PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, agosto de 2021

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **2299196**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes agosto del año 2021

Referencia: No 2299196 del año 2021

Yesenia Lucia Serrano Hernández, identificada con cédula de ciudadanía No. 1052389497 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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 incluida la adición asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL PESOS M/cte ($27.915.000) COP**.** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Siete (07) pagos iguales por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTI DOS MIL PESOS M/cte. ($3.722.000), por los meses de marzo a septiembre y b) Un último pago por el valor de MILLON OCHOCIENTOS SETENTA Y UN MIL PESOS M/cte. ($1.861.000), por el mes de octubre de 2021, o proporcional al número de días reportados durante el mes, amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 321 de 2021.

Plazo: Sera hasta el 15 de octubre de 2021.
Fecha de inicio: 01 de marzo 2021 - **Fecha de finalización**: 15 de octubre 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 de Microbiología de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente

CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

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 agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.1 Elaboración de planeación pedagógica competencia establecer cultivos según tipo de producto. 1.2 Diseño de plan de trabajo competencia establecer cultivos según tipo de producto. 1.3 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia	**EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **1. TITULADA VIRTUAL** **1.1** Elaboración de planeación pedagógica competencia establecer cultivos según tipo de producto. **1.2** Diseño de plan de trabajo competencia establecer cultivos según tipo de producto. **1.3** Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia establecer cultivos según tipo de producto. **1.4** Pantallazos de alistamiento plataforma Territorium competencia establecer cultivos según tipo de producto. **1.5** Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad del producto. **1.6** Diseño de plan de trabajo competencia verificar la calidad del producto. **1.7** Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia verificar la calidad del producto. **1.8** Pantallazos de alistamiento plataforma Territorium competencia

		establecer cultivos según tipo de producto. 1.4 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios competencia establecer cultivos según tipo de producto. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030. **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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.5 Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad del producto. 1.6 Diseño de plan de trabajo competencia	verificar la calidad del producto. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **1.9** Ficha de caracterización inscripción curso higiene y manipulación de alimentos. **1.10** Pantallazo de Generación de ruta de aprendizaje de la ficha. **1.11** Pantallazo de asociación aprendices a ruta de aprendizaje ficha. **1.12** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. **1.13** Ficha de caracterización inscripción curso higiene y manipulación de alimentos. **1.14** Pantallazo de Generación de ruta de aprendizaje de la ficha. **1.15** Pantallazo de asociación aprendices a ruta de aprendizaje ficha. **1.16** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. **1.17** Ficha de caracterización inscripción curso higiene y manipulación de alimentos. **1.18** Pantallazo de Generación de ruta de aprendizaje de la ficha. **1.19** Pantallazo de asociación aprendices a ruta de aprendizaje. **1.20** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación

		verificar la calidad del producto. 1.7 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia verificar la calidad del producto. 1.8 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios competencia verificar la calidad del producto. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.9 Gestión de recolección de documentos e inscripción. 1.10 Generar ruta de aprendizaje de la ficha. 1.11 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje. 1.12 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021	

		Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.13 Gestión de recolección de documentos e inscripción. 1.14 Generar ruta de aprendizaje de la ficha. 1.15 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje. 1.16 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.17 Gestión de recolección de documentos e inscripción. 1.18 Generar ruta de aprendizaje de la ficha. 1.19 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje. 1.20 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación.	
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	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.

	requeridos para el área temática objeto del contrato.		
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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.1 Guías de aprendizaje microbiología. 2.2 Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la evaluación de saberes previos. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** APRENDIZAJES PREVIOS **1. TITULADA VIRTUAL** **2.1** Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **2.2** Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización, sondeos para la evaluación de saberes previos tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **2.3** Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **2.4** Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización, sondeos para la evaluación de saberes previos tecnólogo procesamiento de alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **2.5** Guías de aprendizaje higiene y manipulación de alimentos. **2.6** Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la evaluación de saberes previos. **2.7** Guías de aprendizaje higiene y manipulación de alimentos. **2.8** Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos

		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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.3 Guías de aprendizaje microbiología. 2.4 Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la evaluación de saberes previos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje:	para la evaluación de saberes previos. **2.9** Guías de aprendizaje higiene y manipulación de alimentos. **2.10** Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la evaluación de saberes previos.

		2.5 Guías de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos. 2.6 Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la evaluación de saberes previos. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Higiene y manipulación de alimentos, Ficha 2367187 Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.7 Guías de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos. 2.8 Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la evaluación de saberes previos. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.9 Guías de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos.	

		2.10 Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización y sondeos para la 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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.1 Planeación pedagógica microbiología. 3.2 Plan de trabajo microbiología. 3.3 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología. 3.4 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 3** EJECUCIÓN FORMACIÓN **1. TITULADA VIRTUAL** **3.1** Planeación pedagógica microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **3.2** Plan de trabajo microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **3.3** Guía de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **3.4** Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. **3.5** Pantallazos de las sesiones sincrónicas por meet y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp de microbiología producción agropecuaria ecológica. **3.6** Planeación pedagógica microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos.

		aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. 3.5 Pantallazos de las sesiones sincrónicas por meet y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp microbiología. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030. **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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.6 Planeación pedagógica microbiología. 3.7 Plan de trabajo microbiología. 3.8 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología.	**3.7** Plan de trabajo microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **3.8** Guía de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **3.9** Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. **3.10** Pantallazos de las sesiones sincrónicas por meet y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp de microbiología procesamiento de alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **3.11** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. **3.12** Pantallazos de las clases grabadas y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp. **3.13** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. **3.14** Pantallazos de las clases grabadas y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp.

		3.9 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. 3.10 Pantallazos de las sesiones sincrónicas por meet y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp microbiología. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.11 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. 3.12 Pantallazos de las clases grabadas y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX	**3.15** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. **3.16** Pantallazos de las clases grabadas y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp.

		La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.13 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. 3.14 Pantallazos de las clases grabadas y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.15 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. 3.16 Pantallazos de las clases grabadas y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp.	
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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto:	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA **1. TITULADA VIRTUAL** **4.1** Sesiones sincrónicas por google meet microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **4.2** Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **4.3** Aplicación de instrumentos de evaluación

		Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.1 Sesiones sincrónicas por google meet microbiología. 4.2 Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación microbiología. 4.3 Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030. **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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.4 Sesiones sincrónicas por google meet microbiología.	microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **4.4** Sesiones sincrónicas por google meet microbiología tecnólogo procesamiento alimentos. **4.5** Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación microbiología tecnólogo procesamiento alimentos. **4.6** Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo procesamiento alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **4.7** Pantallazos de clases virtuales grabadas. **4.8** Pantallazos de Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación. **4.9** Aplicación de instrumentos de evaluación **4.10** Pantallazos de clases virtuales grabadas. **4.11** Pantallazos de Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación. **4.12** Aplicación de instrumentos de evaluación **4.13** Pantallazos de clases virtuales grabadas. **4.14** Pantallazos de Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación. **4.15** Aplicación de instrumentos de evaluación

		4.5 Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación microbiología. 4.6 Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.7 Pantallazos de videos de clases virtuales grabadas. 4.8 Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación. 4.9 Aplicación de instrumentos de evaluación. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.10 Pantallazos de videos de clases virtuales grabadas. 4.11 Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación. 4.12 Aplicación de instrumentos de evaluación. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021	

		Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.13 Pantallazos de videos de clases virtuales grabadas. 4.14 Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación. 4.15 Aplicación de instrumentos de evaluación.	
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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 5** JUICIOS VALORATIVOS **1. TITULADA VIRTUAL** **5.1** Reporte de juicios evaluativos tecnólogo producción agropecuaria ecológica producción agropecuaria ecológica. **5.2** Reporte de juicios evaluativos tecnólogo procesamiento de alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **5.3** Reporte de juicios evaluativos higiene y manipulación de alimentos. **5.4** Reporte de juicios evaluativos higiene y manipulación de alimentos. **5.5** Reporte de juicios evaluativos higiene y

		criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.1 Reporte de juicios evaluativos tecnólogo producción agropecuaria ecológica. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030. **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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.2 Reporte de juicios evaluativos tecnólogo procesamiento alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX	manipulación de alimentos Ficha XXX.

		Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.3 Reporte de juicios evaluativos. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.4 Reporte de juicios evaluativos. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.5 Reporte de juicios evaluativos.	
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: **1. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Gestión de curso de formación complementaria: 6.1 Generar ruta de aprendizaje en Sofia plus 6.2 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 6** SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO **1. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **6.1**. Pantallazo de generación de ruta de aprendizaje. **6.2** Pantallazo asociación de aprendices a ruta de aprendizaje. **6.3**. Pantallazo de generación de ruta de aprendizaje. **6.4** Pantallazo asociación de aprendices a ruta de aprendizaje. **6.5**. Pantallazo de generación de ruta de aprendizaje Ficha XXX.

		Gestión de curso de formación complementaria: 6.3 Generar ruta de aprendizaje en Sofia plus 6.4 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Gestión de curso de formación complementaria: 6.5 Generar ruta de aprendizaje en Sofia plus 6.6 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje.	**6.6** Pantallazo asociación de aprendices a ruta de aprendizaje Ficha XXX.
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: **1. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX 7.1 Verificación de aprendices en Sofia plus 7.2 Seguimiento de desempeño de aprendices por WhatsApp. Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX 7.3 Verificación de aprendices en Sofia plus 7.4 Seguimiento de desempeño de aprendices por WhatsApp.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 7** SEGUIMIENTO **1. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **7.1**. Reporte de aprendices matriculados en Sofia Plus. **7.2**. Pantallazos de seguimiento de desempeño de aprendices por WhatsApp. **7.3**. Reporte de aprendices matriculados en Sofia Plus. **7.4**. Pantallazos de seguimiento de desempeño de aprendices por WhatsApp. **7.5**. Reporte de aprendices matriculados en Sofia Plus Ficha XXX. **7.6**. Pantallazos de seguimiento de desempeño de aprendices por WhatsApp Ficha XXX.

		Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX 7.5 Verificación de aprendices en Sofia plus 7.6 Seguimiento de desempeño de aprendices por WhatsApp.	
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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.1 Pantallazo de publicación de normas en el grupo de Whatsapp tecnólogo	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** REGLAMENTO Y MANUAL **1. TITULADA VIRTUAL** **8.1** Pantallazo de publicación de normas en el grupo de Whatsapp tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **8.2** Pantallazo de publicación de normas en el grupo de Whatsapp tecnólogo procesamiento alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **8.3** Pantallazo de publicación de normas higiene y manipulación de alimentos. **8.4** Pantallazo de publicación de normas higiene y manipulación de alimentos. **8.5** Pantallazo de publicación de normas higiene y manipulación de alimentos.

		producción agropecuaria ecológica. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030. **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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.2 Pantallazo de publicación de normas en el grupo de Whatsapp tecnólogo procesamiento alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.3 Pantallazo de publicación de normas.	

		Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.4 Pantallazo de publicación de normas. Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.5 Pantallazo de publicación de normas.	
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	Durante el mes objeto de pago se programó y participó en las reuniones de seguimiento de etapa productiva para los	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

	centro de formación lo requiera.	aprendices asignados y se realizó seguimiento de bitácoras a los mismos.	9.1 Pantallazos reuniones programadas con los aprendices y empresas para el seguimiento de su etapa productiva, calificación de bitácoras y respuesta a dudas aprendices asignados.
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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica. Permanencia de los aprendices: 10.1 Comunicación permanente con los aprendices, respuestas a dudas e inquietudes y seguimiento vía WhatsApp. Fecha 9 al 13 de agosto Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2050030.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 10** PERMANENCIA APRENDICES **1. TITULADA VIRTUAL** **10.1** Comunicación permanente con los aprendices, respuestas a dudas e inquietudes y seguimiento vía WhatsApp tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **10.2** Comunicación permanente con los aprendices, respuestas a dudas e inquietudes y seguimiento vía WhatsApp tecnólogo procesamiento alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **10.3** Comunicación, seguimiento y respuesta a dudas permanente con los aprendices vía WhatsApp. **10.4** Comunicación, seguimiento y respuesta a dudas permanente con los aprendices vía WhatsApp. **10.5** Comunicación, seguimiento y respuesta a dudas permanente con los aprendices vía WhatsApp.

		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:** 9 al 13 de agosto: Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Permanencia de los aprendices: 10.2 Comunicación permanente con los aprendices, respuestas a dudas e inquietudes y seguimiento vía WhatsApp. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 17 al 20 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Permanencia de los aprendices: 10.3 Comunicación, seguimiento y respuesta a dudas permanente con los aprendices vía WhatsApp Fecha 23 al 27 de agosto de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX	

		Permanencia de los aprendices: 10.4 Comunicación, seguimiento y respuesta a dudas permanente con los aprendices vía WhatsApp Fecha 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha XXX Permanencia de los aprendices: 10.5 Comunicación, seguimiento y respuesta a dudas permanente con los aprendices vía WhatsApp.	
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con	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.

	plazo máximo a agosto 31 de 2021		
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: 11.1 Elaboración informe contractual del mes objeto de pago. 11.2 Entrega de documentos del mes objeto de pago vía e-mail según citación del centro CEDEAGRO.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 11** DEMÁS ACTIVIDADES **11.1**. Informe contractual del mes objeto de pago. **11.2**. Pantallazo de correo de citación de envío de documentos.

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No 4400186996, expedida por el operador SOI del mes de julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias plataforma.

Cordialmente,

Firma
Yesenia Lucia Serrano Hernández
Contratista
C.C. No. 1052389497 de Duitama

Recibí a satisfacción:

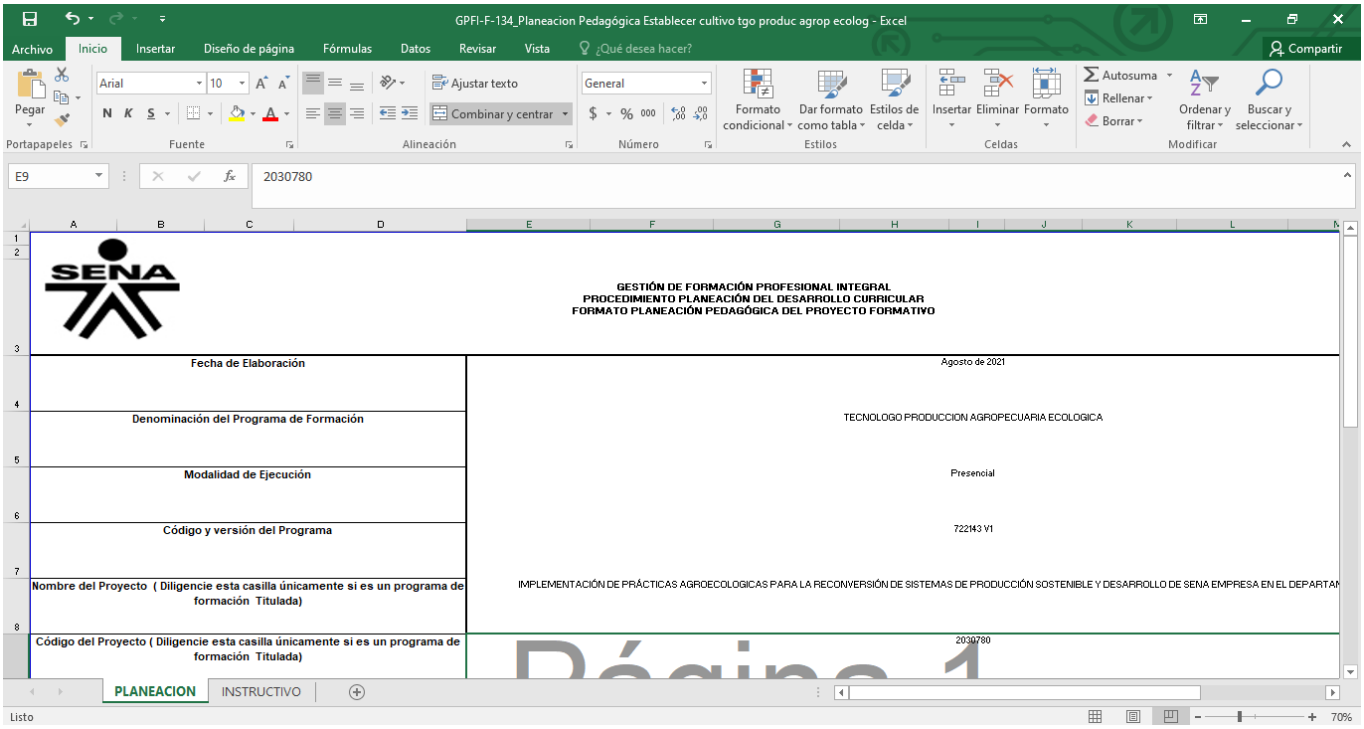
Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato No 2299196 del año 2021
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencia 1- PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS

1.1 Elaboración de planeación pedagógica competencia establecer cultivos según tipo de producto.



GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - Excel

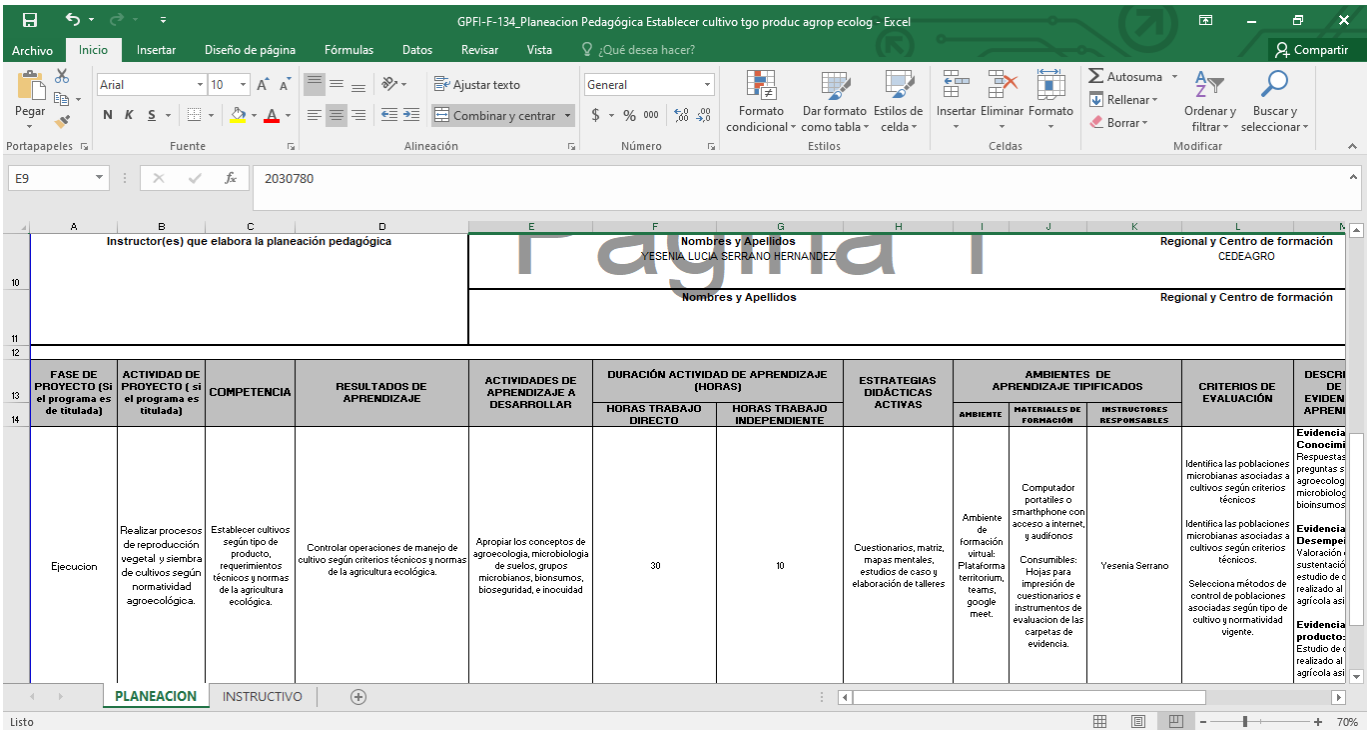
E9 | 2030780

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	Agosto de 2021
Denominación del Programa de Formación	TECNOLOGO PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	722143 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS AGROECOLOGICAS PARA LA RECONVERSIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y DESARROLLO DE SENA EMPRESA EN EL DEPARTA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2030780

Página 1

PLANEACION | INSTRUCTIVO



GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - Excel

E9 | 2030780

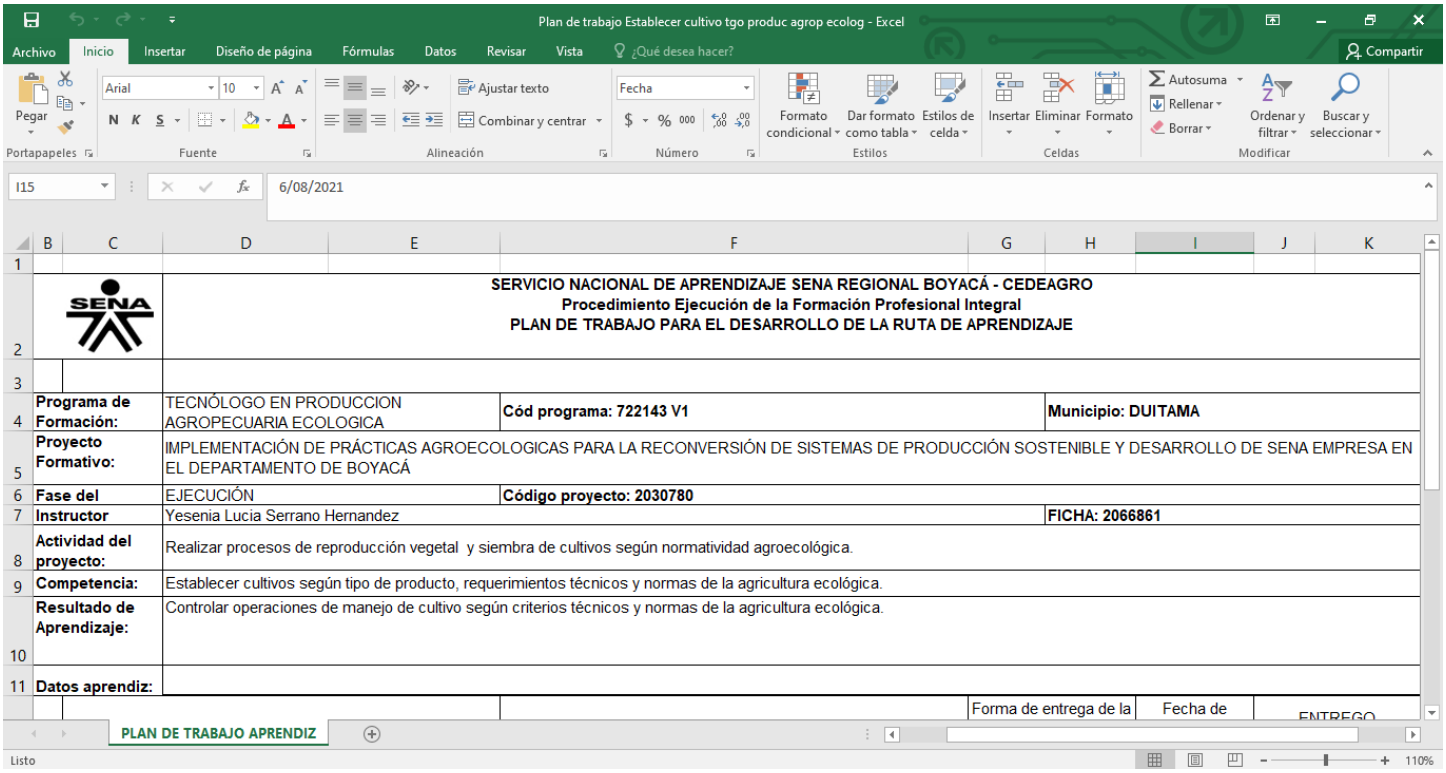
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos**	**Regional y Centro de formación**
	YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ	CEDEAGRO
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

Página 1

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRI DE EVIDEN APRENI
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
Ejecucion	Realizar procesos de reproducción vegetal y siembra de cultivos según normatividad agroecológica.	Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica.	Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica.	Apropiar los conceptos de agroecologia, microbiologia de suelos, grupos microbianos, biosumos, bioseguridad, e inocuidad	30	10	Cuestionarios, matriz, mapas mentales, estudios de caso y elaboración de talleres	Ambiente de formación virtual: Plataforma territorium, teams, google meet.	Computador portatiles o smarthphone con acceso a internet, y audifonos Consumibles: Hojas para impresión de cuestionarios e instrumentos de evaluacion de las carpetas de evidencia.	Yesenia Serrano	Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos. Selecciona métodos de control de poblaciones asociadas según tipo de cultivo y normatividad vigente.	**Evidencia Conocimi** Respuestas preguntas s agroecolog microbiolog bioinsumos **Evidencia Desempei** Valoración sustentació estudio de realizado al agrícola asi **Evidencia producto:** Estudio de realizado al agrícola asi

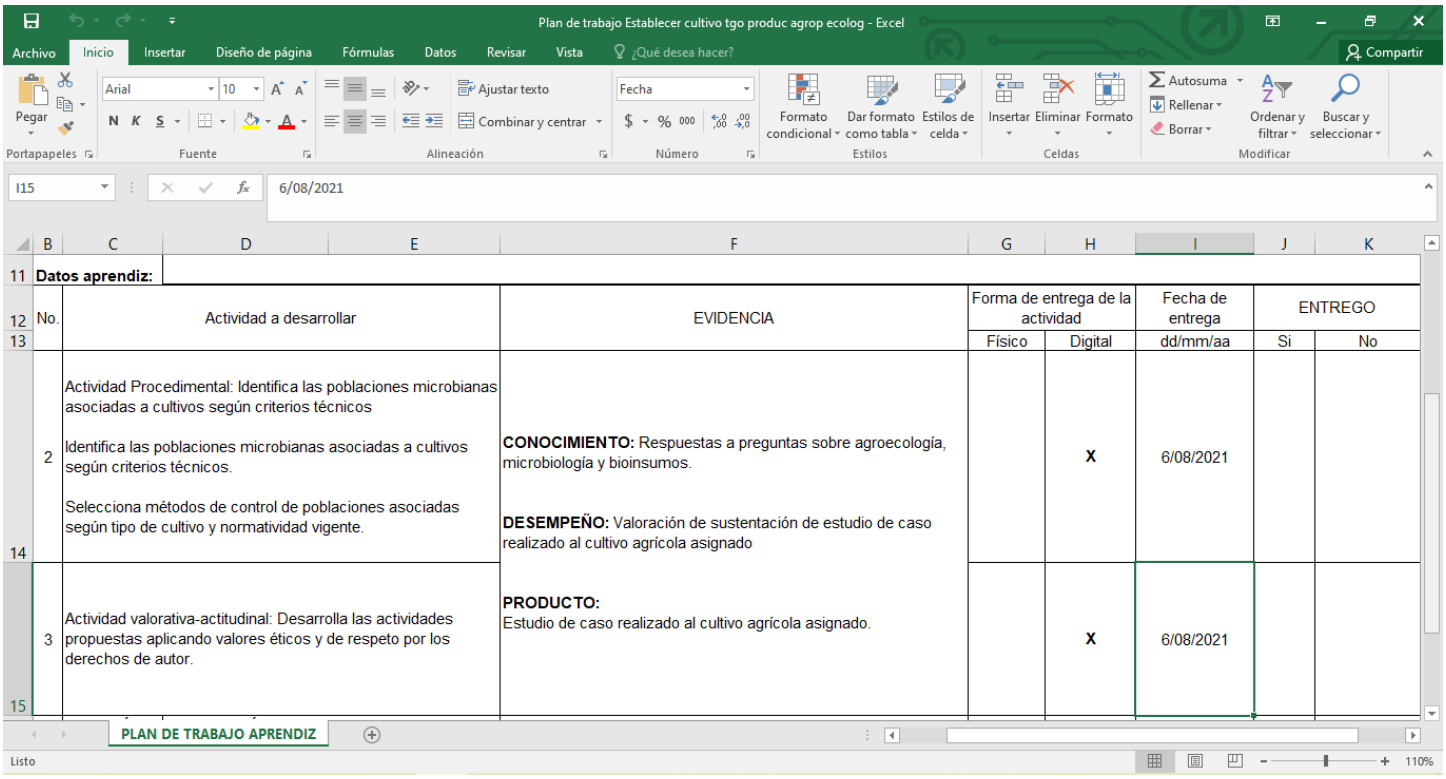
PLANEACION | INSTRUCTIVO

1.2 Diseño de plan de trabajo competencia establecer cultivos según tipo de producto.



Plan de trabajo Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - 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:	TECNÓLOGO EN PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA	**Cód programa: 722143 V1**	**Municipio: DUITAMA**	
Proyecto Formativo:	IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS AGROECOLOGICAS PARA LA RECONVERSIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y DESARROLLO DE SENA EMPRESA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ			
Fase del	EJECUCIÓN	**Código proyecto: 2030780**		
Instructor	Yesenia Lucia Serrano Hernandez		**FICHA: 2066861**	
Actividad del proyecto:	Realizar procesos de reproducción vegetal y siembra de cultivos según normatividad agroecológica.			
Competencia:	Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica.			
Resultado de Aprendizaje:	Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica.			
Datos aprendiz:				



Plan de trabajo Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - Excel

Datos aprendiz:

No.	Actividad a desarrollar	EVIDENCIA	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
			Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
2	Actividad Procedimental: Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos. Selecciona métodos de control de poblaciones asociadas según tipo de cultivo y normatividad vigente.	**CONOCIMIENTO:** Respuestas a preguntas sobre agroecología, microbiología y bioinsumos. **DESEMPEÑO:** Valoración de sustentación de estudio de caso realizado al cultivo agrícola asignado		X	6/08/2021		
3	Actividad valorativa-actitudinal: Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.	**PRODUCTO:** Estudio de caso realizado al cultivo agrícola asignado.		X	6/08/2021		

1.3 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia establecer cultivos según tipo de producto.

