PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Julio de 2021

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Julio 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 Julio 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 Julio 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 Julio teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **TITULADA:** **Fecha: 1 al 2 de Julio del 2021** Tecnologo en control de calida de alimentos, Ficha: 2183435 de Duitama.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **TITULADA:**

		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 **Fecha: 26 al 30 de Julio del 2021** Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento a la programación suministrada por coordinación académica.	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

		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: 6 al 9 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2362880 en el Municipio de Garagoa 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: 12 al 16 de Julio del 2021 Curso introductorio a la formacion profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción RESULTADOS: identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos. **Fecha: 19 al 23 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: en el Municipio de Tunja. 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: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	

		Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021 **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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 Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 1 al 2 de Julio 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	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** APRENDIZAJES PREVIOS **Titulada:** **2.1**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.2**. Evidencia de aplicación de saberes previos. **Complementaria** **2.3**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.4**. Evidencia de aplicación de saberes previos **Complentaria Virtual**

		control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social **Fecha: 26 al 30 de Julio del 2021** Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1.Evaluación de saberes previos de la competencia 2. Verificación de aplicación se instrumentó de saberes previos. **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 6 al 9 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2362880 en el Municipio de Garagoa COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS:	**2.5**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.6**. Evidencia de aplicación de saberes previos

		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: 12 al 16 de Julio del 2021** Curso introductorio a la formacion profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción RESULTADOS: identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su	

		tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos. **Fecha: 19 al 23 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: en el Municipio de Tunja. 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: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807**	

		Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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 Julio del 2021**	

		Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993 **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: 1 al 2 de Julio 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 **Fecha: 26 al 30 de Julio del 2021** Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	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 **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

		RESULTADOS: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 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. **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 6 al 9 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2362880 en el Municipio de Garagoa 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: 12 al 16 de Julio del 2021** Curso introductorio a la formacion profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción RESULTADOS: identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos. **Fecha: 19 al 23 de Julio del 2021**	

		Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: en el Municipio de Tunja. 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: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

		Resultado: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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 Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993**	

		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 evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en: **TITULADA:** **Fecha: 1 al 2 de Julio 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 **Fecha: 26 al 30 de Julio del 2021** Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** EJECUCIÓN FORMACIÓN **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

		COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 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: 6 al 9 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2362880 en el Municipio de Garagoa 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.	**4.8**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices **4.9**. Invitación y desarrollo de sesiones en línea

		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: 12 al 16 de Julio del 2021** Curso introductorio a la formacion profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción RESULTADOS: identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.	

		Fecha: 19 al 23 de Julio del 2021 Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: en el Municipio de Tunja. 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: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807**	

		Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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 Julio del 2021**	

		Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993 **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: 1 al 2 de Julio 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.	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

		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 **Fecha: 26 al 30 de Julio del 2021** Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. **COMPLEMENTARIA** **Fecha: 6 al 9 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2362880 en el Municipio de Garagoa 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: 12 al 16 de Julio del 2021** Curso introductorio a la formacion profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción RESULTADOS: identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su	

		tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos. **Fecha: 19 al 23 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: en el Municipio de Tunja. 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: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807**	

		Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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 Julio del 2021**	

		Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993 **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: 6 al 9 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2362880 en el Municipio de Garagoa 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: 12 al 16 de Julio del 2021** Curso introductorio a la formacion profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción RESULTADOS: identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos. **Fecha: 19 al 23 de Julio del 2021** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: en el Municipio de Tunja.	

		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 **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993**	

		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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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 Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 1 al 2 de Julio 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 **Fecha: 26 al 30 de Julio del 2021** Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del	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.

		análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1 Lista de asistencia a sesiones. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **Fecha: 1 al 9 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado:** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. **Fecha: 12 al 16 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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: 19 al 23 de Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993**	

		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 Julio del 2021** **Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **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. - Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama.	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**

		1. Publicación de documento Reglas de comportamiento 2. Publicar reglamento del aprendiz **Complementaria virtual Programa:** - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** 3. Publicación de documento Reglas de comportamiento 4. Publicar reglamento del aprendiz	**8.3**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas **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,	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** PERMANENCIA APRENDICES **Titulada:** **9.1**. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo)

		Ficha: 2183435 de Duitama. - Tecnologo en procesamiento de alimentos, Ficha: 2250406 de Duitama. 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada **Complementaria virtual** - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2350807** - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha: 2366993** **Programa:** 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada 3. Respuesta a dudas e inquietudes	**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
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	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.

	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		
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: 1 elaboacion de informe contractual 2 entrega de documentos de estadística	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 10** DEMÁS ACTIVIDADES **10.1** Informe contractual del mes objeto de contrato **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. **7800151017**, expedida por el operador SOI del mes Junio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

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

Cordialmente,

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

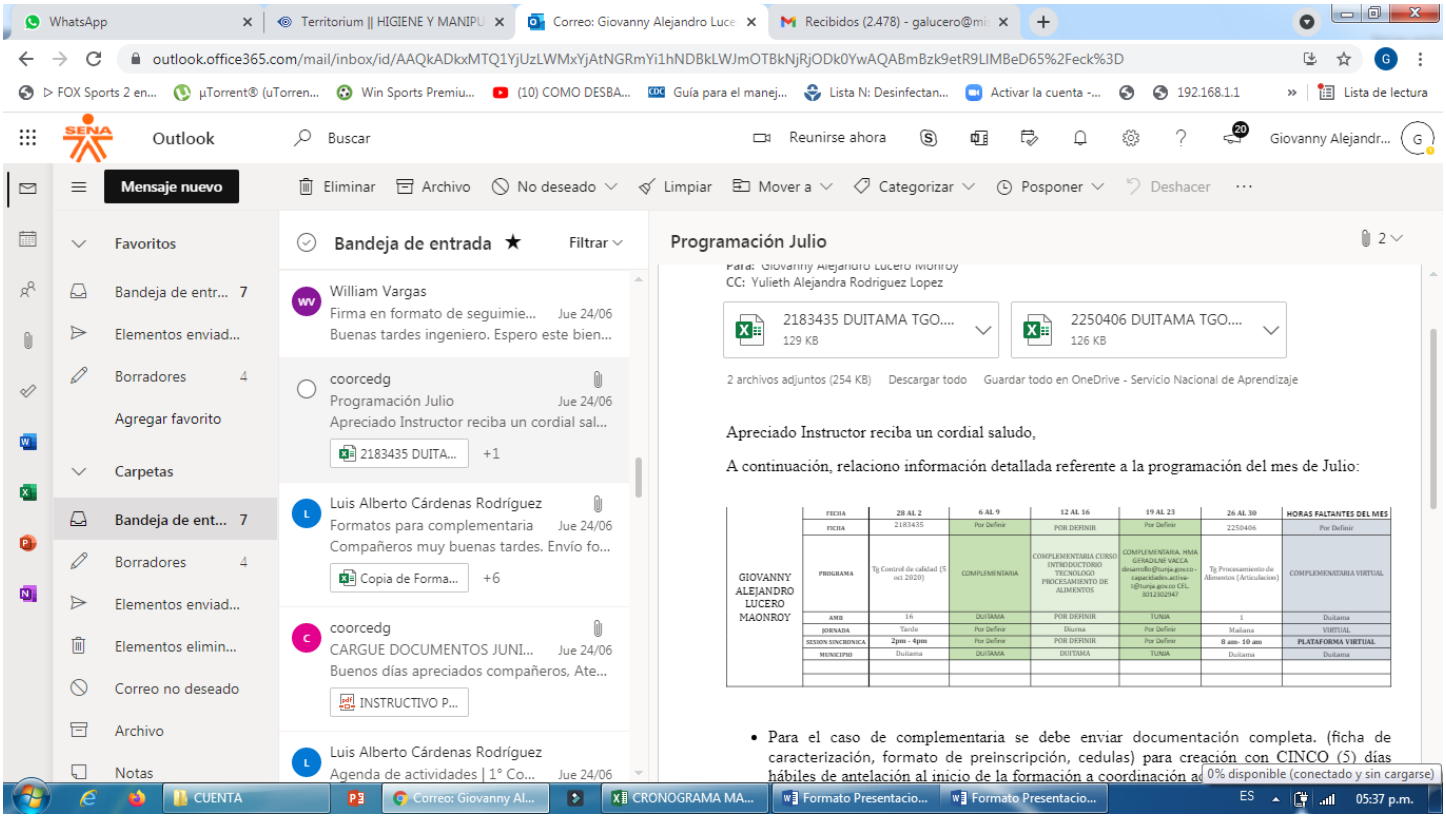
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

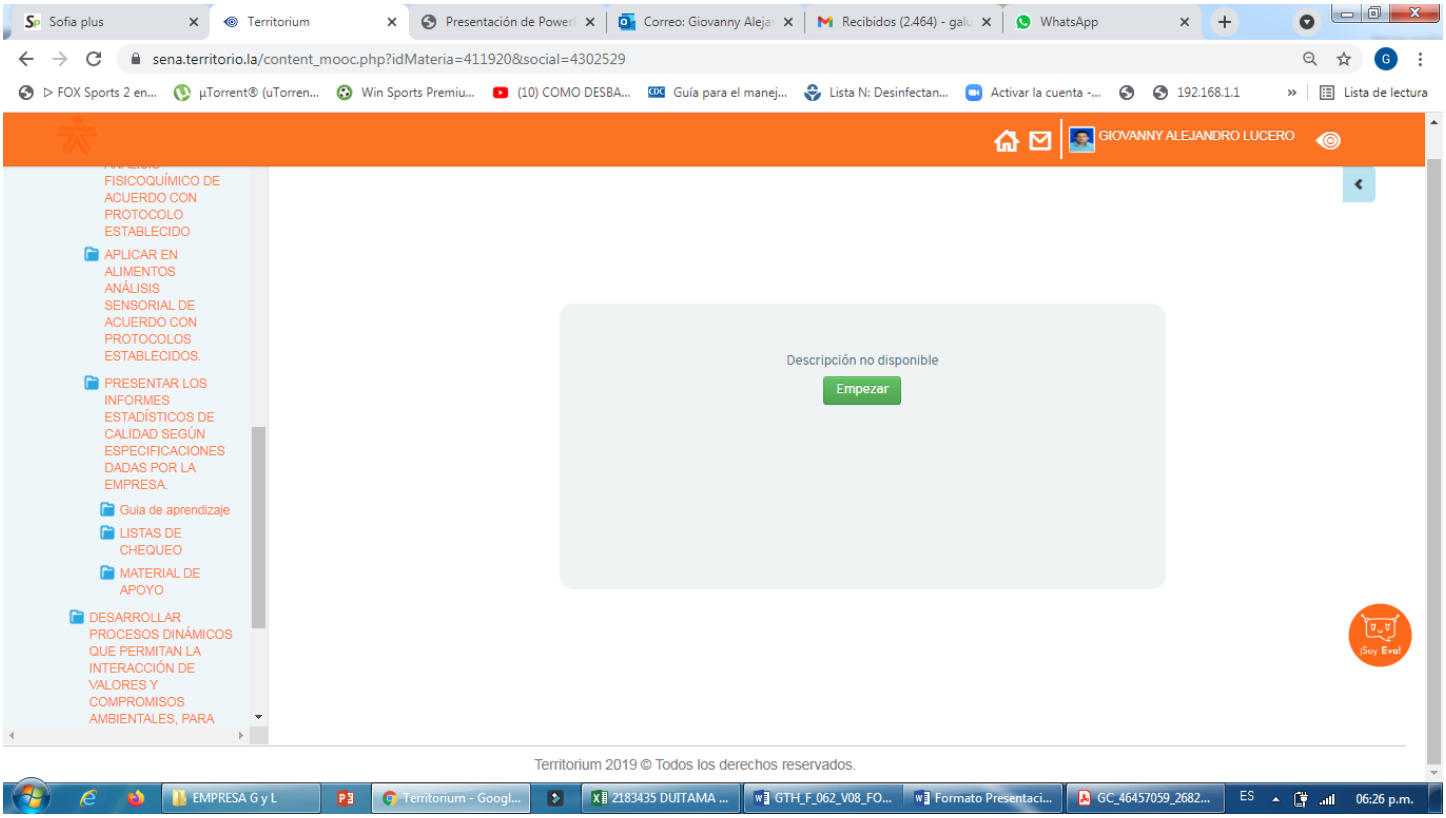
Evidencia 1.1- Programación suministrada por coordinación académica.



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

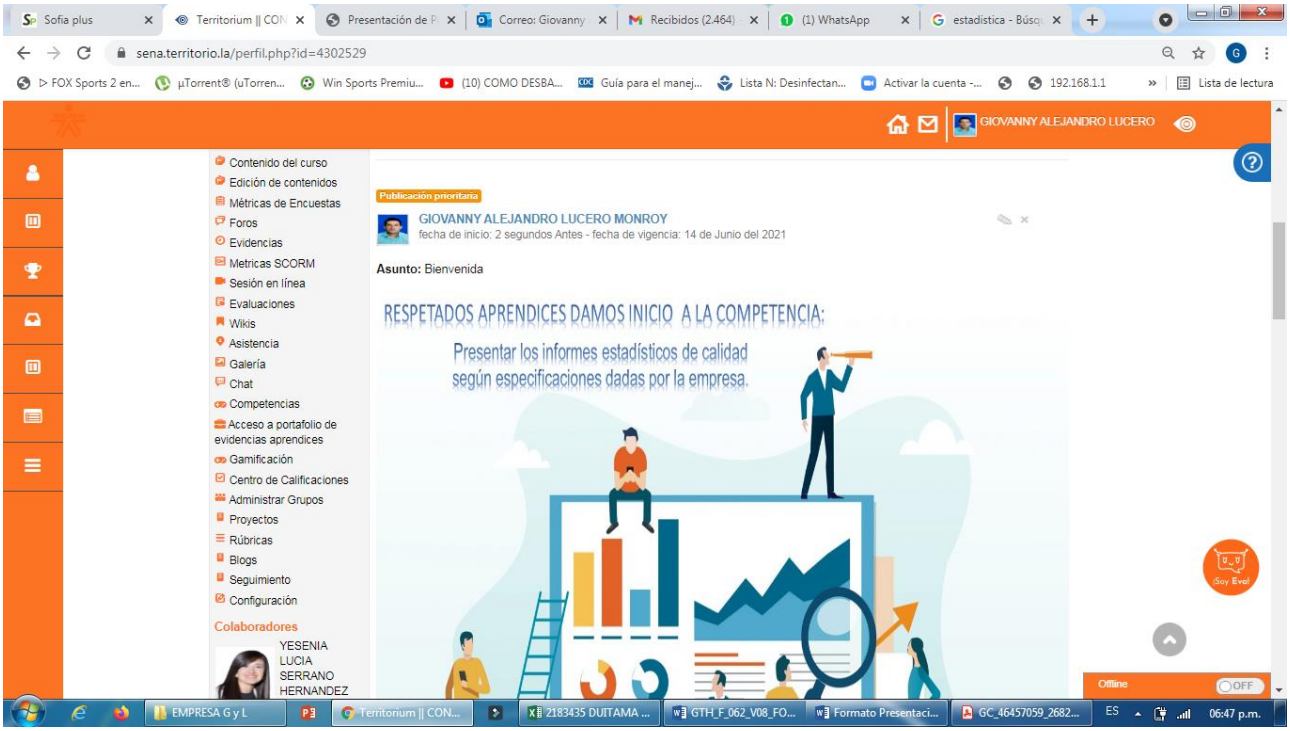
Evidencia1.2 – Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo



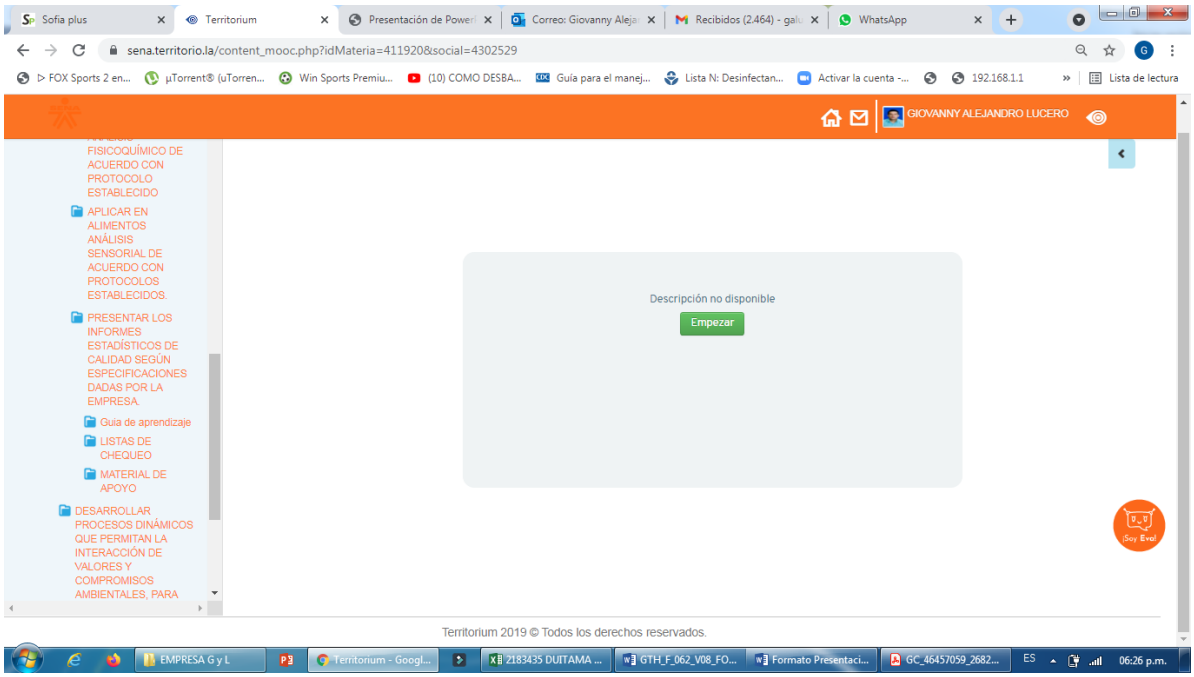
EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia1. 3 – Anuncio de bienvenida y apertura



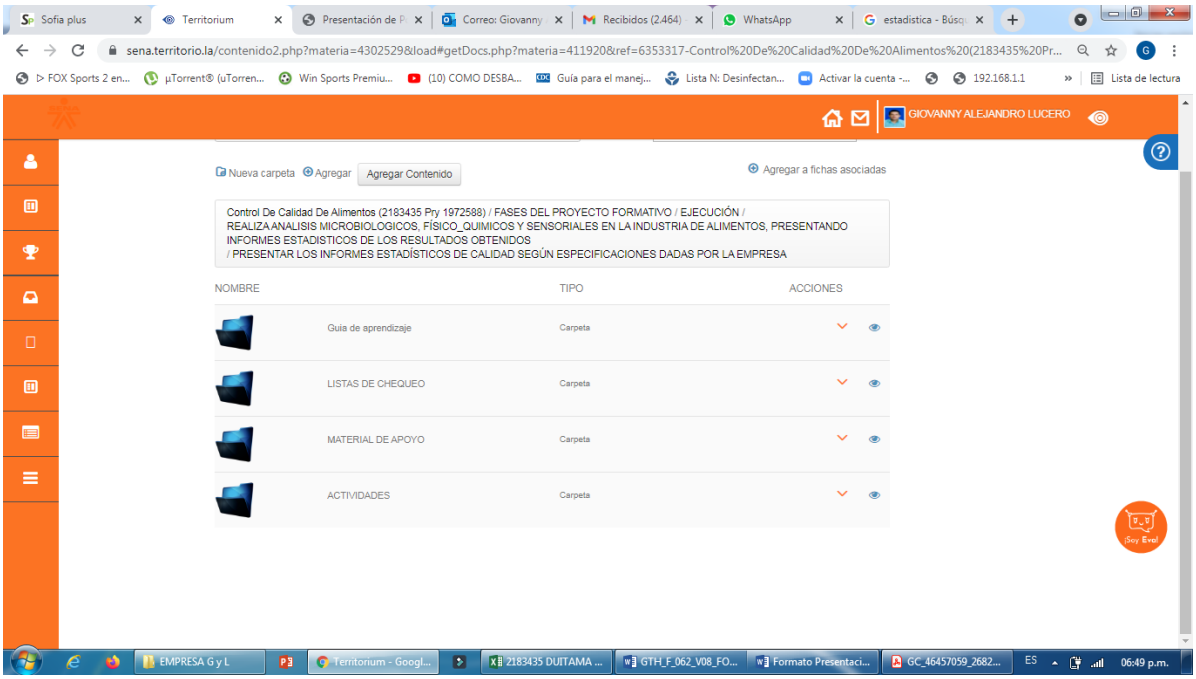
Evidencia1.4 – Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso"



