividades C	RAP1_EV01 C	RAP1_EV01 C	Evidencia 2 (	RAP1_EV02 E	RAP 1 MANE	RAP2_EV01 ?	RAP2_EV01 E	Evidencia 2 (	RAP2_EV02 E	RAP 2 IDENTI
2	DEIZY NATALIA SALAZAR HERRERA	1097408946cc											
3	ANGIE TATIANA MAHECHA VELASCO	1070984381cc											
4	NARLIN ESTHER RODRIGUEZ JARABA	1044906263ti											
5	DAISY YULIANA MORENO PATIÑO	1002583280cc											
6	MARIA FERNANDA SANTA VILLAR	1044505310cc		A	A								
7	MARIA NELLY PALMERA SIMANCAS	1047450960cc											
8	NICOLE VANESA PEÑA HERRERA	1001329491cc											
9	WENDY PAOLA PEREZ MARTINEZ	1143156321cc											
10	LEIDY ALEJANDRA MORENO SANCHEZ	1049615463cc											
11	ALEX FERNANDO RAMOS ARIAS	1065810377cc											
12	MIGUEL ANDRES OLARTE SORIA	1057600471cc											
13	LINDA CIFUENTES SUAREZ	1105788978cc		A	A	A	A						
14	ALEXA GUERRERO VASQUEZ	1052094343cc											
15	LISLEIDY DEL CARMEN CAMARGO ACC	1143258869cc		D	D								
16	ANGELA DAMARIS SILVA	52089698cc											
17	LEIDY PAOLA HERNANDEZ PICO	1019089748cc											
18	MARIA FERNANDA BEDOYA RUBIANO	1113684240cc											
19	MAIRA PATRICIA SUAREZ MURILLO	1046700524cc											
20	GERTRUDIS DEL CARMEN VELASCO ZU	45482438cc											
21	LUZ DARY ROJAS BENITO	30083713cc											

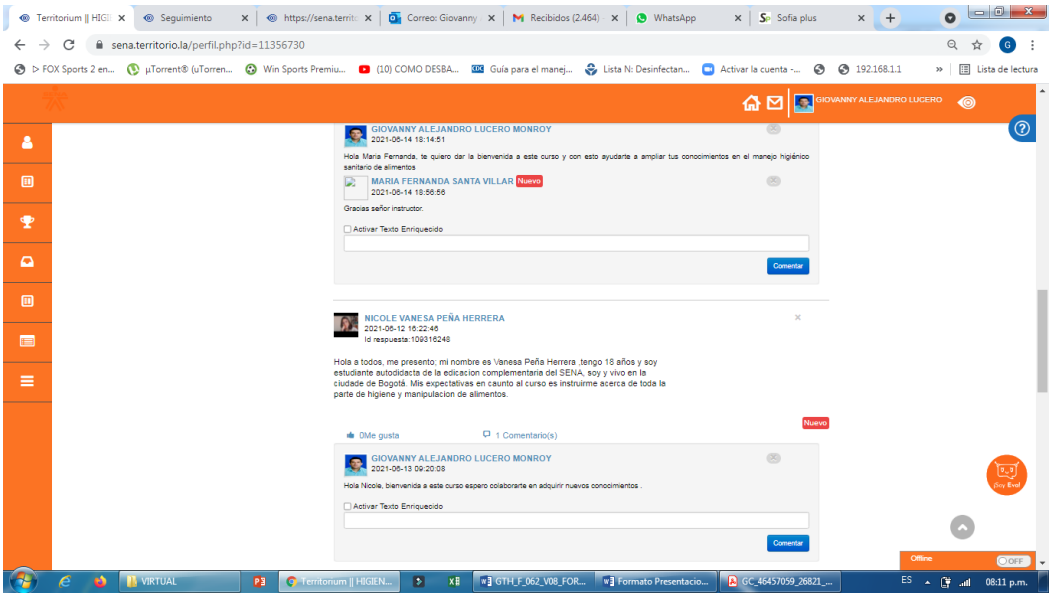
Evidencia 7.3– PDF de reporte de actividades de aprendices



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 7.4– Evidencia de participación en foros



Evidencia 7.5– Anuncios de apertura de actividades y de motivación a avanzar.