1. GFPI-F-135 MICROORGANISMOS EN PRODUCCION AGROP ECOL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 MIC... Iniciar sesión

1 / 6 135%

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE EL PAPEL DE LOS MICROORGANISMOS EN LA AGRICULTURA ECOLOGICA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNOLOGO PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA
- Código del Programa de Formación: 722143 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Implementación de prácticas agroecologicas para la reconversión de sistemas de producción sostenible y desarrollo de sena empresa en el departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecución

1. GFPI-F-135 MICROORGANISMOS EN PRODUCCION AGROP ECOL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 MIC... Iniciar sesión

1 / 6 135%

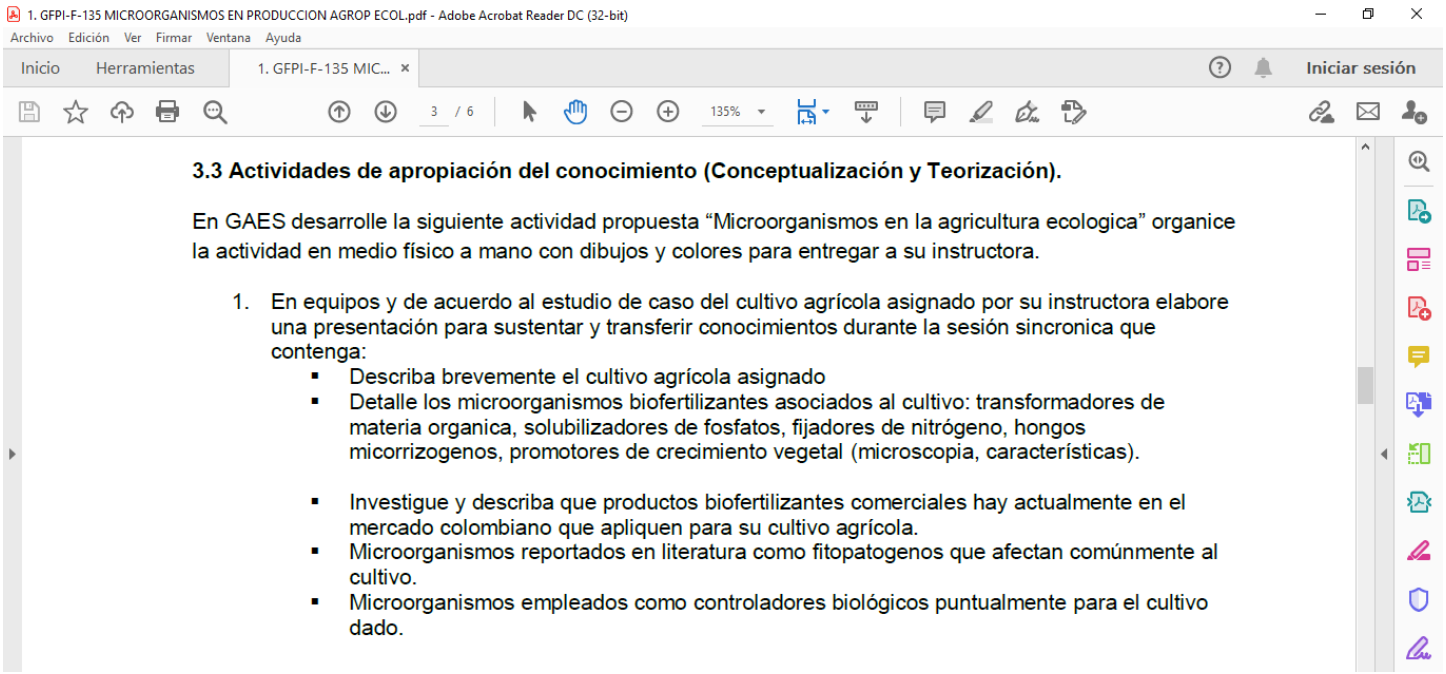
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN



La agricultura sostenible debe garantizar la seguridad alimentaria mundial y al mismo tiempo promover ecosistemas sustentables para satisfacer las necesidades de las futuras generaciones. Consecuentemente, en los últimos años se ha acrecentado el interés en aplicar alternativas como bionoculantes que involucran el uso de microorganismos que dinamicen la ecología del suelo y mitigen el impacto ambiental generado por el uso indiscriminado de sustancias químicas.

En el desarrollo de esta guía se pretende que el aprendiz a través del trabajo colaborativo, establezca parámetros para la producción agropecuaria ecologica, identifique los diferentes grupos de microorganismos presentes en el suelo y explore opciones de biorremediacion que contribuyan al mantenimiento



1. GFPI-F-135 MICROORGANISMOS EN PRODUCCION AGROP ECOL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 MIC... Iniciar sesión

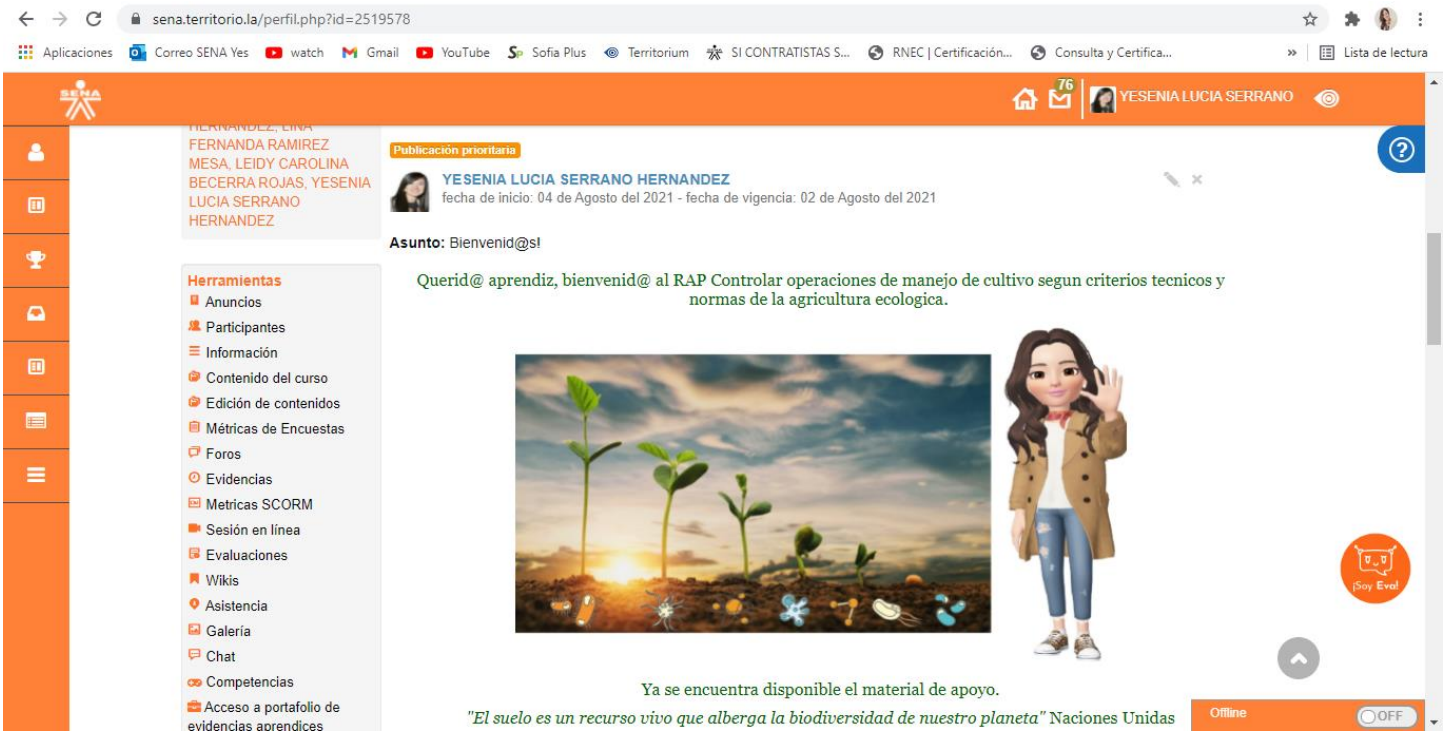
3 / 6 135%

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En GAES desarrolle la siguiente actividad propuesta "Microorganismos en la agricultura ecologica" organice la actividad en medio físico a mano con dibujos y colores para entregar a su instructora.

1. En equipos y de acuerdo al estudio de caso del cultivo agrícola asignado por su instructora elabore una presentación para sustentar y transferir conocimientos durante la sesión sincronica que contenga:
   - Describa brevemente el cultivo agrícola asignado
   - Detalle los microorganismos biofertilizantes asociados al cultivo: transformadores de materia organica, solubilizadores de fosfatos, fijadores de nitrógeno, hongos micorrizogenos, promotores de crecimiento vegetal (microscopia, características).
   - Investigue y describa que productos biofertilizantes comerciales hay actualmente en el mercado colombiano que apliquen para su cultivo agrícola.
   - Microorganismos reportados en literatura como fitopatogenos que afectan comúnmente al cultivo.
   - Microorganismos empleados como controladores biológicos puntualmente para el cultivo dado.

1.4 Pantallazos de alistamiento plataforma Territorium competencia establecer cultivos según tipo de producto.



sena.territorio.la/perfil.php?id=2519578

Aplicaciones Correo SENA Yes watch Gmail YouTube Sofia Plus Territorium SI CONTRATISTAS S... RNEC | Certificación... Consulta y Certifica... Lista de lectura

YESENIA LUCIA SERRANO

FERNANDA RAMIREZ MESA, LEIDY CAROLINA BECERRA ROJAS, YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices

Publicación prioritaria

YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ
fecha de inicio: 04 de Agosto del 2021 - fecha de vigencia: 02 de Agosto del 2021

Asunto: Bienvenid@s!

Querid@ aprendiz, bienvenid@ al RAP Controlar operaciones de manejo de cultivo segun criterios tecnicos y normas de la agricultura ecologica.

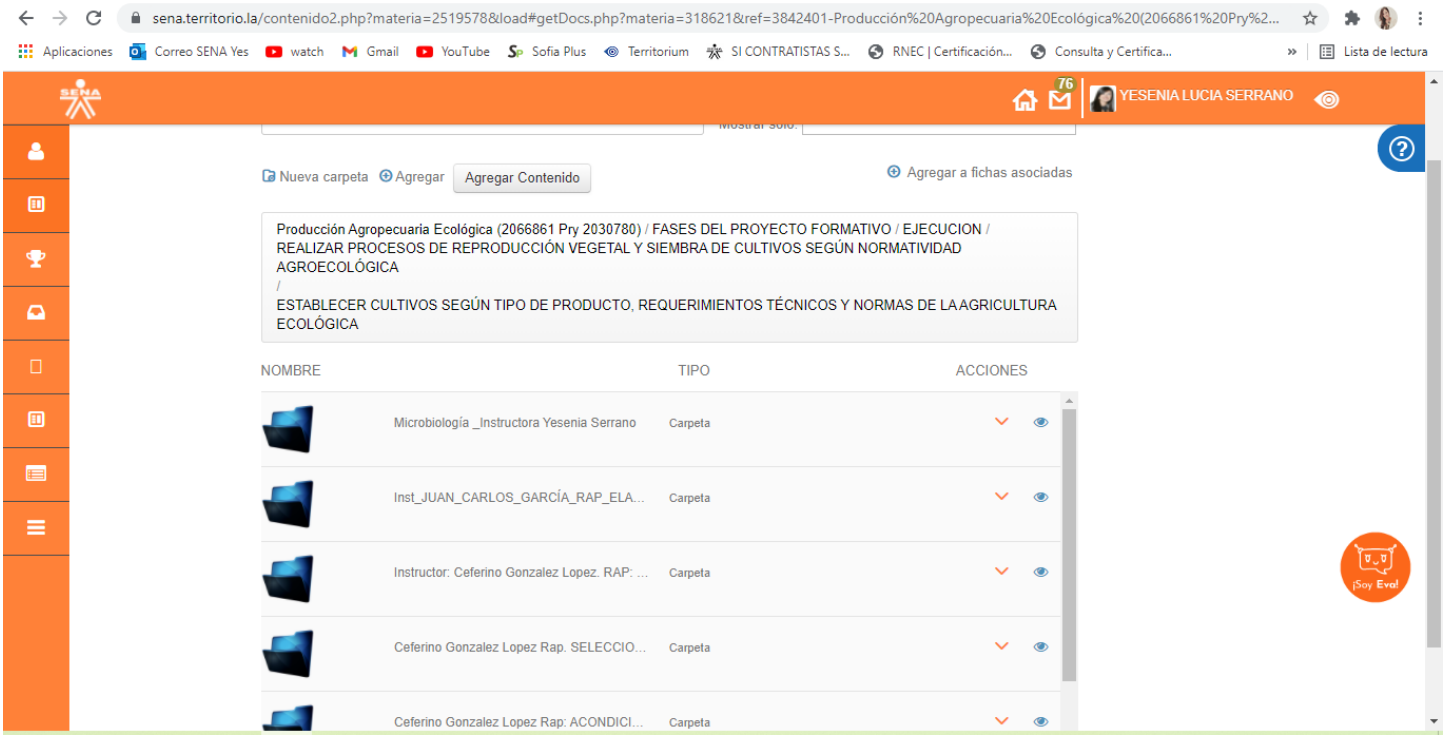
Ya se encuentra disponible el material de apoyo.

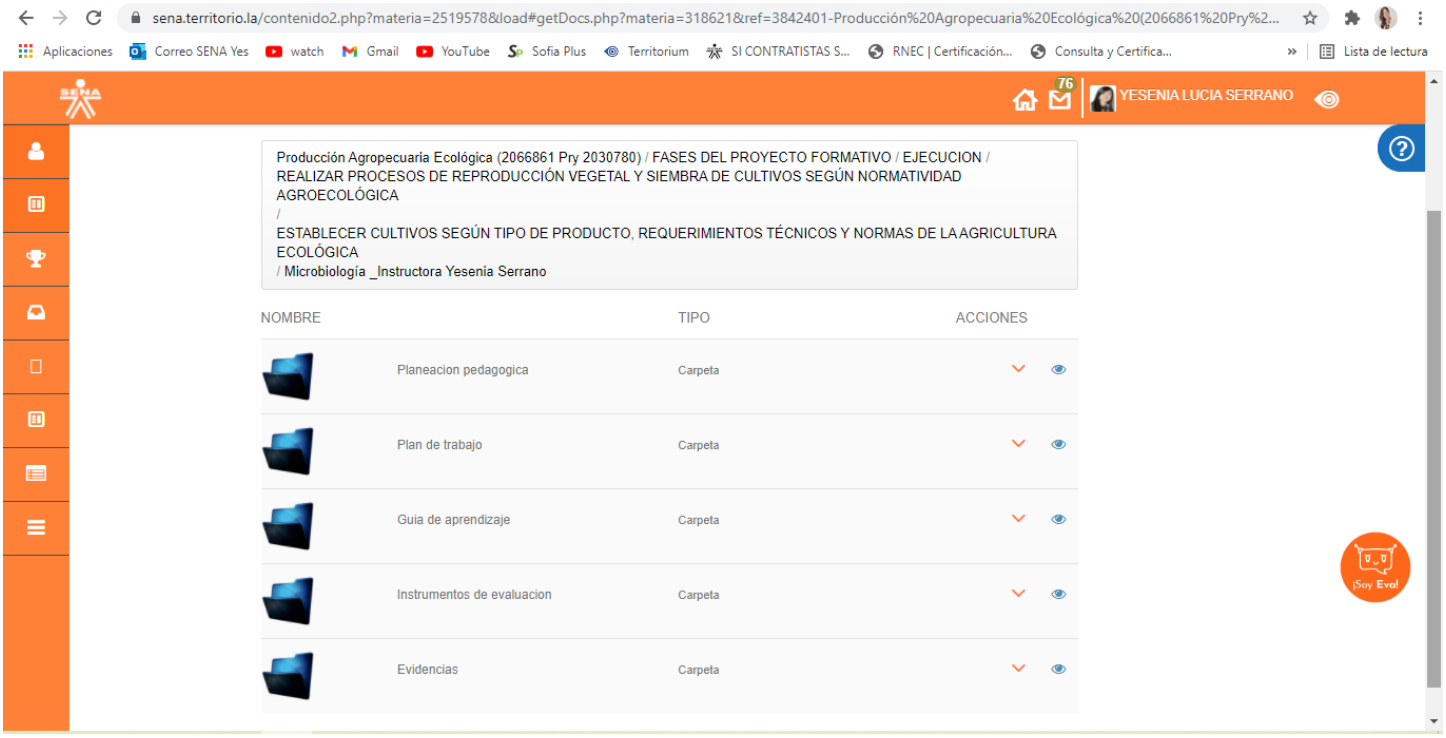
"El suelo es un recurso vivo que alberga la biodiversidad de nuestro planeta" Naciones Unidas

Offline OFF

EVIDENCIAS - AGOSTO

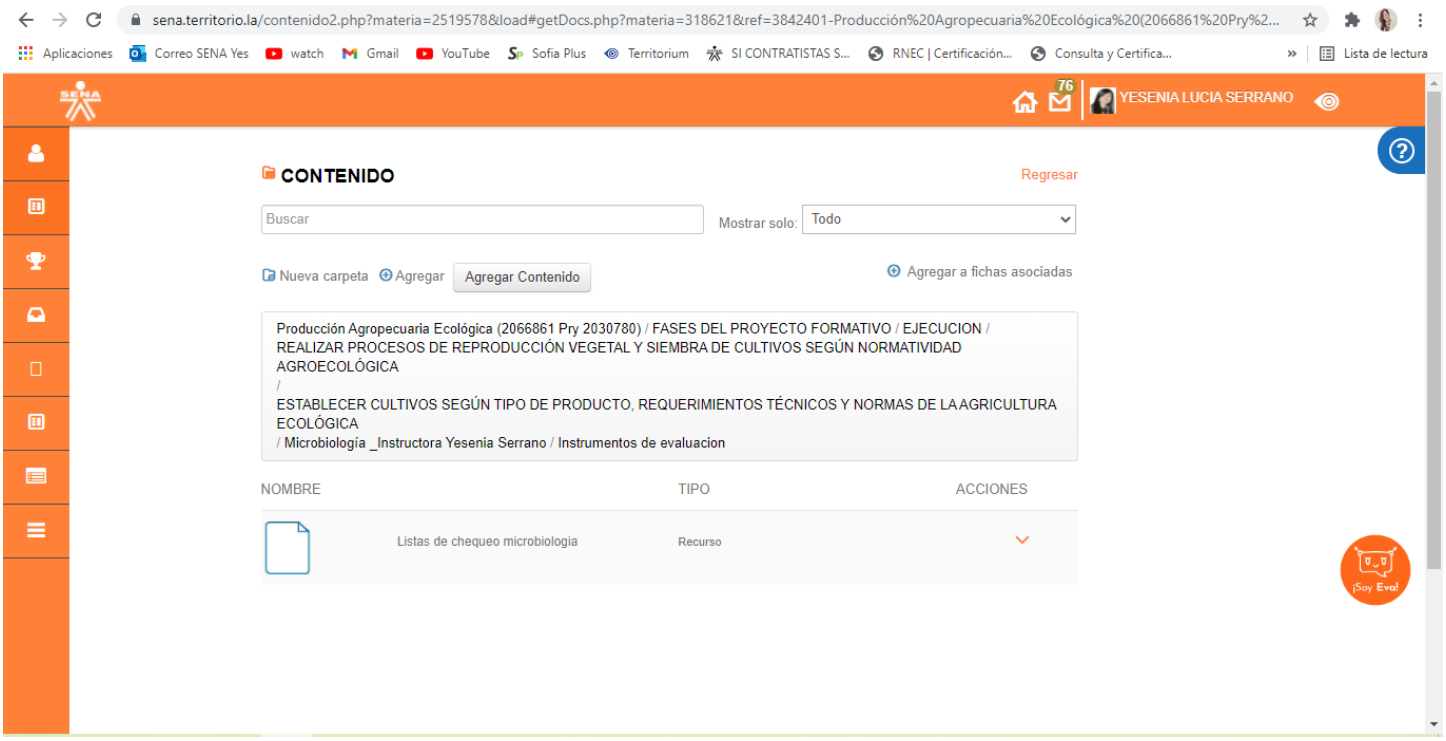
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



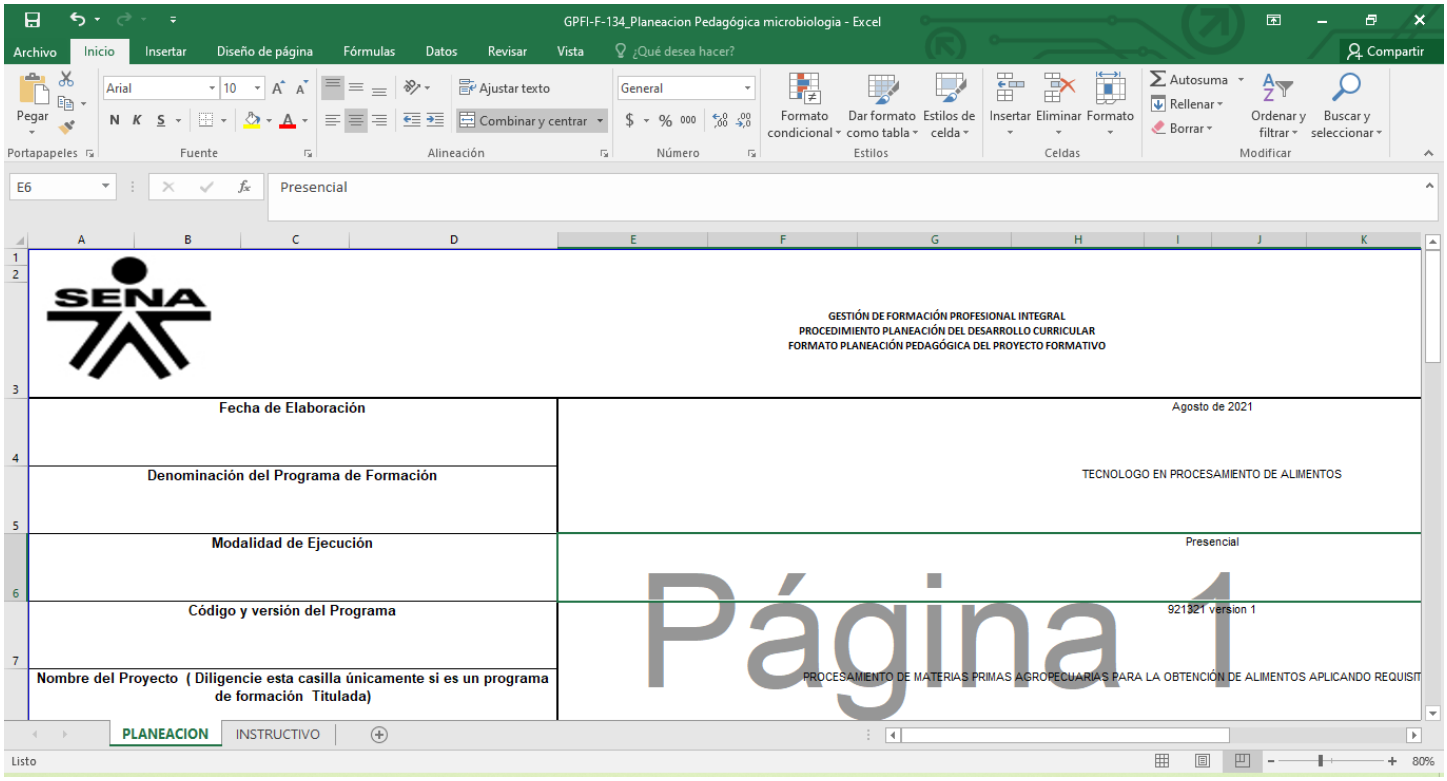


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

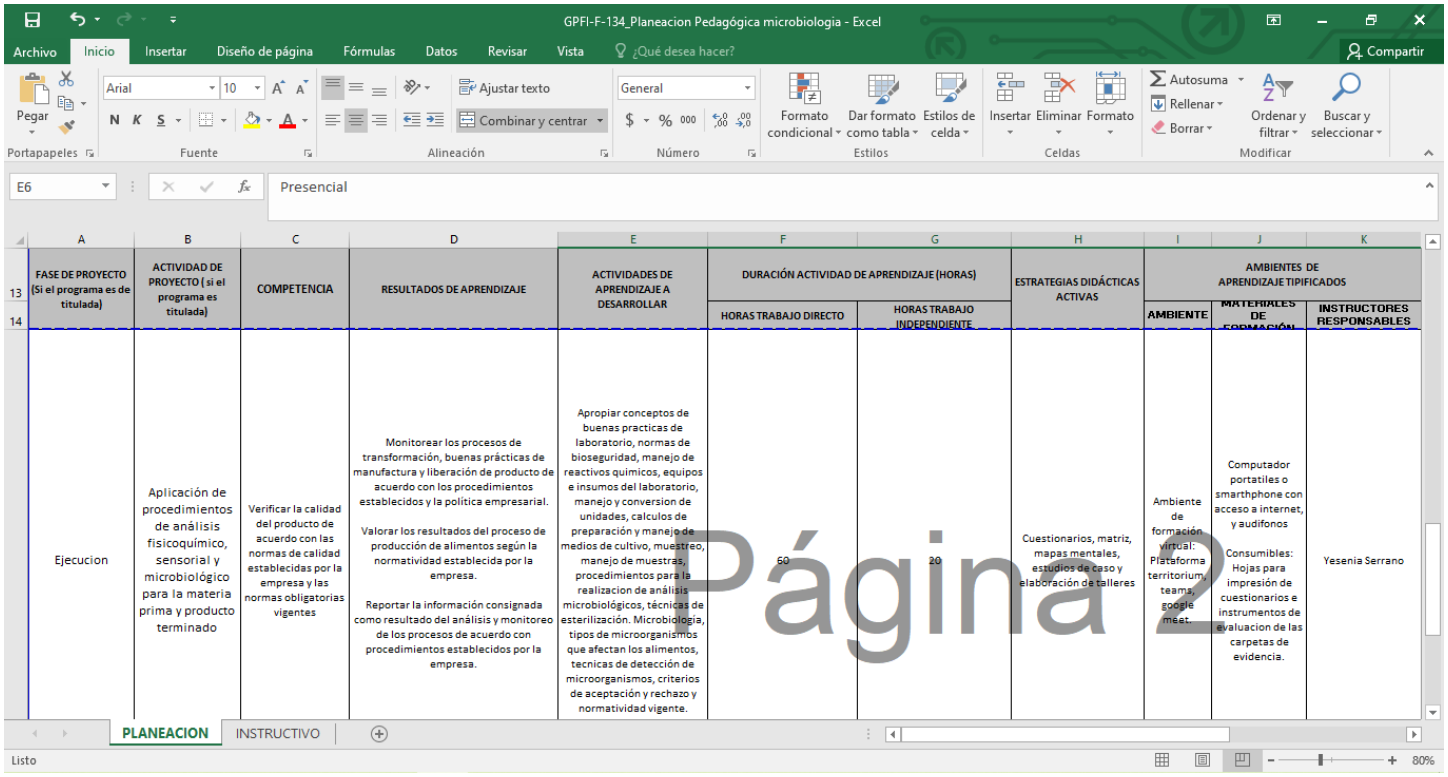


1.5 Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad del producto.