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

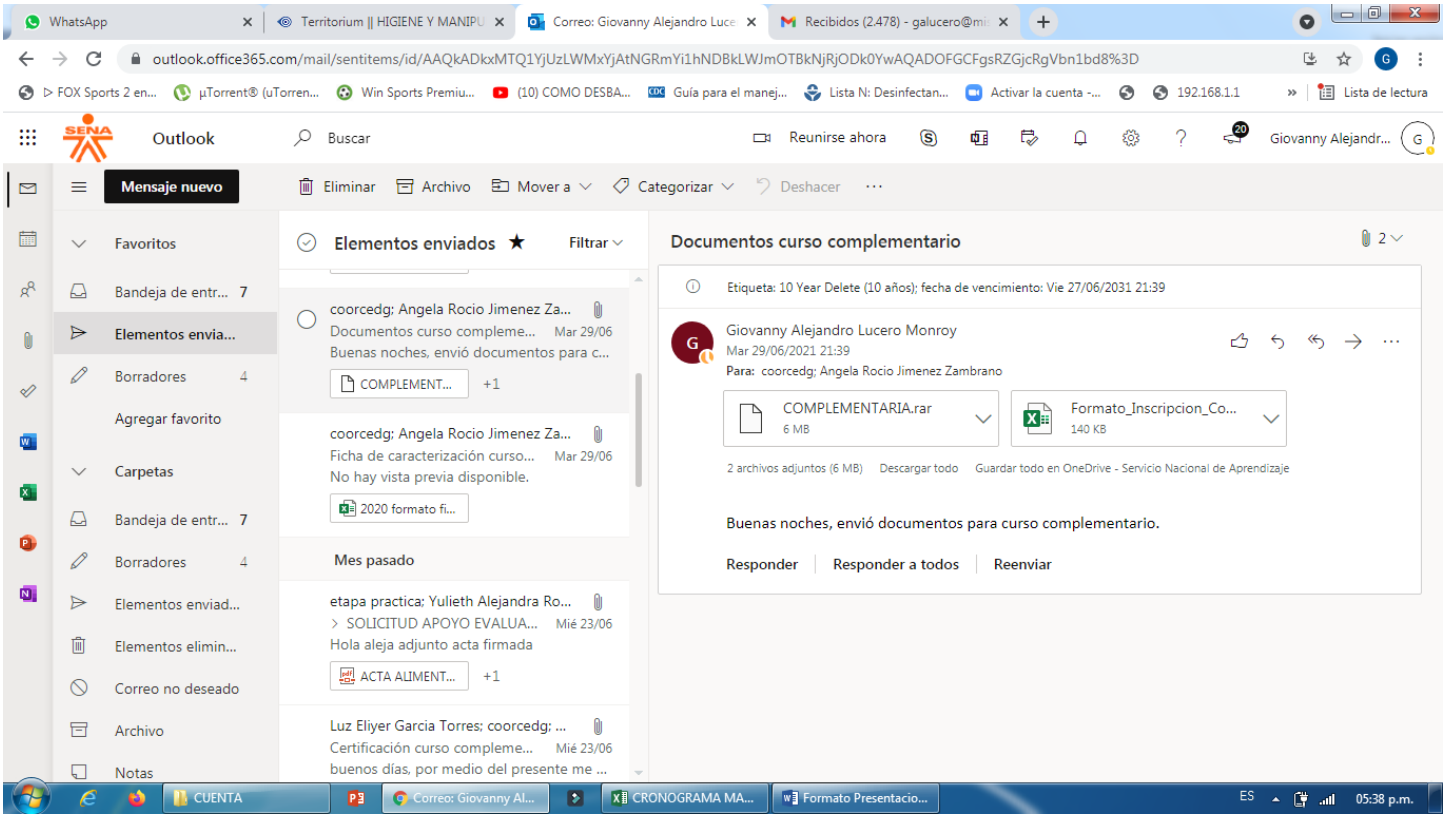
Evidencia 1.5 – Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices



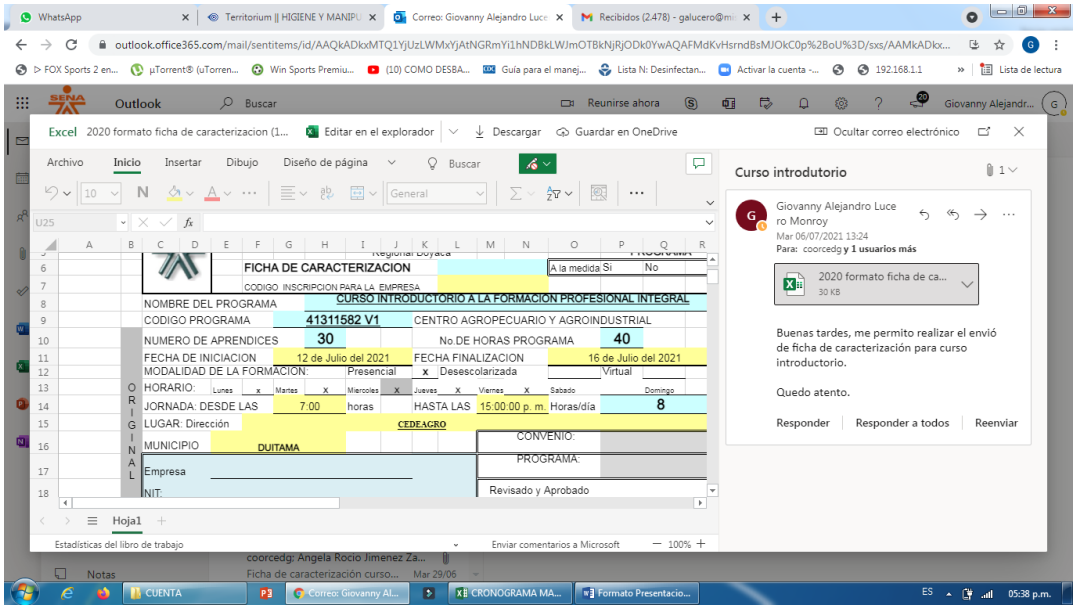
Evidencia 1.6 – Archivo de consolidación de cedulas.

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

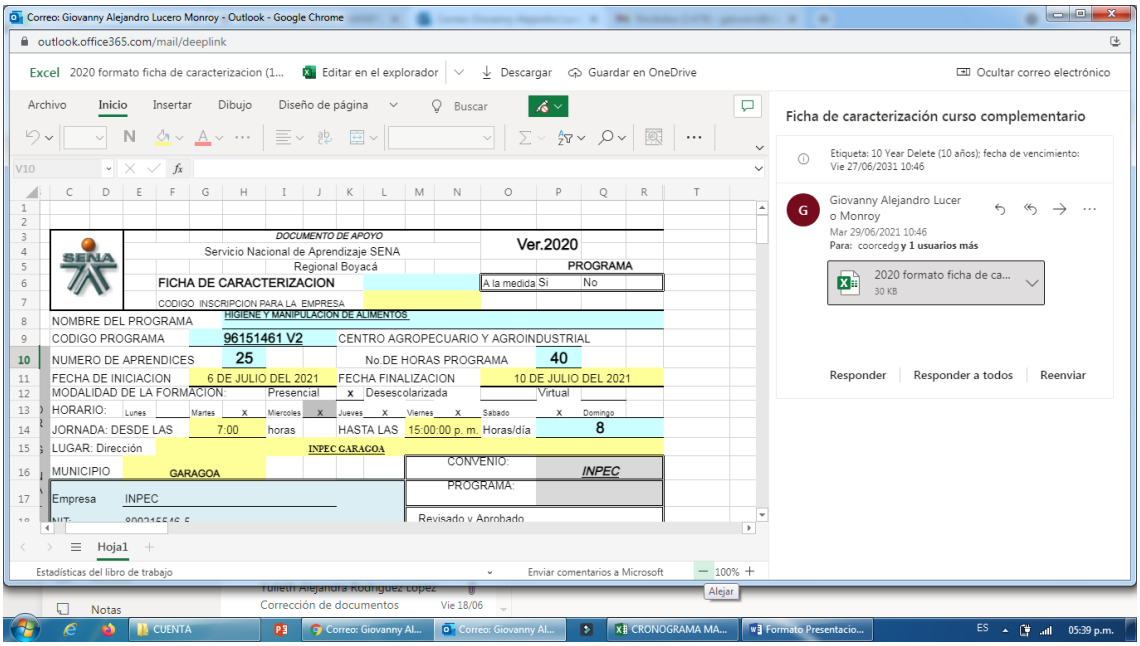


Evidencia 1.7 – Ficha de caracterización

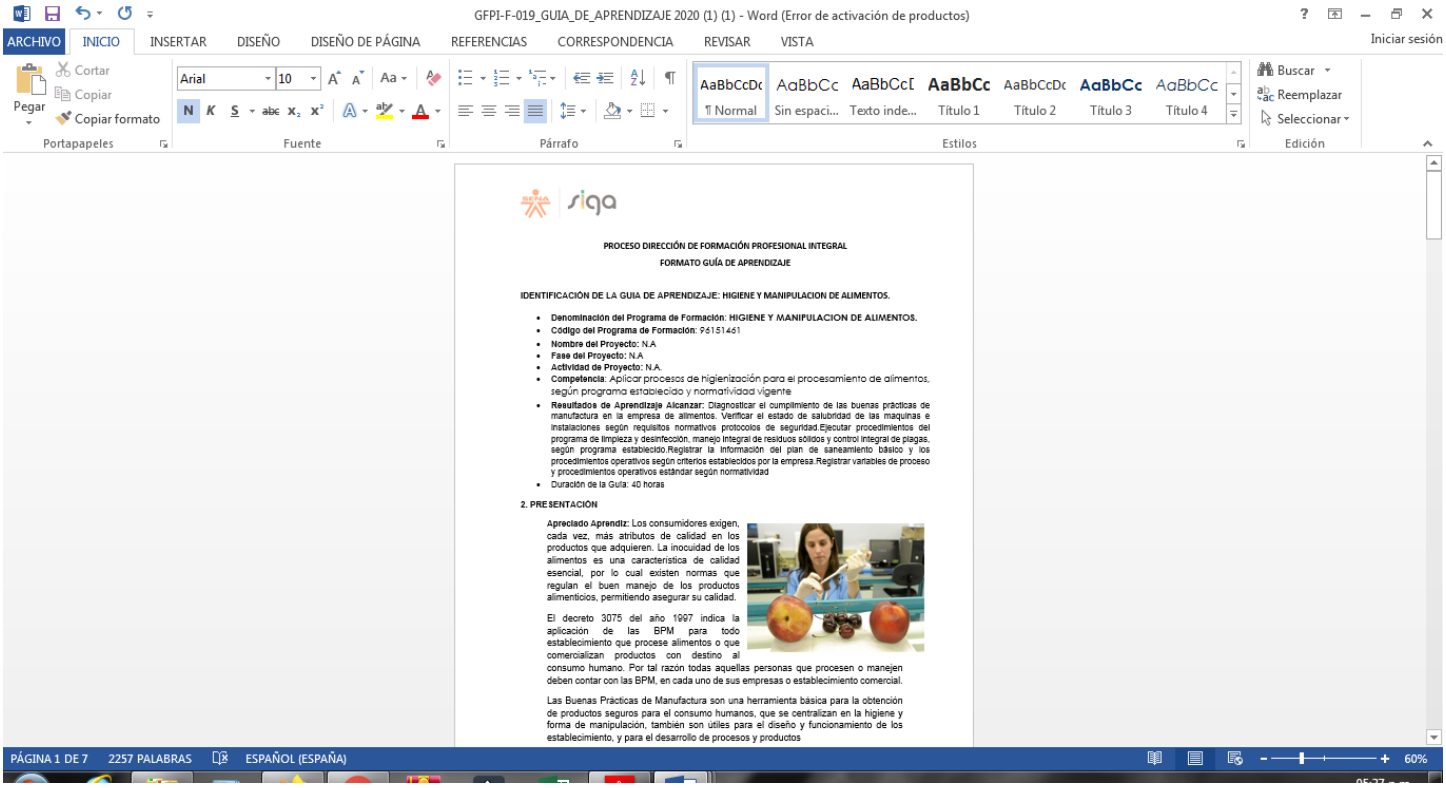


EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



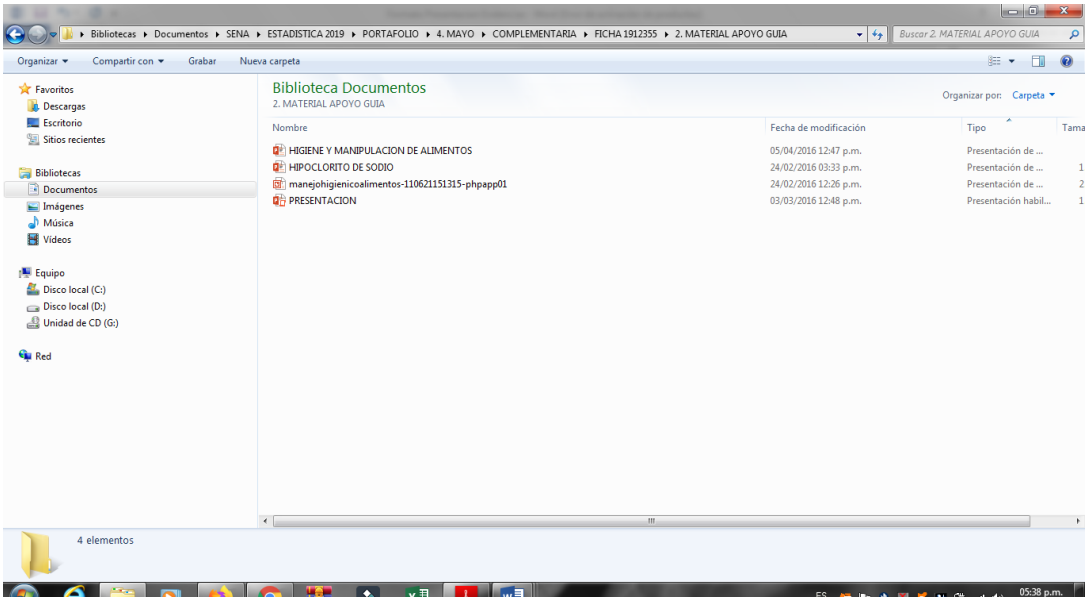
Evidencia 1.8– guía de aprendizaje



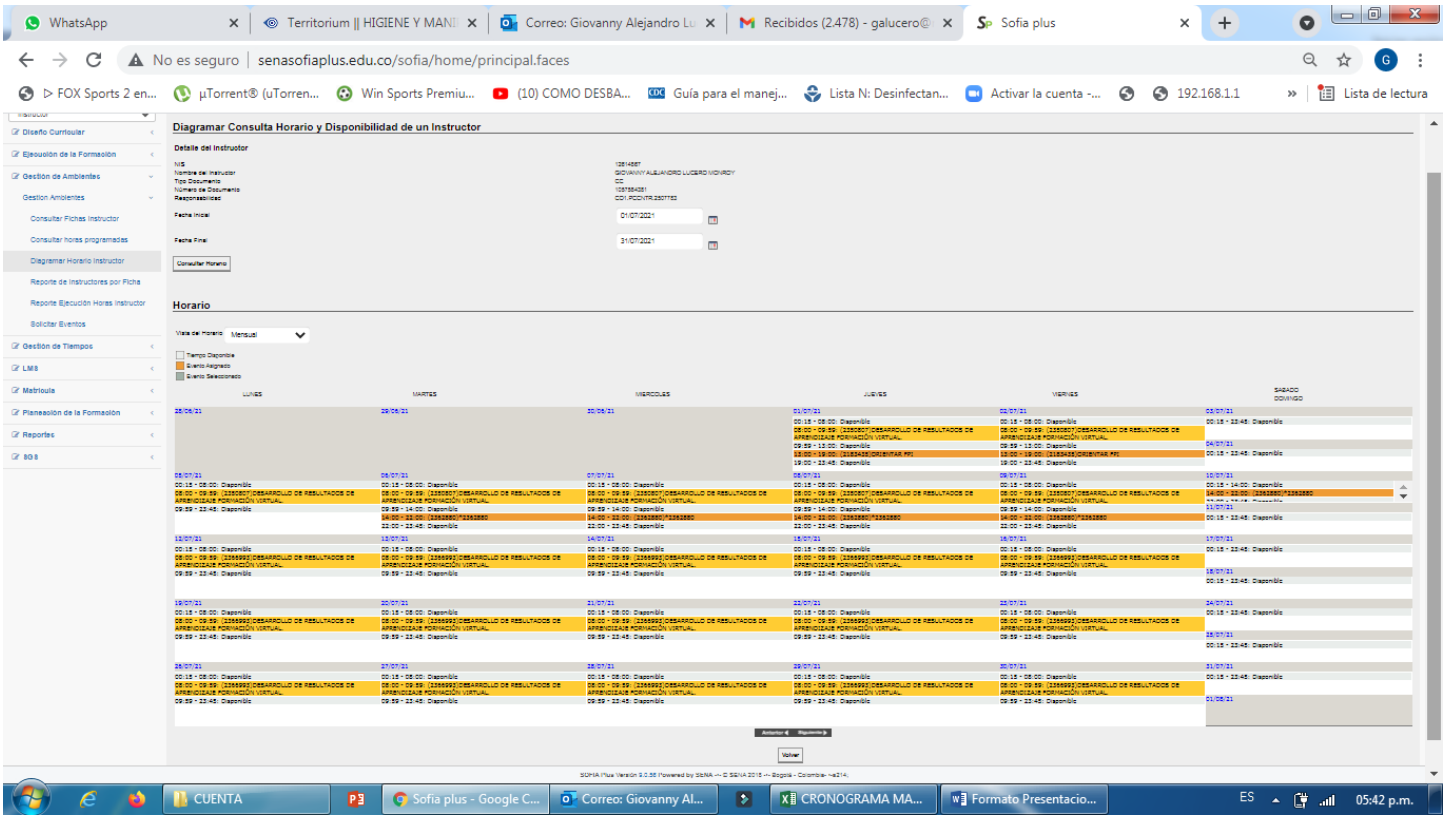
EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 1.9– Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices



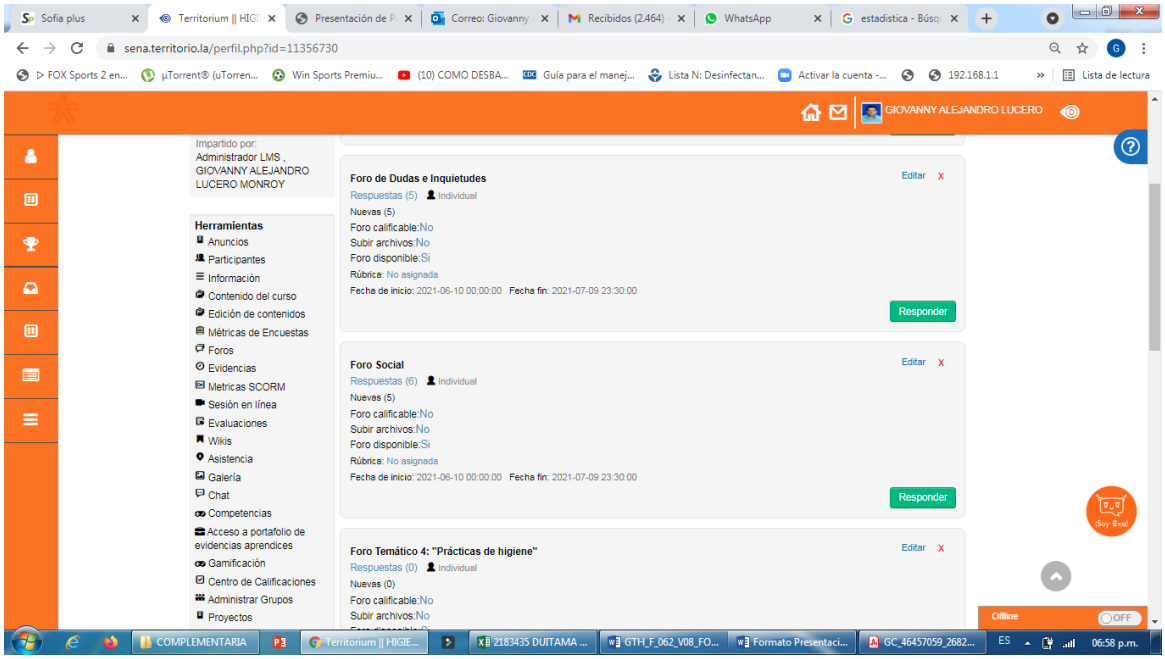
Evidencia 1.10–Diagramador del instructor