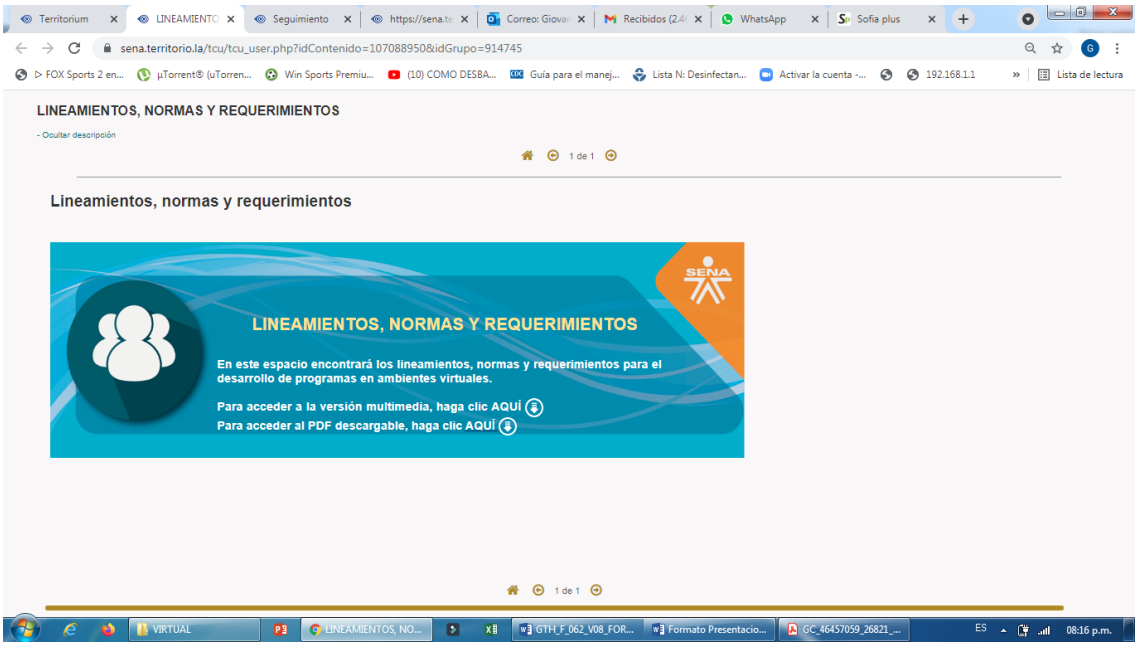
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

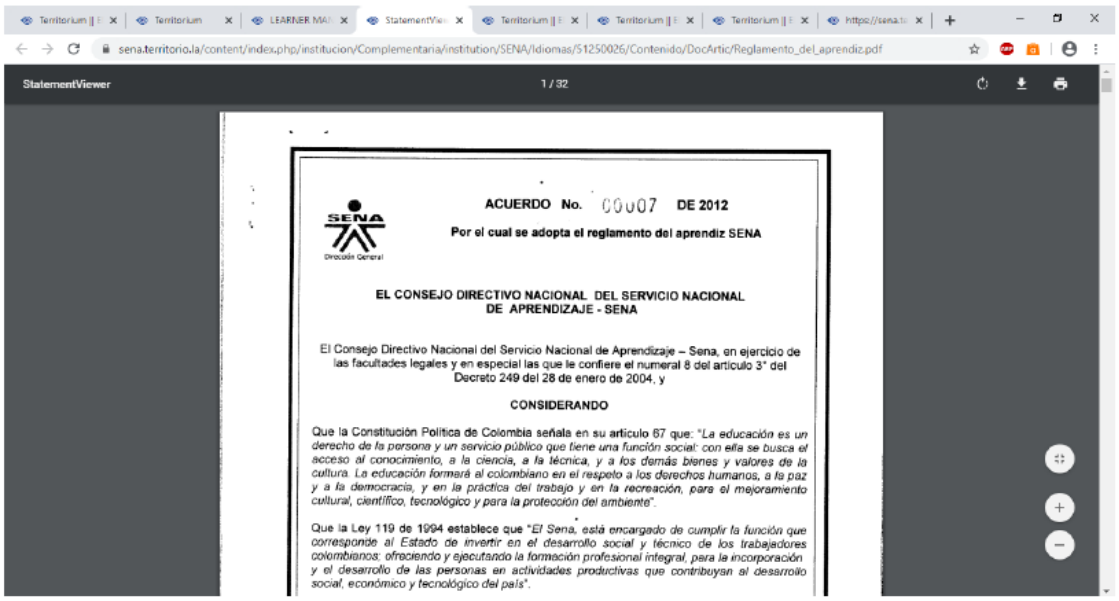
Evidencia 8.1– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