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



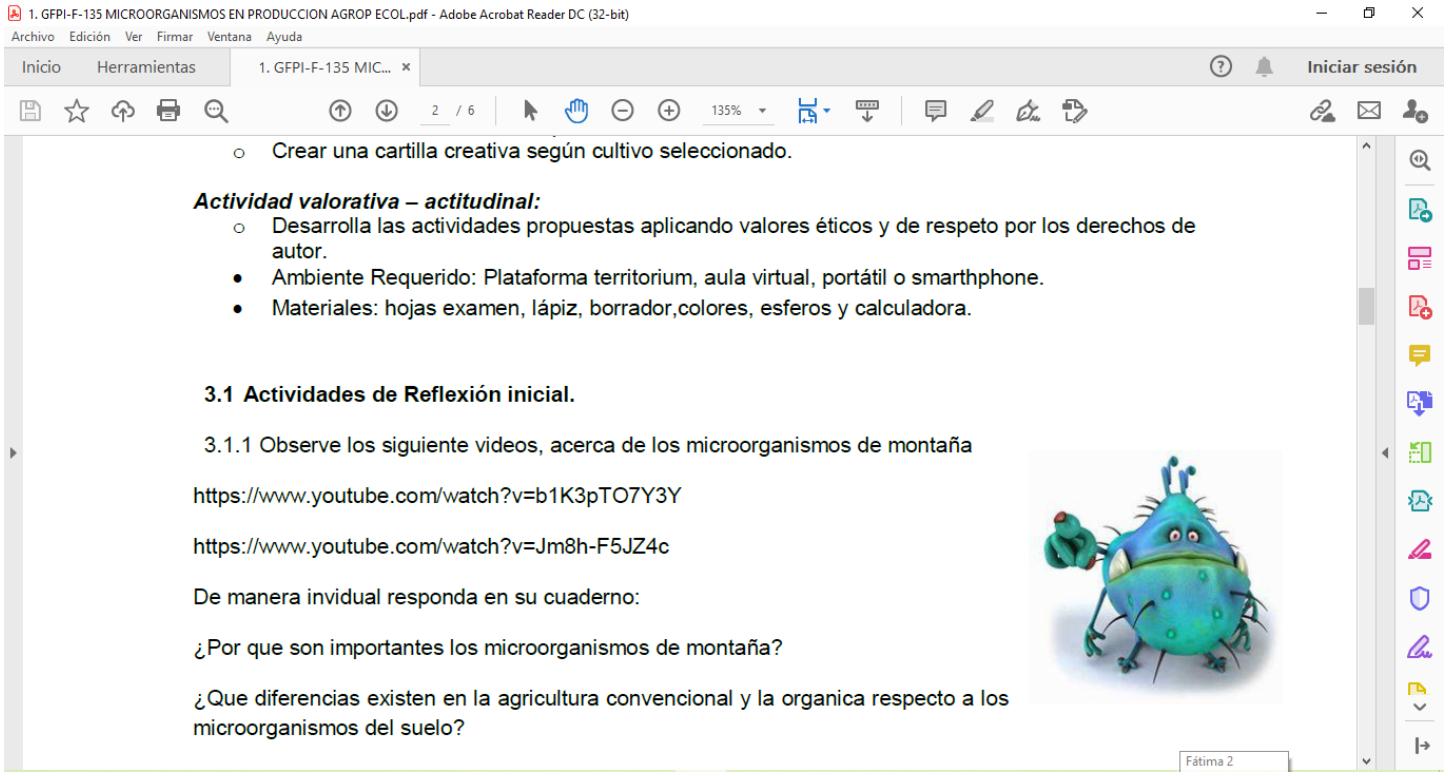
GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica microbiologia - Excel

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES
Ejecucion	Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la politica 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.	Apropiar conceptos de buenas practicas de laboratorio, normas de bioseguridad, manejo de reactivos químicos, equipos e insumos del laboratorio, manejo y conversion de unidades, calculos de preparación y manejo de medios de cultivo, muestreo, manejo de muestras, procedimientos para la realizacion de análisis microbiológicos, técnicas de esterilización. Microbiología, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, tecnicas de detección de microorganismos, criterios de aceptación y rechazo y normatividad vigente.	60	20	Cuestionarios, matriz, mapas mentales, estudios de caso y elaboración de talleres	Ambiente de formación virtual: Plataforma territorium, teams, google meet.	Computador portatiles o smarthphone con acceso a internet, y audifonos Consumibles: Hojas para impresión de cuestionarios e instrumentos de evaluacion de las carpetas de evidencia.	Yesenia Serrano

Página 2

Evidencias 2 – APRENDIZAJES PREVIOS

2.1 Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica.



1. GFPI-F-135 MICROORGANISMOS EN PRODUCCION AGROP ECOL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

- Crear una cartilla creativa según cultivo seleccionado.

Actividad valorativa – actitudinal:

- Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.
- Ambiente Requerido: Plataforma territorium, aula virtual, portátil o smarthphone.
- Materiales: hojas examen, lápiz, borrador,colores, esferos y calculadora.

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 Observe los siguiente videos, acerca de los microorganismos de montaña

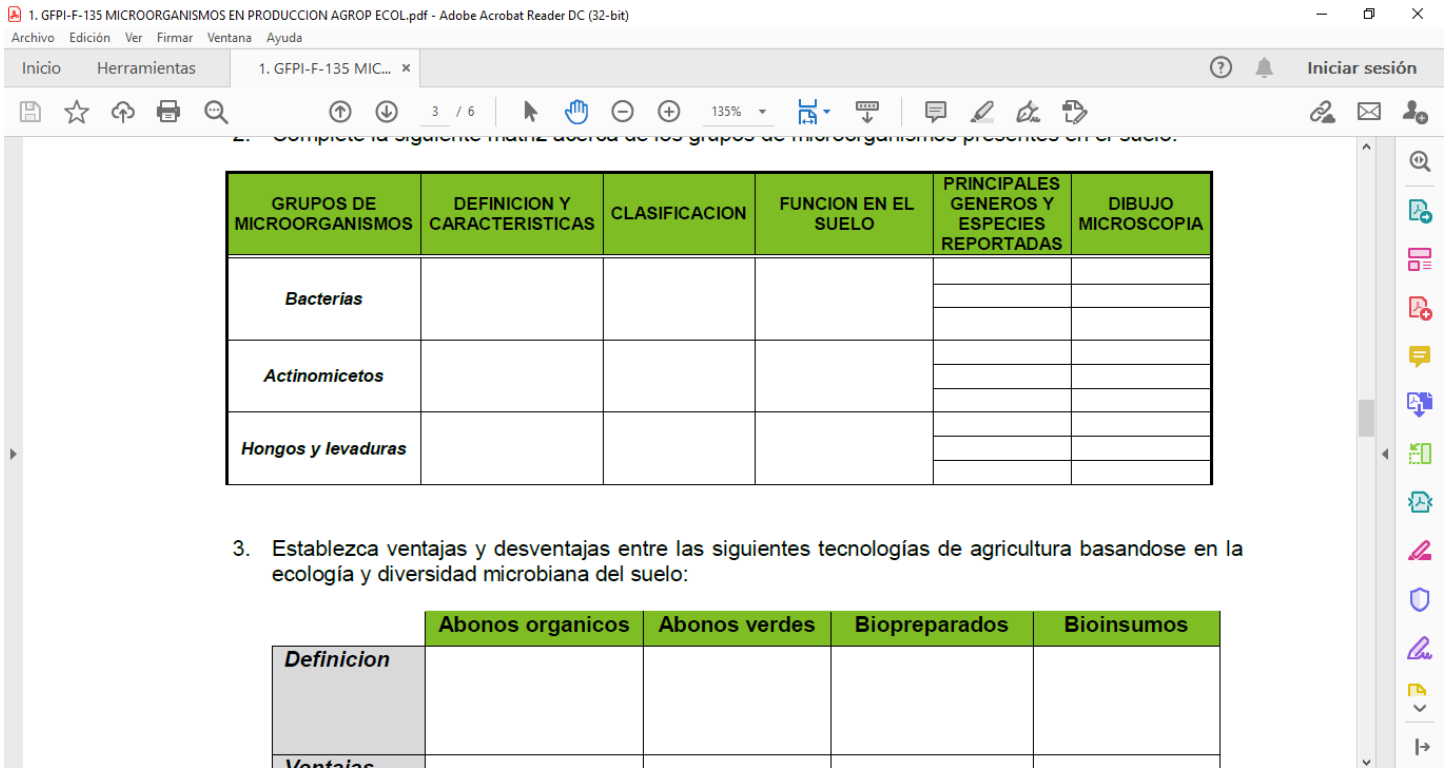
https://www.youtube.com/watch?v=b1K3pTO7Y3Y

https://www.youtube.com/watch?v=Jm8h-F5JZ4c

De manera invidual responda en su cuaderno:

¿Por que son importantes los microorganismos de montaña?

¿Que diferencias existen en la agricultura convencional y la organica respecto a los microorganismos del suelo?



1. GFPI-F-135 MICROORGANISMOS EN PRODUCCION AGROP ECOL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

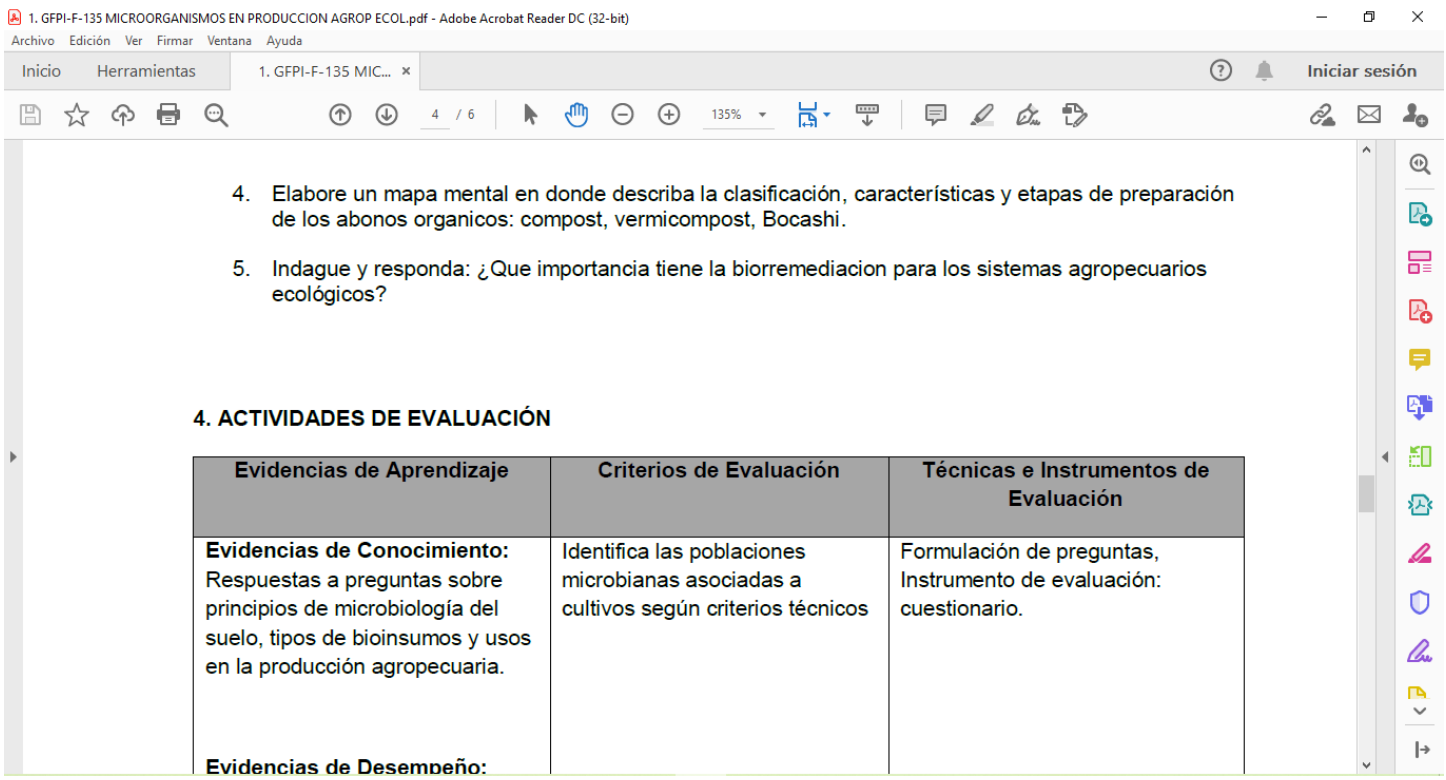
Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 MIC... Iniciar sesión

3 / 6 135%

GRUPOS DE MICROORGANISMOS	DEFINICION Y CARACTERISTICAS	CLASIFICACION	FUNCION EN EL SUELO	PRINCIPALES GENEROS Y ESPECIES REPORTADAS	DIBUJO MICROSCOPIA
Bacterias					
Actinomicetos					
Hongos y levaduras					

3. Establezca ventajas y desventajas entre las siguientes tecnologías de agricultura basandose en la ecología y diversidad microbiana del suelo:

	Abonos organicos	Abonos verdes	Biopreparados	Bioinsumos
Definicion				
Ventajas				



1. GFPI-F-135 MICROORGANISMOS EN PRODUCCION AGROP ECOL.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 MIC... Iniciar sesión

4 / 6 135%

4. Elabore un mapa mental en donde describa la clasificación, características y etapas de preparación de los abonos organicos: compost, vermicompost, Bocashi.

5. Indague y responda: ¿Que importancia tiene la biorremediacion para los sistemas agropecuarios ecológicos?

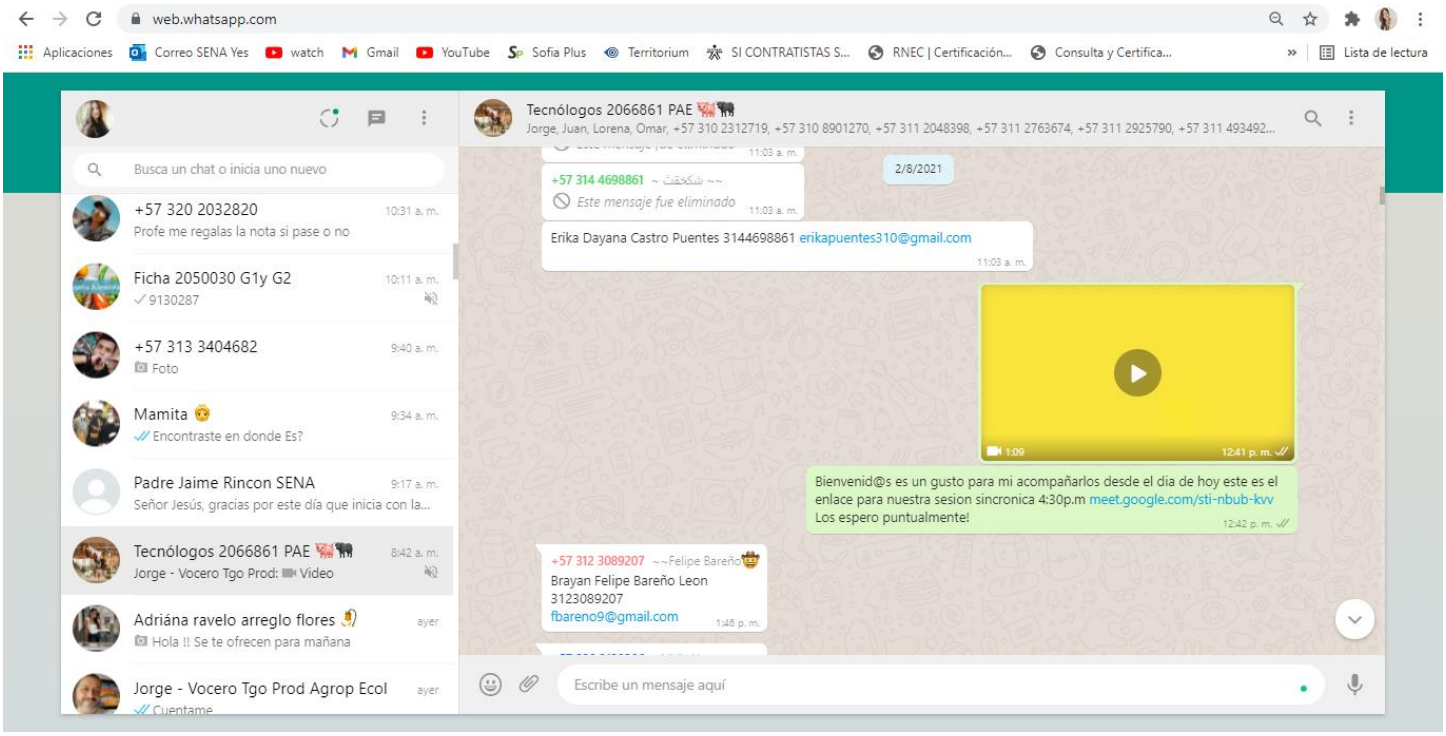
4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

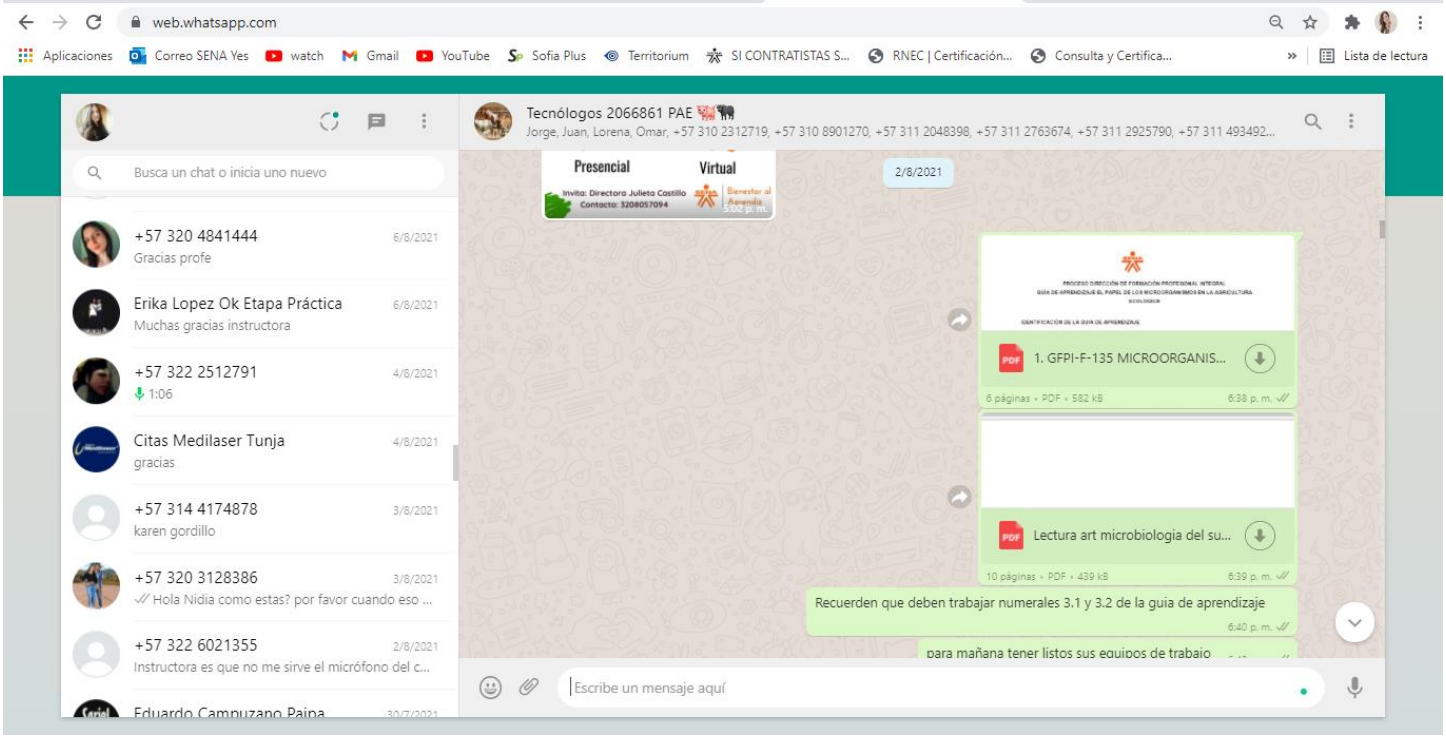
Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre principios de microbiología del suelo, tipos de bioinsumos y usos en la producción agropecuaria. **Evidencias de Desempeño:**	Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos	Formulación de preguntas, Instrumento de evaluación: cuestionario.

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

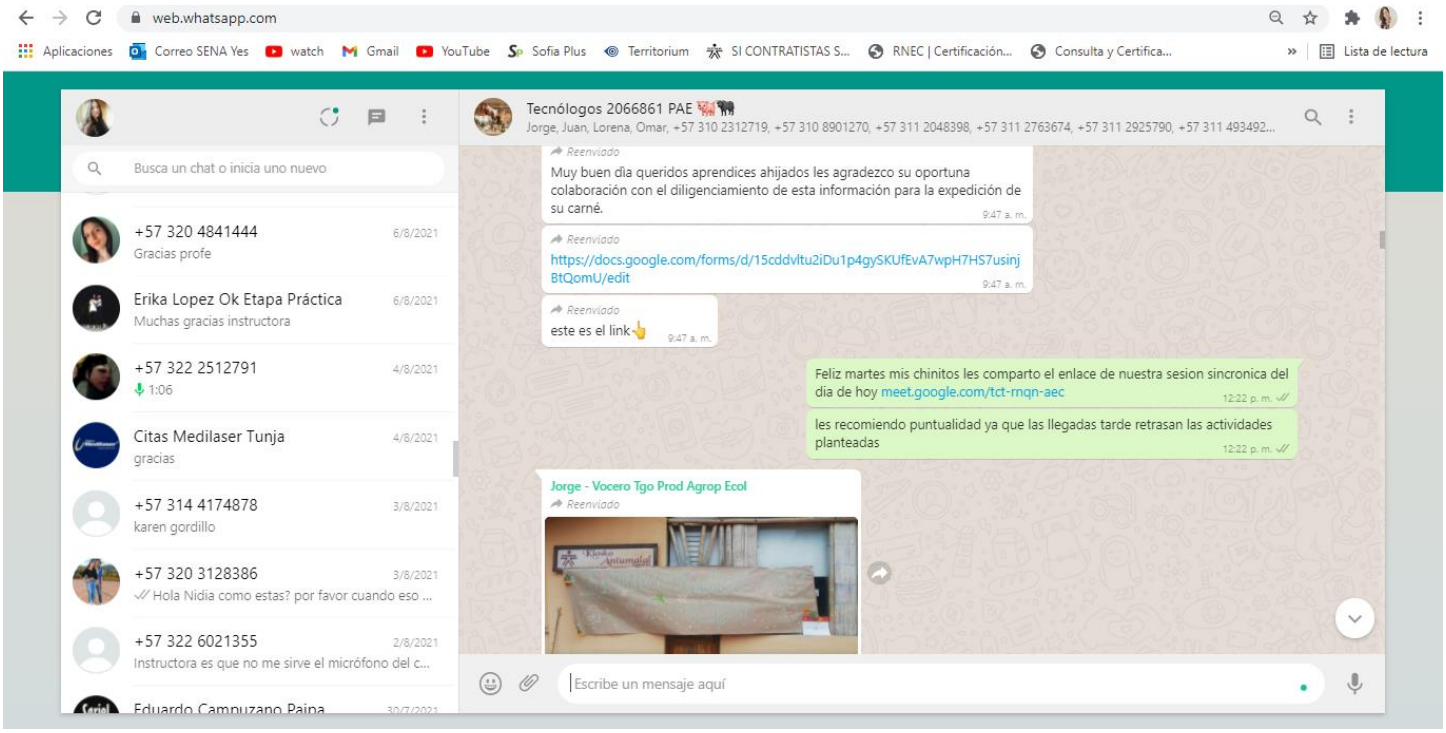
2.2 Pantallazos del desarrollo de las actividades de contextualización, sondeos para la evaluación de saberes previos tecnólogo producción agropecuaria ecológica.

