PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de julio de 2021

Señor
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2257827**
Coordinador académico
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.2257827 de 2021**
Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60.332.640 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE. ($35.100.000) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900.000) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2021.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar servicios personales de carácter temporal, por periodos fijos con ejecución de 160 horas al mes o proporcional a las horas ejecutadas como instructor de Formación Complementaria y/o Formación Titulada, en la oferta regular del Centro, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y la FPI, previa programación del Coordinador, utilizando las plataformas virtuales según lineamientos, en el área de influencia del CAFEC, en la especialidad Panadería Y/O Manipulación De Alimentos.

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el Área de Panadería y Manipulación de Alimentos en las	Finalice la ejecución de la formación de aprendices en el programa complementaria Elaboracion Artesanal de Productos de Panificacion con números de ficha	Ficha 2370305 https://chat.whatsapp.com/IXiZDWSiNdCGIkf51pzJVq http://meet.google.com/btt-qxaa-hqp http://meet.google.com/cst-gfem-wao

	competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	No.2370305 y 2370319 desarrollando la competencia Elaborar productos de panificacion de acuerdo con el programa de produccion y normatividad vigente. En ejecución, la formación de aprendices en el programa titulado Panificación con ficha No.2278949, "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente".	http://meet.google.com/oks-bfhr-swp http://meet.google.com/kqh-fsct-sey http://meet.google.com/abi-xaup-sof http://meet.google.com/azn-ydjt-oex http://meet.google.com/erb-iocs-ncv http://meet.google.com/xst-jxvd-ofp Link chat ficha 237 03 19 https://chat.whatsapp.com/EZ9ij9A8GaM3DEwnxksazK http://meet.google.com/xvr-axor-ezr http://meet.google.com/heq-oygm-ces http://meet.google.com/mgd-nhth-qxc http://meet.google.com/hbc-kbmu-amg http://meet.google.com/ihh-nmkx-bmc http://meet.google.com/avi-uixn-gmh http://meet.google.com/myg-czfa-xtu http://meet.google.com/fbt-ogcw-yuh http://meet.google.com/fsg-ptxu-tgg Ficha 2278949 http://meet.google.com/zfe-cvif-vkc http://meet.google.com/axy-smqm-dnt http://meet.google.com/wnh-rhrw-cda http://meet.google.com/hid-mkvo-zkx http://meet.google.com/boq-dpmt-bvy http://meet.google.com/tpe-sdrk-wow http://meet.google.com/ccx-ykuf-oau http://meet.google.com/vzq-sovr-hqt http://meet.google.com/exa-bvdd-tma
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Creé, la ruta aprendizaje de la ficha 2370305 programa complementario Elaboración Artesanal de productos de Panificación Creé, la ruta aprendizaje de la ficha 2370319 programa complementario Elaboración Artesanal de productos de Panificación.	Informe de Sofía plus Ruta de aprendizaje de las fichas 2370305 y 2370319
3	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha 2370305 programa complementario Elaboración Artesanal de productos de Panificación, en el Sofía plus. Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha 2370319	Aprendices asociados a la ruta de las fichas 2370305 y 2370319

		programa complementario Elaboración Artesanal de productos de Panificación, en el Sofía plus	
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Elaboración Artesanal de productos de Panificación Ejecute la guía de aprendizaje de la competencias de "Elaborar productos de Panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" en la formación Panificación.	Actividades Desarrollo de 1 actividad. Disponible en drive de la ficha 2370305 Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus. Desarrollo de 1 actividad. Disponible en drive de la ficha 2370319 Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa complementario Higiene y Manipulación de alimentos.	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar Elaborar productos de Panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. En las fichas 2370305 y 2370319. Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje del proceso de "Elaborar productos de Panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" en la formación Panificación en la ficha 2278949	Portafolio del Instructor
6	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Elaboracion artesanal de productos de panificacion con la competencia Elaborar productos de panificacion de acuerdo con el programa de produccion y normatividad vigente. Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Panificación en la competencia "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente"	Portafolio del instructor subido en drive

		Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos. Elaboré de portafolio del instructor.	
7	Apoyar la gestión del programa Elaboracion Artesanal de Productos de Panificacion para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato, además la gestión del programa Técnico Panificacion para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato	Realice la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	Ficha 2370305 https://chat.whatsapp.com/IXiZDWSiNdCGIkf51pzJVq http://meet.google.com/btt-qxaa-hqp http://meet.google.com/cst-gfem-wao http://meet.google.com/oks-bfhr-swp http://meet.google.com/kqh-fsct-sey http://meet.google.com/abi-xaup-sof http://meet.google.com/azn-ydjt-oex http://meet.google.com/erb-iocs-ncv http://meet.google.com/xst-jxvd-ofp Link chat ficha 237 03 19 https://chat.whatsapp.com/EZ9ij9A8GaM3DEwnxksazK http://meet.google.com/xvr-axor-ezr http://meet.google.com/heq-oygm-ces http://meet.google.com/mgd-nhth-qxc http://meet.google.com/hbc-kbmu-amg http://meet.google.com/ihh-nmkx-bmc http://meet.google.com/avi-uixn-gmh http://meet.google.com/myg-czfa-xtu http://meet.google.com/fbt-ogcw-yuh http://meet.google.com/fsg-ptxu-tgg Ficha 2278949 http://meet.google.com/zfe-cvif-vkc http://meet.google.com/axy-smqm-dnt http://meet.google.com/wnh-rhrw-cda http://meet.google.com/hid-mkvo-zkx http://meet.google.com/boq-dpmt-bvy http://meet.google.com/tpe-sdrk-wow http://meet.google.com/ccx-ykuf-oau http://meet.google.com/vzq-sovr-hqt http://meet.google.com/exa-bvdd-tma
8	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación programa Elaboracion Artesanal de	Resultados de aprendizaje ficha 2370305, 2370319. evaluados en Sofía plus.

	lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Productos de Panificacion en las fichas 2370305, 2370319. Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación programa Panificación.	Resultados de aprendizaje ficha 2370305, 2370319.. evaluados en Sofía plus. Portafolio del instructor subido en drive
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se programaron reuniones en el mes de Julio.	No se ejecuto
10	Conocer a la suscripción del contrato y Durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa Higiene y Manipulación de Alimentos, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conocimiento y adopción de formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución del programa higiene y Manipulación de Alimentos, Elaboración artesanal de productos de panificación y Panificación.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive
11	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área Agroindustria o la entidad así lo requiera.	No se programaron sesiones en el mes de julio.	No se ejecuto
12	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones Contractuales.	Mantengo al tanto de actualización de formatos y procedimientos para el desarrollo la formación Higiene y Manipulación de alimentos, Elaboración de productos de panificación y Panificación a través de la consulta periódica de la plataforma Compromiso y siguiendo los lineamientos de comunicados a través de correos institucionales.	No se evidencio cambios en formatos para creación de guías en plataforma Compromiso y no se recibió información por correos por parte de coordinación.
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos,	Manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje aplicación Whatsapp, y video llamadas plataforma Meet para fortalecer la formación Higiene y manipulación de alimentos de la ficha 2347816, 2347817,	Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp 2347816 https://chat.whatsapp.com/EpUPLXoPYiqC1Auvych70x Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp 2347817