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 1.11–Primera secuencia de foros



Evidencia 1.12–Primera secuencia de foros

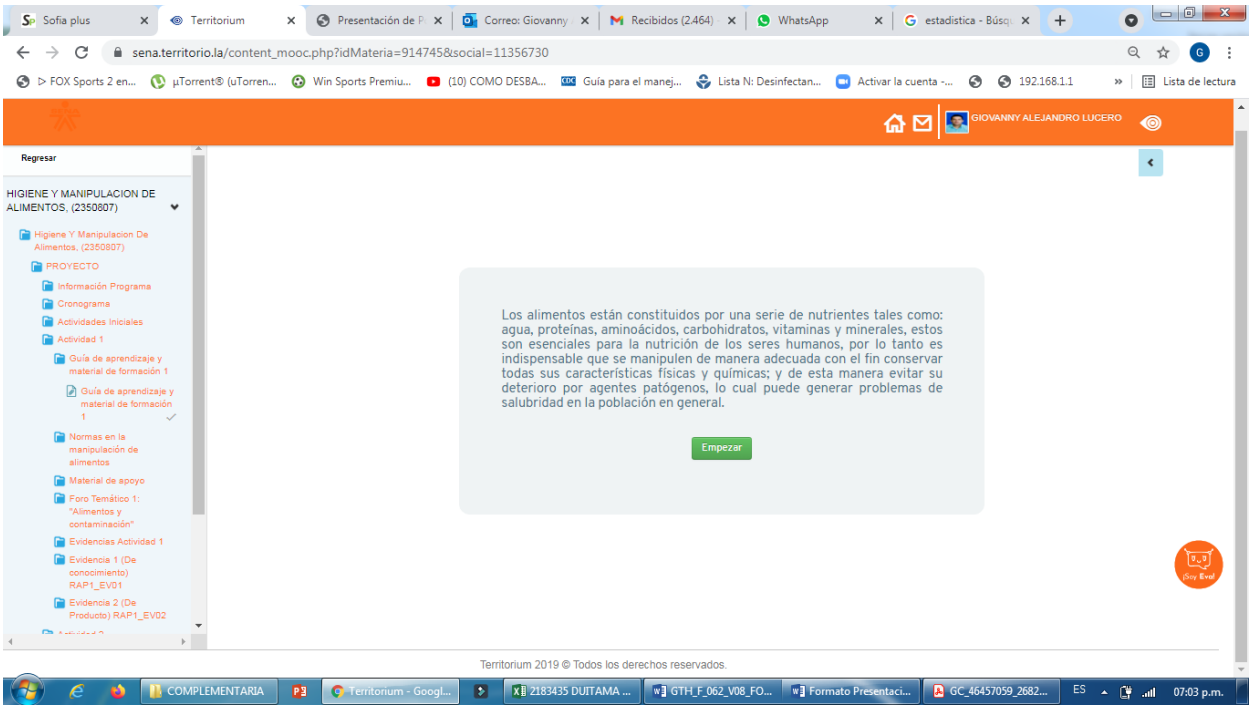


EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



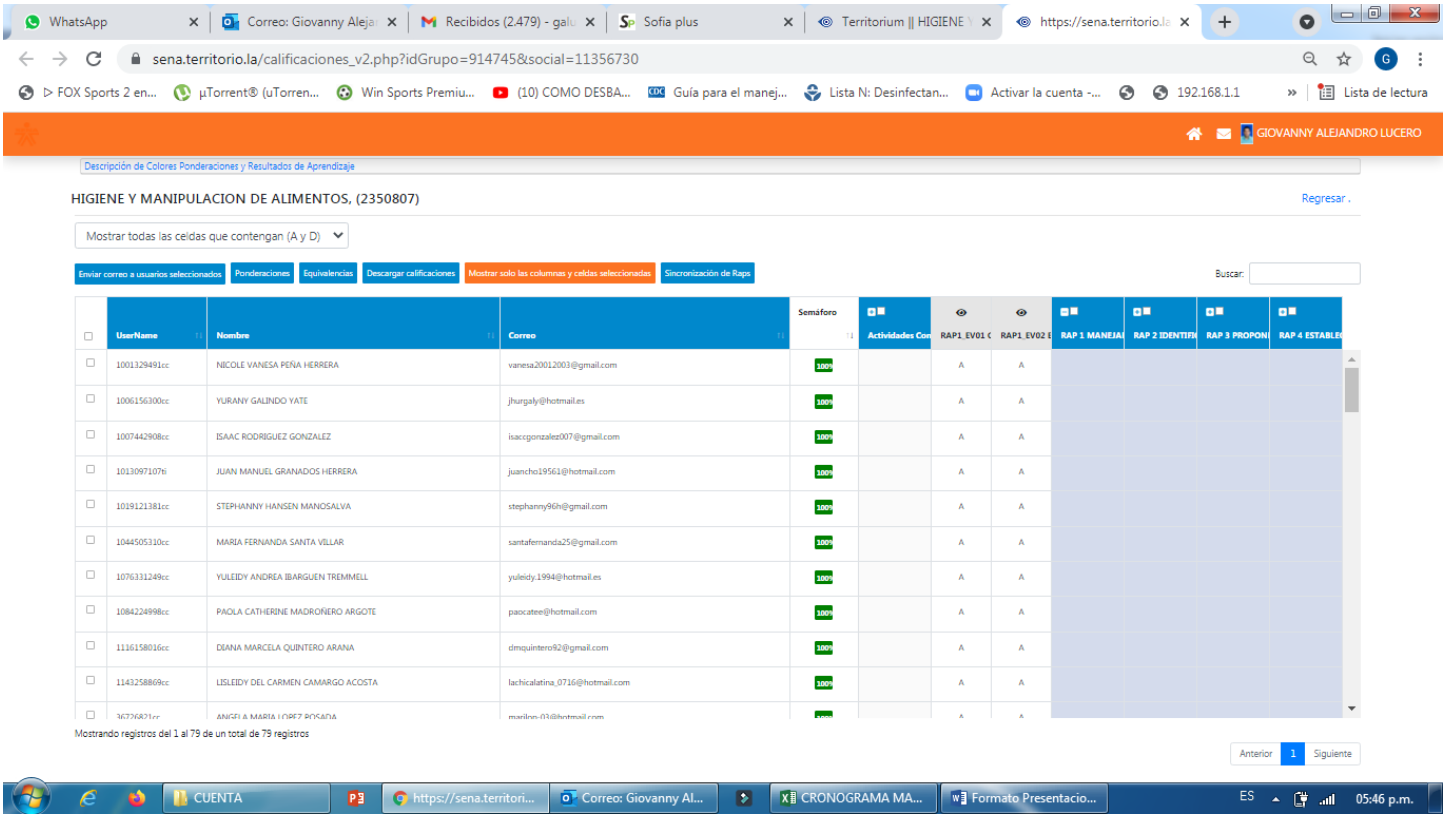
Evidencia 1.13– Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso"



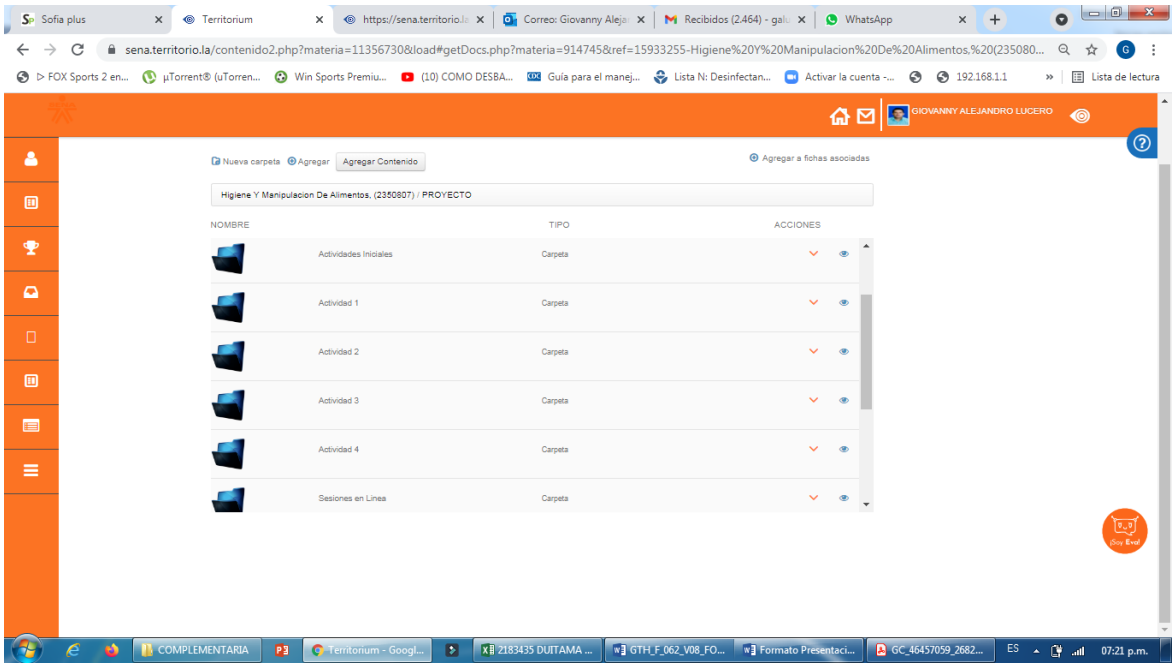
EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

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



Evidencia 1.15– Actividades disponibles para aprendices



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

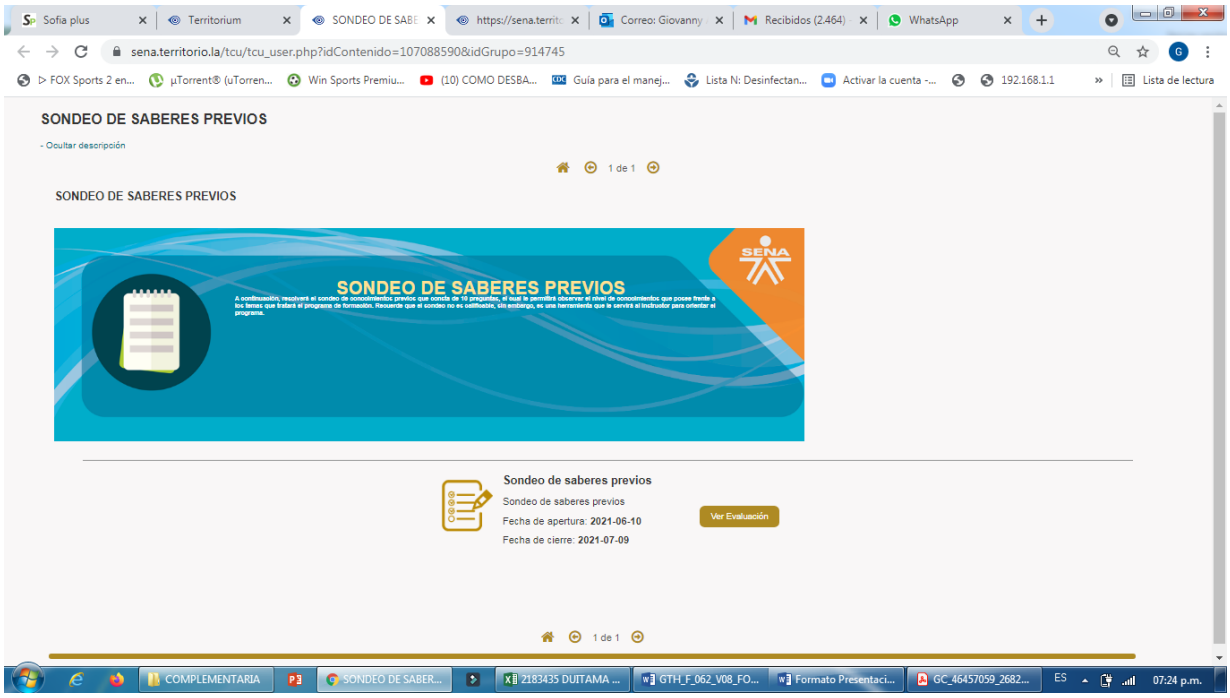
Evidencia 2.1– Pantallazo de evaluación saberes previos

Evidencia 2.2– Evidencia de aplicación de saberes previos.

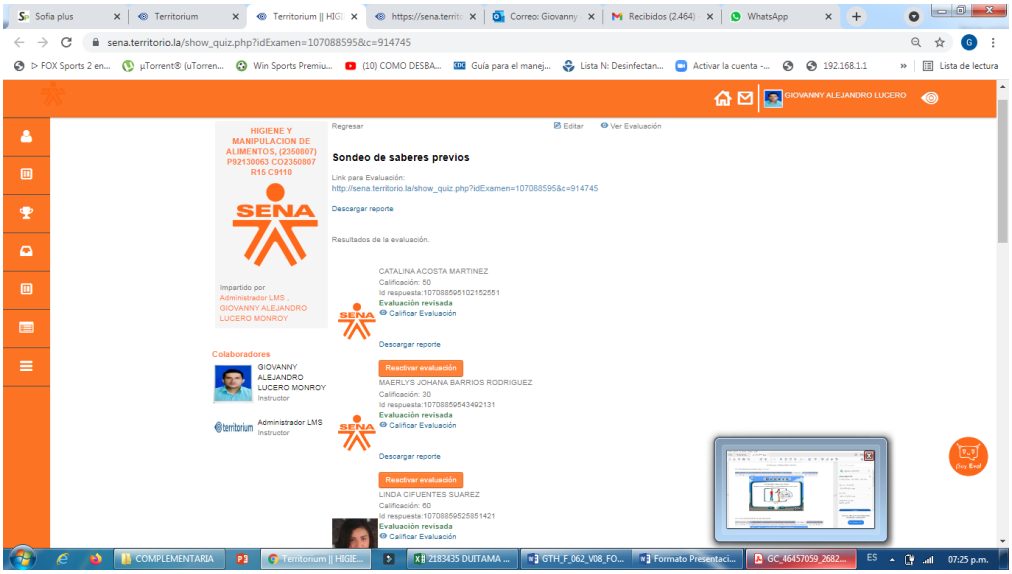
Evidencia 2.3– Pantallazo de evaluación saberes previos

Evidencia 2.4– Evidencia de aplicación de saberes previos

Evidencia 2.5– Pantallazo de evaluación saberes previos



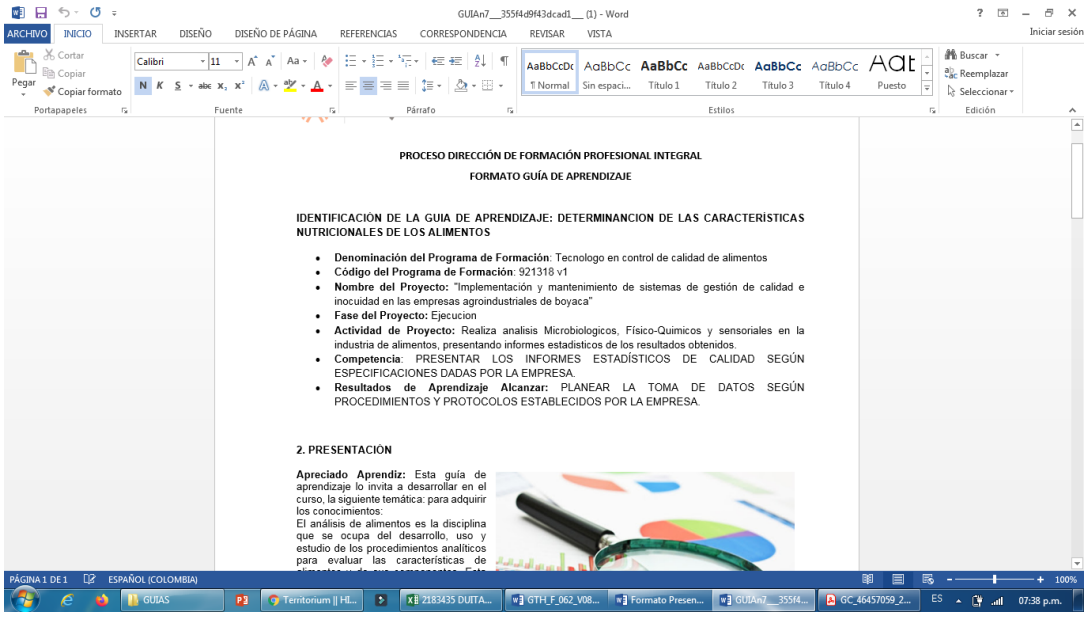
Evidencia 2.6– Evidencia de aplicación de saberes previos



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 3.1– Guías de aprendizaje



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

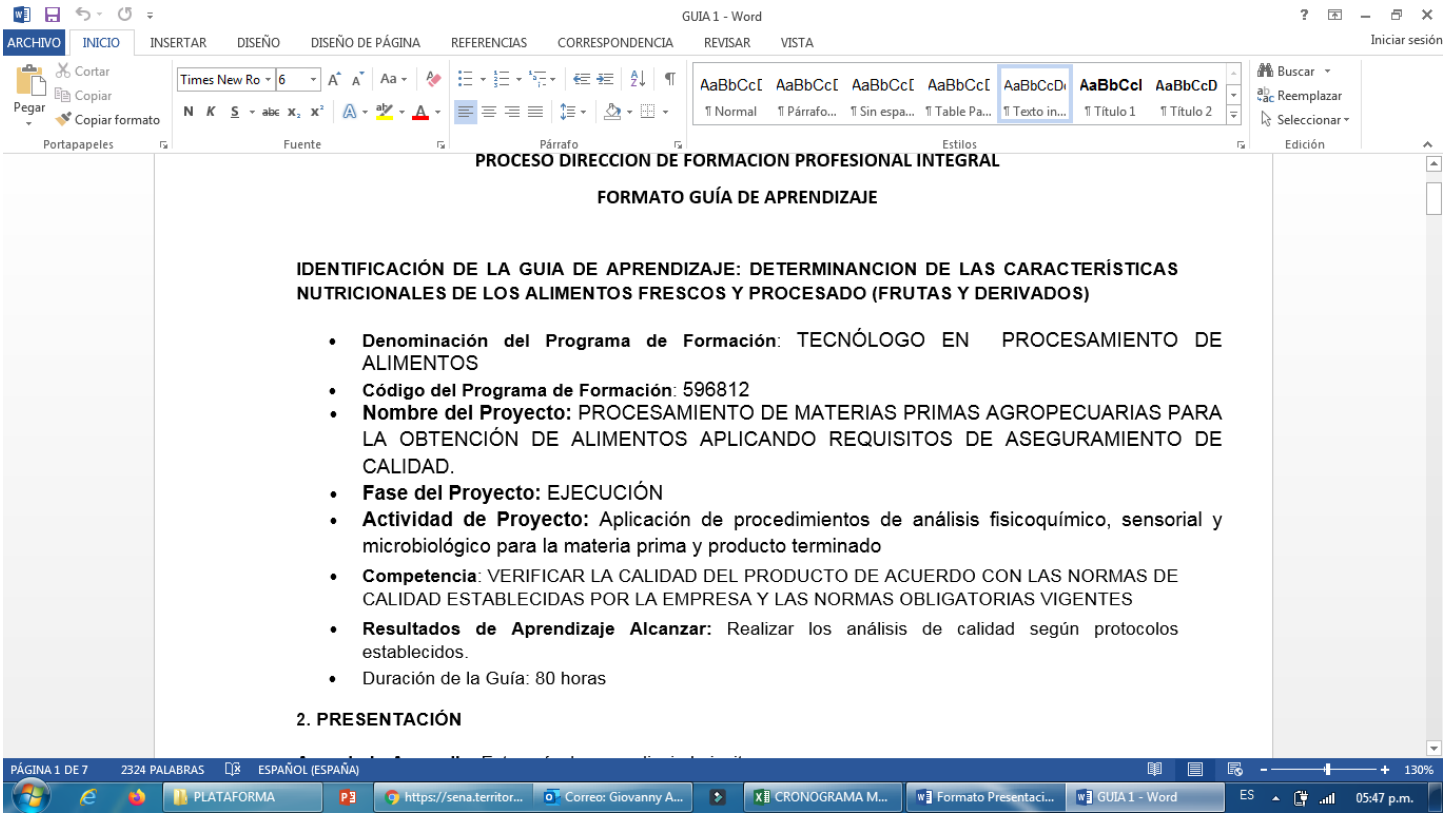
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: DETERMINANCION DE LAS CARACTERISTICAS 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