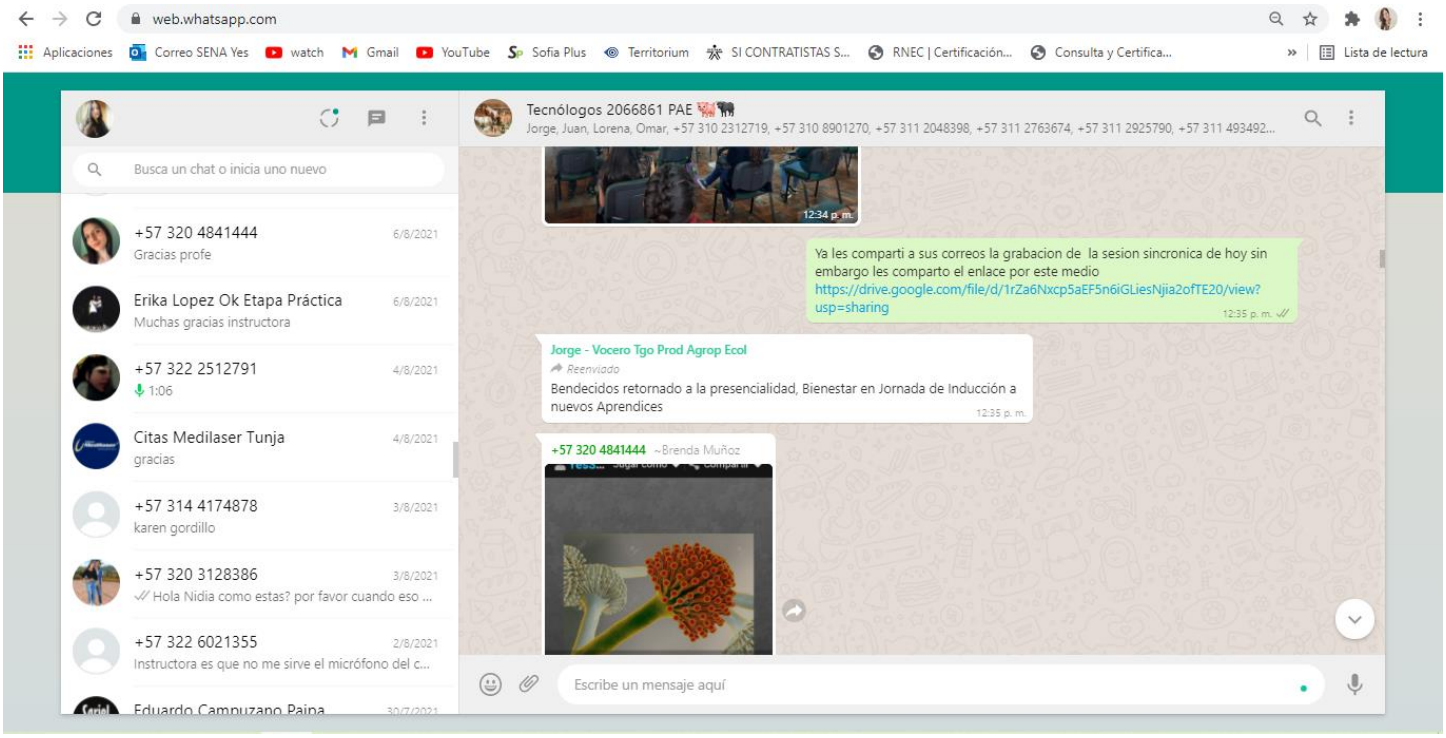




EVIDENCIAS - AGOSTO

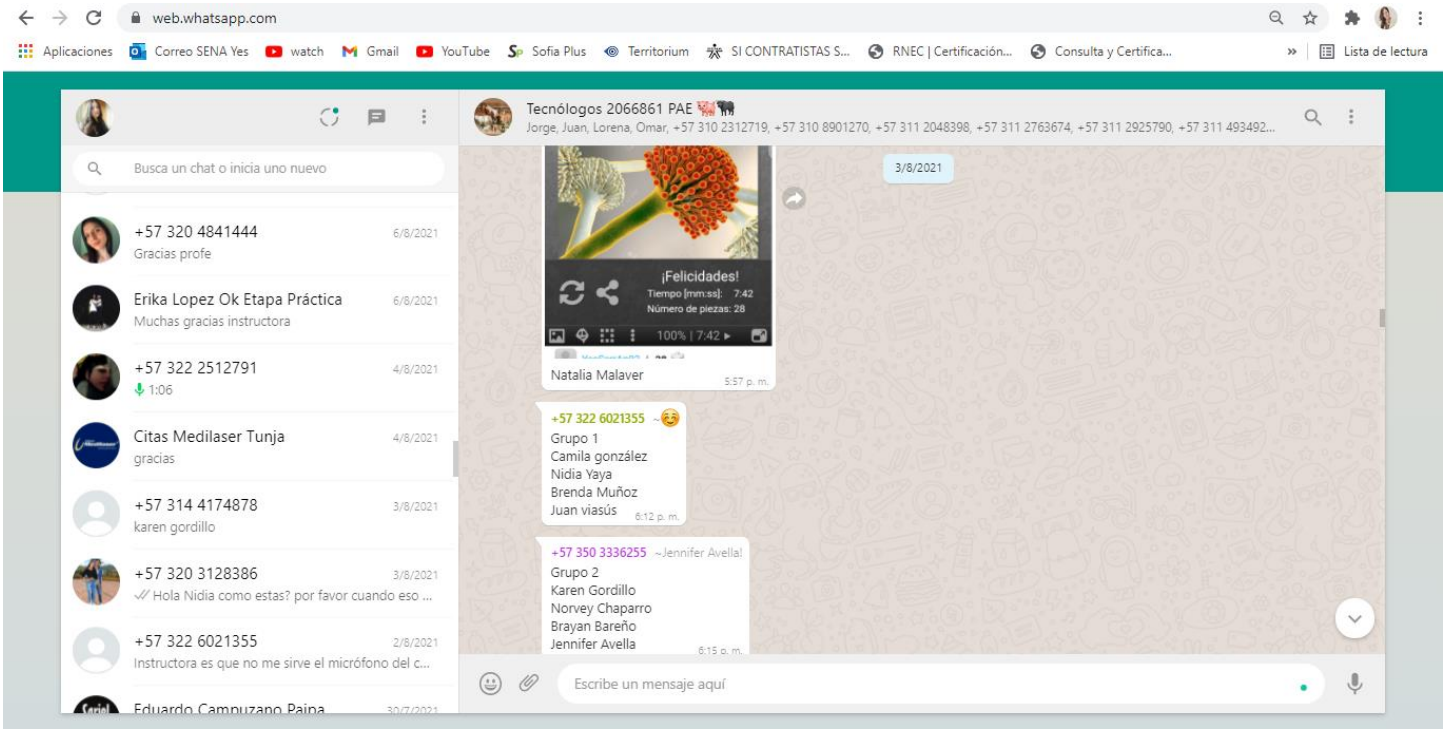
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

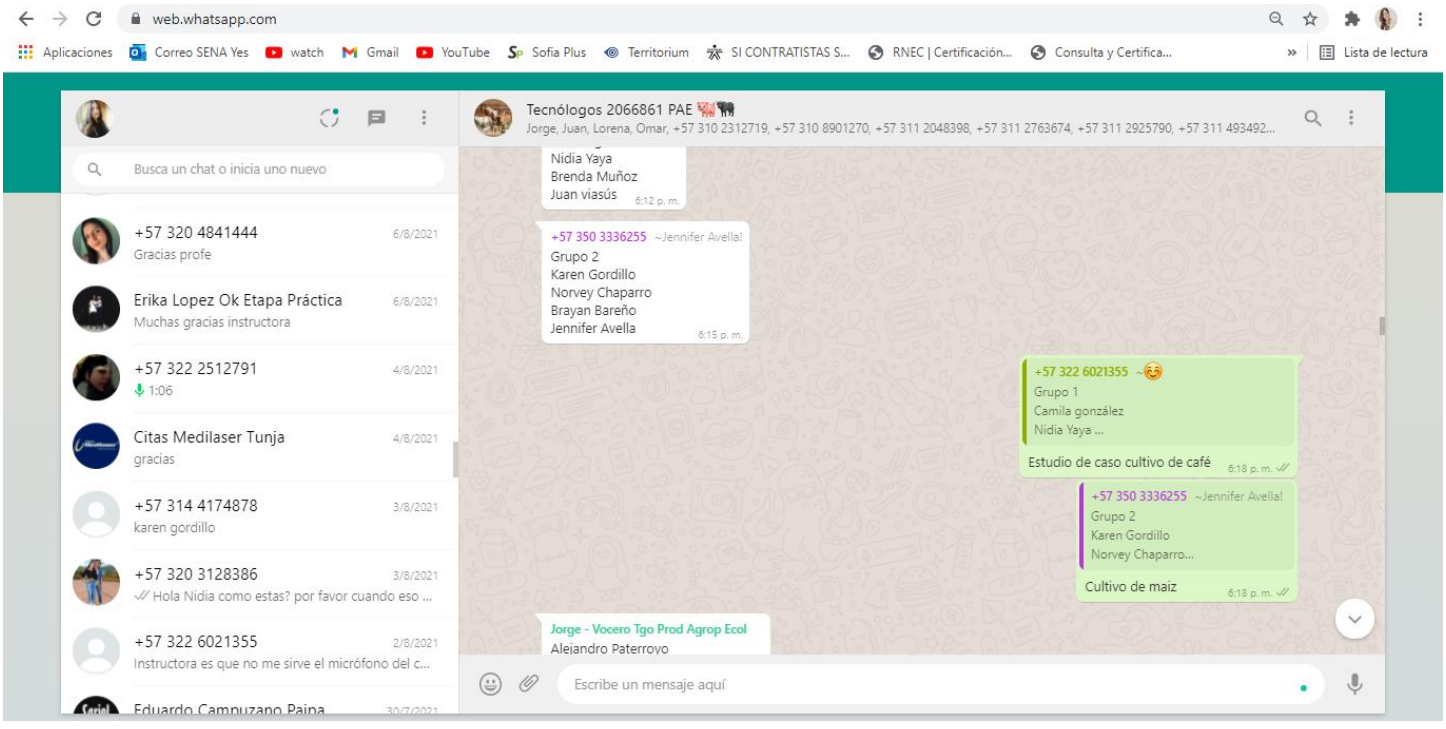




EVIDENCIAS - AGOSTO

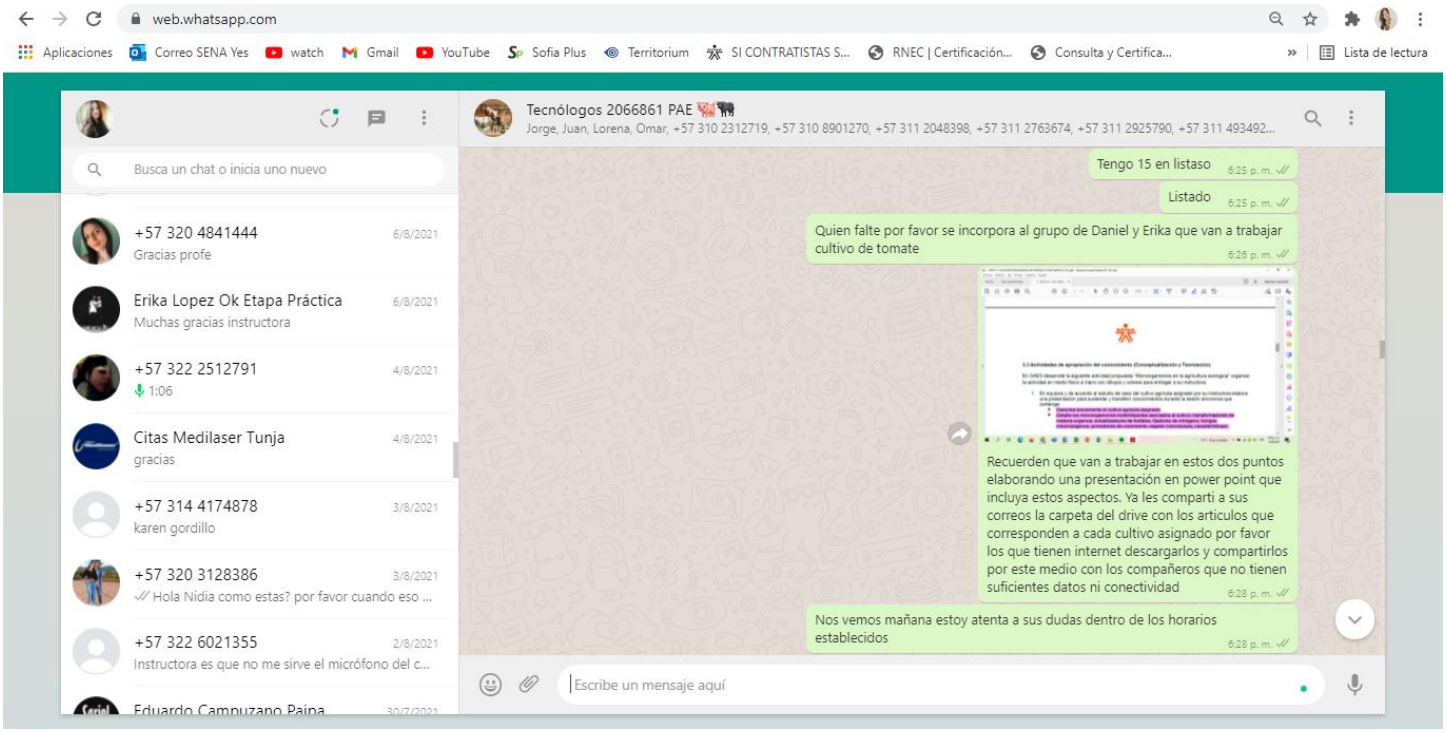
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

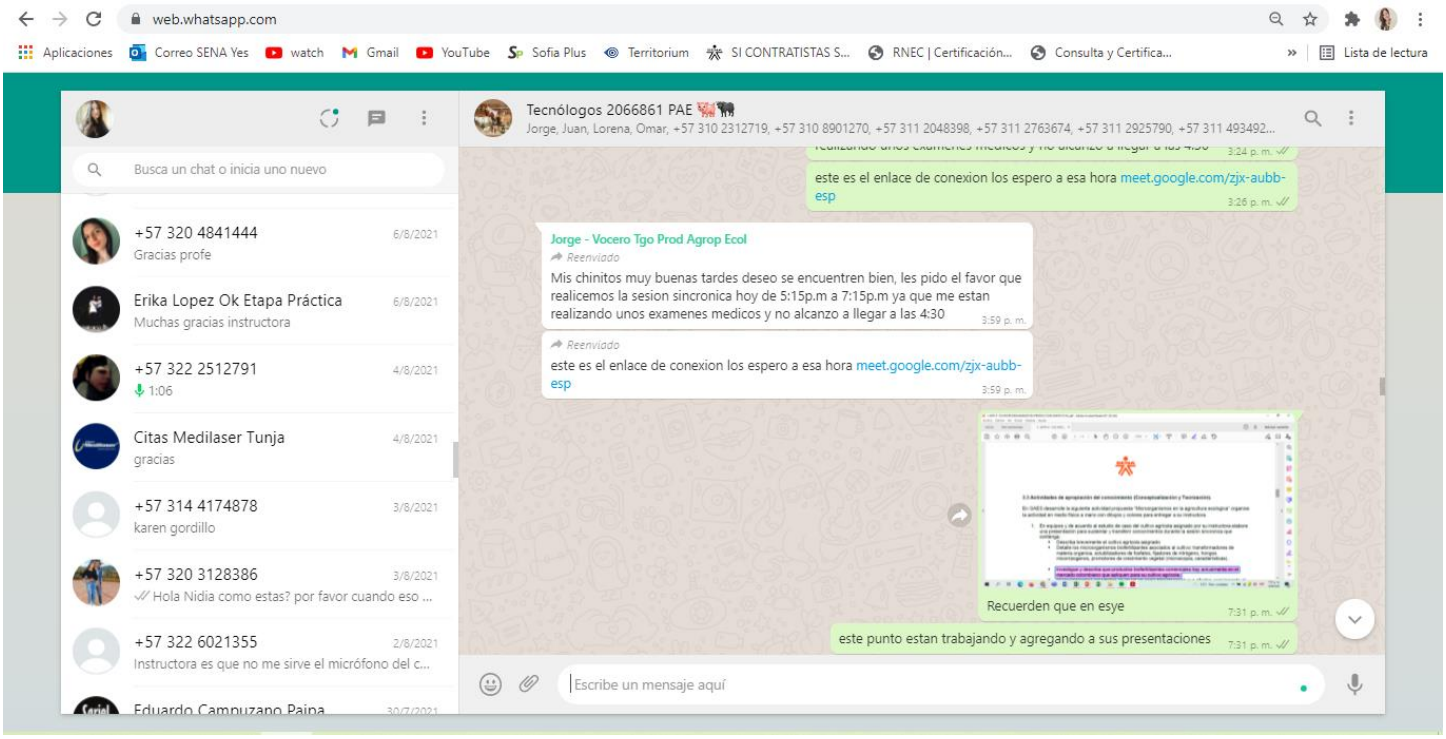




EVIDENCIAS - AGOSTO

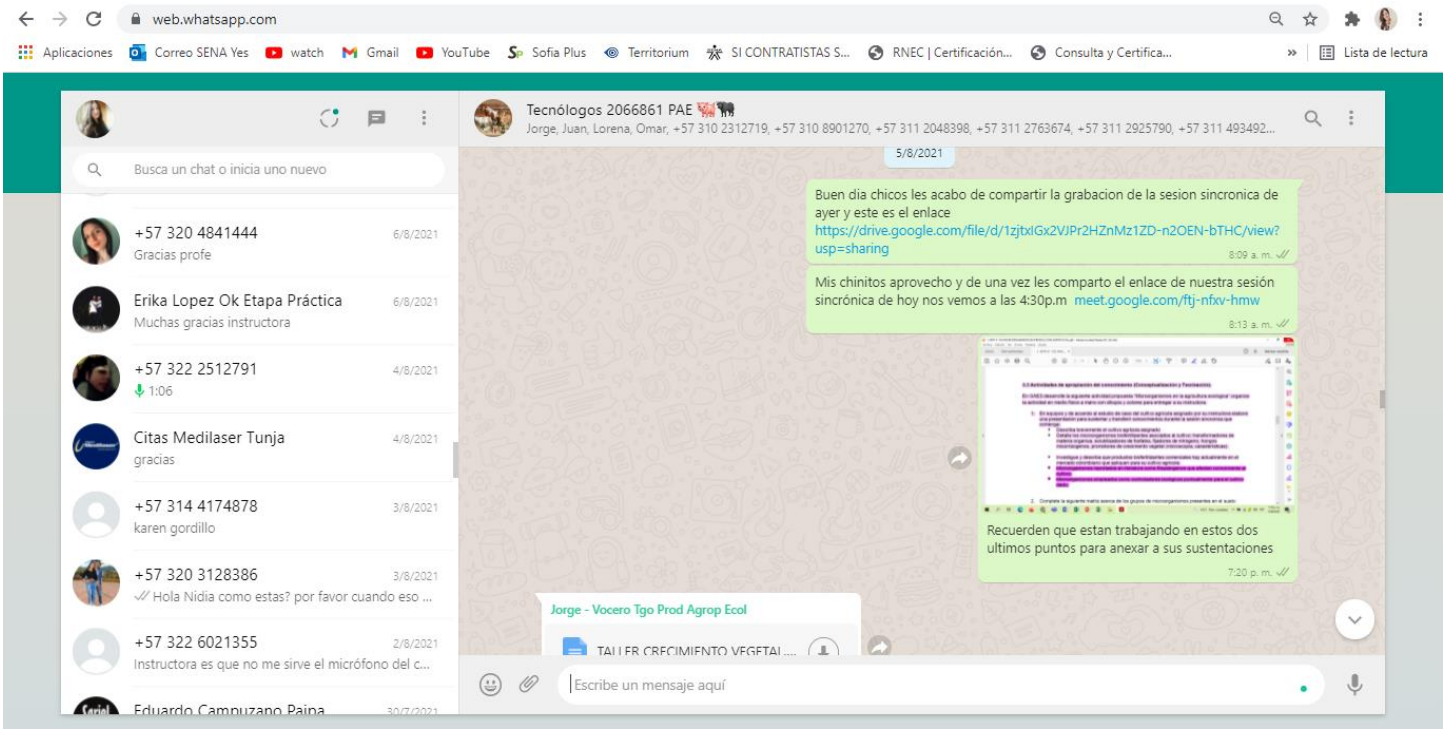
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

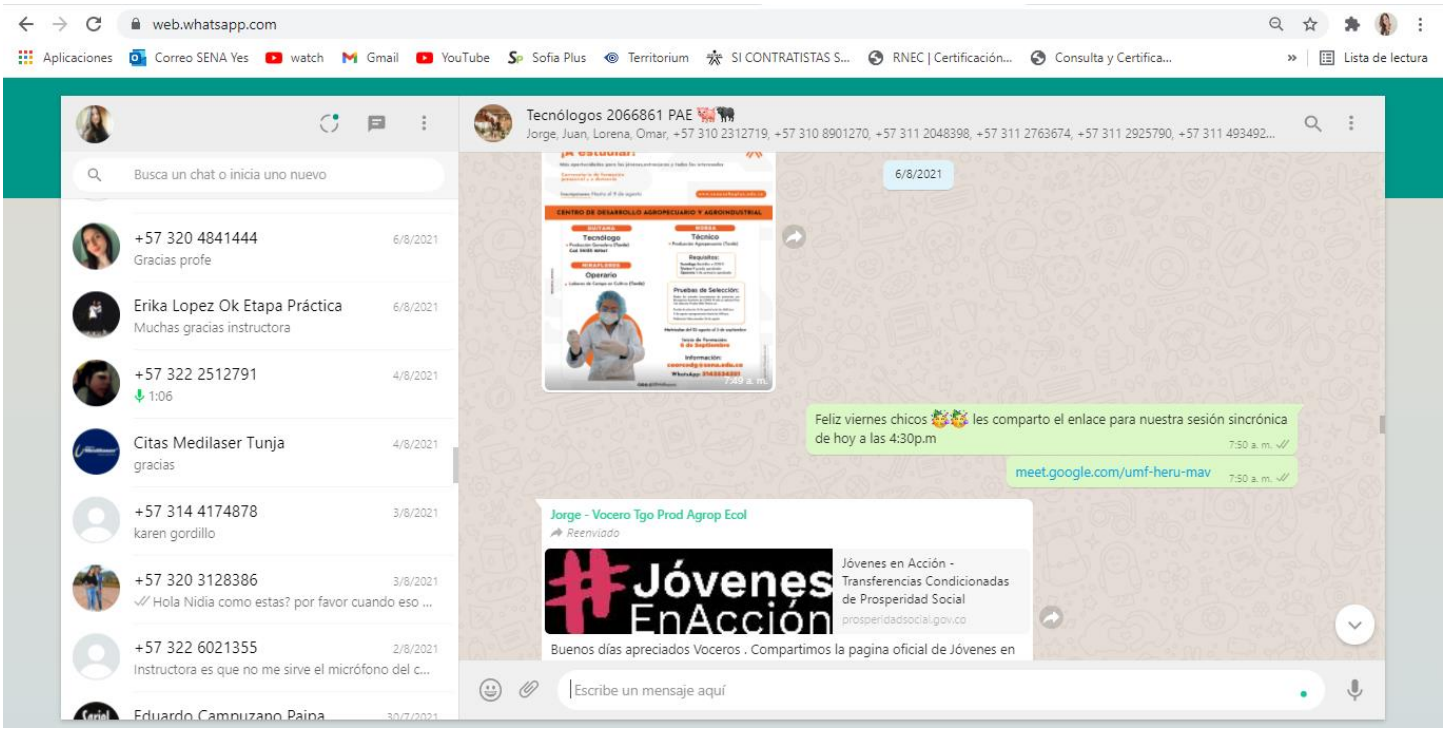




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



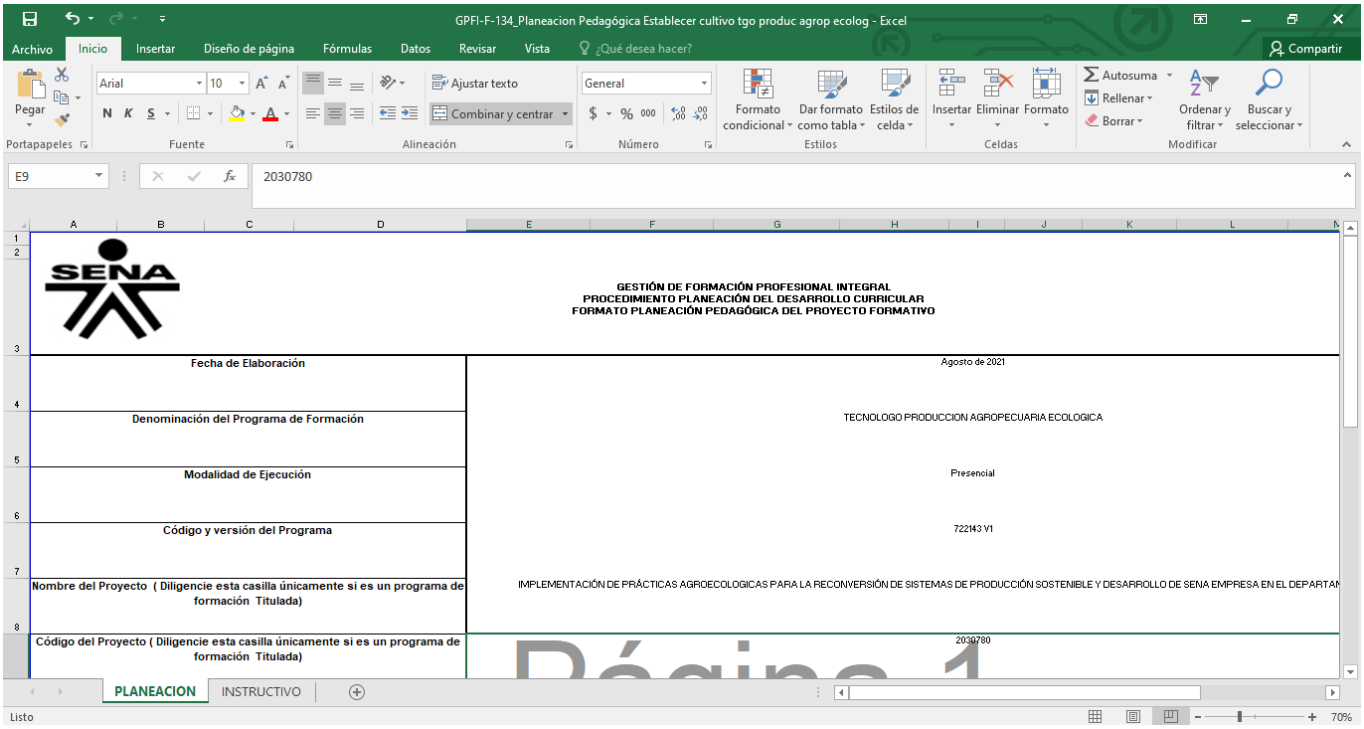


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencias 3 – EJECUCIÓN FORMACIÓN

3.1 Planeación pedagógica microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica.



GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - Excel

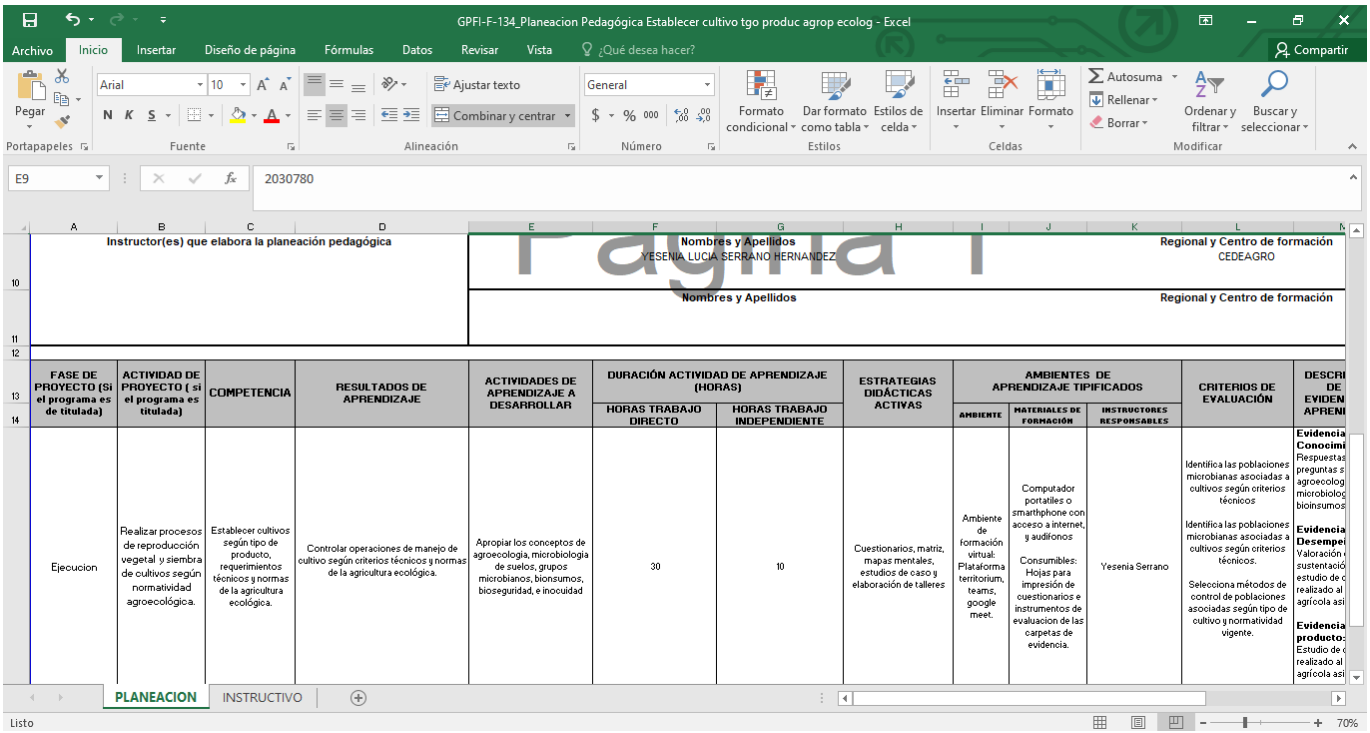
E9 | 2030780

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	Agosto de 2021
Denominación del Programa de Formación	TECNOLOGO PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	722143 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS AGROECOLOGICAS PARA LA RECONVERSIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y DESARROLLO DE SENA EMPRESA EN EL DEPARTAM
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2030780