Evidencia 8.2– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

Evidencia 8.3– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas



Evidencia 8.4– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas



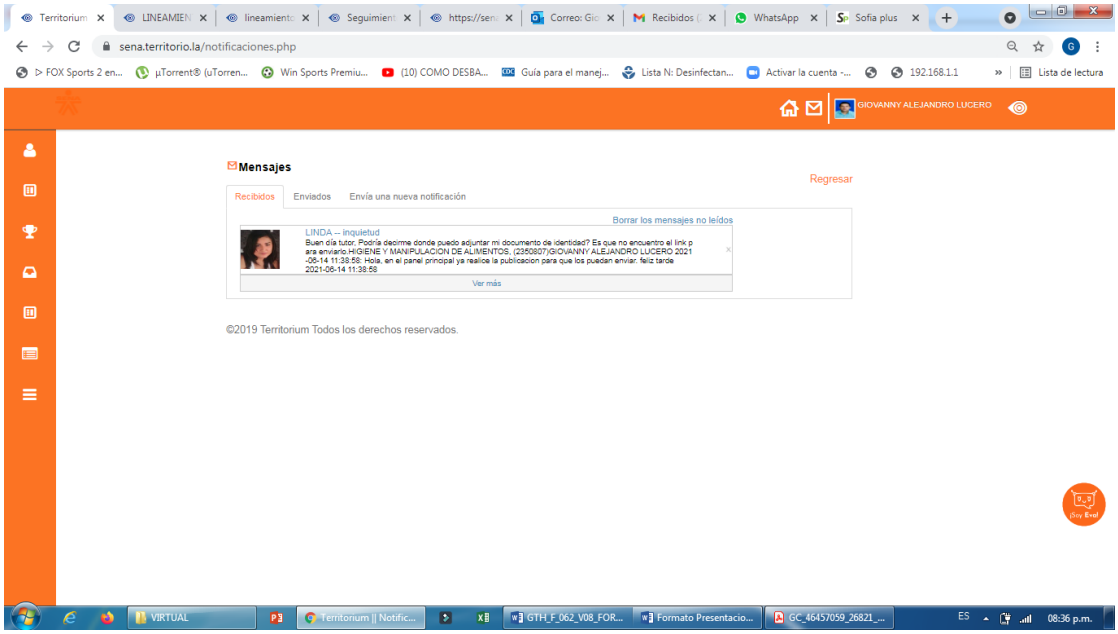
EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