	cobertura y productos indicados.	Panificación. 2278949 y en las fichas 2370305, 2370319 de Elaboracion artesanal de productos de Panificación.	https://chat.whatsapp.com/KHXFvV5aC1MCnTcrtJ2o81 Ficha 2370305 https://chat.whatsapp.com/IXiZDWSiNdCGIkf51pzJVq http://meet.google.com/btt-qxaa-hqp http://meet.google.com/cst-gfem-wao http://meet.google.com/oks-bfhr-swp http://meet.google.com/kqh-fsct-sey http://meet.google.com/abi-xaup-sof http://meet.google.com/azn-ydjt-oex http://meet.google.com/erb-iocs-ncv http://meet.google.com/xst-jxvd-ofp Link chat ficha 237 03 19 https://chat.whatsapp.com/EZ9ij9A8GaM3DEwnxksazK http://meet.google.com/xvr-axor-ezr http://meet.google.com/heq-oygm-ces http://meet.google.com/mgd-nhth-qxc http://meet.google.com/hbc-kbmu-amg http://meet.google.com/ihh-nmkx-bmc http://meet.google.com/avi-uixn-gmh http://meet.google.com/myg-czfa-xtu http://meet.google.com/fbt-ogcw-yuh http://meet.google.com/fsg-ptxu-tgg Ficha 2278949 http://meet.google.com/zfe-cvif-vkc http://meet.google.com/axy-smqm-dnt http://meet.google.com/wnh-rhrw-cda http://meet.google.com/hid-mkvo-zkx http://meet.google.com/boq-dpmt-bvy http://meet.google.com/tpe-sdrk-wow http://meet.google.com/ccx-ykuf-oau http://meet.google.com/vzq-sovr-hqt http://meet.google.com/exa-bvdd-tma
14	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Atendí de manera personalizada y grupal de aprendices asociados a la ficha 2370305, 2370319 y 2278949 a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Ficha 2370305 https://chat.whatsapp.com/IXiZDWSiNdCGIkf51pzJVq http://meet.google.com/btt-qxaa-hqp http://meet.google.com/cst-gfem-wao http://meet.google.com/oks-bfhr-swp http://meet.google.com/kqh-fsct-sey http://meet.google.com/abi-xaup-sof

			http://meet.google.com/azn-ydjt-oex http://meet.google.com/erb-iocs-ncv http://meet.google.com/xst-jxvd-ofp Link chat ficha 237 03 19 https://chat.whatsapp.com/EZ9ij9A8GaM3DEwnxksazK http://meet.google.com/xvr-axor-ezr http://meet.google.com/heq-oygm-ces http://meet.google.com/mgd-nhth-qxc http://meet.google.com/hbc-kbmu-amg http://meet.google.com/ihh-nmkx-bmc http://meet.google.com/avi-uixn-gmh http://meet.google.com/myg-czfa-xtu http://meet.google.com/fbt-ogcw-yuh http://meet.google.com/fsg-ptxu-tgg Ficha 2278949 http://meet.google.com/zfe-cvif-vkc http://meet.google.com/axy-smqm-dnt http://meet.google.com/wnh-rhrw-cda http://meet.google.com/hid-mkvo-zkx http://meet.google.com/boq-dpmt-bvy http://meet.google.com/tpe-sdrk-wow http://meet.google.com/ccx-ykuf-oau http://meet.google.com/vzq-sovr-hqt http://meet.google.com/exa-bvdd-tma
15	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Realice atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas, a través de aplicación Whatsaap y video llamadas por plataforma Meet dada la contingencia de cuidado en casa por pandemia	Ficha 2370305 https://chat.whatsapp.com/IXiZDWSiNdCGIkf51pzJVq http://meet.google.com/btt-qxaa-hqp http://meet.google.com/cst-gfem-wao http://meet.google.com/oks-bfhr-swp http://meet.google.com/kqh-fsct-sey http://meet.google.com/abi-xaup-sof http://meet.google.com/azn-ydjt-oex http://meet.google.com/erb-iocs-ncv http://meet.google.com/xst-jxvd-ofp Link chat ficha 237 03 19 https://chat.whatsapp.com/EZ9ij9A8GaM3DEwnxksazK http://meet.google.com/xvr-axor-ezr http://meet.google.com/heq-oygm-ces