Página 1

PLANEACION | INSTRUCTIVO



GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - Excel

E9 | 2030780

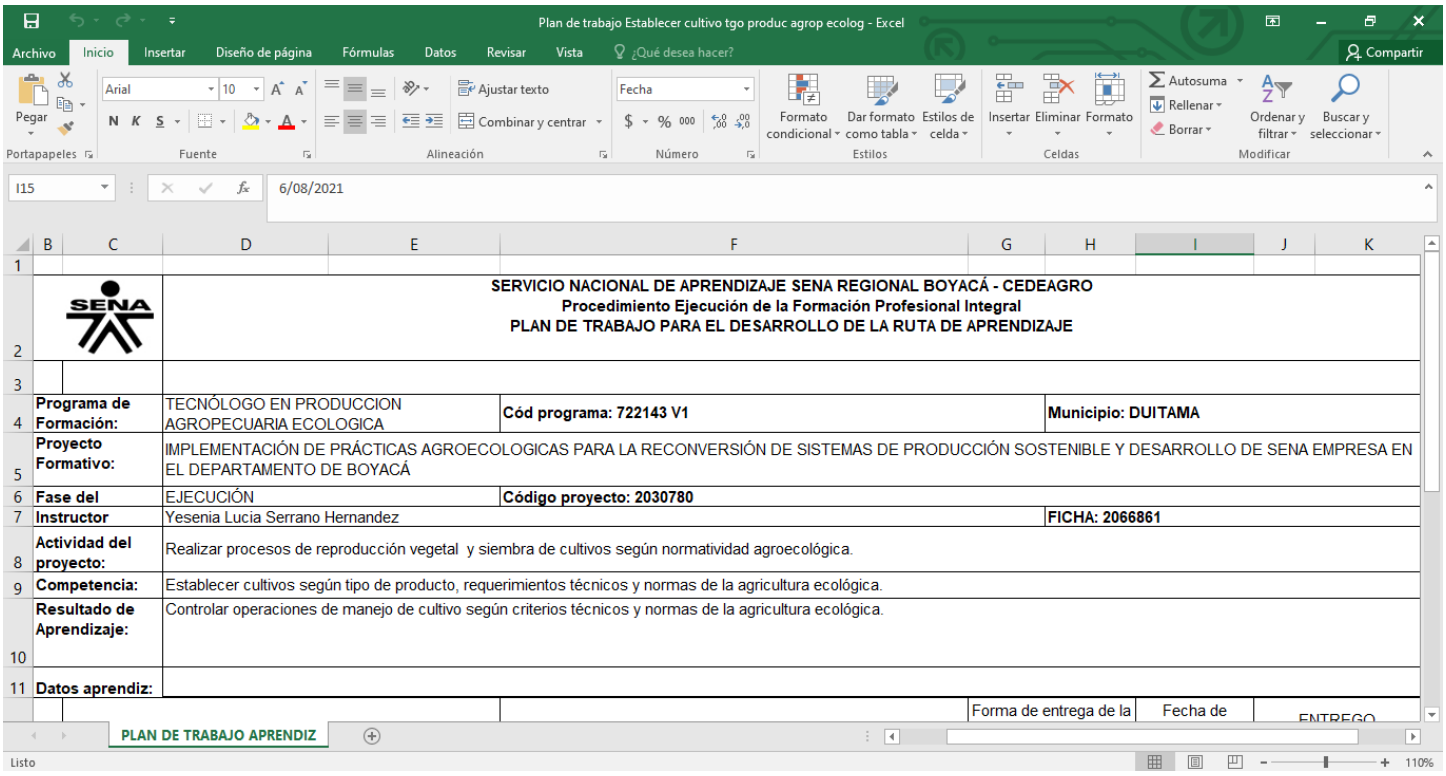
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ		**Regional y Centro de formación** CEDEAGRO
	Nombres y Apellidos		**Regional y Centro de formación**

Página 1

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRI DE EVIDEN APRENI
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
Ejecucion	Realizar procesos de reproducción vegetal y siembra de cultivos según normatividad agroecológica.	Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica.	Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica.	Apropiar los conceptos de agroecología, microbiología de suelos, grupos microbianos, bionsumos, bioseguridad, e inocuidad	30	10	Cuestionarios, matriz, mapas mentales, estudios de caso y elaboración de talleres	Ambiente de formación virtual: Plataforma territorium, teams, google meet.	Computador portatiles o smarthphone con acceso a internet, y audifonos Consumibles: Hojas para impresión de cuestionarios e instrumentos de evaluacion de las carpetas de evidencia.	Yesenia Serrano	Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos. Selecciona métodos de control de poblaciones asociadas según tipo de cultivo y normatividad vigente.	**Evidencia Conocimi** Respuestas preguntas s agroecolog microbiolog bioinsumos **Evidencia Desempe** Valoración sustentació estudio de realizado al agrícola así **Evidencia producto:** Estudio de realizado al agrícola así

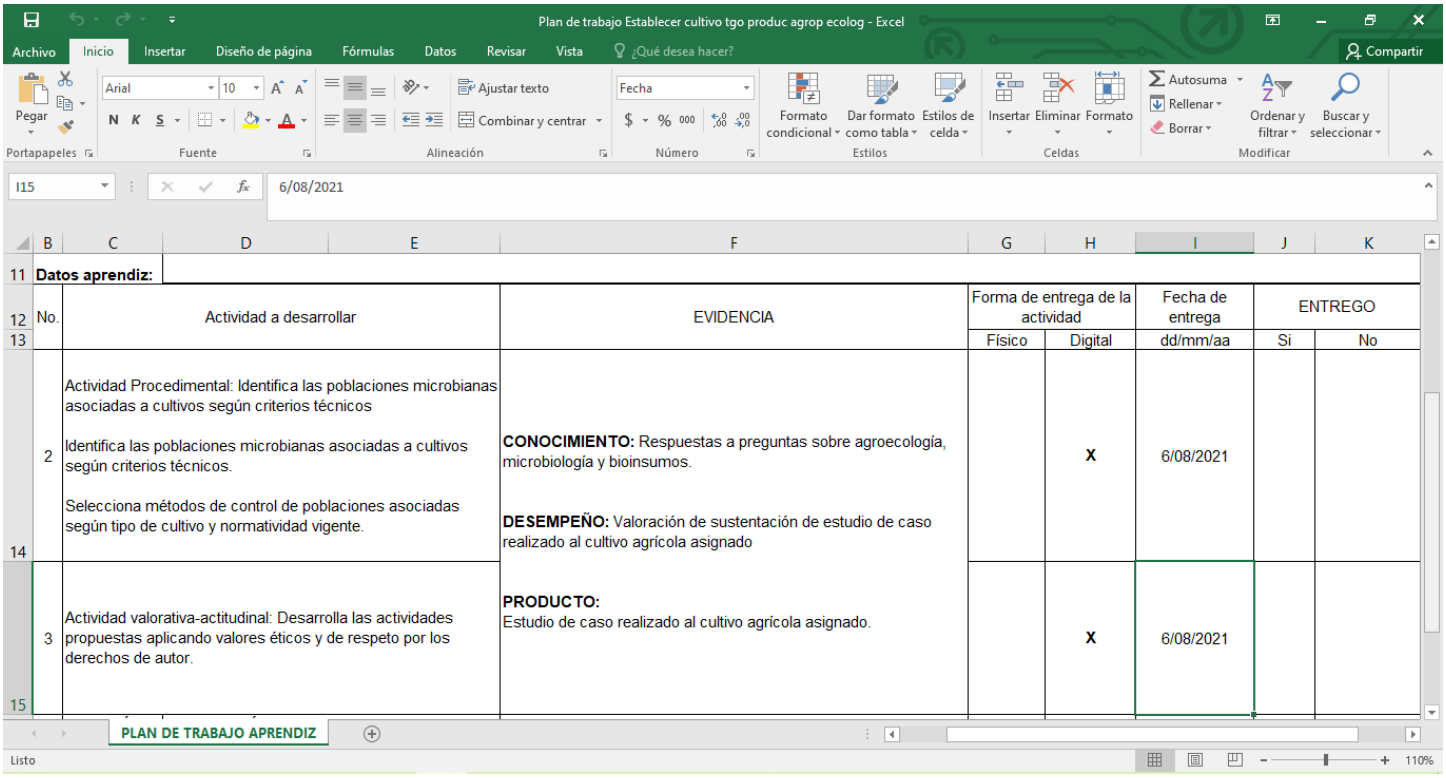
PLANEACION | INSTRUCTIVO

3.2 Plan de trabajo microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica.



Plan de trabajo Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - 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:	TECNÓLOGO EN PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA	**Cód programa: 722143 V1**		**Municipio: DUITAMA**		
Proyecto Formativo:	IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS AGROECOLOGICAS PARA LA RECONVERSIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y DESARROLLO DE SENA EMPRESA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ					
Fase del	EJECUCIÓN	**Código proyecto: 2030780**				
Instructor	Yesenia Lucia Serrano Hernandez			**FICHA: 2066861**		
Actividad del proyecto:	Realizar procesos de reproducción vegetal y siembra de cultivos según normatividad agroecológica.					
Competencia:	Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica.					
Resultado de Aprendizaje:	Controlar operaciones de manejo de cultivo según criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica.					
Datos aprendiz:						
			Forma de entrega de la	Fecha de	ENTREGO	



Plan de trabajo Establecer cultivo tgo produc agrop ecolog - Excel

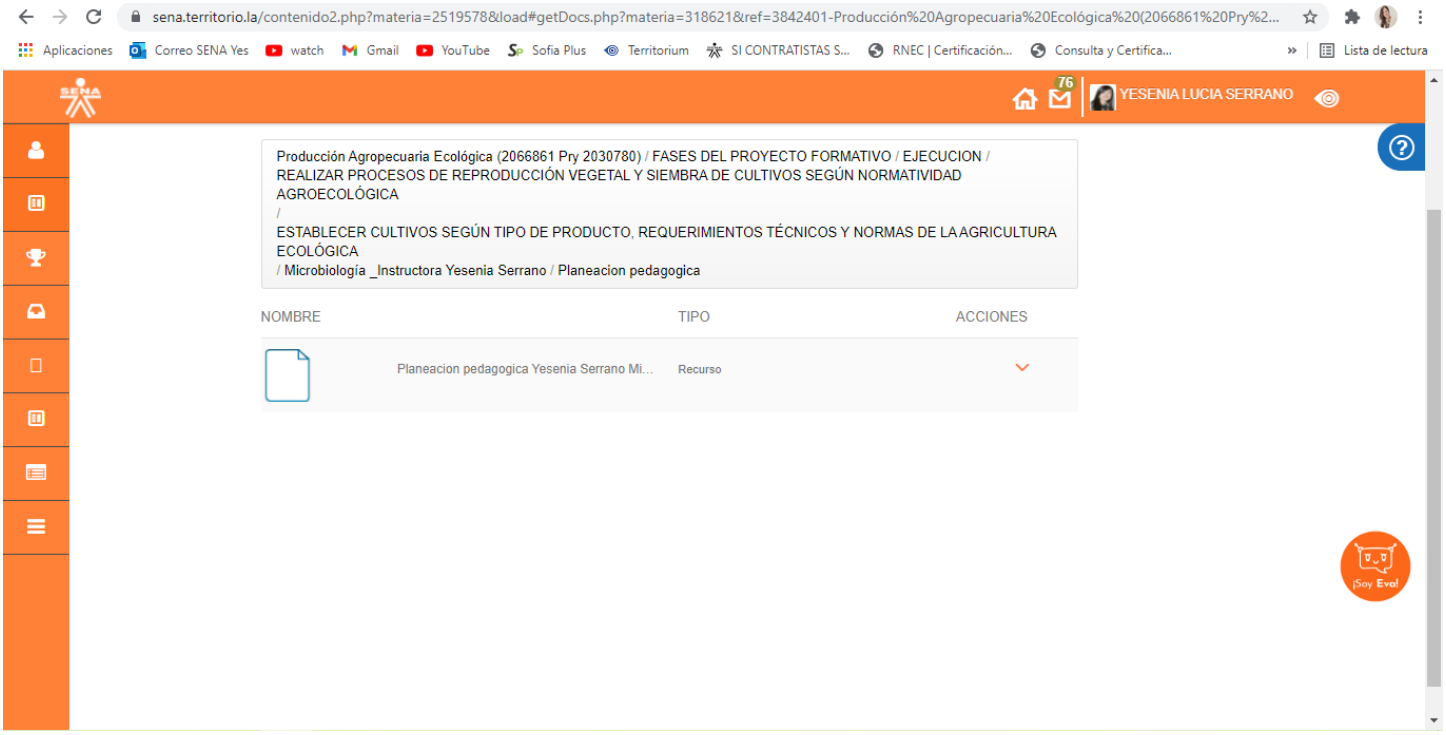
Datos aprendiz:

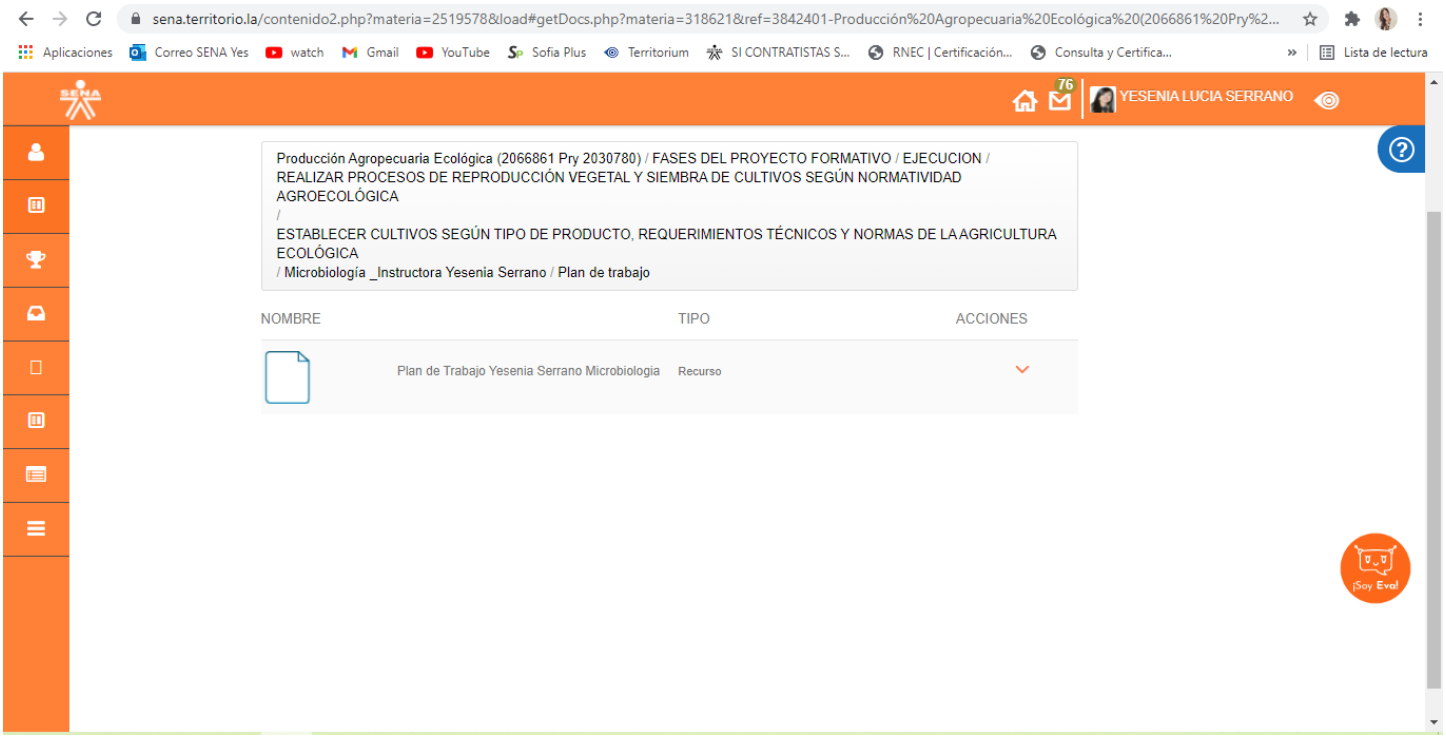
No.	Actividad a desarrollar	EVIDENCIA	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
			Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
2	Actividad Procedimental: Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos Identifica las poblaciones microbianas asociadas a cultivos según criterios técnicos. Selecciona métodos de control de poblaciones asociadas según tipo de cultivo y normatividad vigente.	**CONOCIMIENTO:** Respuestas a preguntas sobre agroecología, microbiología y bioinsumos. **DESEMPEÑO:** Valoración de sustentación de estudio de caso realizado al cultivo agrícola asignado		X	6/08/2021		
3	Actividad valorativa-actitudinal: Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.	**PRODUCTO:** Estudio de caso realizado al cultivo agrícola asignado.		X	6/08/2021		

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

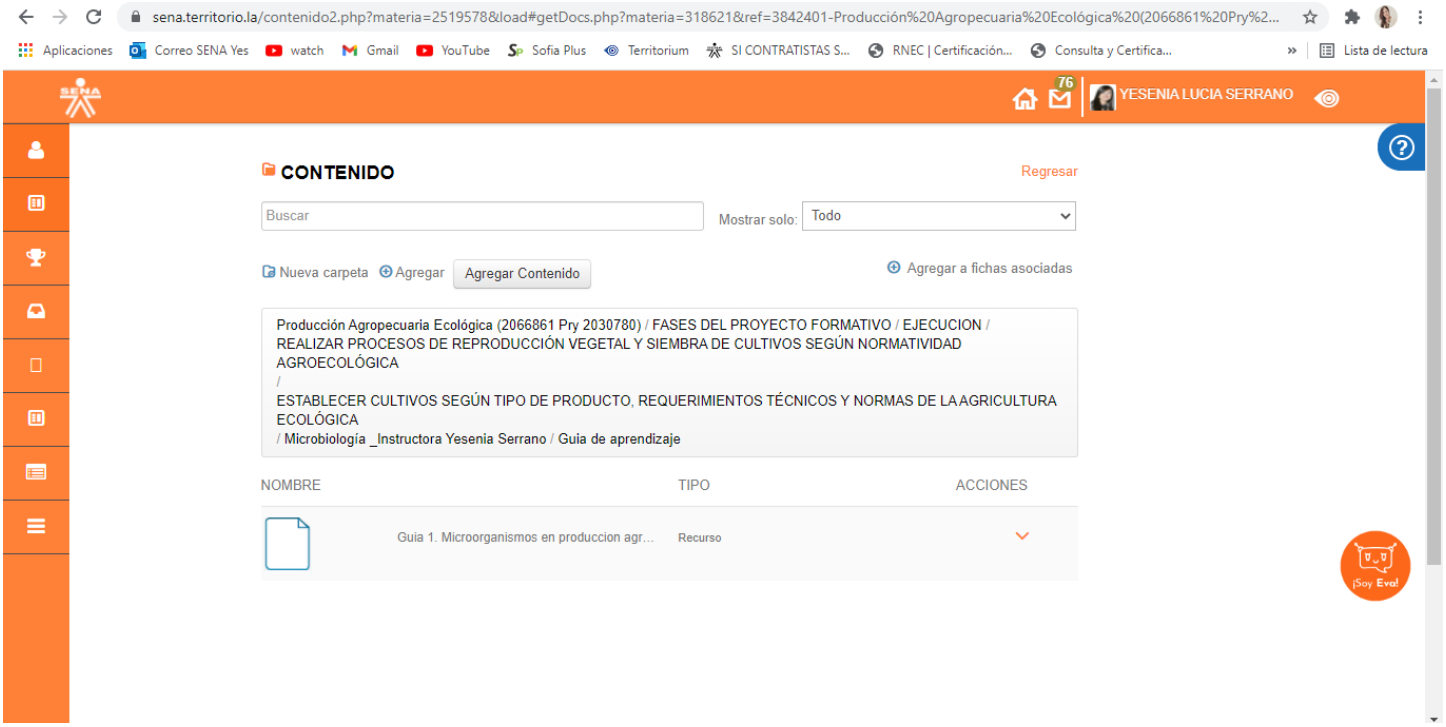
3.4 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología.