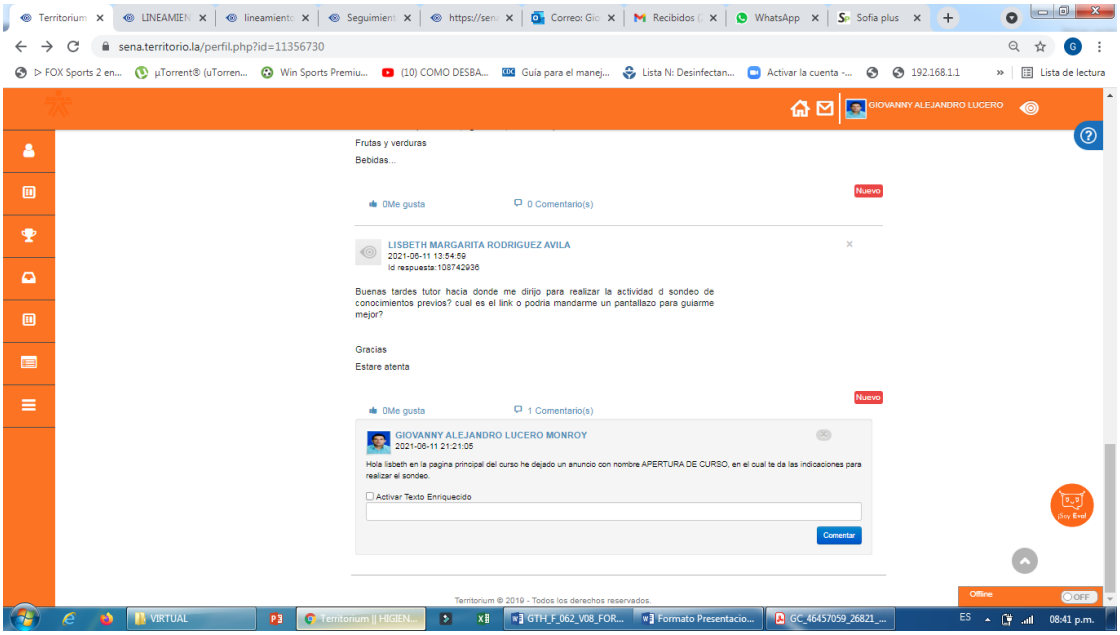
Evidencia 9.1– Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo)

Evidencia 9.2– Evidencias de comunicación personalizada con aprendices

Evidencia 9.3– Evidencias de mensajería interna, correo electrónico



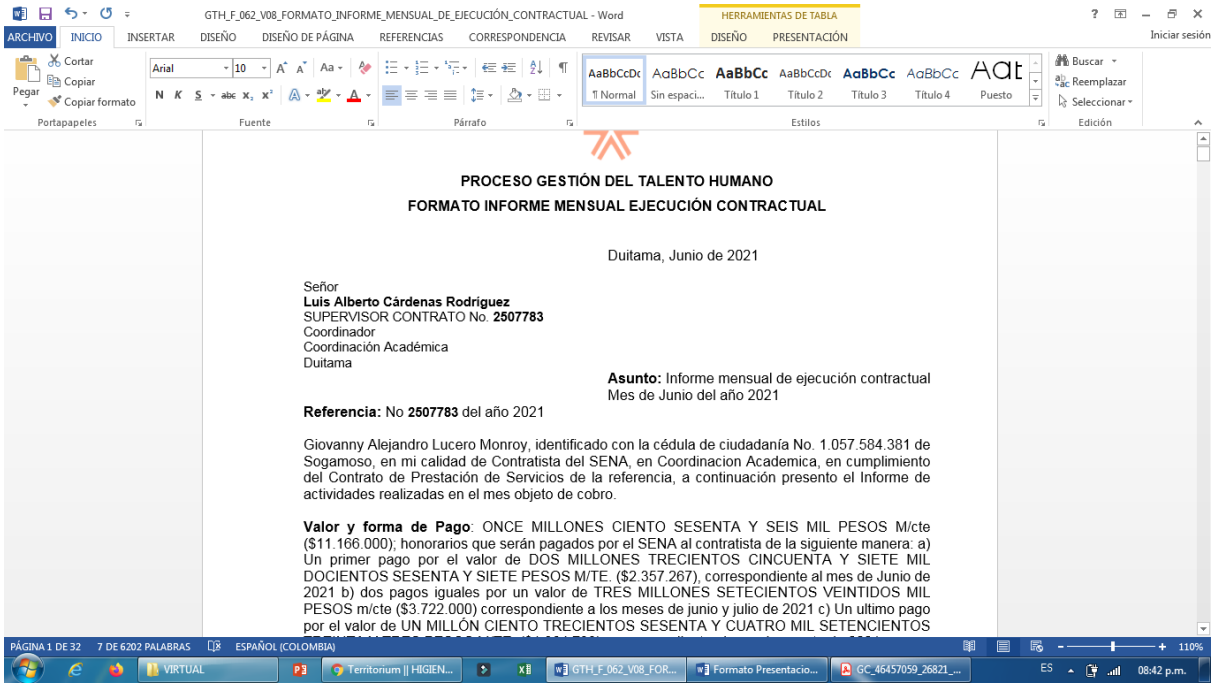
Evidencia 9.4– Respuestas a foros de dudas e inquietudes