PROCESO DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: DETERMINANCION DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS FRESCOS Y PROCESADO (FRUTAS Y DERIVADOS)

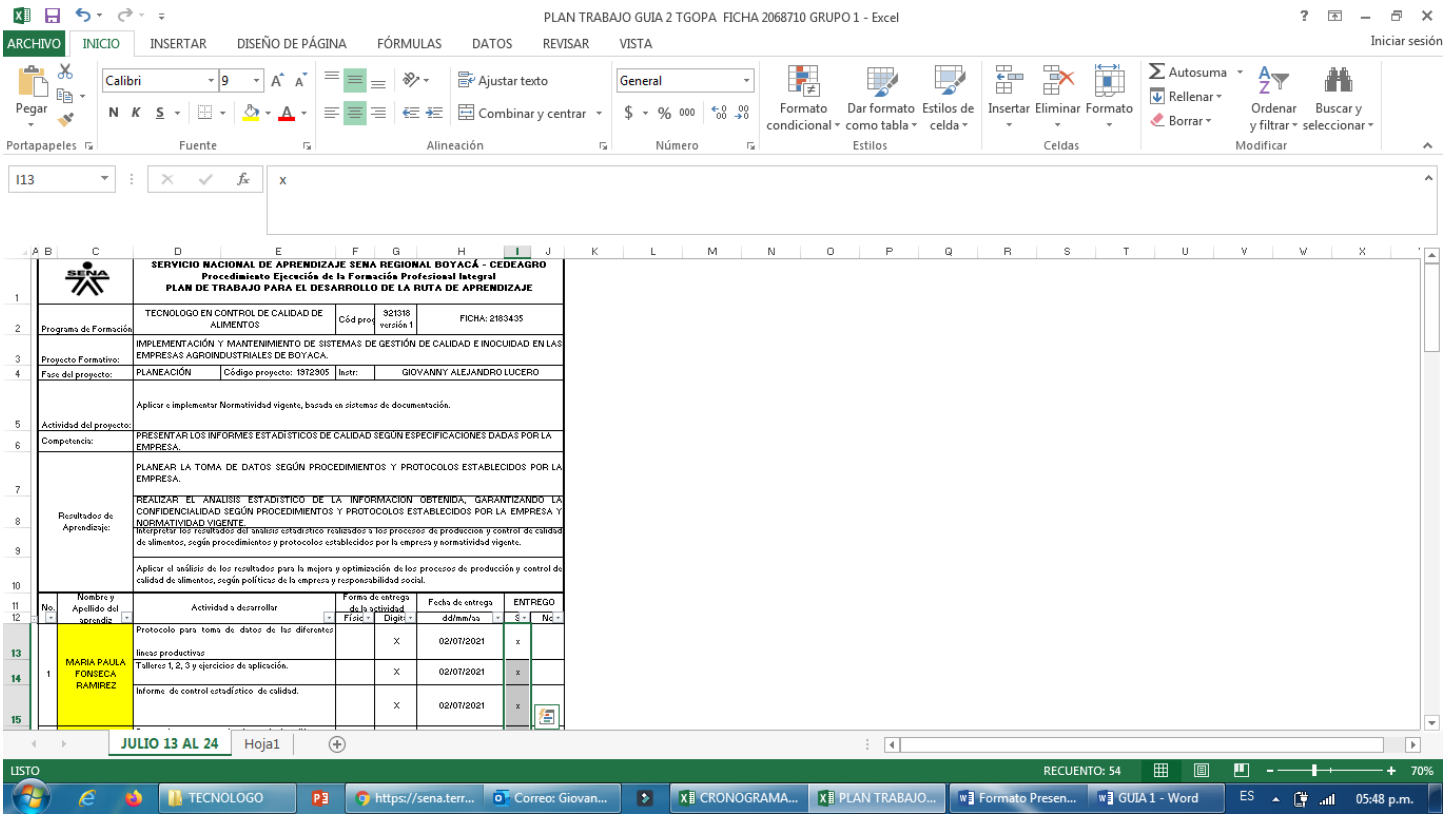
- **Denominación del Programa de Formación**: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación**: 596812
- **Nombre del Proyecto:** PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado
- **Competencia**: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos.
- Duración de la Guía: 80 horas

2. PRESENTACIÓN

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 3.2– plan de trabajo



PLAN TRABAJO GUIA 2 TGOPA FICHA 2068710 GRUPO 1 - Excel

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS — Cód prog: 321318 versión 1 — FICHA: 2183435
Proyecto Formativo:	IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DE BOYACA.
Fase del proyecto:	PLANEACIÓN — Código proyecto: 1972905 — Instr: GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO
Actividad del proyecto:	Aplicar e implementar Normatividad vigente, basada en sistemas de documentación.
Competencia:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADISTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
Resultados de Aprendizaje:	PLANEAR LA TOMA DE DATOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. REALIZAR EL ANALISIS ESTADISTICO DE LA INFORMACION OBTENIDA, GARANTIZANDO LA CONFIDENCIALIDAD SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE Interpretar los resultados del analisis estadistico realizados a los procesos de producccion 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.

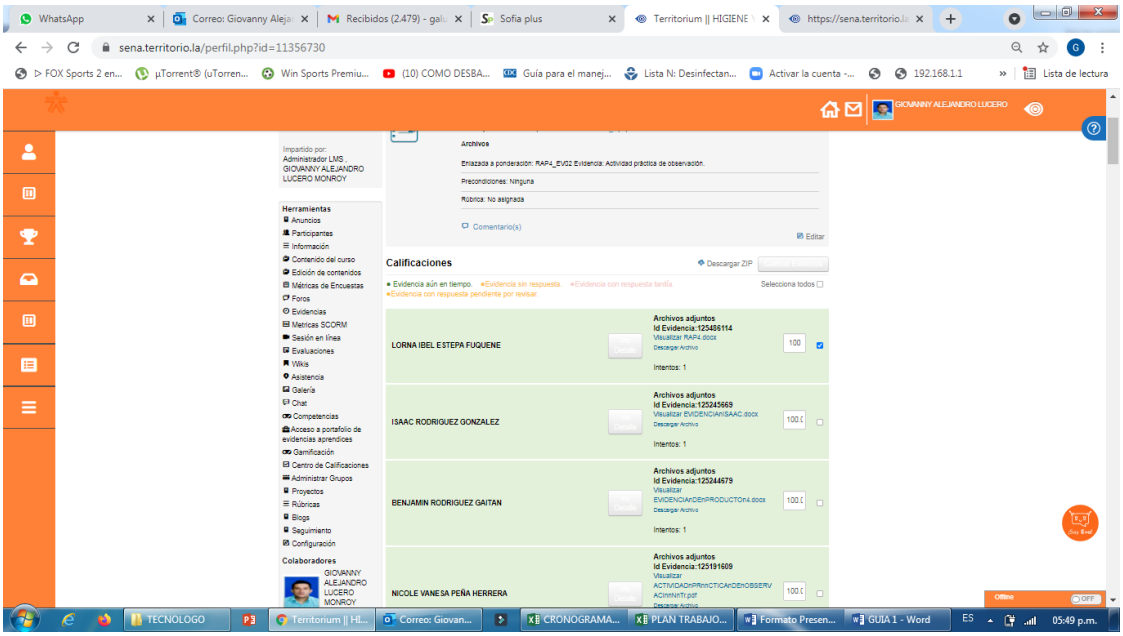
No.	Nombre y Apellido del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad: Físic	Digit	Fecha de entrega: dd/mm/aa	ENTREGO: Si	No
1	MARIA PAULA FONSECA RAMIREZ	Protocolo para toma de datos de las diferentes lineas productivas		X	02/07/2021	x	
		Talleres 1, 2, 3 y ejercicios de aplicación.		X	02/07/2021	x	
		Informe de control estadístico de calidad.		X	02/07/2021	x	

JULIO 13 AL 24 | Hoja1

LISTO — RECUENTO: 54 — 70%

TECNOLOGO | https://sena.terr... | Correo: Giovan... | CRONOGRAMA... | PLAN TRABAJO... | Formato Presen... | GUIA 1 - Word | ES | 05:48 p.m.

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



sena.territorio.la/perfil.php?id=11356730

GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO

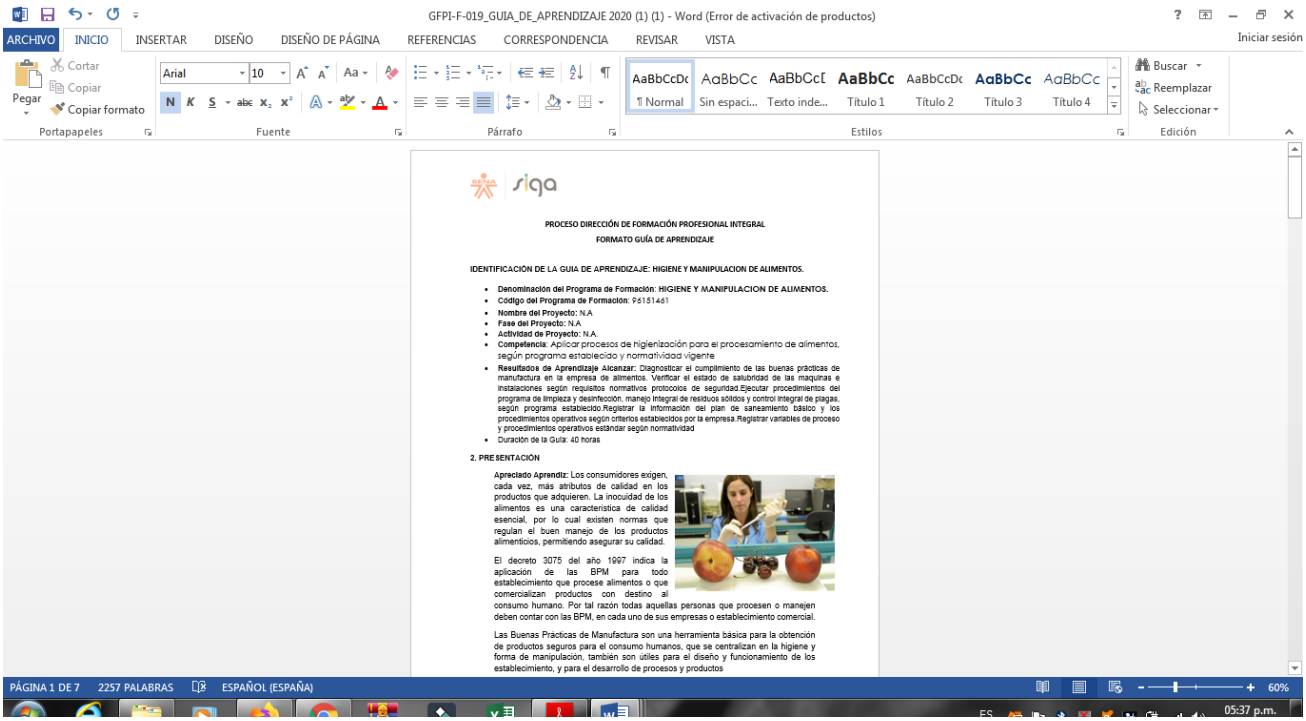
Calificaciones

LORNA IBEL ESTEPA FUQUENE	Archivos adjuntos Id Evidencia:125486114 — 100
ISAAC RODRIGUEZ GONZALEZ	Archivos adjuntos Id Evidencia:125345569
BENJAMIN RODRIGUEZ GAITAN	Archivos adjuntos Id Evidencia:125244679
NICOLE VANESA PEÑA HERRERA	Archivos adjuntos Id Evidencia:125191609

TECNOLOGO | Territorium || HI... | Correo: Giovan... | CRONOGRAMA... | PLAN TRABAJO... | Formato Presen... | GUIA 1 - Word | ES | 05:49 p.m.

Evidencia 3.4– pantallazo de resultados de aprendizaje

Evidencia 3.5– Guía de aprendizaje



GFPI-F-019_GUIA_DE_APRENDIZAJE 2020 (1) (1) - Word (Error de activación de productos)

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

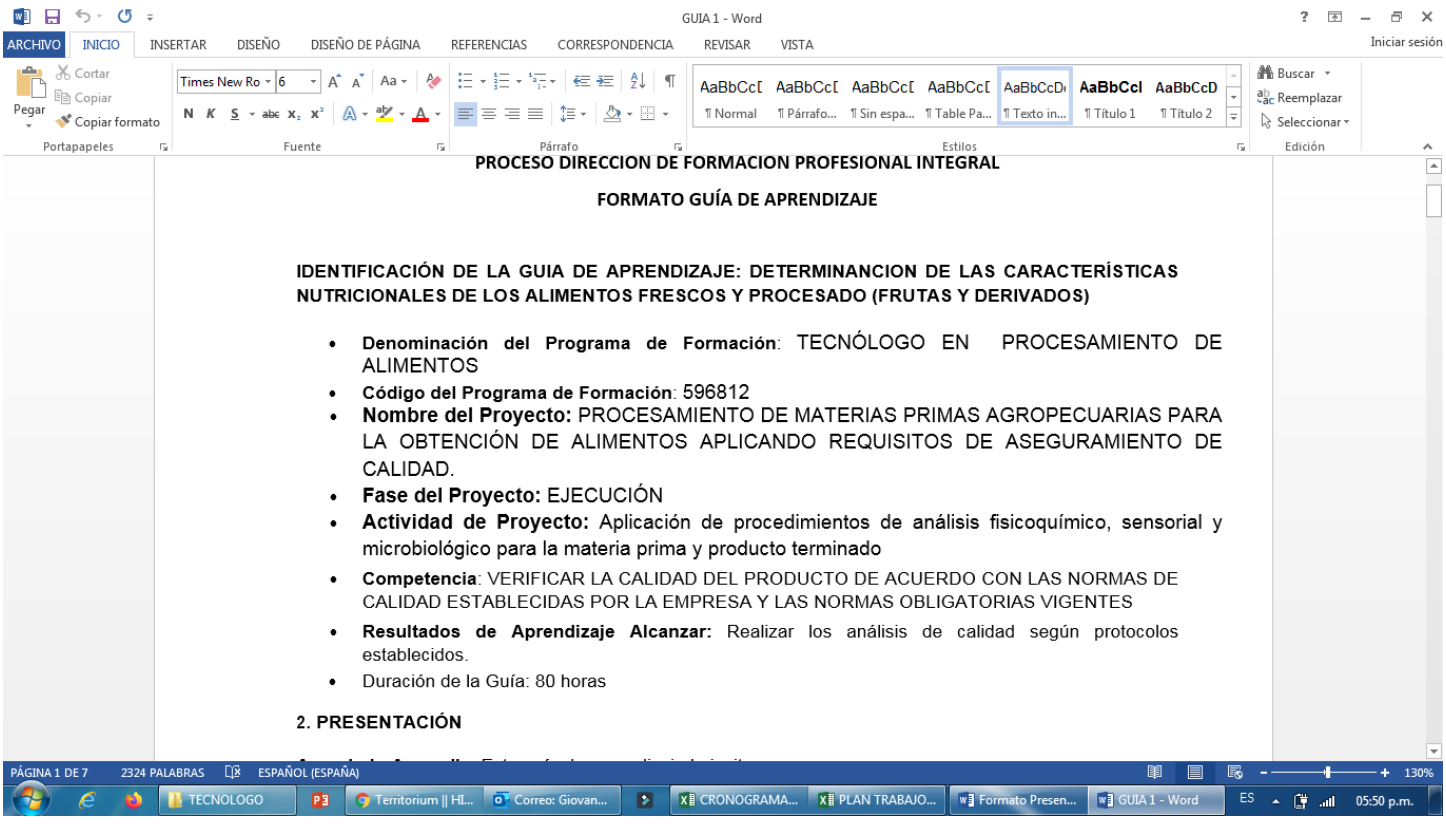
- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- **Código del Programa de Formación:** 96151461
- **Nombre del Proyecto:** N.A
- **Fase del Proyecto:** N.A
- **Actividad de Proyecto:** N.A.
- **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 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 estandar según normatividad
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz: Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas que regulan el buen manejo de los productos alimenticios, permitiendo asegurar su calidad.