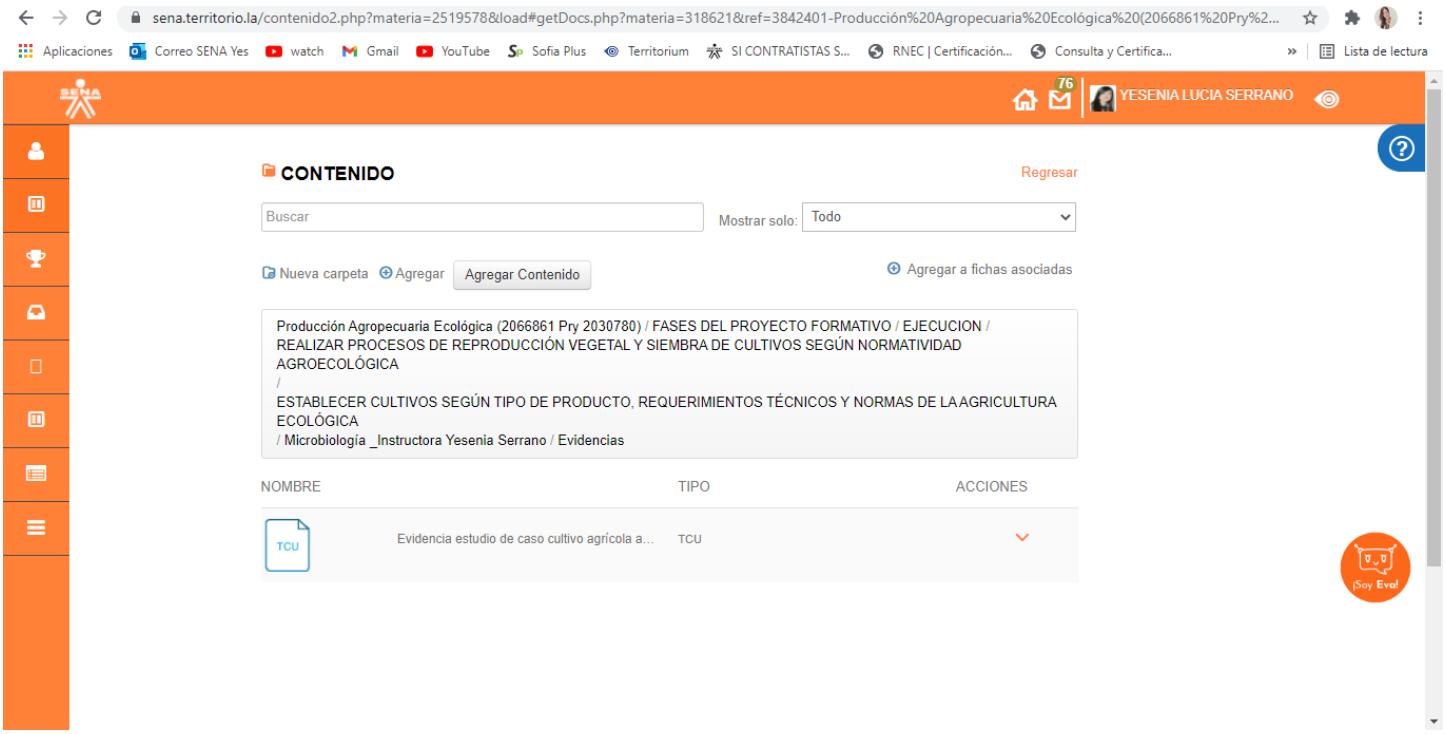




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

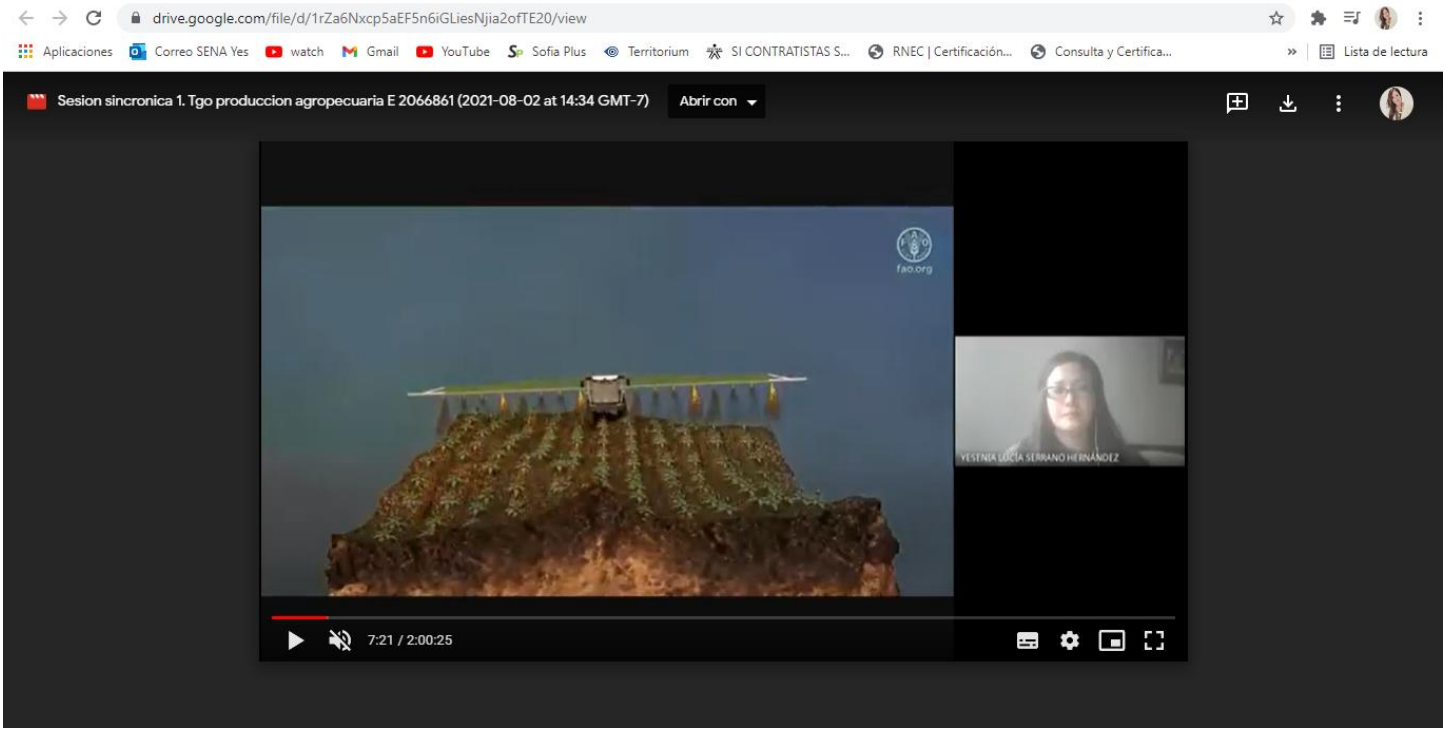


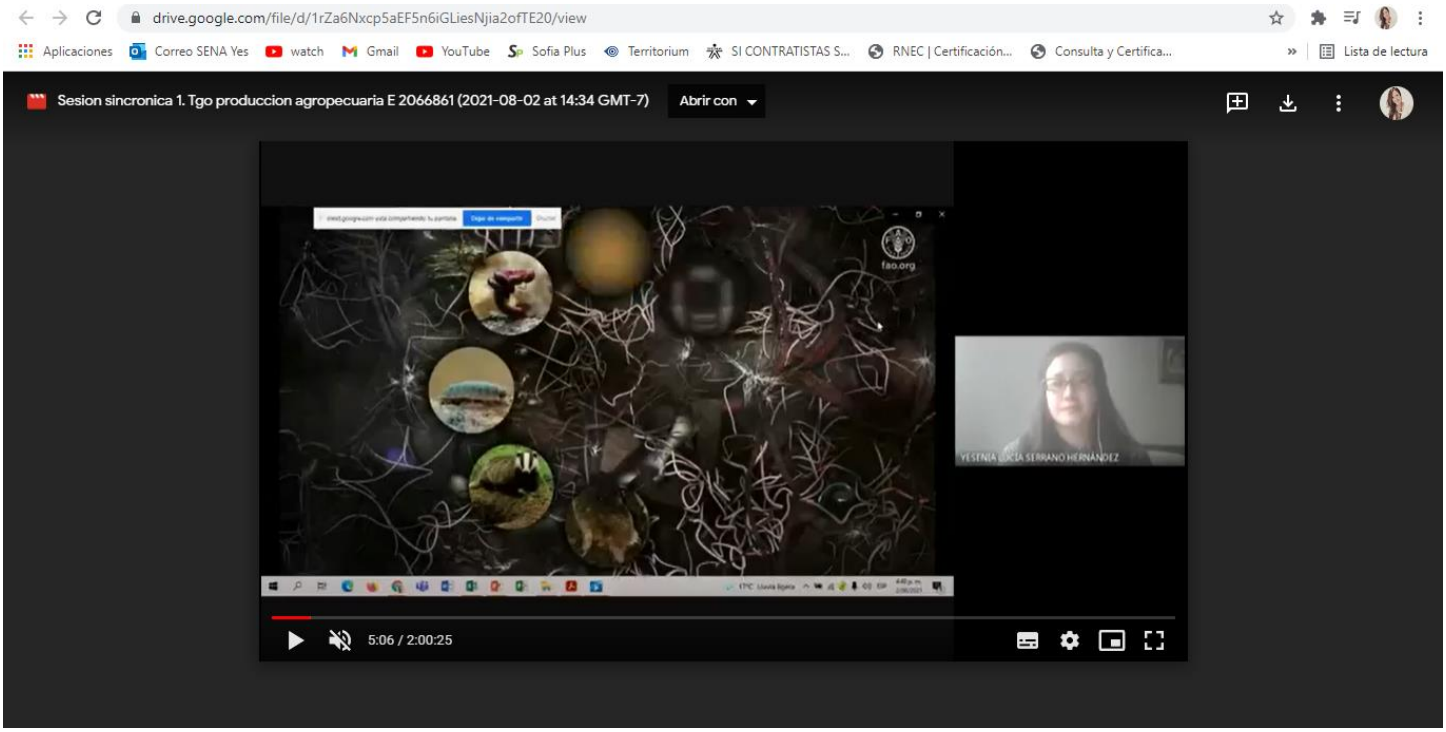


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

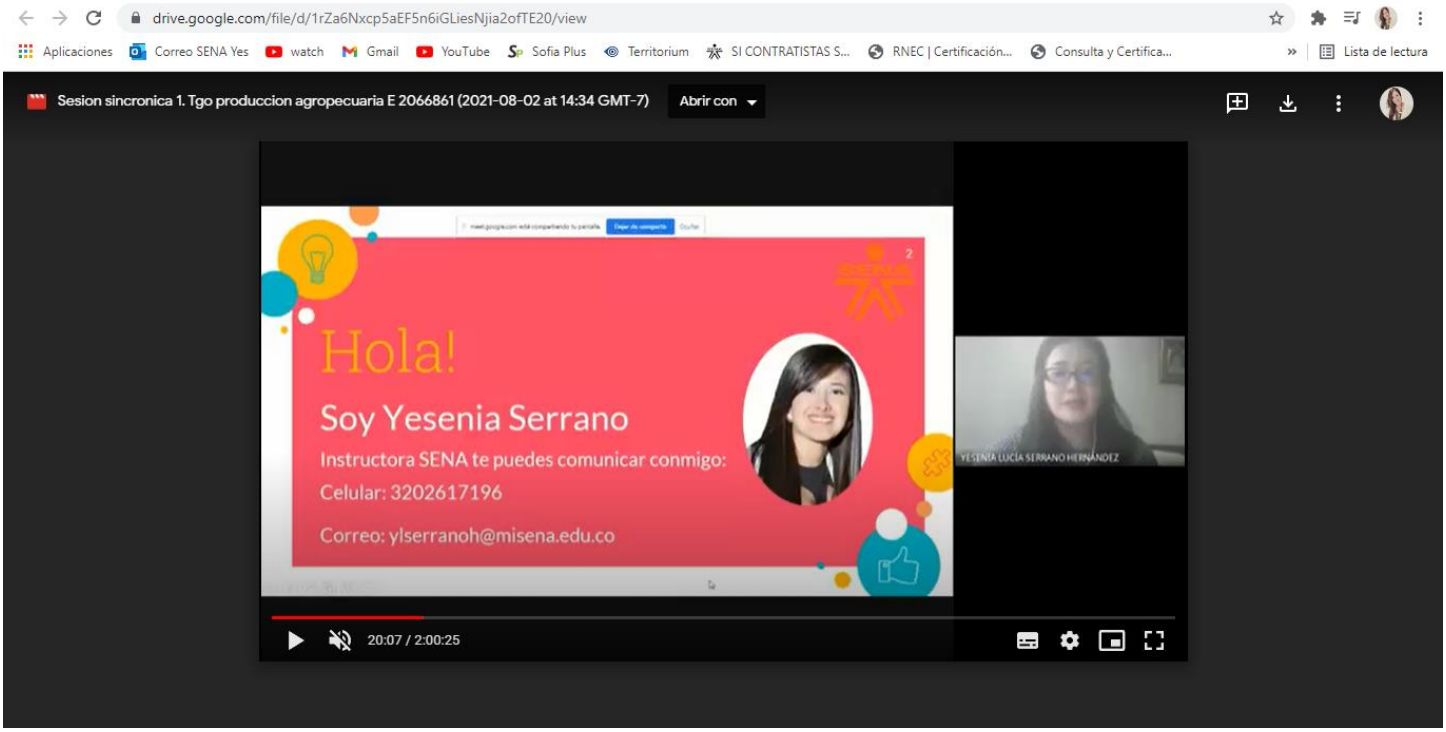
3.5 Pantallazos de las sesiones sincrónicas por meet y actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp de microbiología producción agropecuaria ecológica.





EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez





EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

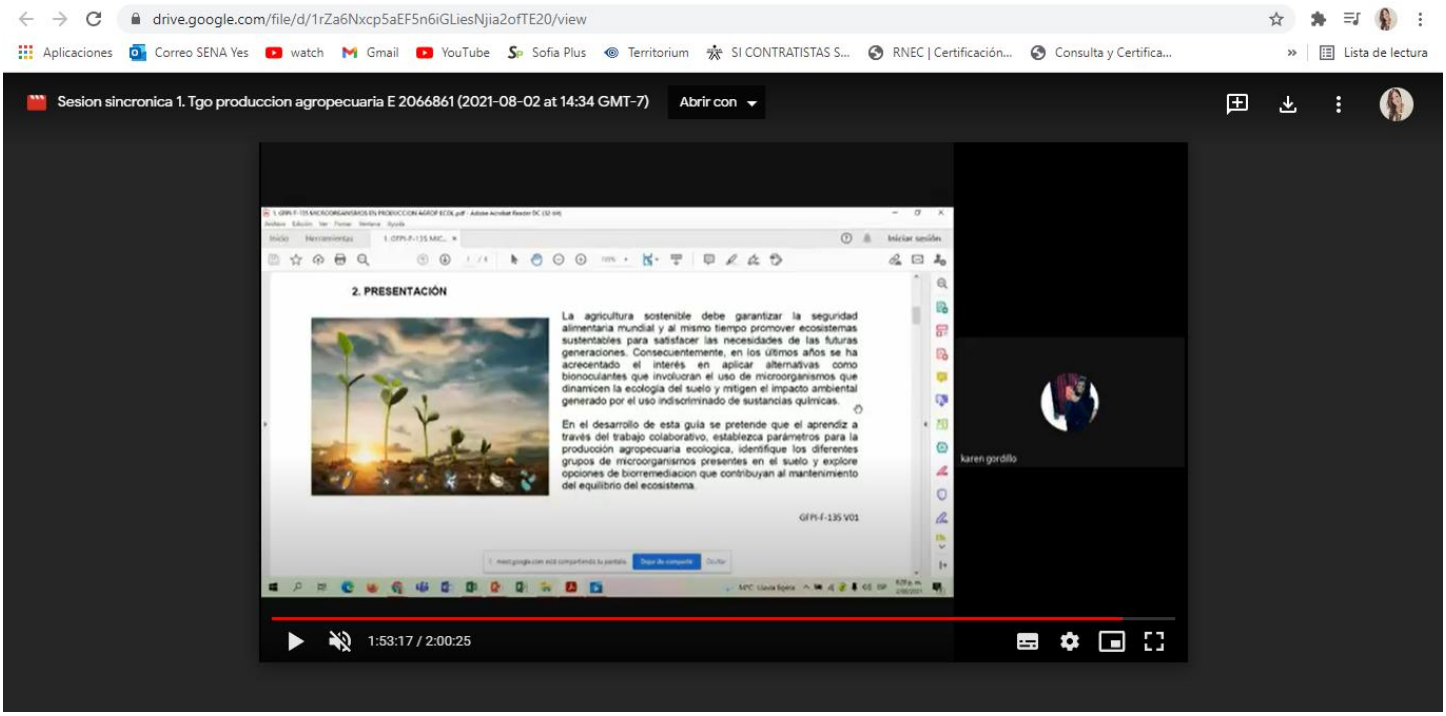




EVIDENCIAS - AGOSTO

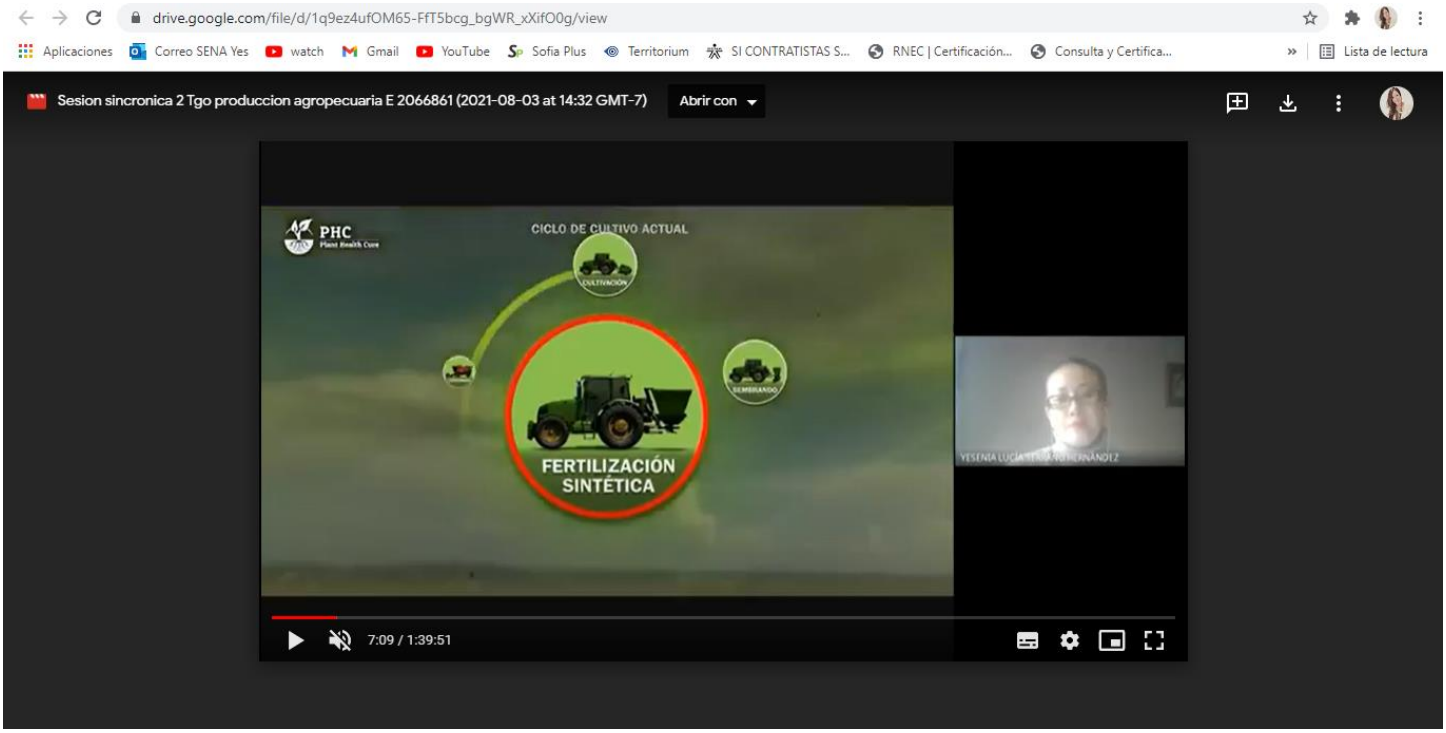
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

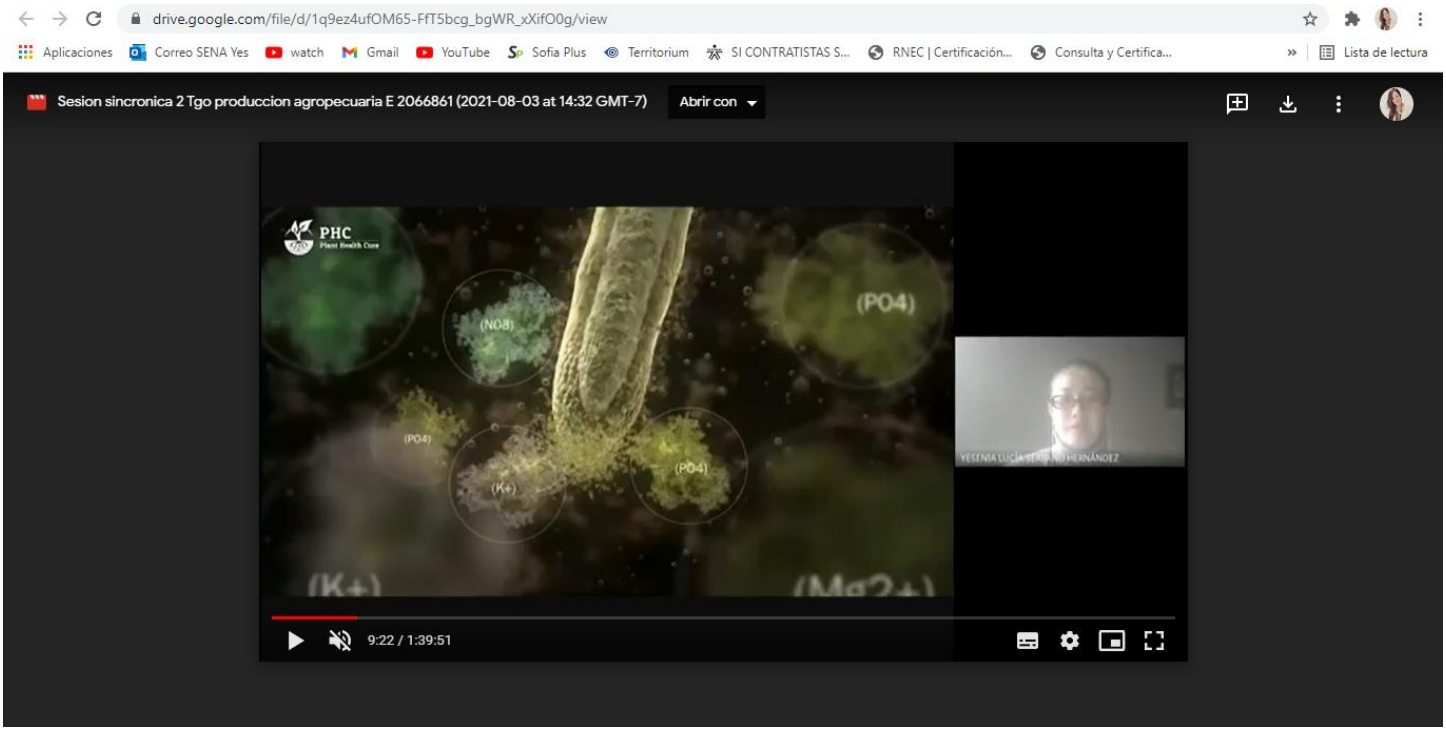




EVIDENCIAS - AGOSTO

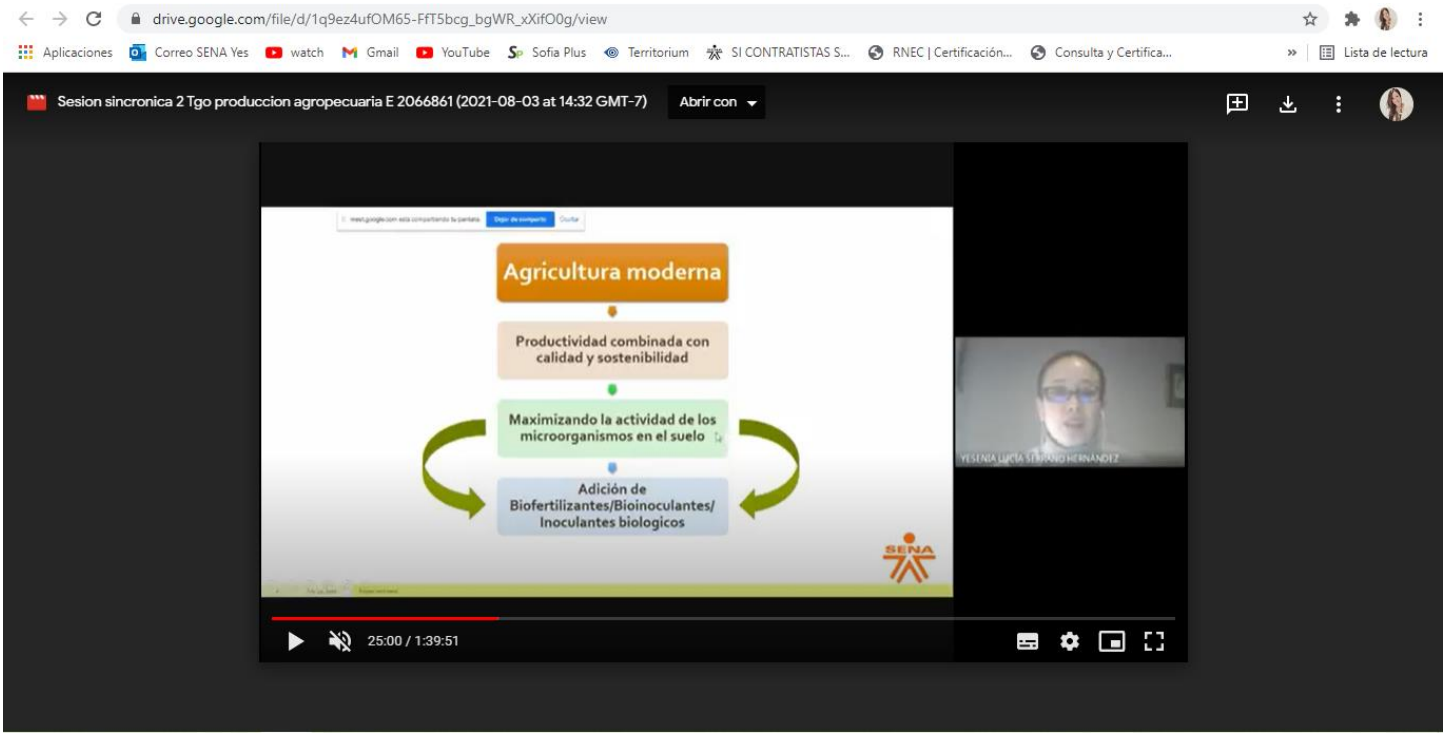
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

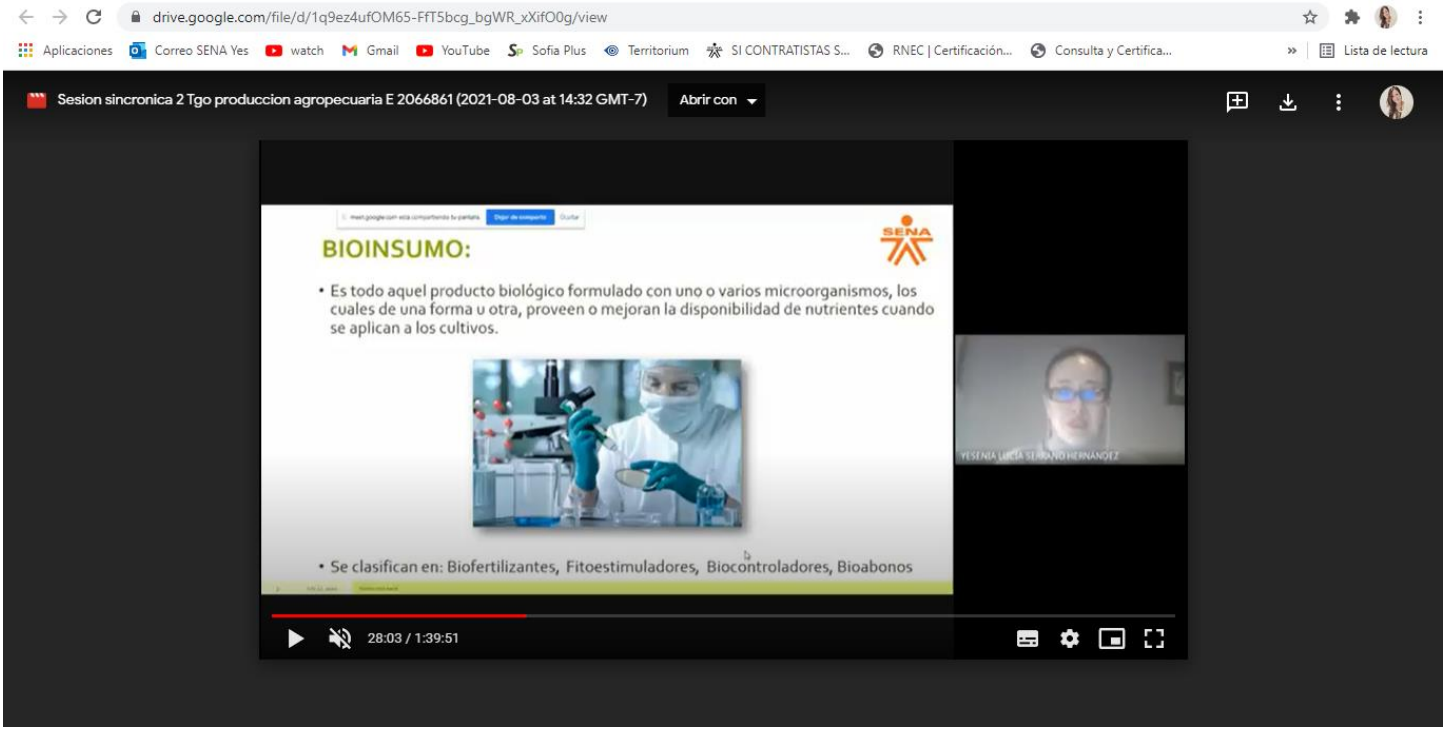




EVIDENCIAS - AGOSTO

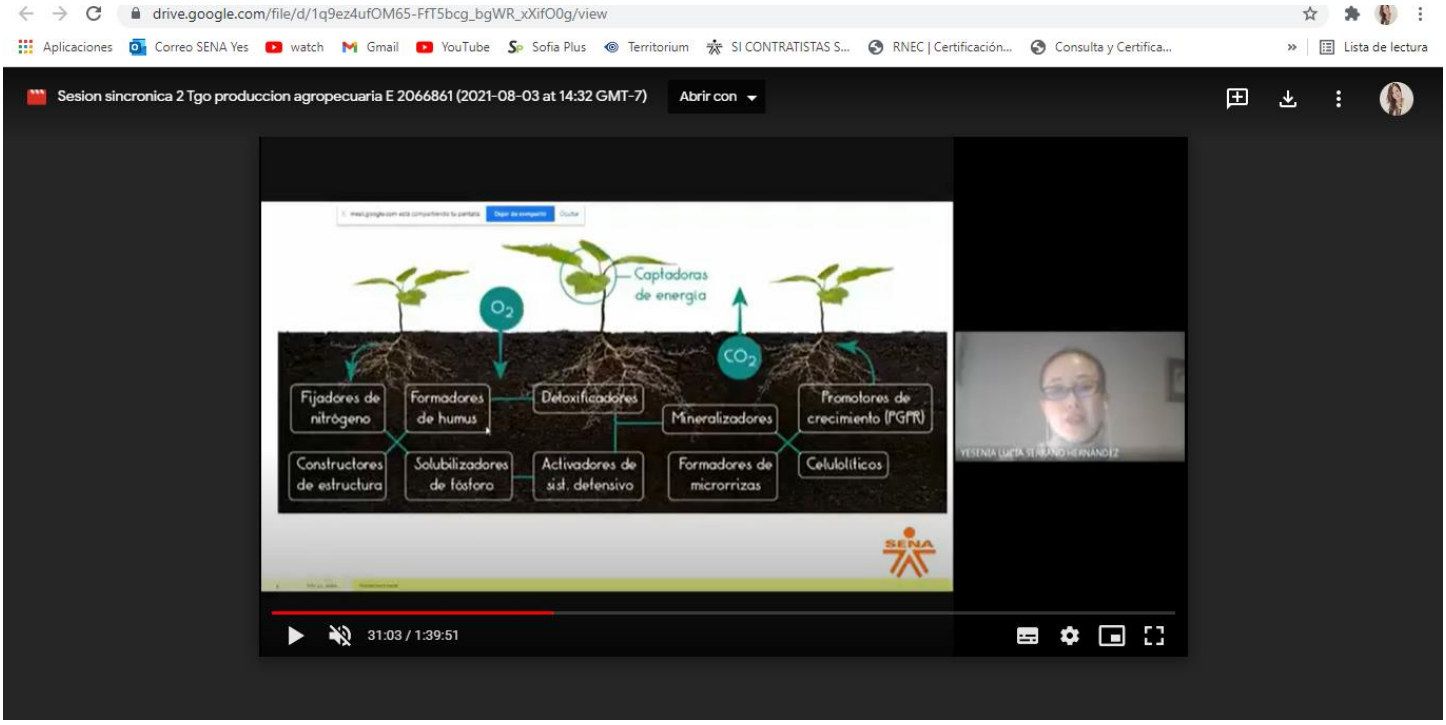
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