EVIDENCIAS - JUNIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 10.1- Informe contractual



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Junio de 2021

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodriguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **2507783**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

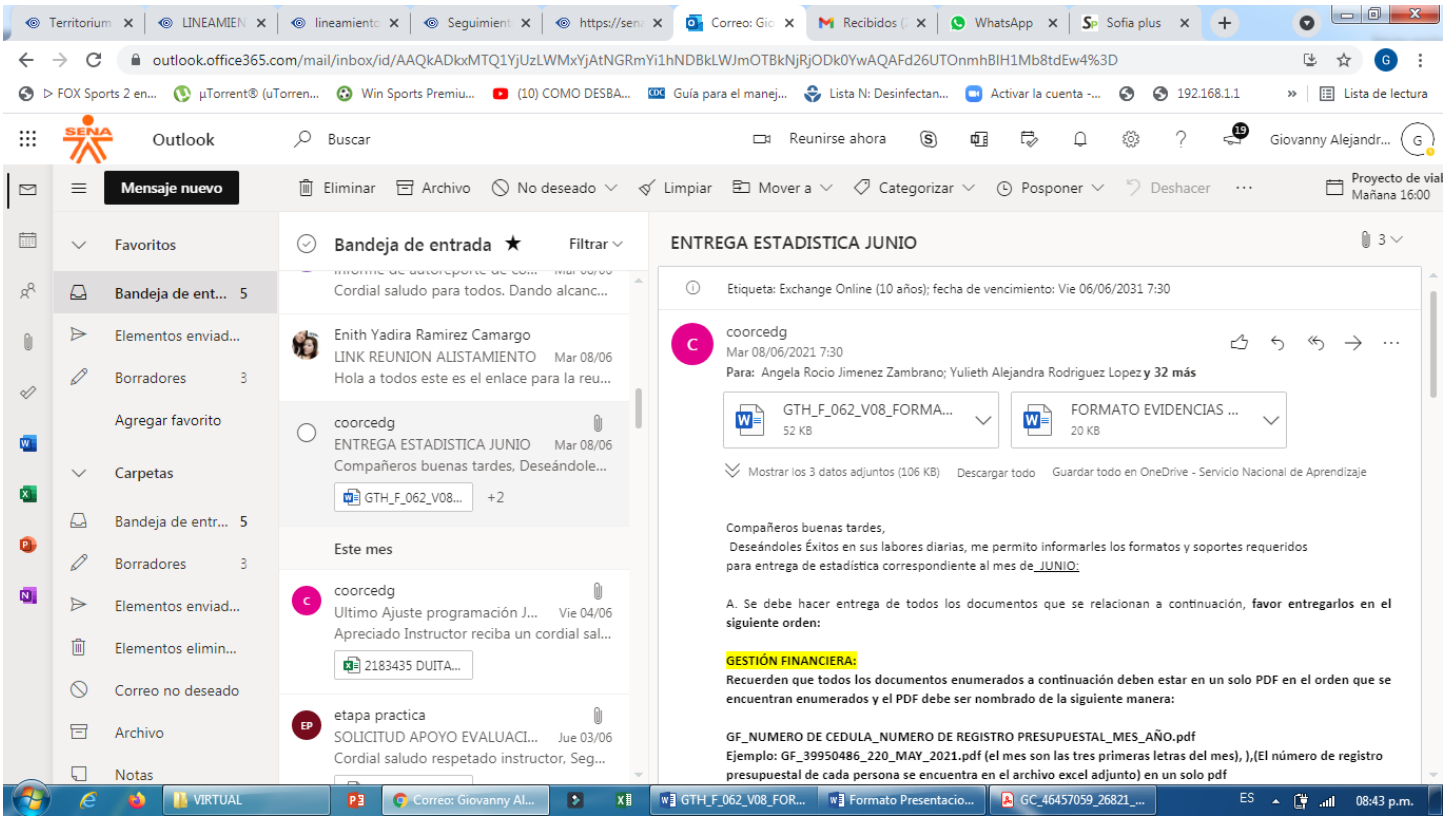
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de Junio del año 2021