El decreto 3075 del año 1997 indica la aplicación de las BPM para todo establecimiento que procese alimentos o que comercializan productos con destino al consumo humano. Por tal razón todas aquellas personas que procesen o manejen deben contar con las BPM, en cada uno de sus empresas o establecimiento comercial.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación, también son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimiento, y para el desarrollo de procesos y productos



GUIA 1 - Word

PROCESO DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: DETERMINANCION DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS FRESCOS Y PROCESADO (FRUTAS Y DERIVADOS)

- **Denominación del Programa de Formación**: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación**: 596812
- **Nombre del Proyecto:** PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado
- **Competencia**: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos.
- Duración de la Guía: 80 horas

2. PRESENTACIÓN

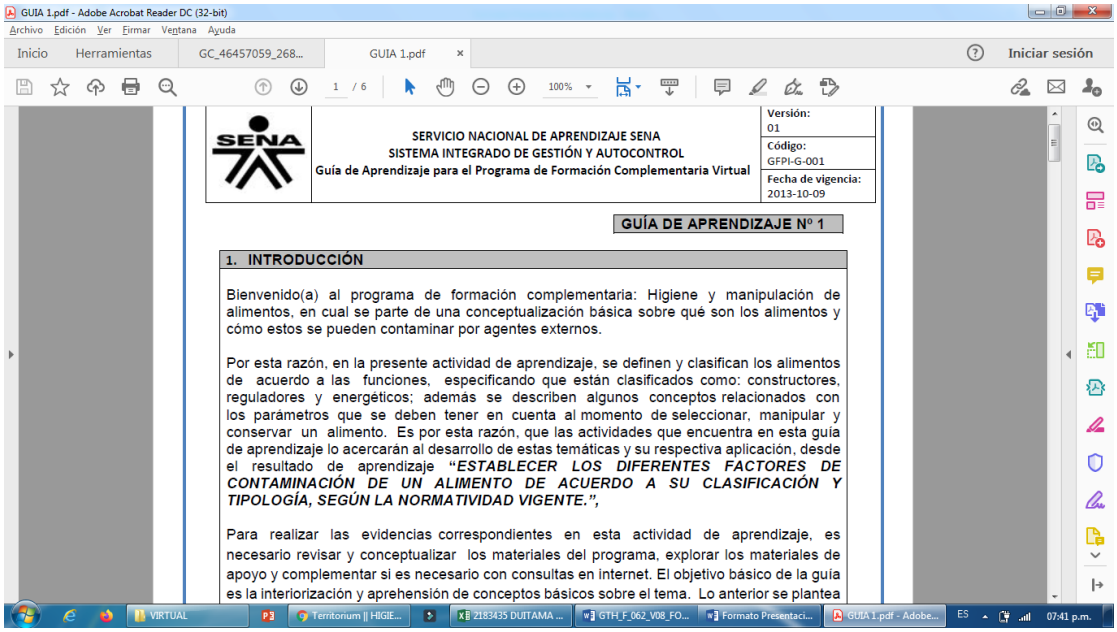
EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

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



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

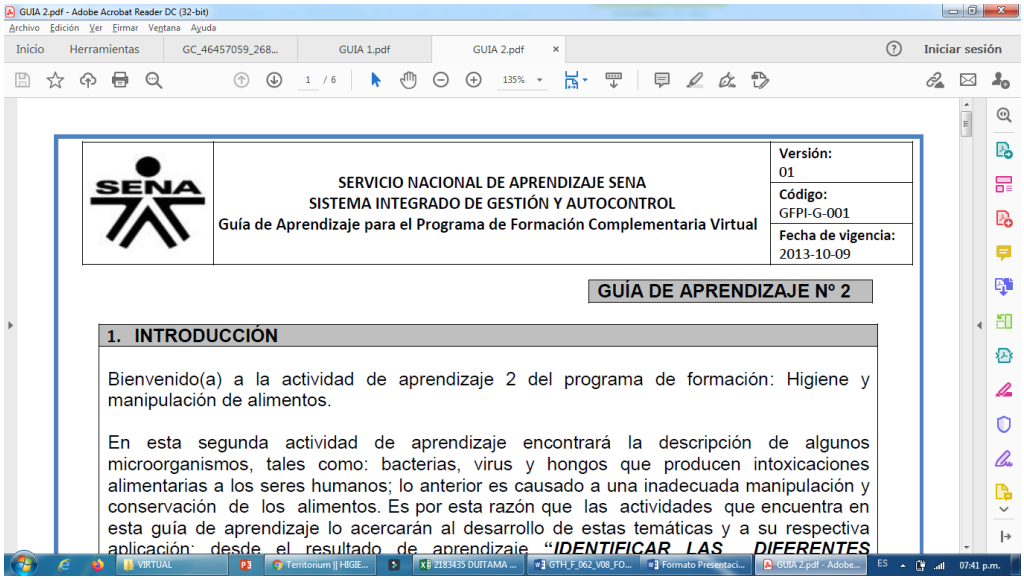
GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. Es por esta razón, que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje ***"ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.",***

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementar si es necesario con consultas en internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea



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

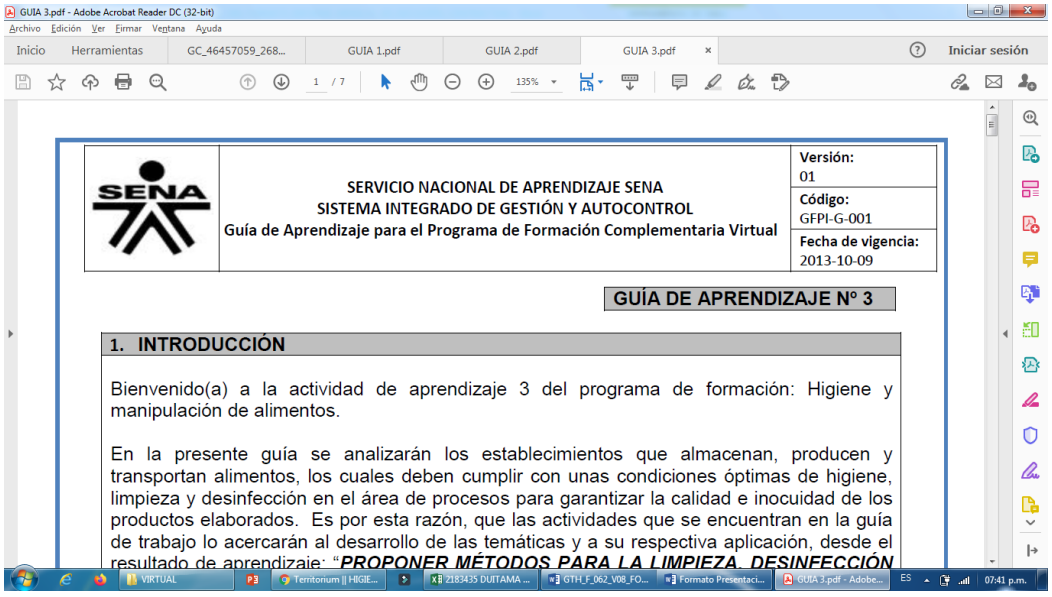
1. INTRODUCCIÓN

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***

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



GUIA 3.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

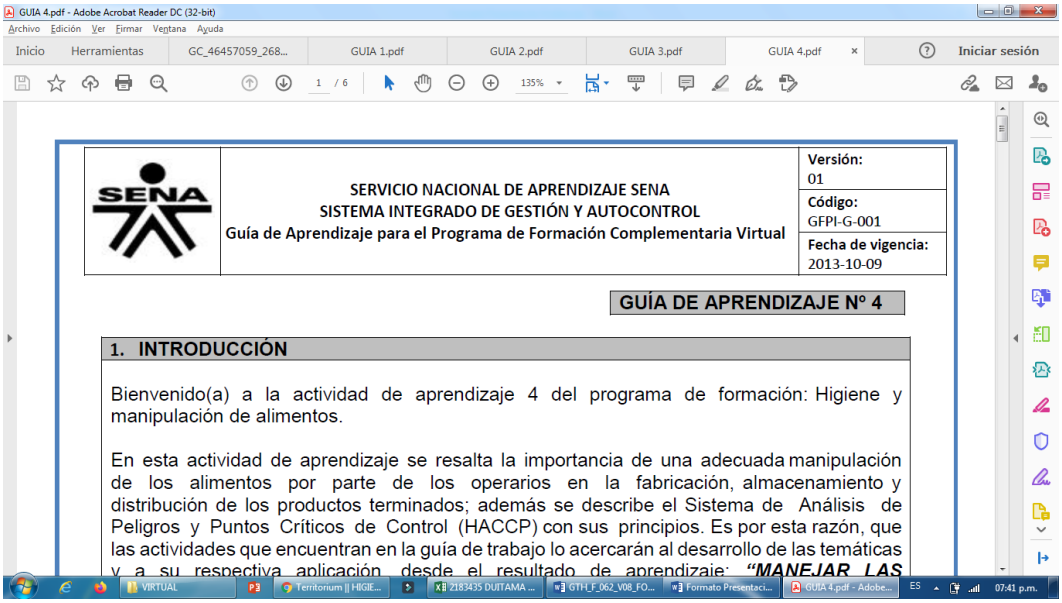
SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	Versión: 01 Código: GFPI-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 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***



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

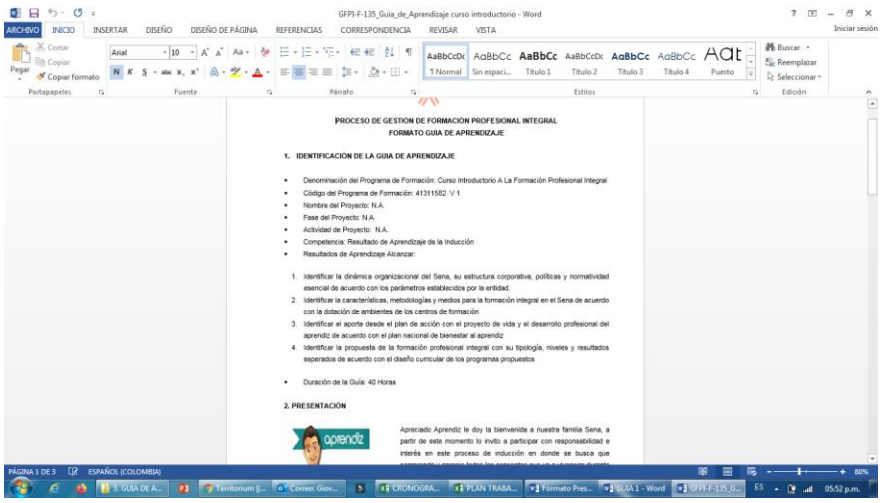
SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	Versión: 01 Código: GFPI-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09

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***



GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje curso introductorio - Word

PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: Curso Introductorio A La Formación Profesional Integral
- Código del Programa de Formación: 41311582 V 1
- Nombre del Proyecto: N.A.
- Fase del Proyecto: N.A.
- Actividad de Proyecto: N.A.
- Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.
2. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el Sena de acuerdo con la dotación de ambientes de los centros de formación
3. Identificar el aporte desde el plan de acción con el proyecto de vida y el desarrollo profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional de bienestar al aprendiz
4. Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos

- Duración de la Guía: 40 Horas

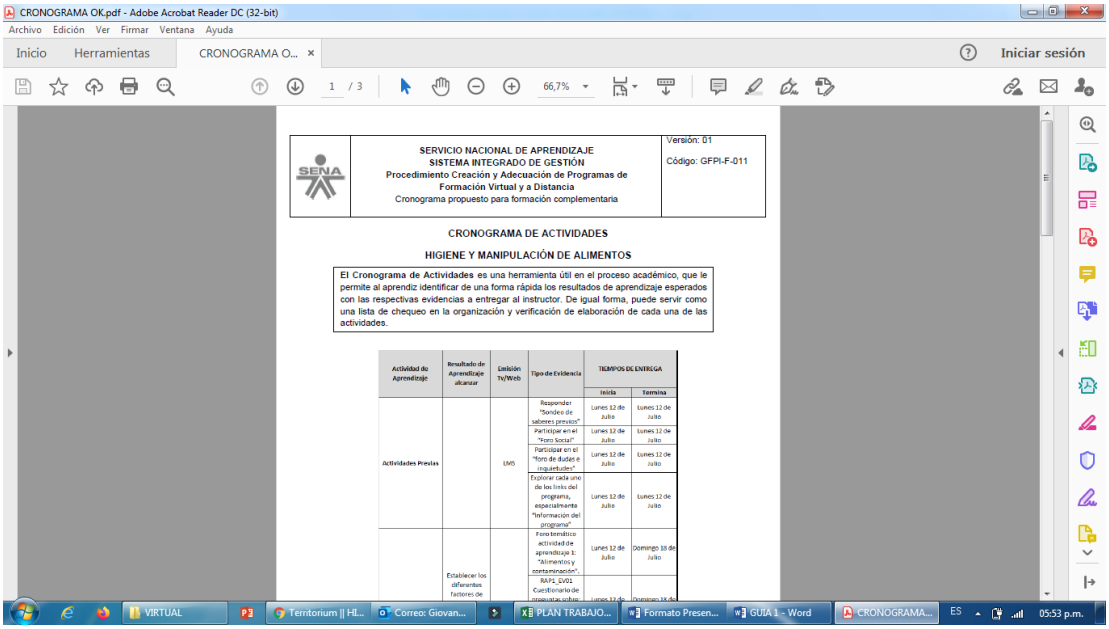
2. **PRESENTACIÓN**

Apreciado Aprendiz le doy la bienvenida a nuestra familia Sena, a partir de este momento lo invito a participar con responsabilidad e interés en este proceso de inducción en donde se busca que

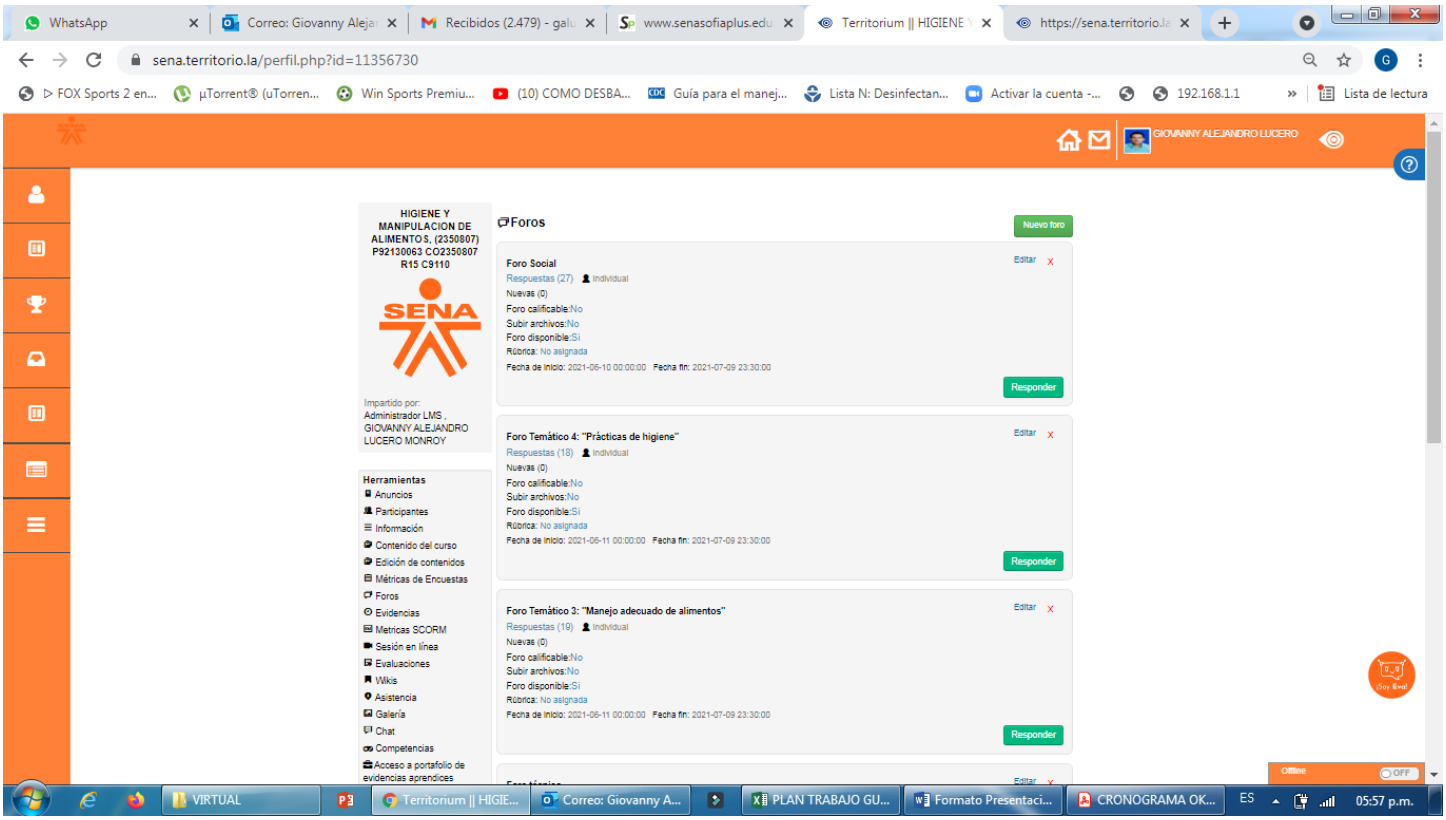
EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 3.9– PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados



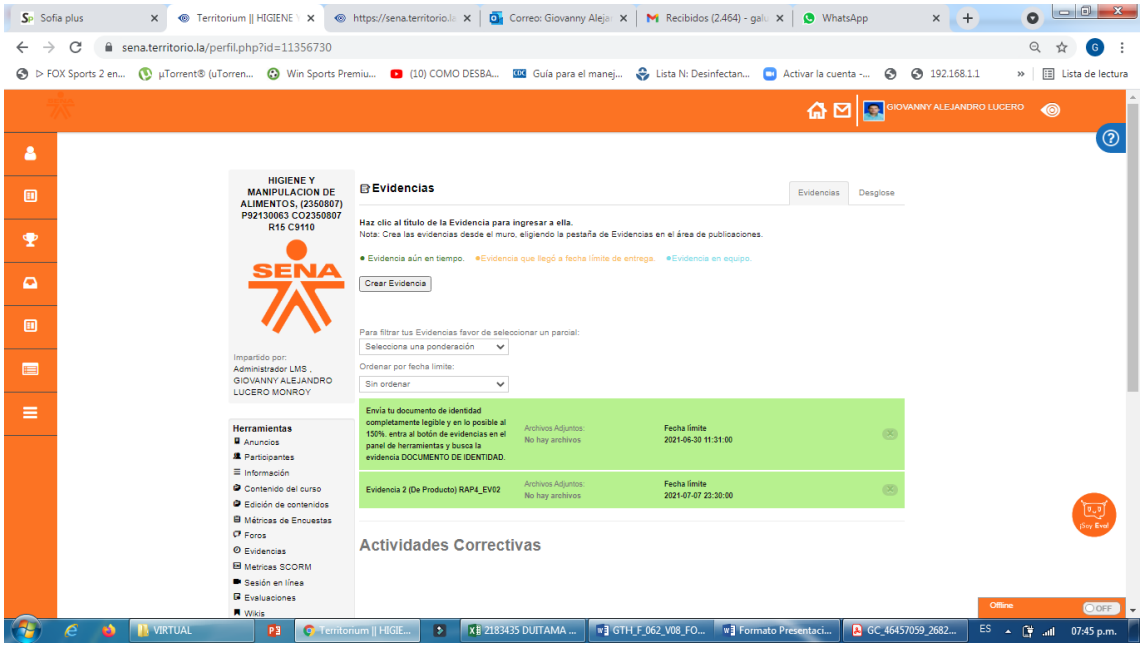
Evidencia 3.10– Respuestas a foros temáticos