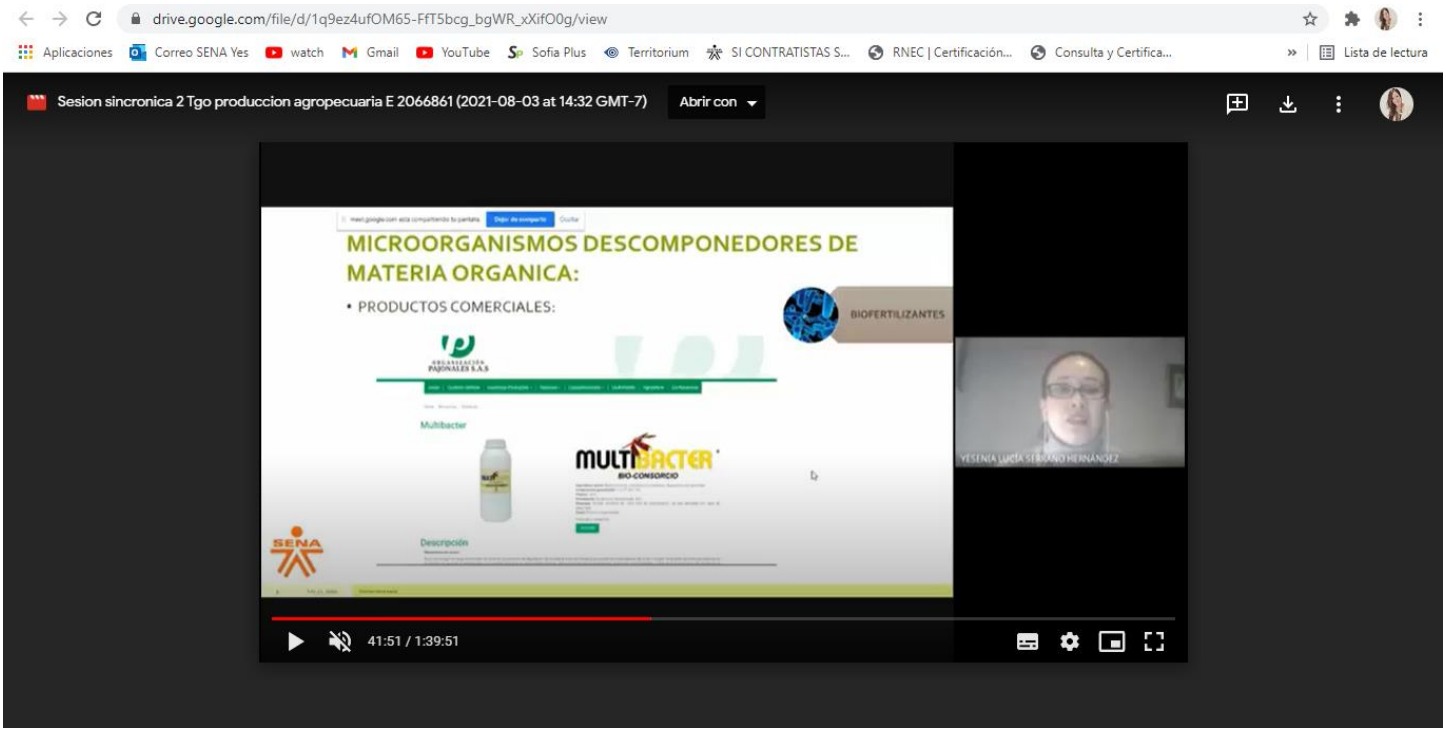




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



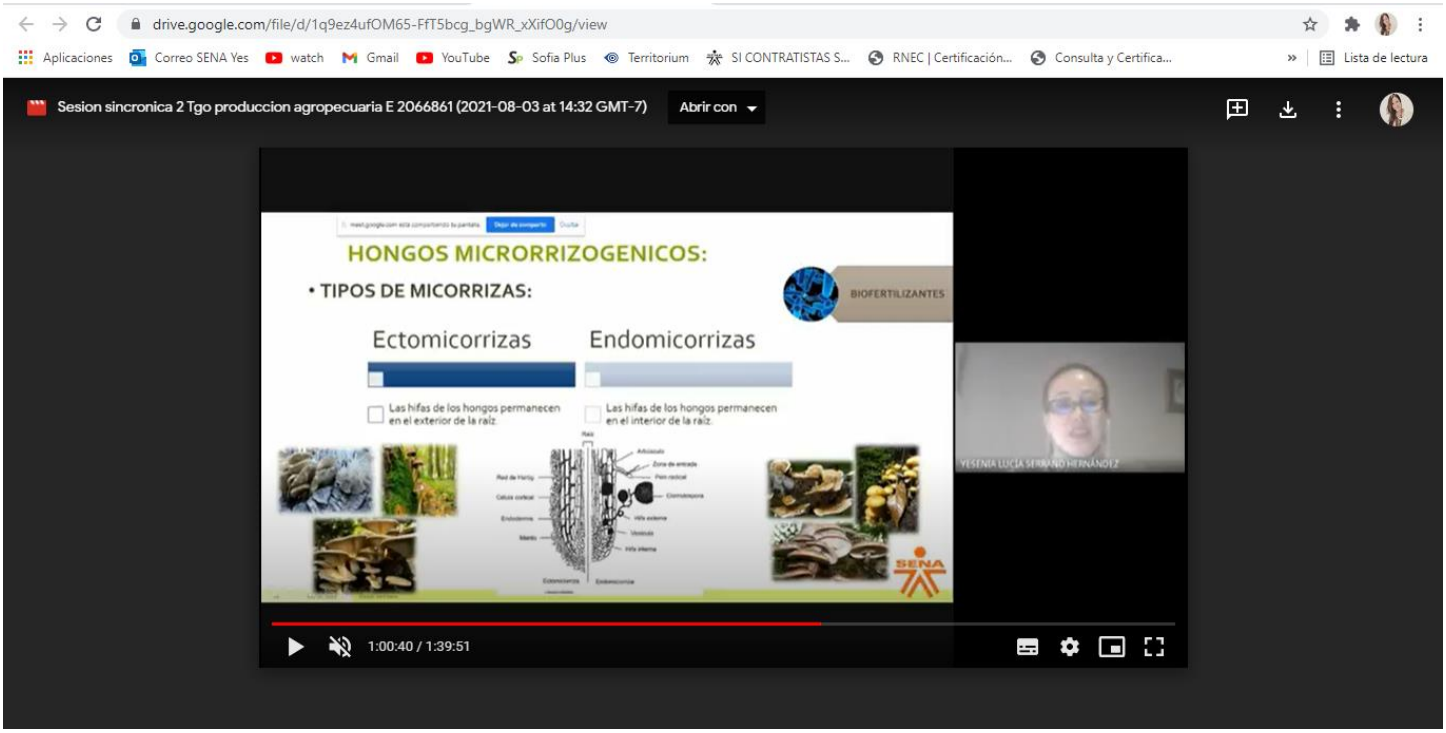



drive.google.com/file/d/1q9ez4ufOM65-FfT5bcg_bgWR_xXifO0g/view
Aplicaciones
Correo SENA Yes
watch
Gmail
YouTube
Sofia Plus
Territorium
SI CONTRATISTAS S...
RNEC | Certificación...
Consulta y Certifica...
Lista de lectura
Sesion sincronica 2 Tgo produccion agropecuaria E 2066861 (2021-08-03 at 14:32 GMT-7)
Abrir con
MICROORGANISMOS SOLUBILIZADORES DE FOSFATOS:
BIOFERTILIZANTES
Pseudomonas
Bacillus
Penicillium
Aspergillus
47:11 / 1:39:51


drive.google.com/file/d/1q9ez4ufOM65-FfT5bcg_bgWR_xXifO0g/view
Aplicaciones
Correo SENA Yes
watch
Gmail
YouTube
Sofia Plus
Territorium
SI CONTRATISTAS S...
RNEC | Certificación...
Consulta y Certifica...
Lista de lectura
Sesion sincronica 2 Tgo produccion agropecuaria E 2066861 (2021-08-03 at 14:32 GMT-7)
Abrir con
BACTERIAS FIJADORAS DE N:
BIOFERTILIZANTES
• Rhizobium:
Bacteria que habita el suelo y tiene la capacidad de colonizar las raíces de las leguminosas y fijar N atmosférico mediante simbiosis.
Es el Biofertilizante mas eficiente por la cantidad de N que fija.
51:47 / 1:39:51

EVIDENCIAS - AGOSTO

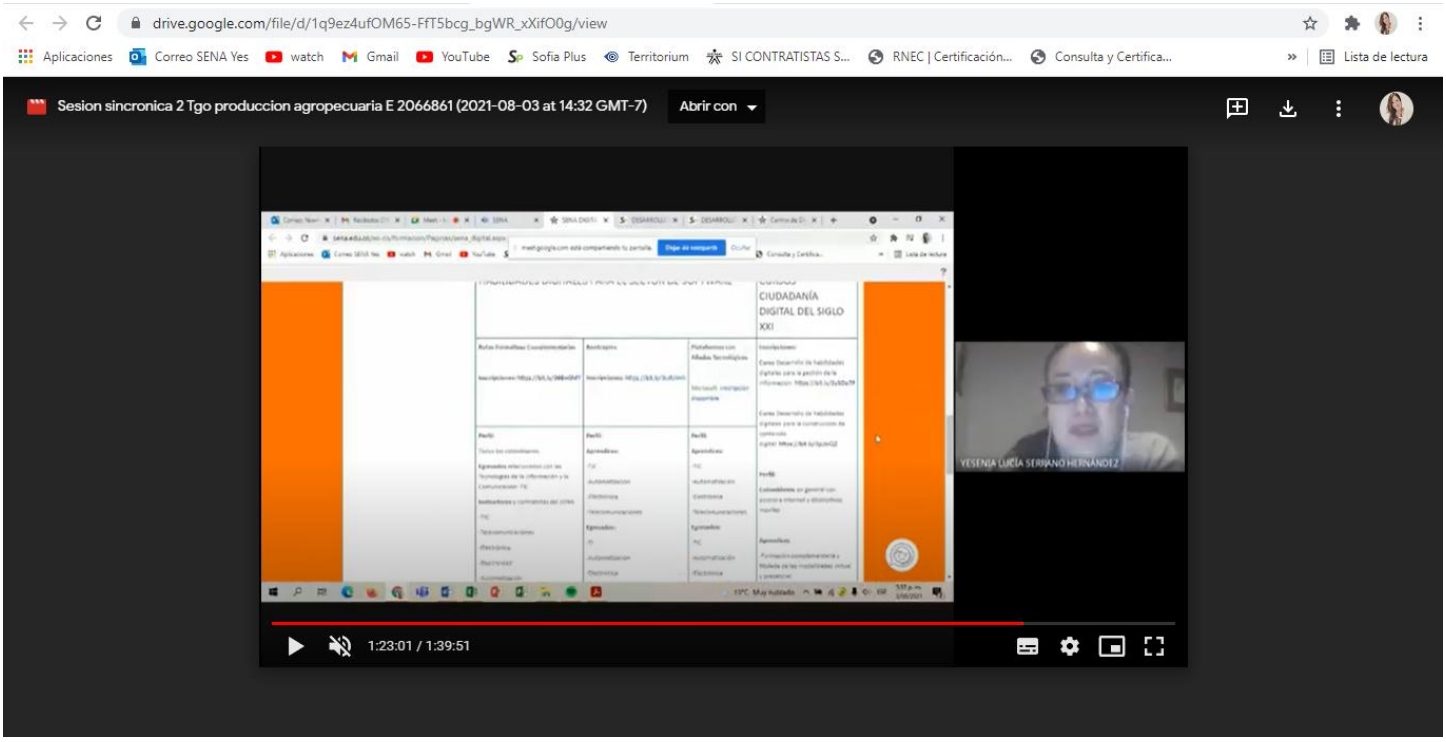
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

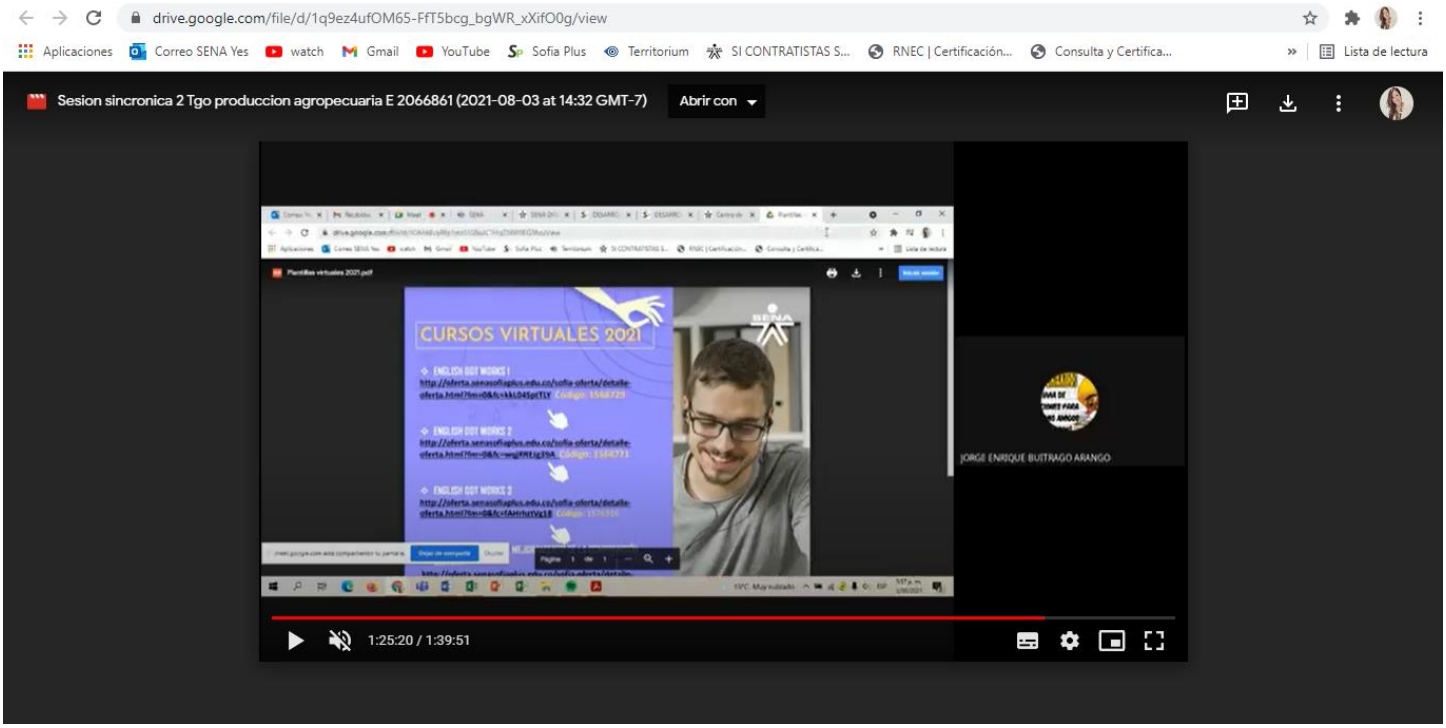




EVIDENCIAS - AGOSTO

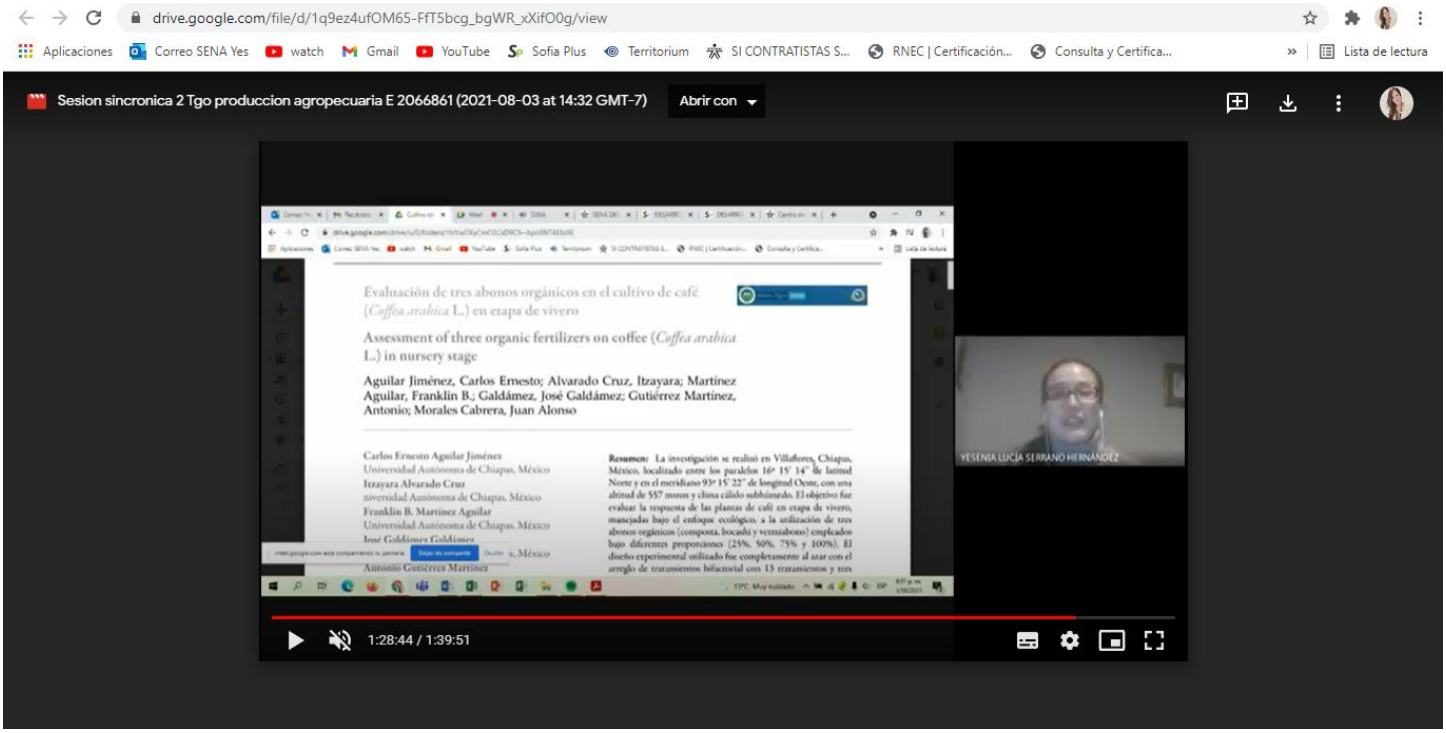
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

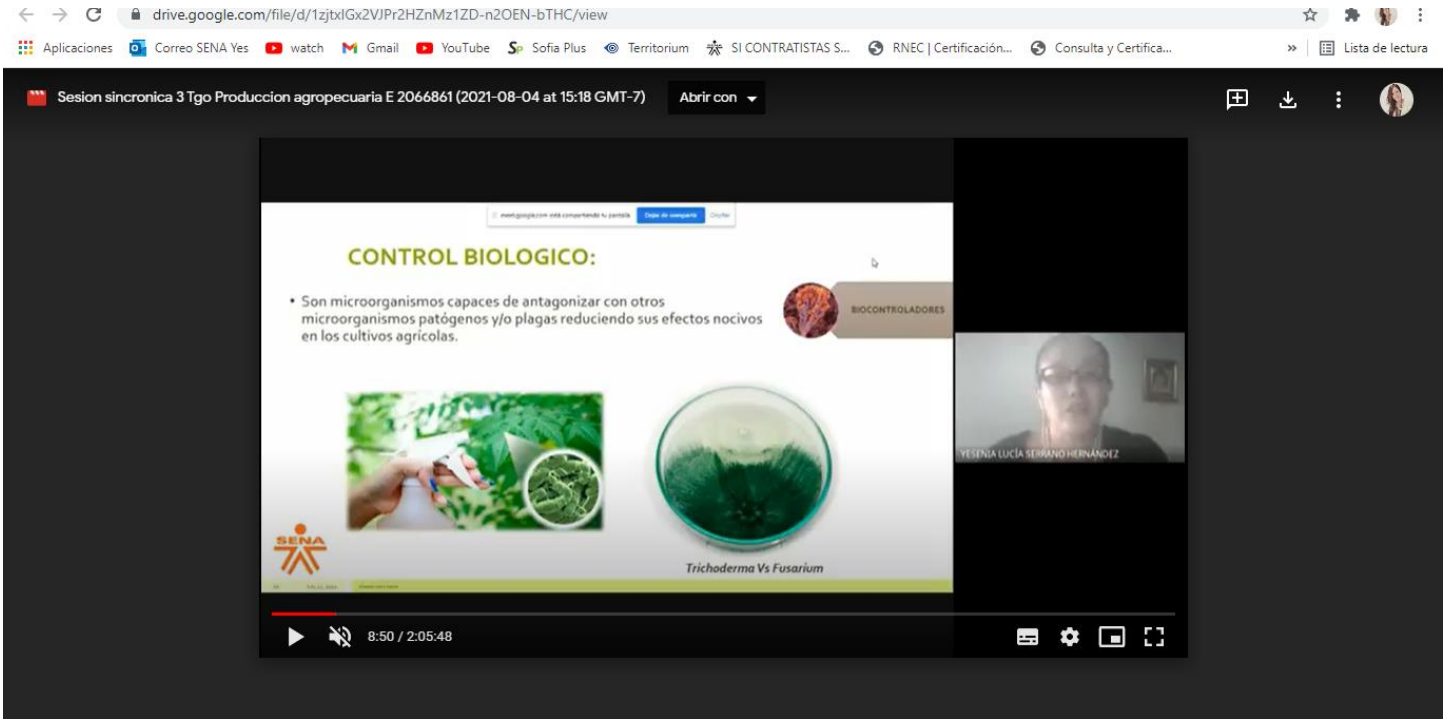




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



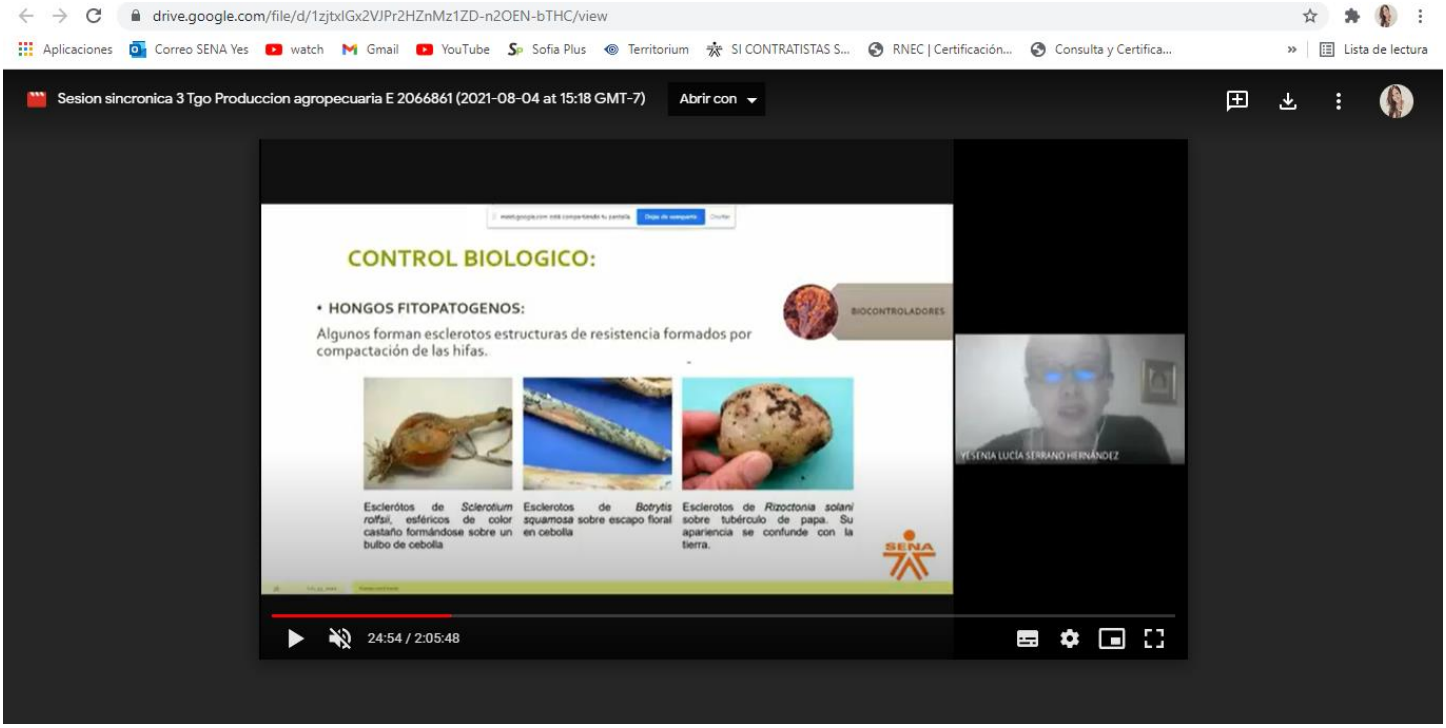


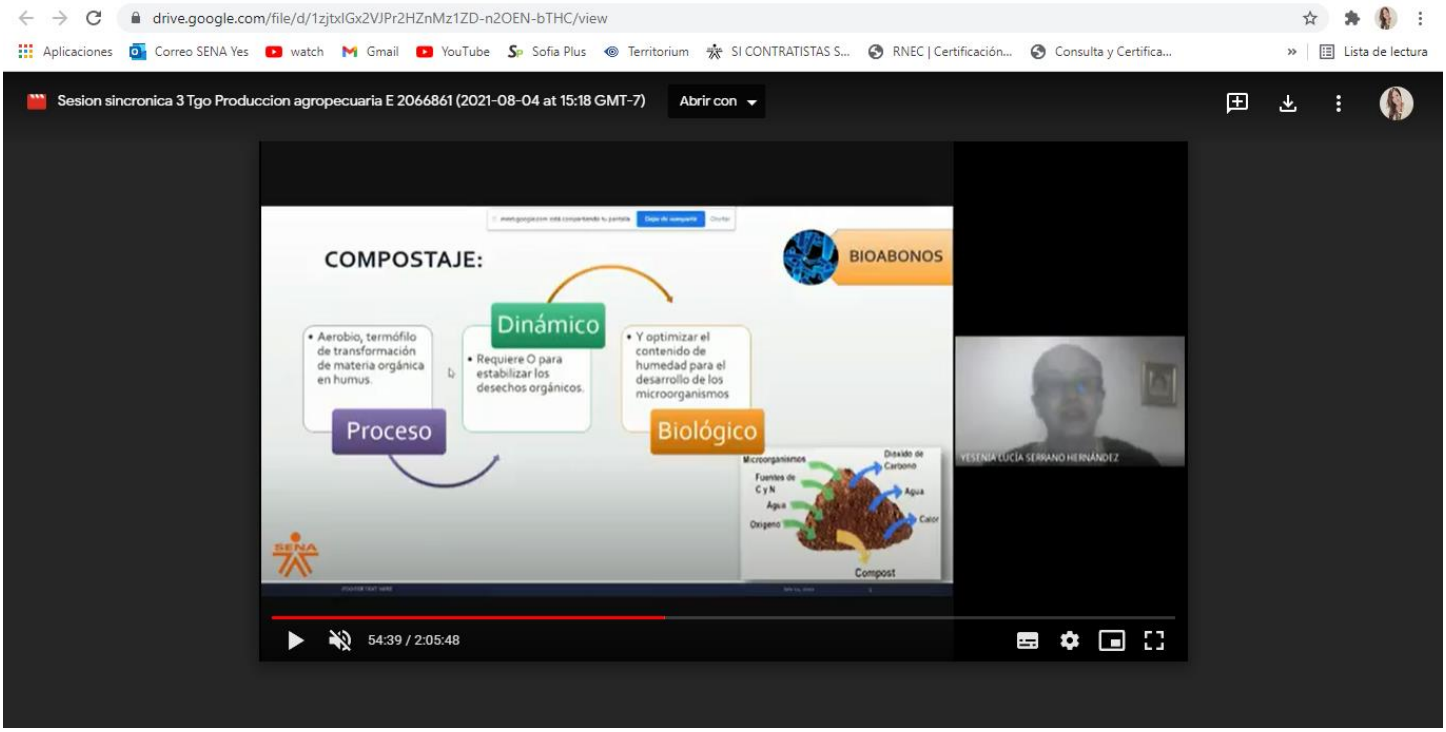
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencias 4 – ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