Referencia: No **2507783** del año 2021

Giovanny Alejandro Lucero Monroy, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.057.584.381 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinacion Academica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: ONCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/cte ($11.166.000); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el valor de DOS MILLONES TRECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/TE. ($2.357.267), correspondiente al mes de Junio de 2021 b) dos pagos iguales por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS m/cte ($3.722.000) correspondiente a los meses de junio y julio de 2021 c) Un ultimo pago por el valor de UN MILLÓN CIENTO TRECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETENCIENTOS

Evidencia 10.2- pantallazo de citación entrega de documentos estadística



Outlook — Buscar — Reunirse ahora — Giovanny Alejandr...

Mensaje nuevo | Eliminar | Archivo | No deseado | Limpiar | Mover a | Categorizar | Posponer | Deshacer

Favoritos
Bandeja de ent... 5
Elementos enviad...
Borradores 3
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja de entr... 5
Borradores 3
Elementos enviad...
Elementos elimin...
Correo no deseado
Archivo
Notas

Bandeja de entrada ★ Filtrar

Cordial saludo para todos. Dando alcanc...
Enith Yadira Ramirez Camargo — LINK REUNION ALISTAMIENTO — Mar 08/06 — Hola a todos este es el enlace para la reu...
coorcedg — ENTREGA ESTADISTICA JUNIO — Mar 08/06 — Compañeros buenas tardes, Deseándole... — GTH_F_062_V08... +2

Este mes

coorcedg — Ultimo Ajuste programación J... — Vie 04/06 — Apreciado Instructor reciba un cordial sal... — 2183435 DUITA...
etapa practica — SOLICITUD APOYO EVALUACI... — Jue 03/06 — Cordial saludo respetado instructor, Seg...

ENTREGA ESTADISTICA JUNIO

Etiqueta: Exchange Online (10 años); fecha de vencimiento: Vie 06/06/2031 7:30

coorcedg
Mar 08/06/2021 7:30
Para: Angela Rocio Jimenez Zambrano; Yulieth Alejandra Rodriguez Lopez **y 32 más**

GTH_F_062_V08_FORMA... 52 KB
FORMATO EVIDENCIAS ... 20 KB

Mostrar los 3 datos adjuntos (106 KB) Descargar todo Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Compañeros buenas tardes,
Deseándoles Éxitos en sus labores diarias, me permito informarles los formatos y soportes requeridos para entrega de estadística correspondiente al mes de JUNIO:

A. Se debe hacer entrega de todos los documentos que se relacionan a continuación, **favor entregarlos en el siguiente orden:**

GESTIÓN FINANCIERA:
Recuerden que todos los documentos enumerados a continuación deben estar en un solo PDF en el orden que se encuentran enumerados y el PDF debe ser nombrado de la siguiente manera:

GF_NUMERO DE CEDULA_NUMERO DE REGISTRO PRESUPUESTAL_MES_AÑO.pdf
Ejemplo: GF_39950486_220_MAY_2021.pdf (el mes son las tres primeras letras del mes),),(El número de registro presupuestal de cada persona se encuentra en el archivo excel adjunto) en un solo pdf