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

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

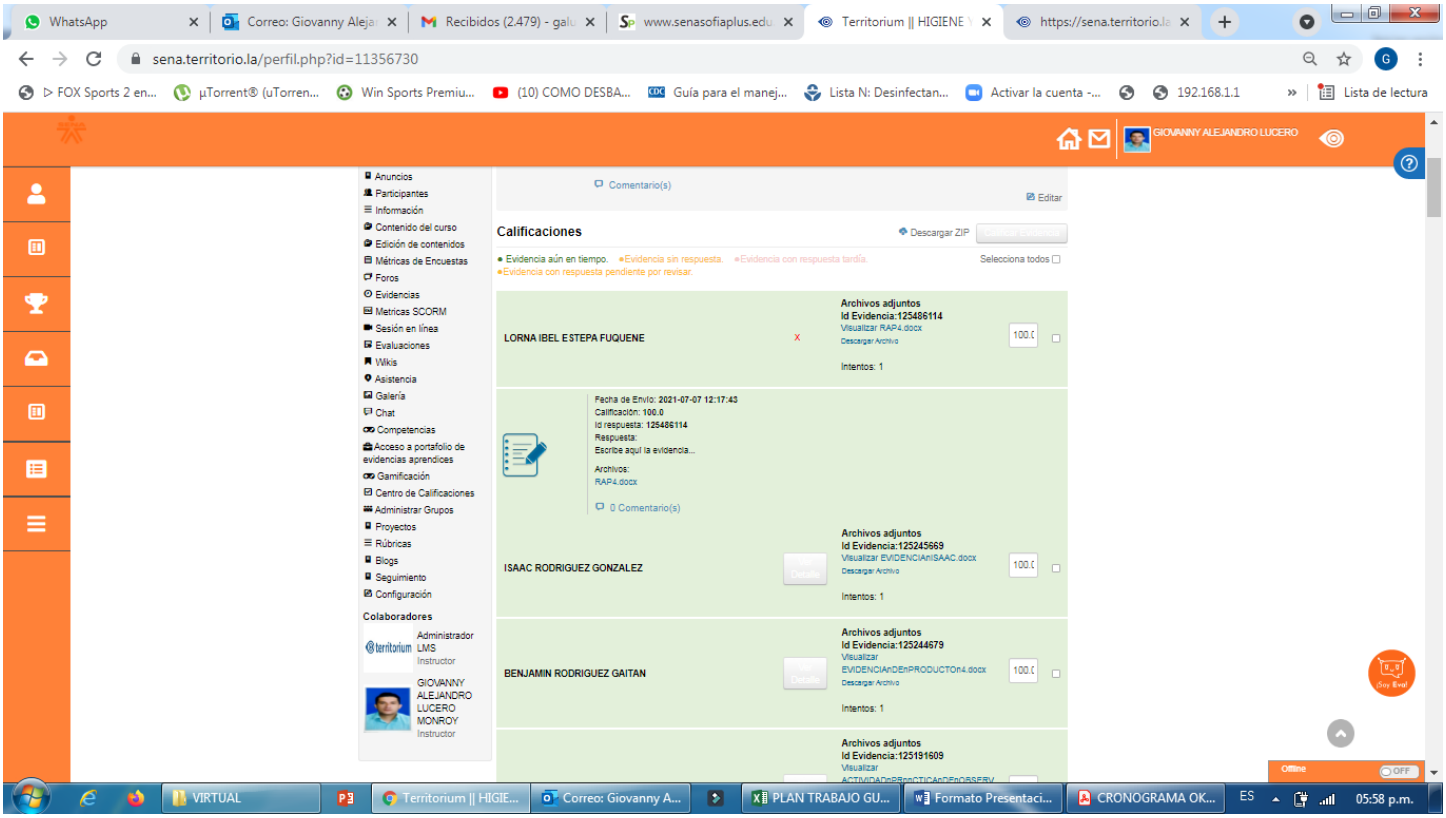


EVIDENCIAS - JULIO

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

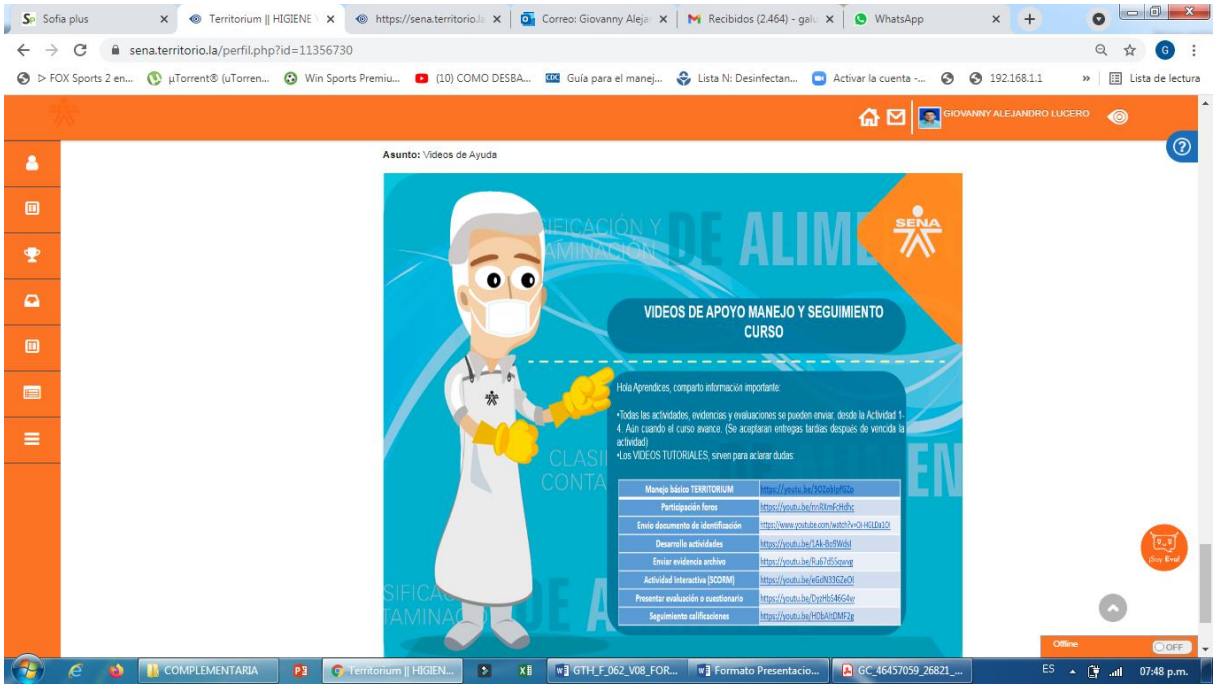
Evidencia 4.5– Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point,videos)

Evidencia 4.6– Invitación y desarrollo de sesiones en línea

Evidencia 4.7– Estrategias y herramientas de aprendizaje

EVIDENCIAS - JULIO

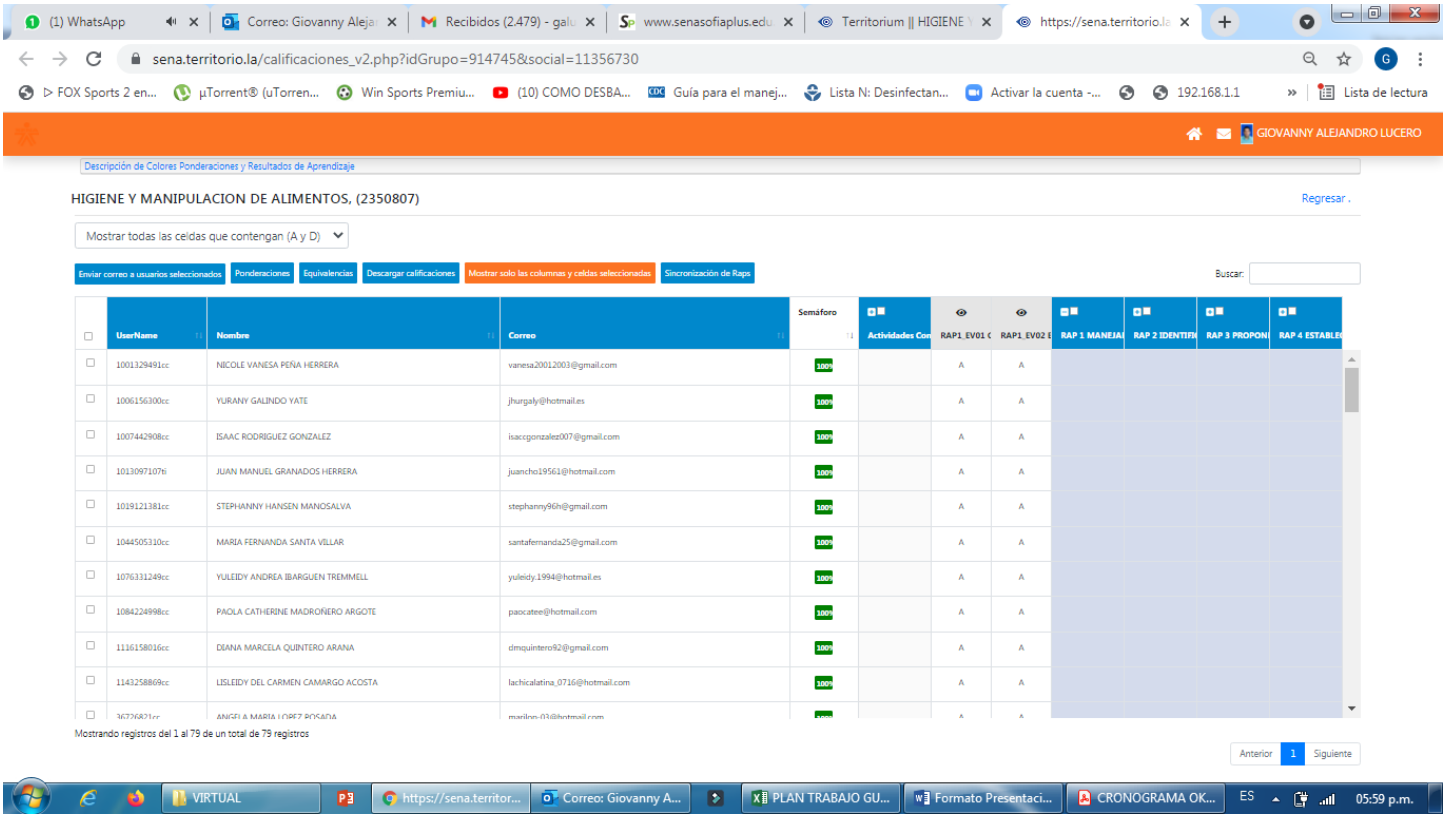
CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

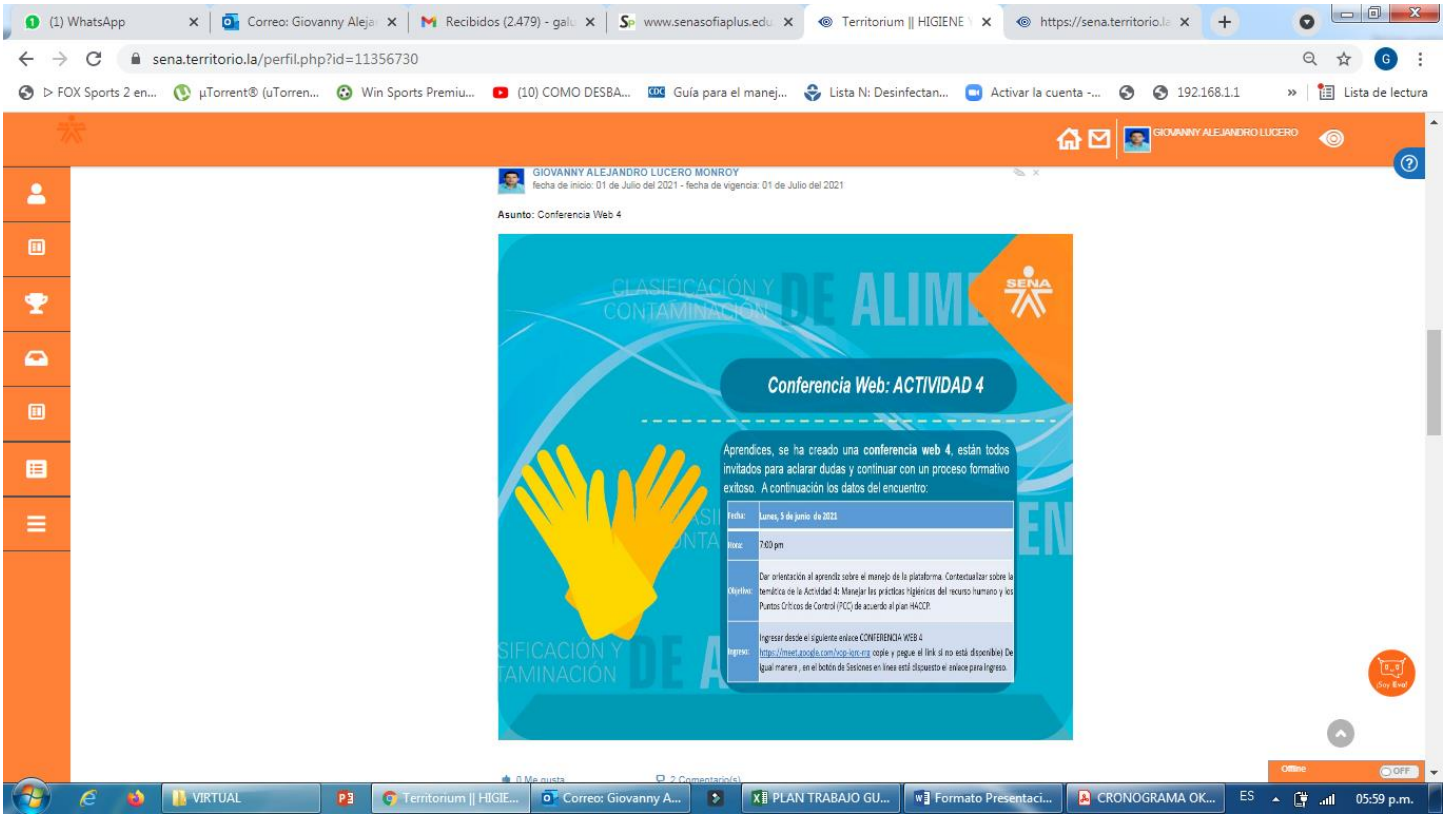
Evidencia 4.8– Evidencia de calificación y realimentación a aprendices



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 4.9– Invitación y desarrollo de sesiones en línea



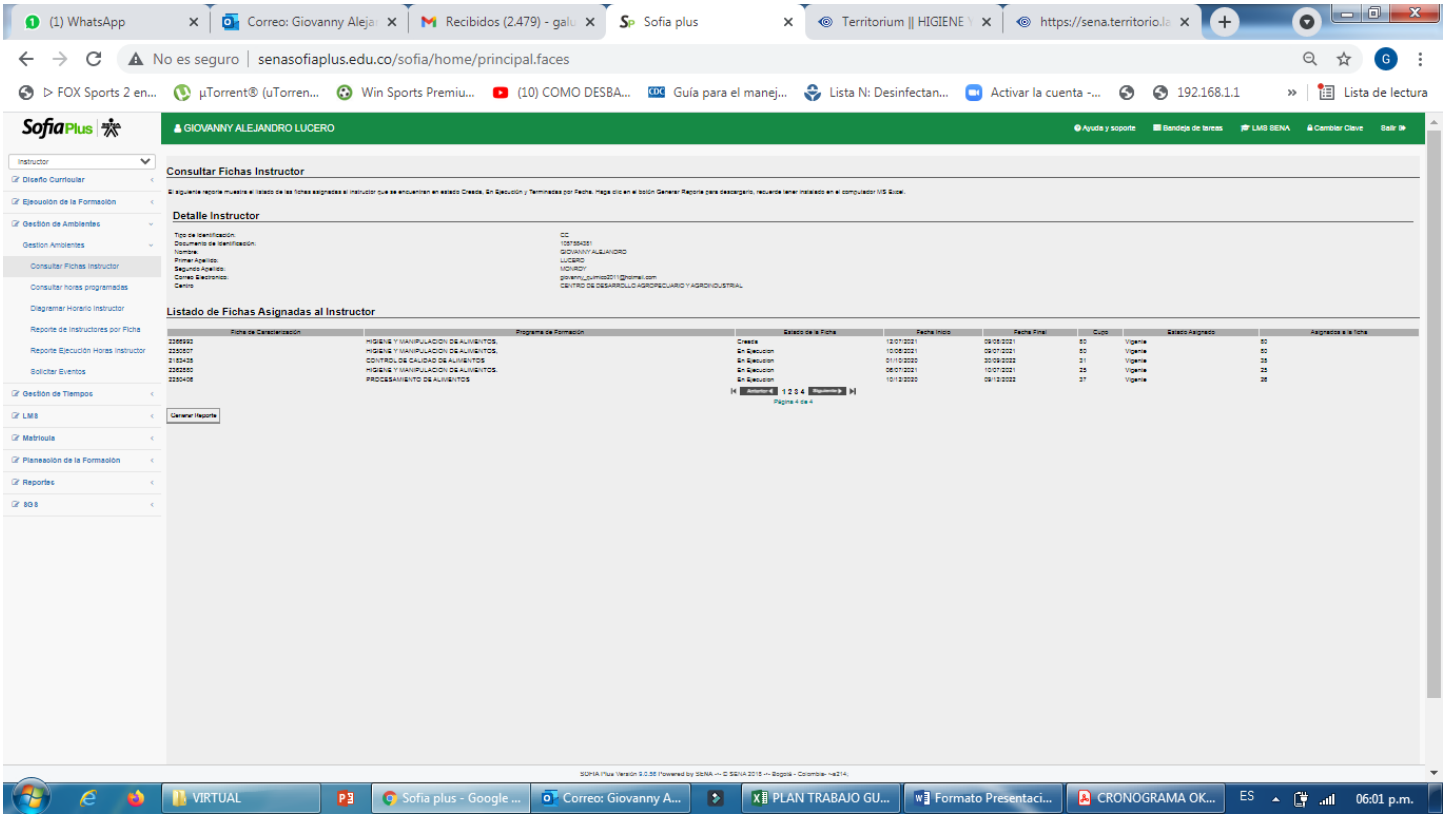
Evidencia 5.1– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada

Evidencia 5.2– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus complementaria

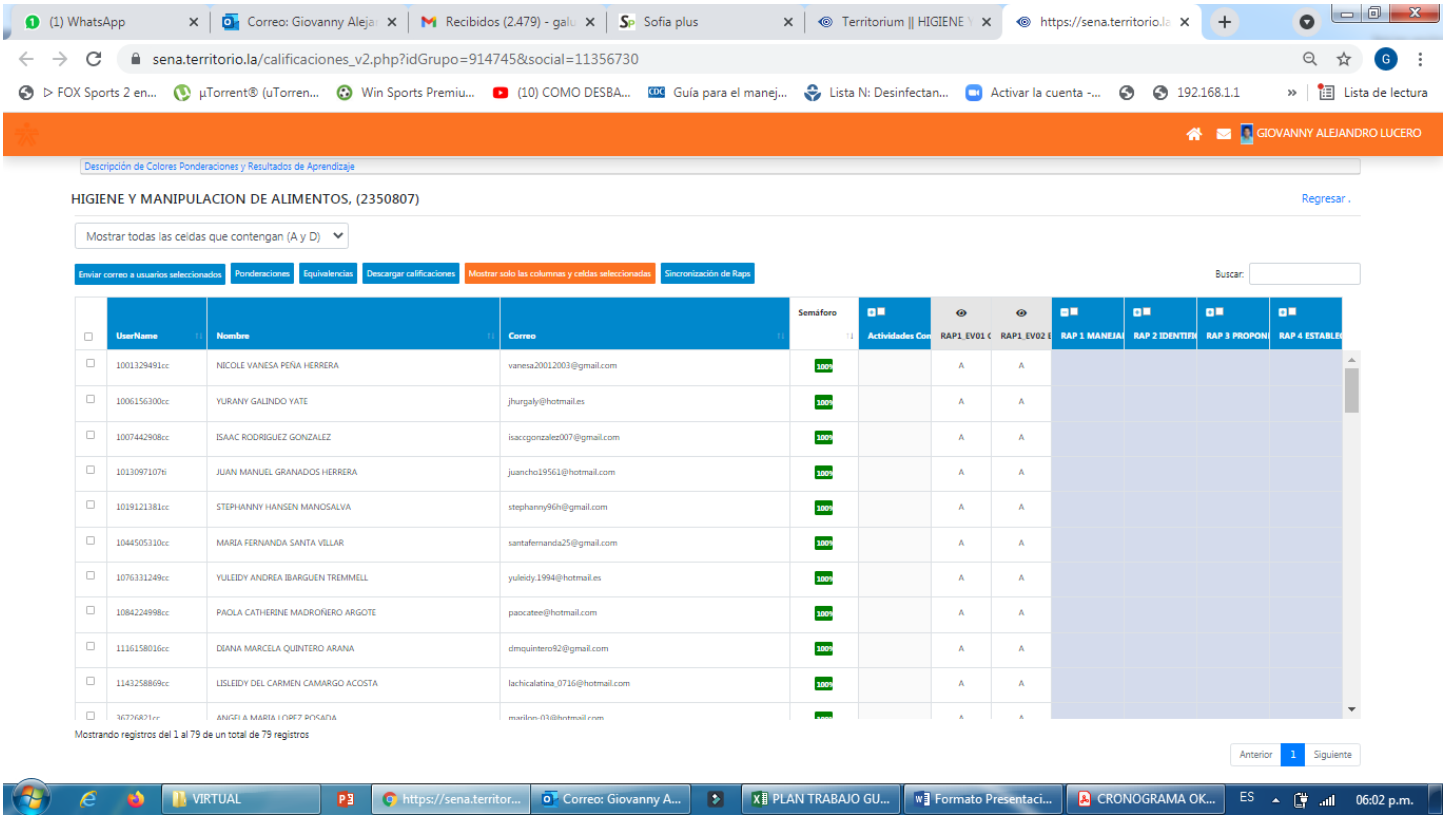
Evidencia 5.3– Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