			http://meet.google.com/mgd-nhth-qxc http://meet.google.com/hbc-kbmu-amg http://meet.google.com/ihh-nmkx-bmc http://meet.google.com/avi-uixn-gmh http://meet.google.com/myg-czfa-xtu http://meet.google.com/fbt-ogcw-yuh http://meet.google.com/fsg-ptxu-tgg Ficha 2278949 http://meet.google.com/zfe-cvif-vkc http://meet.google.com/axy-smqm-dnt http://meet.google.com/wnh-rhrw-cda http://meet.google.com/hid-mkvo-zkx http://meet.google.com/boq-dpmt-bvy http://meet.google.com/tpe-sdrk-wow http://meet.google.com/ccx-ykuf-oau http://meet.google.com/vzq-sovr-hqt http://meet.google.com/exa-bvdd-tma
16	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Higiene y Manipulación de alimentos ficha 2347816,2347817. Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Panificación 2278949 en la competencia "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Elaboración artesanal de productos de Panificación ficha 2370305 y 2370319	Actividades talleres diseñadas y aplicadas a las fichas 2347816, 2347817, 2370305 y 2370319 disponibles en grupos de whatsapp y correos electrónicos. Actividades aplicadas a la ficha 2278949 en plataforma territorium de la etapa análisis actividad de aprendizaje "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente"
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app whatsapp, correo Suministré, materias de formación e información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso de formación en Higiene y Manipulación	Comunicación a través de videollamadas y a través de grupo de whatsapp donde junto a los aprendices se socializo el desarrollo de la formación, como se encuentra en la carpeta de la ficha 2370305 y 2370319 en drive

		de Alimentos, Panificación y Elaboración artesanal de productos de Panificación.	
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Ficha 2370305 https://chat.whatsapp.com/IXiZDWSiNdCGIkf51pzJVq http://meet.google.com/btt-qxaa-hqp http://meet.google.com/cst-gfem-wao http://meet.google.com/oks-bfhr-swp http://meet.google.com/kqh-fsct-sey http://meet.google.com/abi-xaup-sof http://meet.google.com/azn-ydjt-oex http://meet.google.com/erb-iocs-ncv http://meet.google.com/xst-jxvd-ofp Link chat ficha 237 03 19 https://chat.whatsapp.com/EZ9ij9A8GaM3DEwnxksazK http://meet.google.com/xvr-axor-ezr http://meet.google.com/heq-oygm-ces http://meet.google.com/mgd-nhth-qxc http://meet.google.com/hbc-kbmu-amg http://meet.google.com/ihh-nmkx-bmc http://meet.google.com/avi-uixn-gmh http://meet.google.com/myg-czfa-xtu http://meet.google.com/fbt-ogcw-yuh http://meet.google.com/fsg-ptxu-tgg Ficha 2278949 http://meet.google.com/zfe-cvif-vkc http://meet.google.com/axy-smqm-dnt http://meet.google.com/wnh-rhrw-cda http://meet.google.com/hid-mkvo-zkx http://meet.google.com/boq-dpmt-bvy http://meet.google.com/tpe-sdrk-wow http://meet.google.com/ccx-ykuf-oau http://meet.google.com/vzq-sovr-hqt http://meet.google.com/exa-bvdd-tma
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de julio con las respectivas evidencias Elaboré el portafolio	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de julio generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive

	requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de Higiene y Manipulación de alimentos	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de Higiene y Manipulación de Alimentos.	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Publiqué el material bibliográfico digital propiedad SENA, bajo los lineamientos de la política editorial de la institución Exploración de plataforma bibliotecas SENA con aprendices de la formación Panificación ficha 2278949.	Unidades temáticas de higiene y manipulación de alimentos publicado en biblioteca virtual Sena
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con	No fui convocado a colaborar en el mes de julio.	No aplica

	elementos técnicos en los estudios previos.		
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hice parte de comités evaluadores durante el mes de julio.	No aplica
25	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2	En el año 2018 recibí la capacitación y certificación en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Planeo continuar la formación en el idioma inglés, por ahora tengo el certificado de Principiante	Certificado de la NCL "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" disponible en certificados SENA o del curso de inglés subido en la HV de la APE
26	Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Programé las actividades E-A- E para el programa Elaboración Artesanal de productos de Panificación fichas 2370305, 2370319 de acuerdo con los lineamientos institucionales. Programé las actividades E-A- E para el programa Panificación ficha 2278949 de acuerdo con los lineamientos institucionales	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas 2370305 y 2370319 evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas 2370305 y 2278949 evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los	Registré evaluación de RAP de la fichas 2347816, 2347817 en la plataforma Sofía plus, dentro del plazo oportuno para este fin. creé la ruta de aprendizaje de la ficha 2370305, 2370319 Asocié aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2370305, 2370319	Reporte de juicios evaluativos fichas 2347816, 2347817, 2370305, 2370319 generada por la plataforma Sofía plus

	juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.		
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	La formaciones técnica recién inicia la fase Ejecución.	No aplica.
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Las formaciones técnicas en la que realizo apoyo están en etapa lectiva.	No aplica
30	Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como Instructor de Formación Profesional Integral.	Ejecuté 154 horas en el mes de julio de acuerdo con el objeto del contrato con 6 horas de apoyo en formación directo con los aprendices	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de julio generado por sofiaplus
31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento	No aplica	No aplica

	técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional		
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Grupos de WhatsApp, video llamadas plataforma Meet y correo electrónico. Programa Higiene y Manipulación de alimentos ficha 2347816 y 2347817 Grupos de WhatsApp, video llamadas plataforma Meet y correo electrónico. Programa Elaboracion Artesanal de productos de Panificacion ficha 2370305 y 2370319 Grupos de WhatsApp, video llamadas plataforma Meet y correo electrónico Programa Panificación ficha 2278949	Carpeta de la ficha 2347816 y 2347817 en la carpeta drive Carpeta de la ficha 2370305 y 2370319 en la carpeta drive Carpeta de la ficha 2278949 en la drive
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan	No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico.	No aplica

	de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2021.		

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4402068974** de la planilla, junio de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma
Nubia Esperanza Gómez Delgado
Contratista
C.C. No. 60332640

Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN ALONSO QUINTERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2257827 de 2021
Coordinador académico Formación Profesional Integral

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/07/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347816 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347817 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2278949 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 53,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2370319 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2370305 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 153,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
29/07/2021	29/07/2021	OTROS	2,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 2,00

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **JULIO**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO | C.C.: 60332640 | TELEFONO: 3107537307

| N° FICHA DE CARACTERIZACION | NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN | COMPETENCIA | ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | FECHA | | HORARIO DE CLASE (24 horas) | | DÍAS | | |

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **JULIO**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO | C.C.: 60332640 | TELEFONO: 3107537307

OTRAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	FECHA		HORARIO (24 horas)		DIAS																															HORAS EJECUTADAS
		INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	**2**
Apoyo a la Formaciòn	Atención extracurricular por problemas de conectividad en fichas 2370305 y 2370319	29/07/2021	29/07/2021	14:00:00	16:00:00																											2			2
Atención de aprendices fuera de las Sesiones presenciales para brindarles el apoyo																																			0
Auditoria Al proceso de evaluación del desempeño																																			0
Capacitación de Equipos Técnicos																																			0
Caracterización Ocupacional																																			0
Elaboración de Normas de Competancias Laboral																																			0
Evaluación de Competencias																																			0
Eventualidades																																			0
Salidas pedagogicas																																			0
Homologación																																			0
Incapacidad																																			0
Inducción General																																			0
Licencia																																			0
Mapa Funcional																																			0
Orientación de Actividades Culturales y Deportivas																																			0
Participación en Comités de Evaluación de aprendices																																			0
Participación en el Equipo Pedagógico del Centro																																			0
Preparacion de Sesiones																																			0
Puntos de Atención Empresarial																																			0
Reuniones del equipo de Desarrollo Curricular																																			0
Reconocimiento y/o autorización de programas																																			0
Seguimiento a aprendices																																			0
Tutorias																																			0
Tutorias al emprendedor																																			0
Validación																																			0
Verificación de Normas de Competancias Laboral																																			0
Capacitación a Funcionariòs.																																			0
Nombre de la capacitación																																			0
Diseño Curricular																																			0
Nombre del diseño																																			0
Area ocupacional que pertenece el diseño:																																			0

OBSERVACIONES: Se realiza 2 horas de refuerzo personalizado a aprendices de la formacion Elaboracion artesanal de productos de panificacion

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

SENA	**REPORTE DE HORAS MENSUALES**