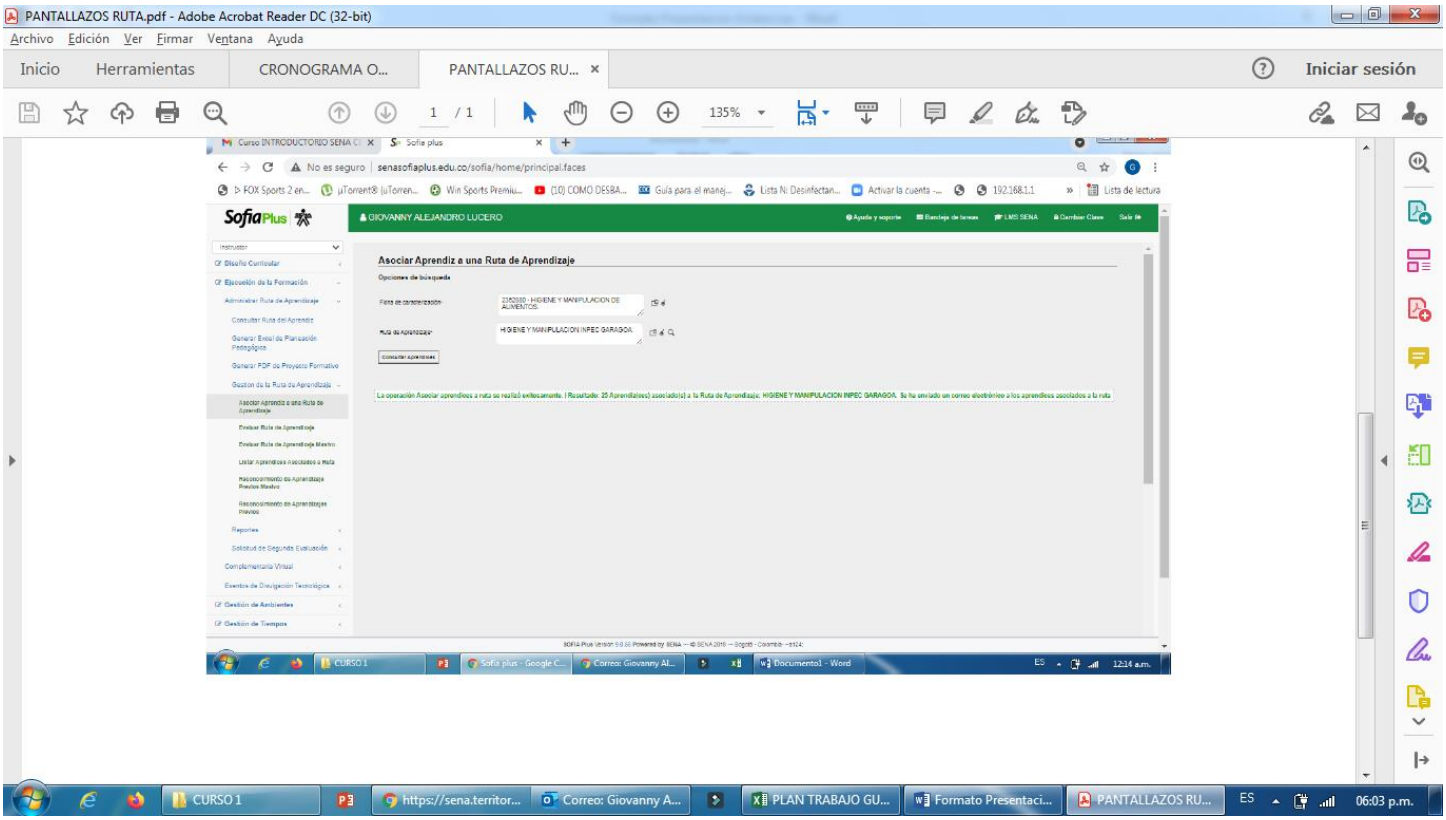
Evidencia 5.4– *Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus*



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

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

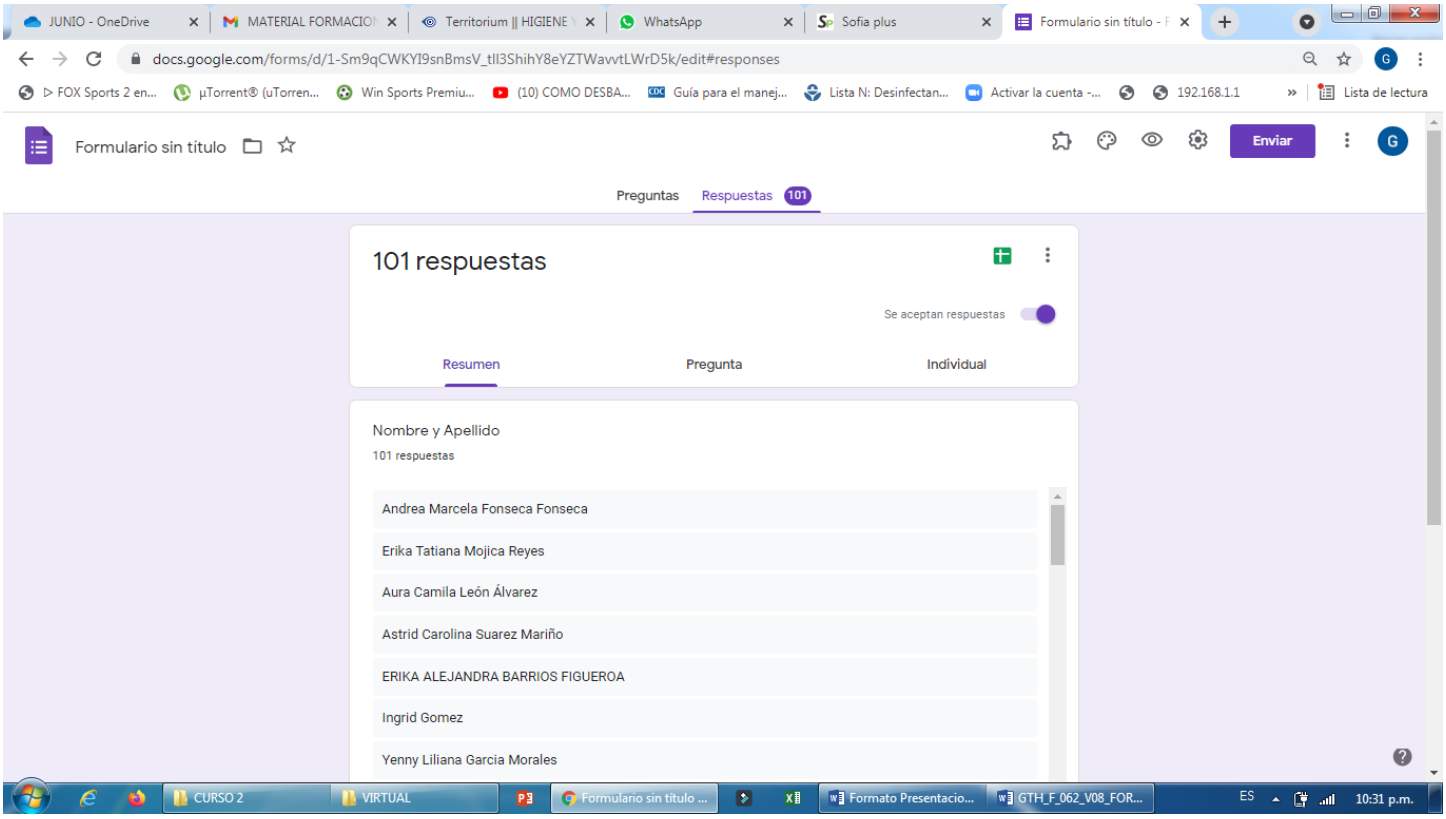


Evidencia 6.2– Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación

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

EVIDENCIAS - JULIO

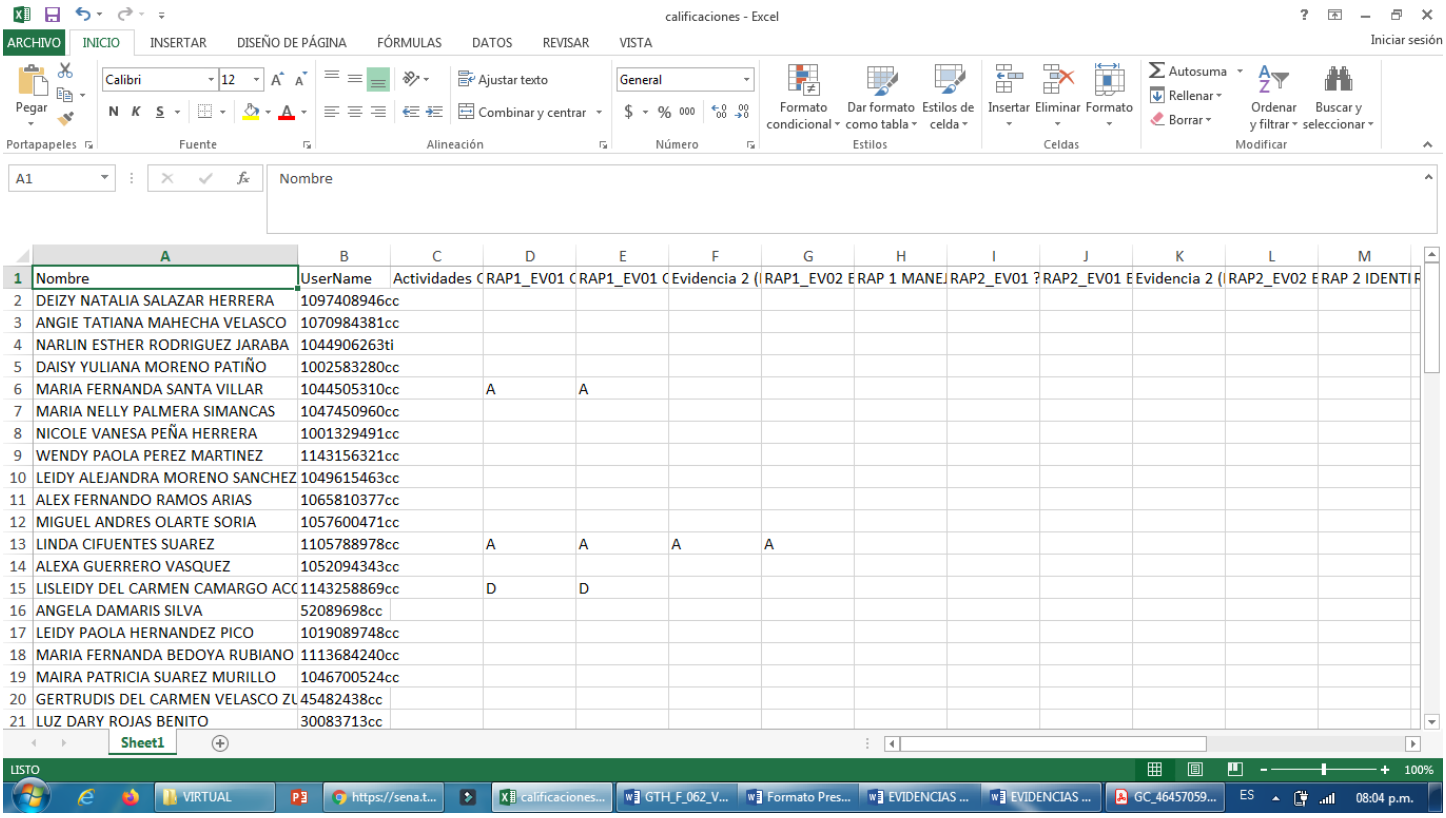
CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



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

EVIDENCIAS - JULIO

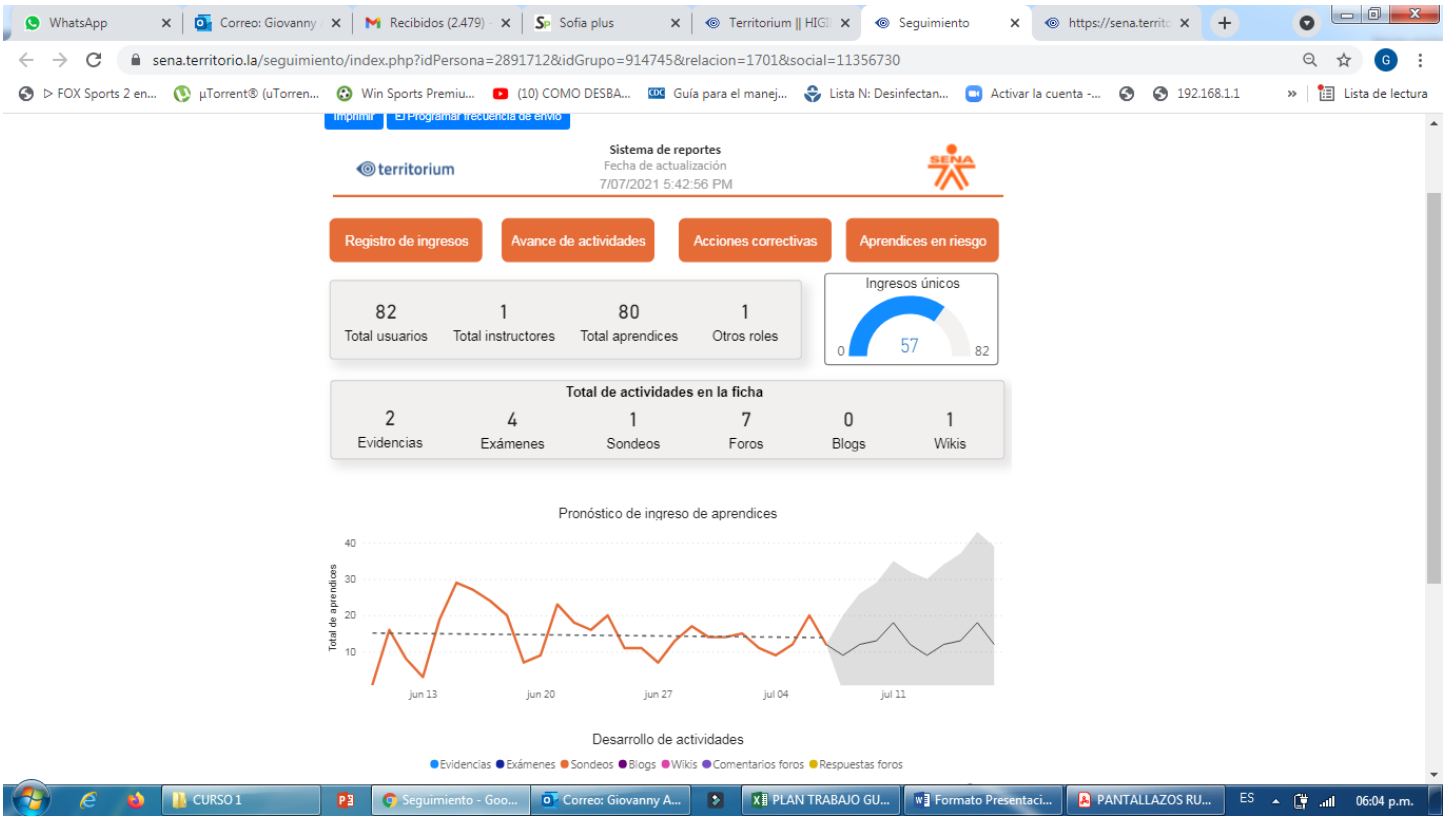
CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



calificaciones - Excel

	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											

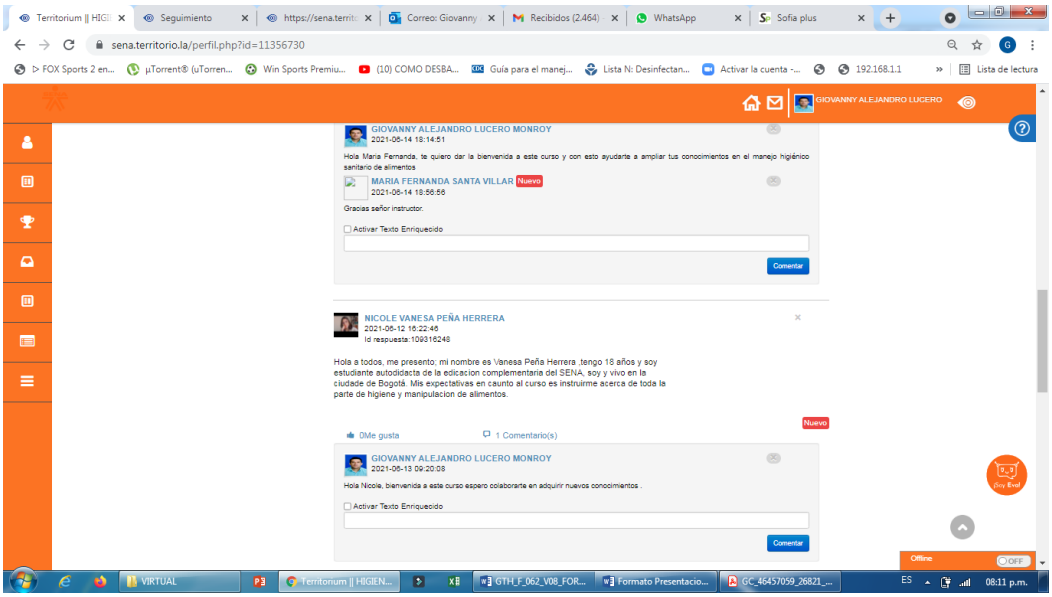
Evidencia 7.3– *PDF de reporte de actividades de aprendices*



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Evidencia 7.4– Evidencia de participación en foros

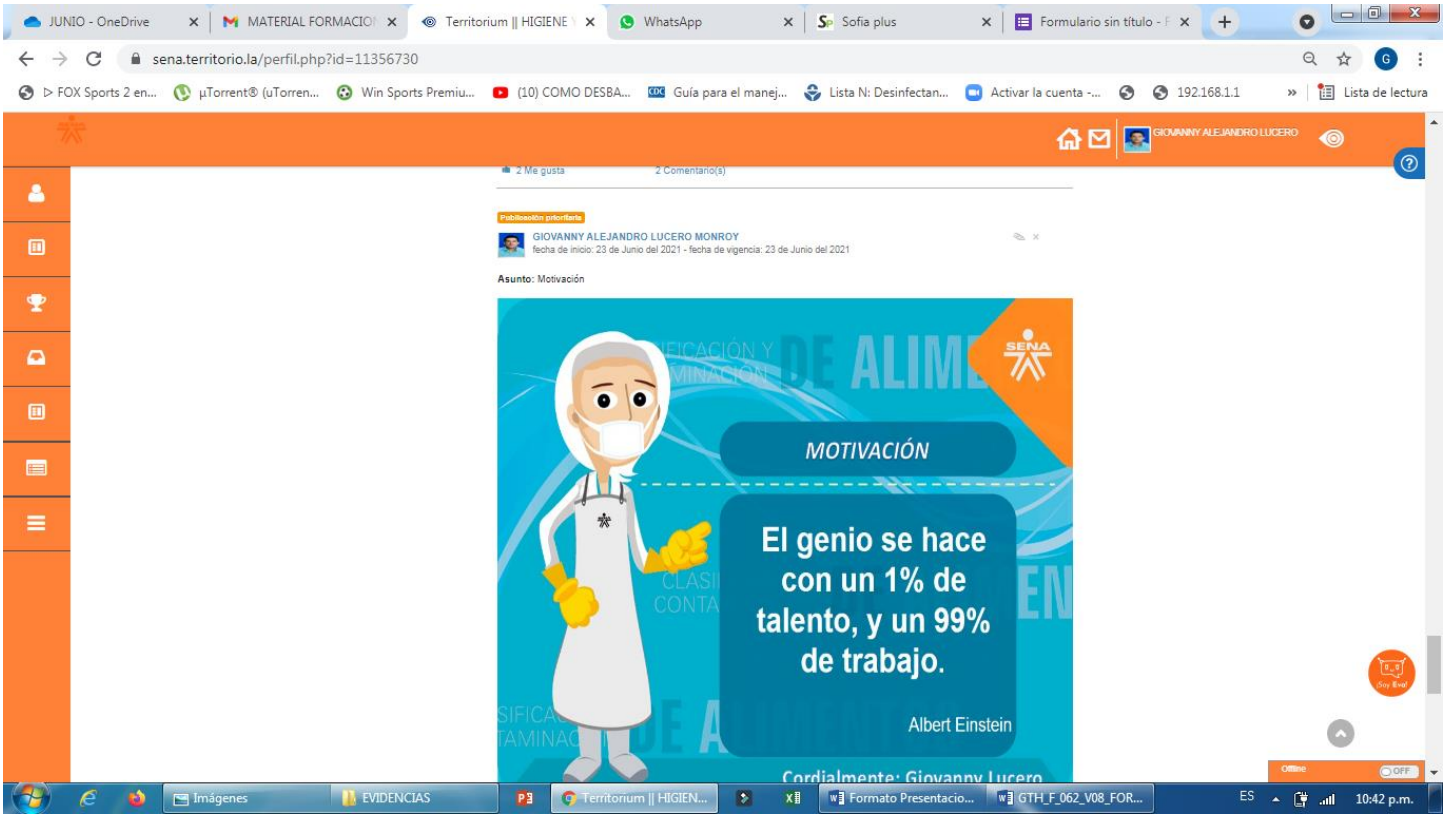


Evidencia 7.5– Anuncios de apertura de actividades y de motivación a avanzar.



EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



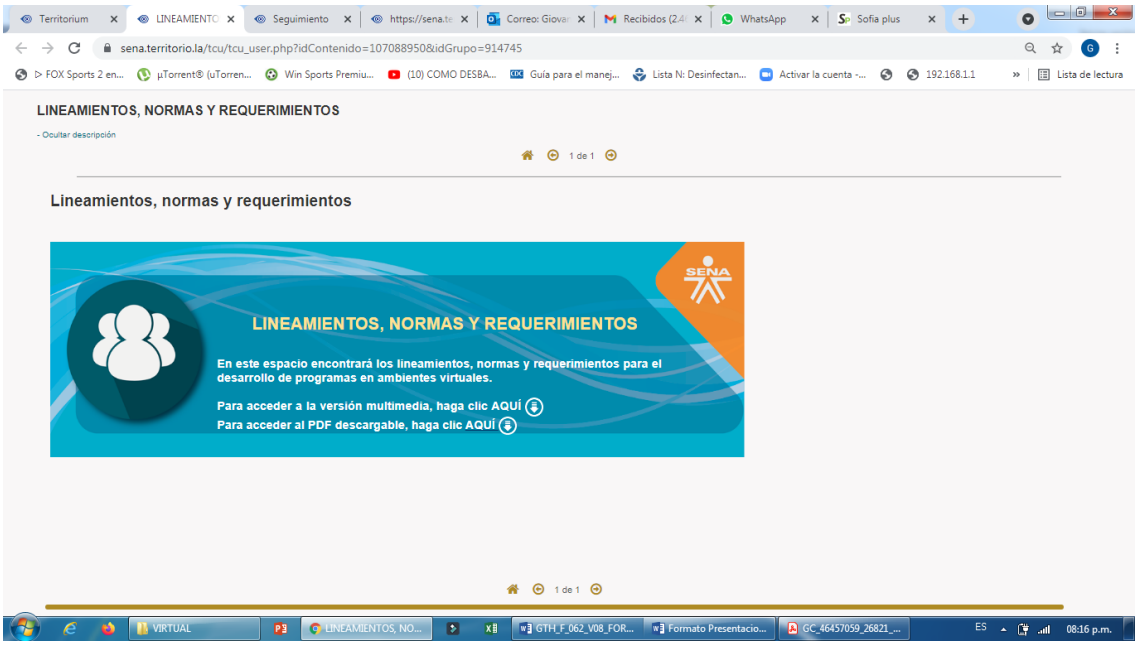
Evidencia 8.1– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

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

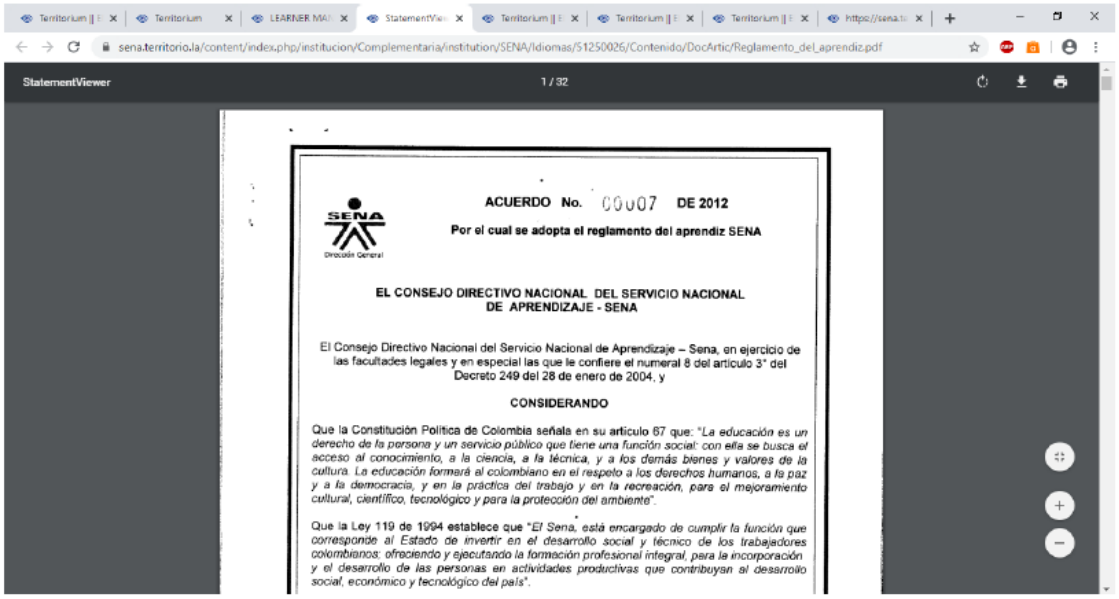
Evidencia 8.3– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



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



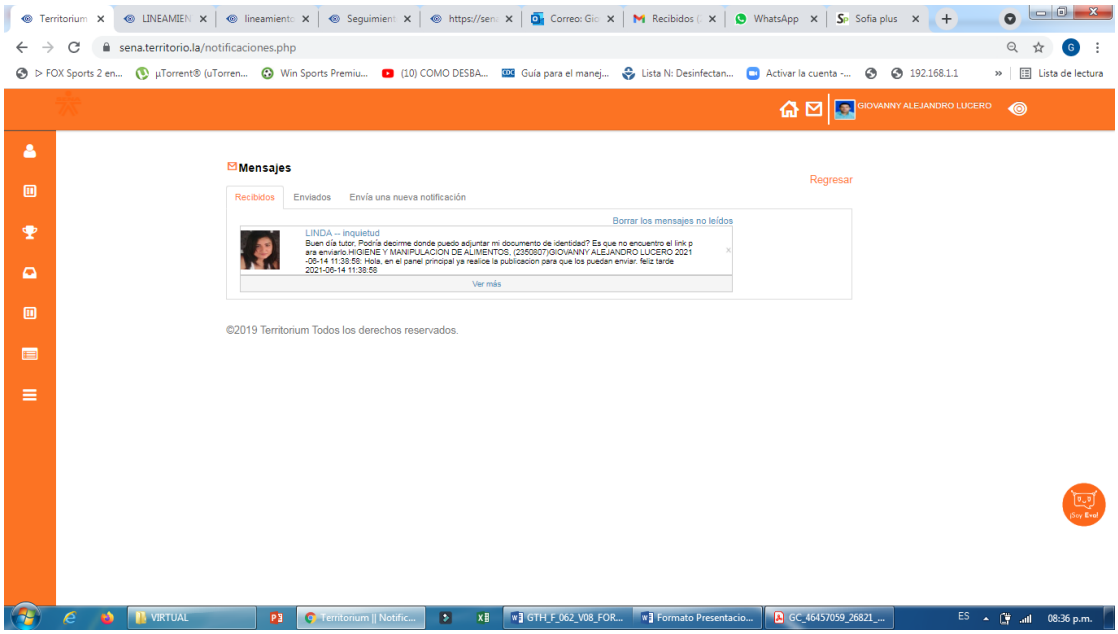
Evidencia 9.1– Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo)

Evidencia 9.2– Evidencias de comunicación personalizada con aprendices

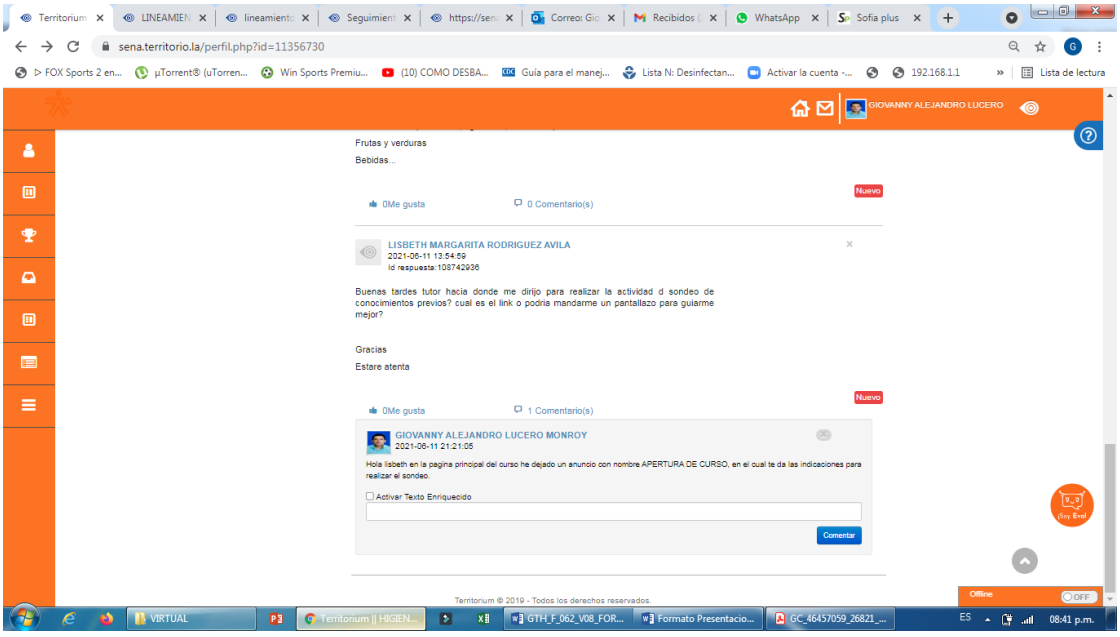
Evidencia 9.3– Evidencias de mensajería interna, correo electrónico

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



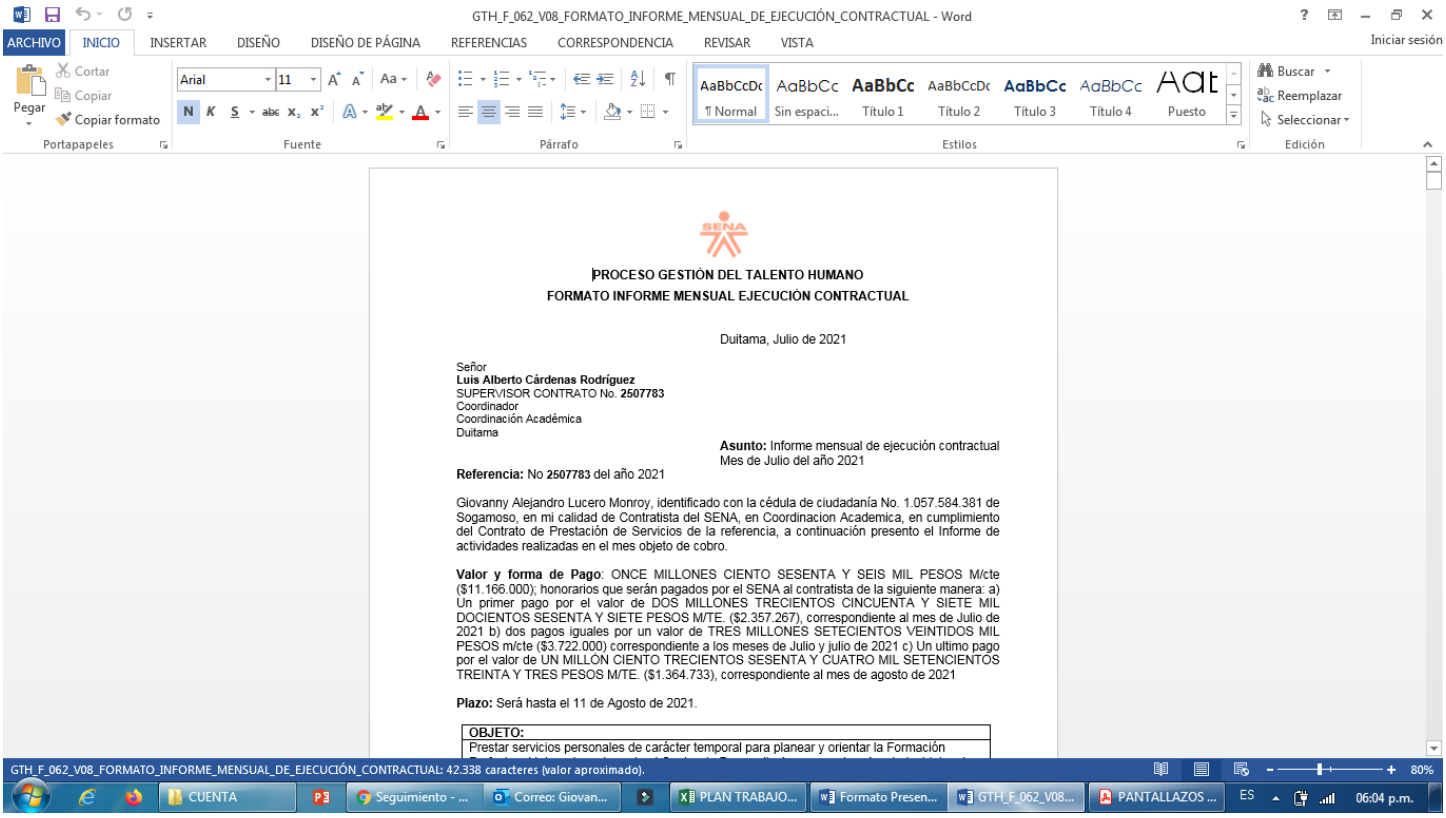
Evidencia 9.4– Respuestas a foros de dudas e inquietudes



Evidencia 10.1- Informe contractual

EVIDENCIAS - JULIO

CONTRATO No. 2507783 – GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY



GTH_F_062_V08_FORMATO_INFORME_MENSUAL_DE_EJECUCIÓN_CONTRACTUAL - Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Julio de 2021

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Julio 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.

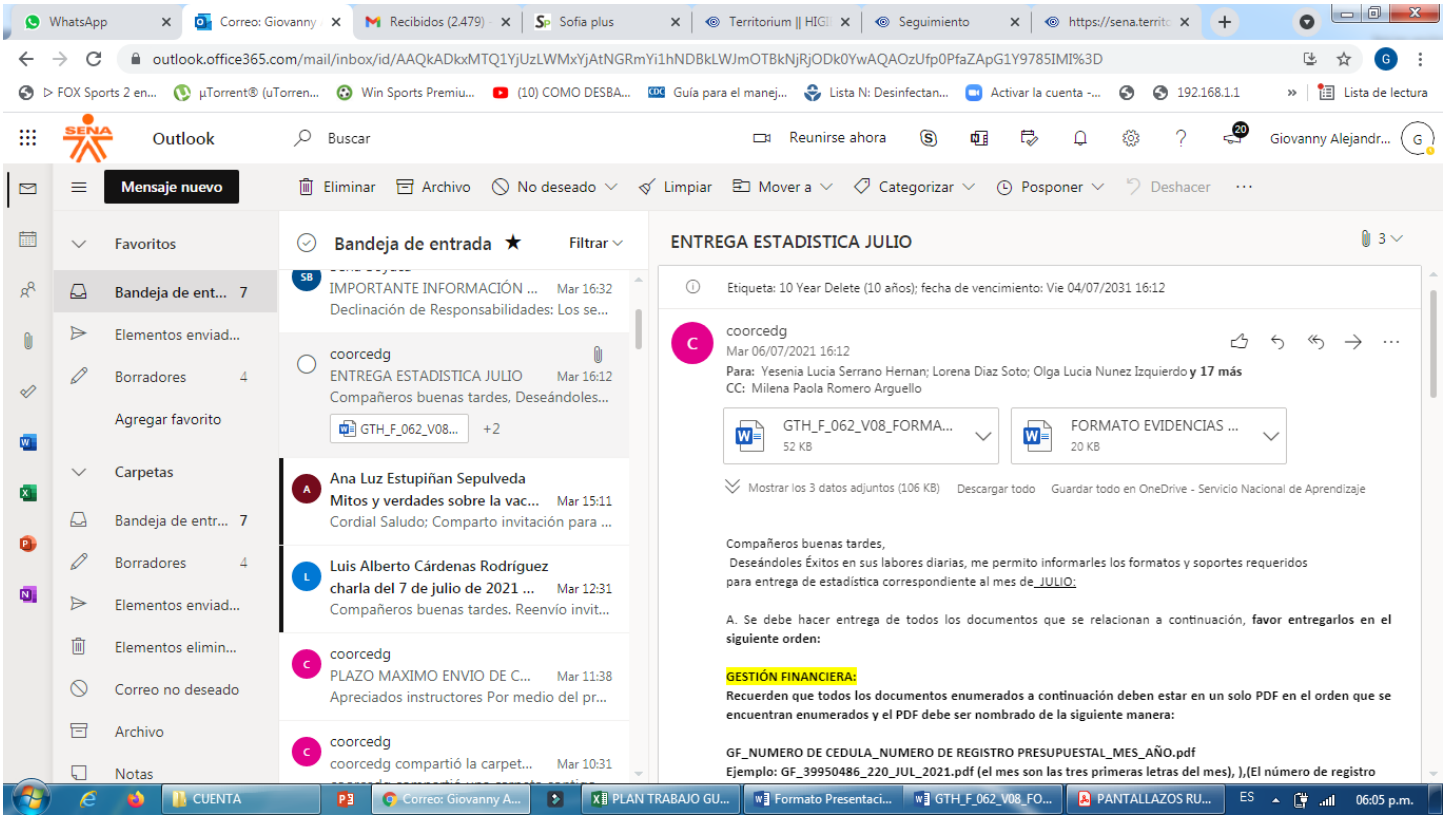
Valor y forma de Pago: ONCE MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/cte ($11.166.000); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el valor de DOS MILLONES TRECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/TE. ($2.357.267), correspondiente al mes de Julio 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 Julio y julio de 2021 c) Un ultimo pago por el valor de UN MILLON 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

GTH_F_062_V08_FORMATO_INFORME_MENSUAL_DE_EJECUCIÓN_CONTRACTUAL: 42.338 caracteres (valor aproximado).

Evidencia 10.2- pantallazo de citación entrega de documentos estadística



outlook.office365.com/mail/inbox/id/AAQkADkxMTQ1YjUzLWMxYjAtNGRmYi1hNDBkLWJmOTBkNjRjODk0YwAQAOzUfp0PfaZApG1Y9785IMI%3D

Outlook

Mensaje nuevo

Favoritos
Bandeja de ent... 7
Elementos enviad...
Borradores 4
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja de entr... 7
Borradores 4
Elementos enviad...
Elementos elimin...
Correo no deseado
Archivo
Notas

Bandeja de entrada ★ Filtrar

IMPORTANTE INFORMACIÓN ... Mar 16:32
Declinación de Responsabilidades: Los se...

coorcedg
ENTREGA ESTADISTICA JULIO Mar 16:12
Compañeros buenas tardes, Deseándoles...
GTH_F_062_V08... +2

Ana Luz Estupiñan Sepulveda
Mitos y verdades sobre la vac... Mar 15:11
Cordial Saludo; Comparto invitación para ...

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
charla del 7 de julio de 2021 ... Mar 12:31
Compañeros buenas tardes. Reenvío invit...

coorcedg
PLAZO MAXIMO ENVIO DE C... Mar 11:38
Apreciados instructores Por medio del pr...

coorcedg
coorcedg compartió la carpet... Mar 10:31

ENTREGA ESTADISTICA JULIO

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Vie 04/07/2031 16:12

coorcedg
Mar 06/07/2021 16:12
Para: Yesenia Lucia Serrano Hernan; Lorena Diaz Soto; Olga Lucia Nunez Izquierdo **y 17 más**
CC: Milena Paola Romero Arguello

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 JULIO:

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_JUL_2021.pdf (el mes son las tres primeras letras del mes),),(El número de registro