4.1 Sesiones sincrónicas por google meet microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica.

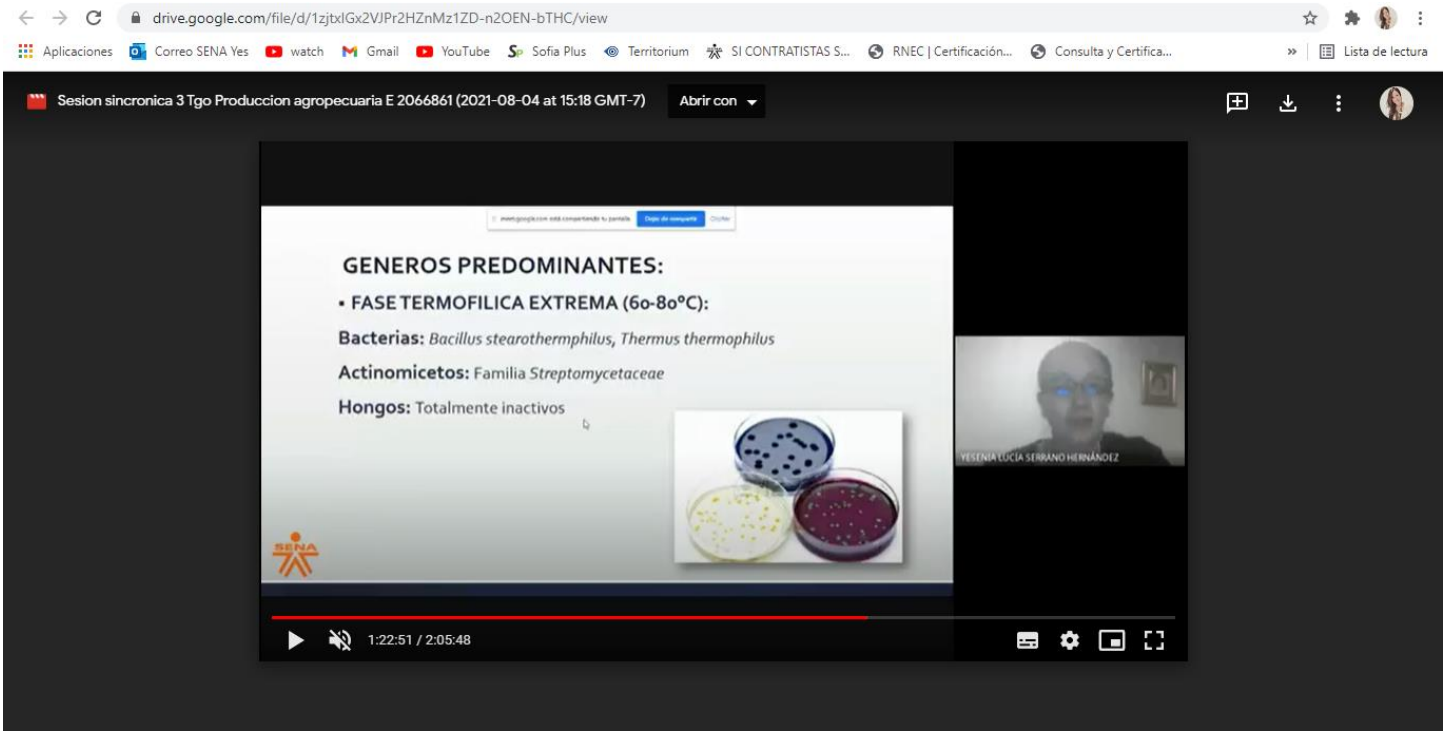




EVIDENCIAS - AGOSTO

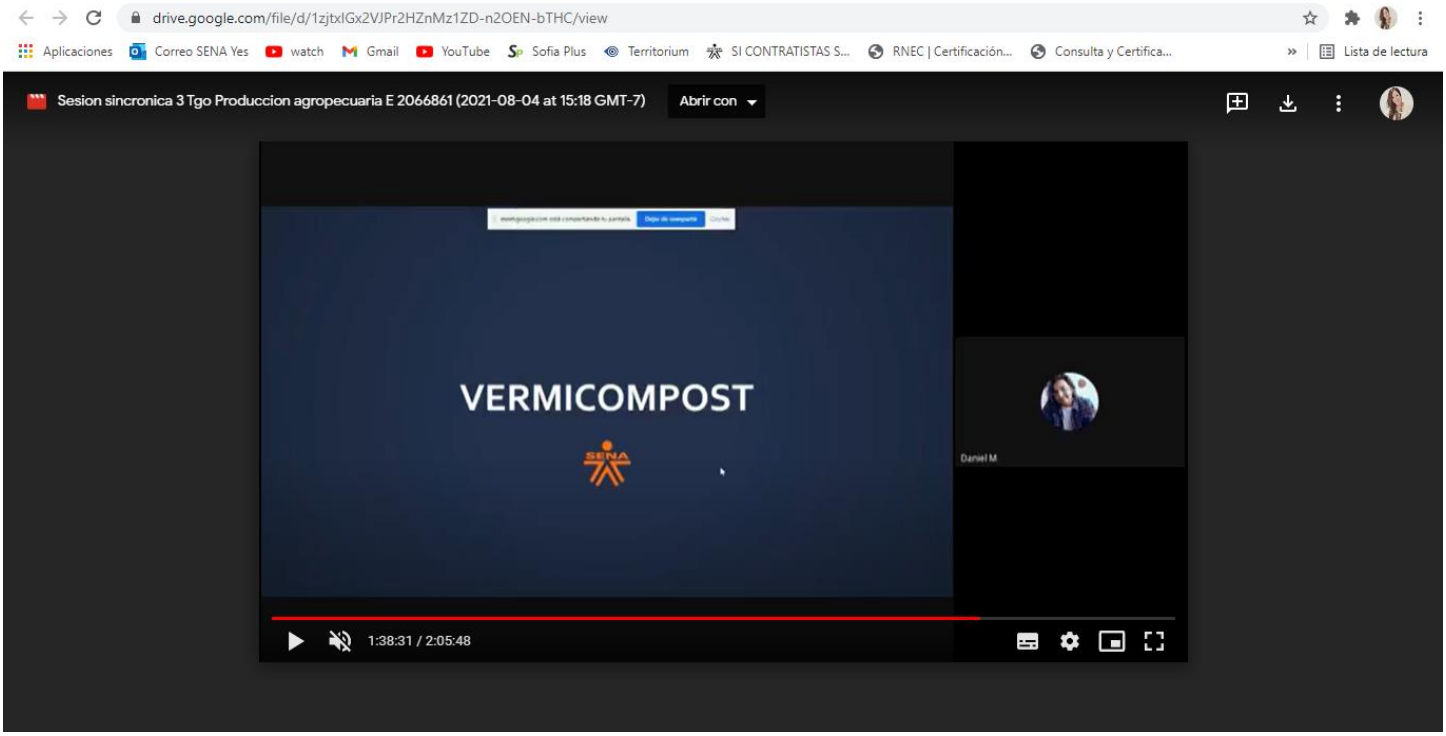
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

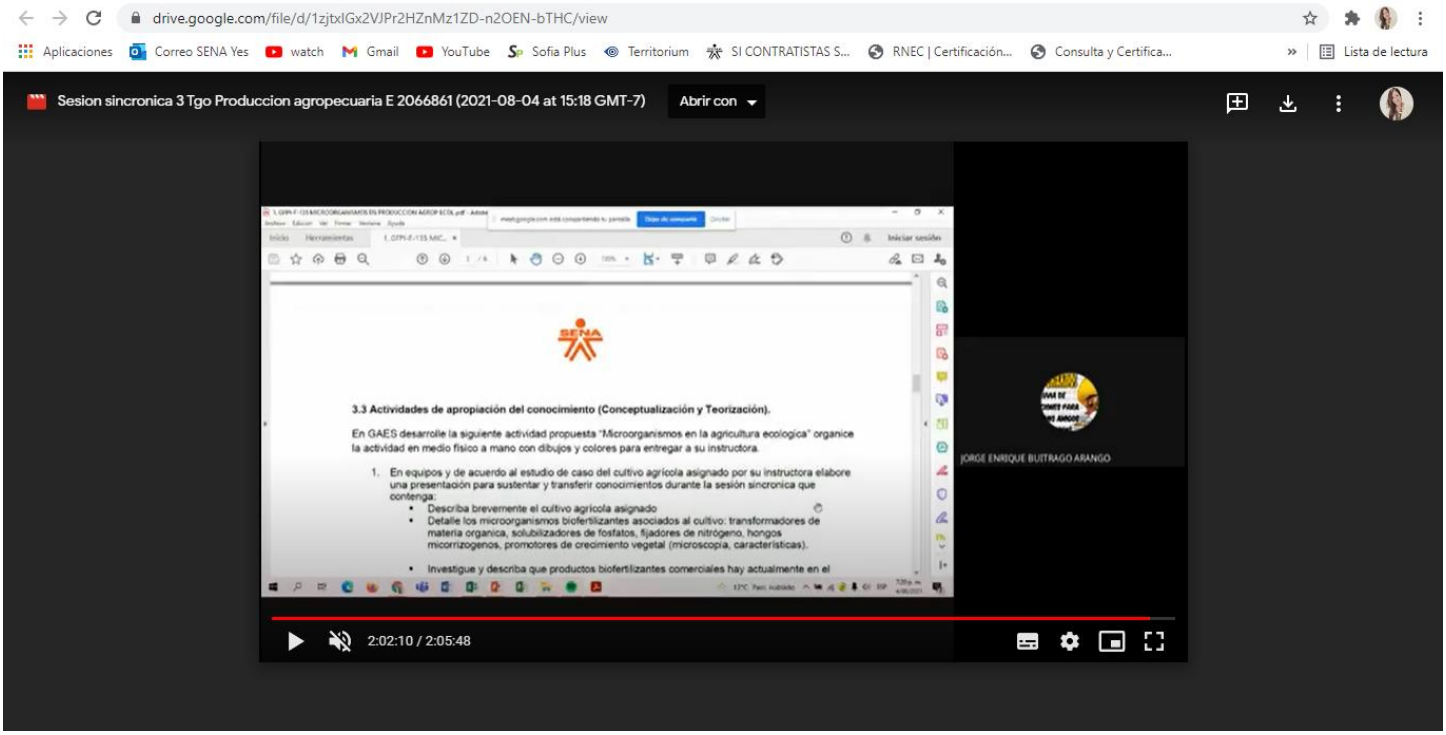




EVIDENCIAS - AGOSTO

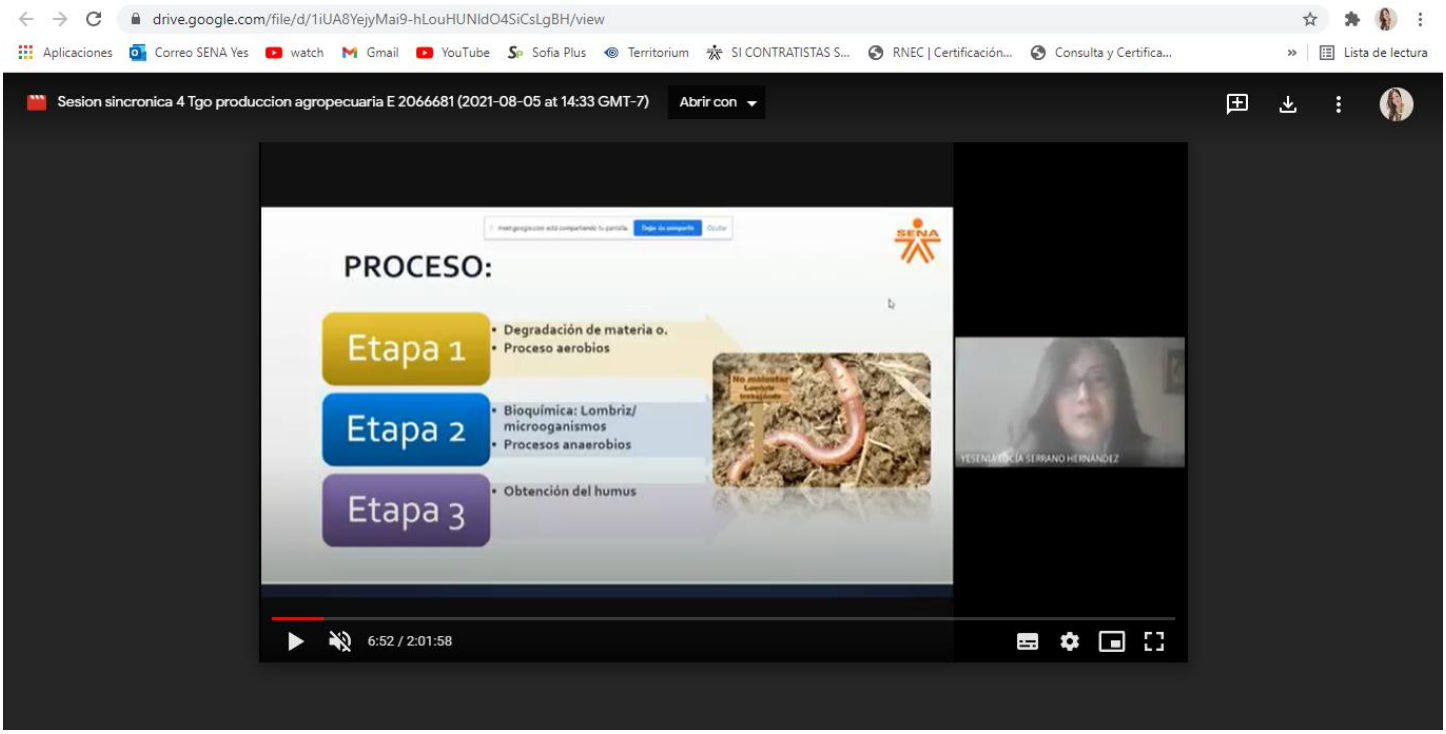
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

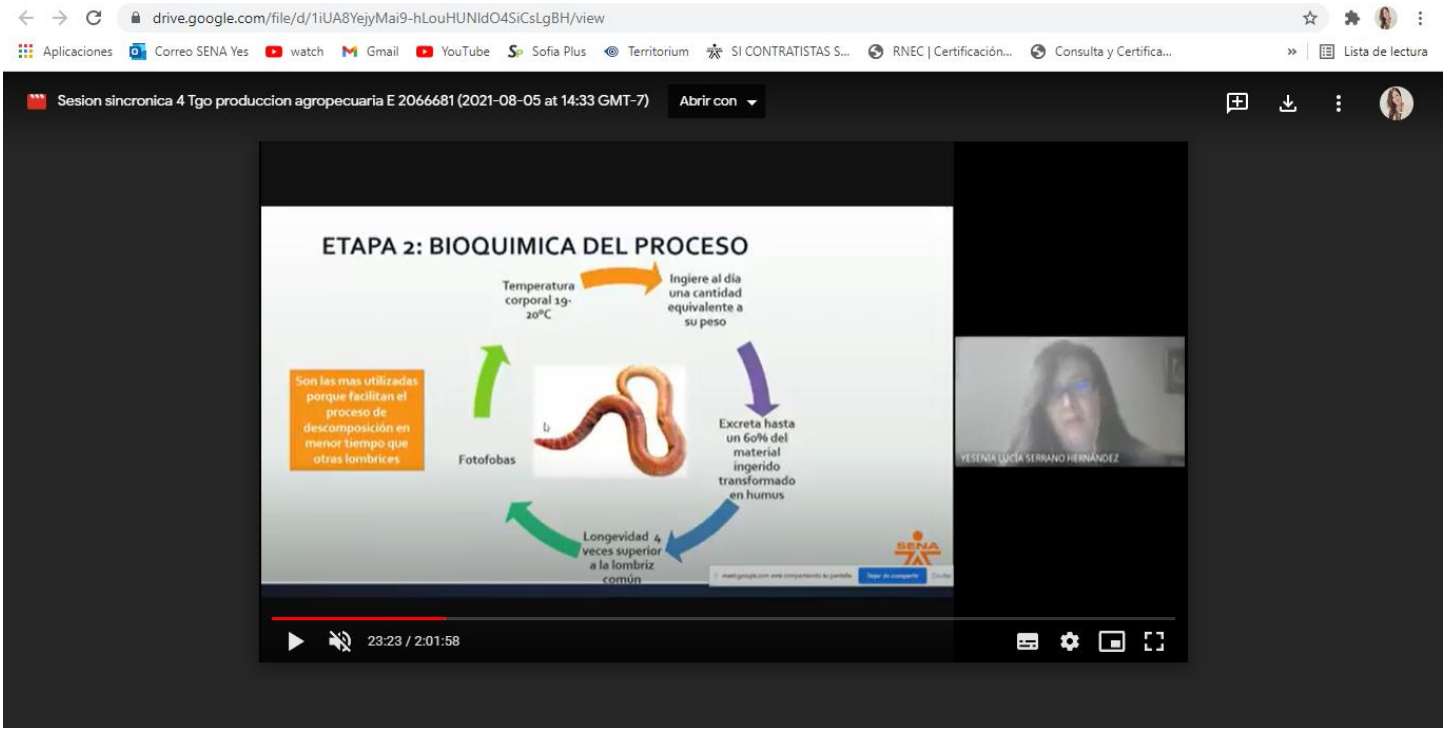




EVIDENCIAS - AGOSTO

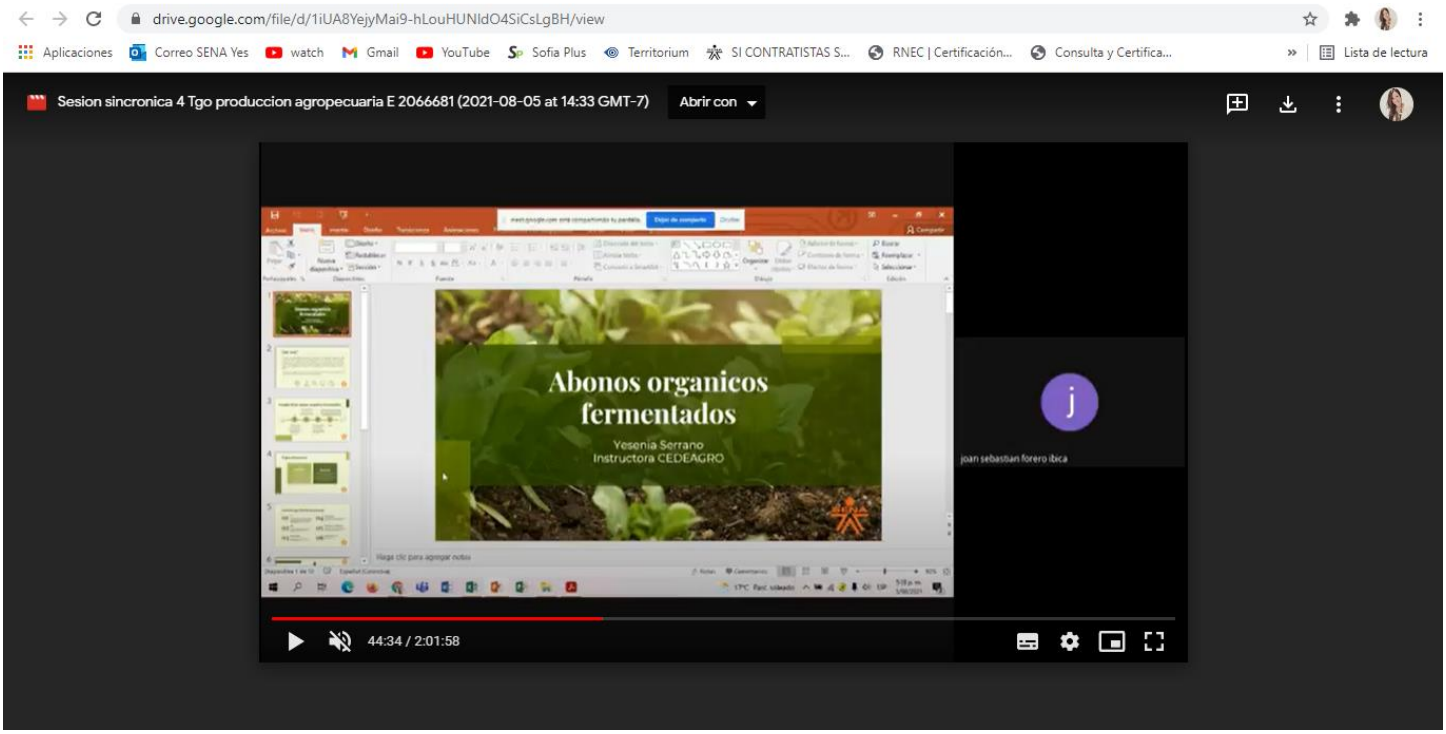
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

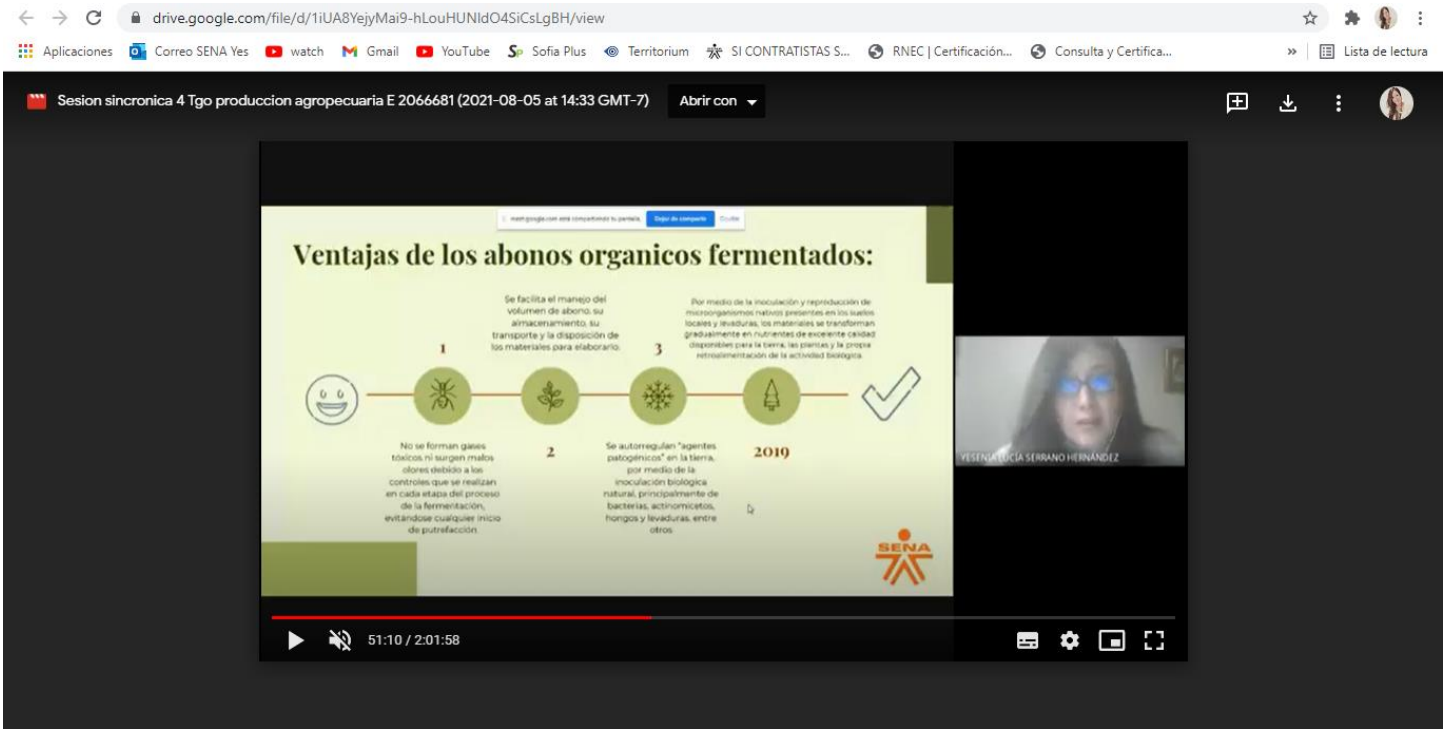




EVIDENCIAS - AGOSTO

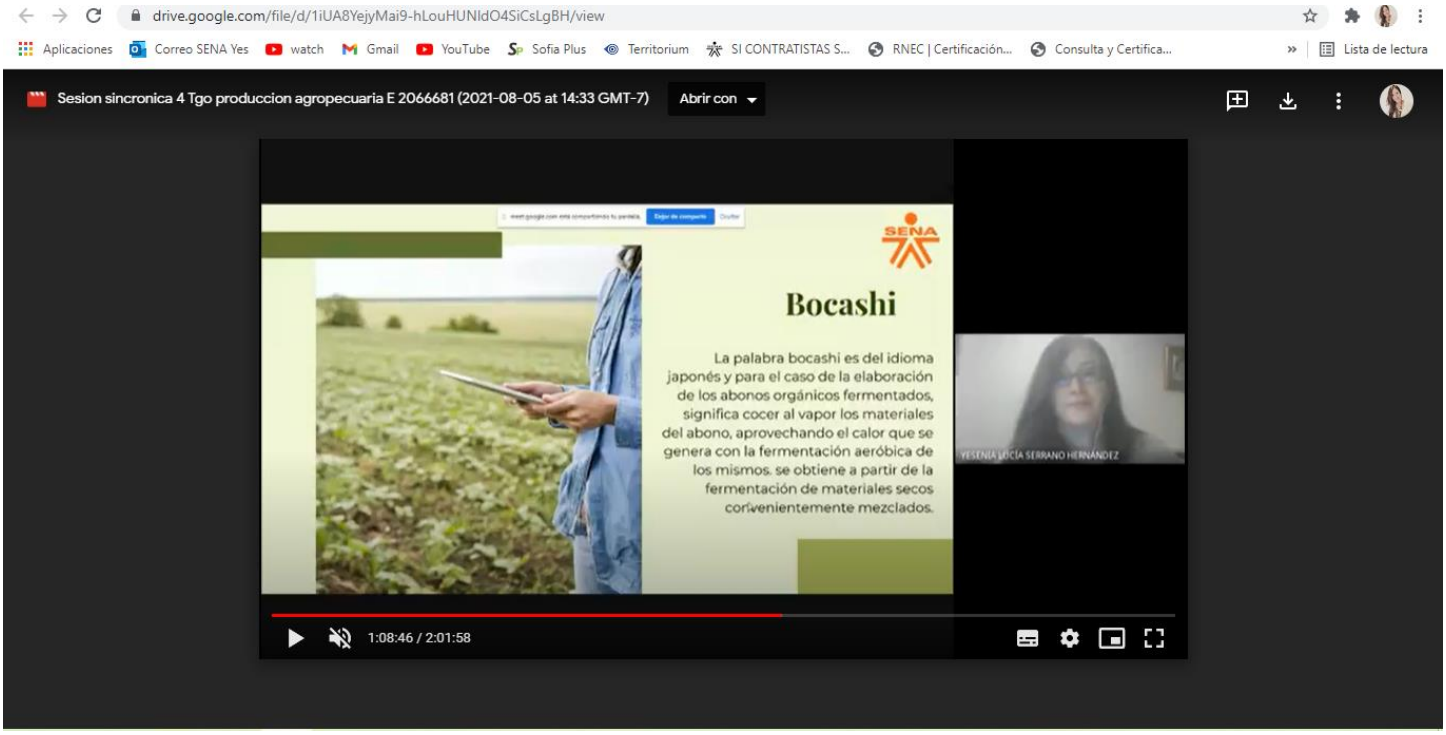
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

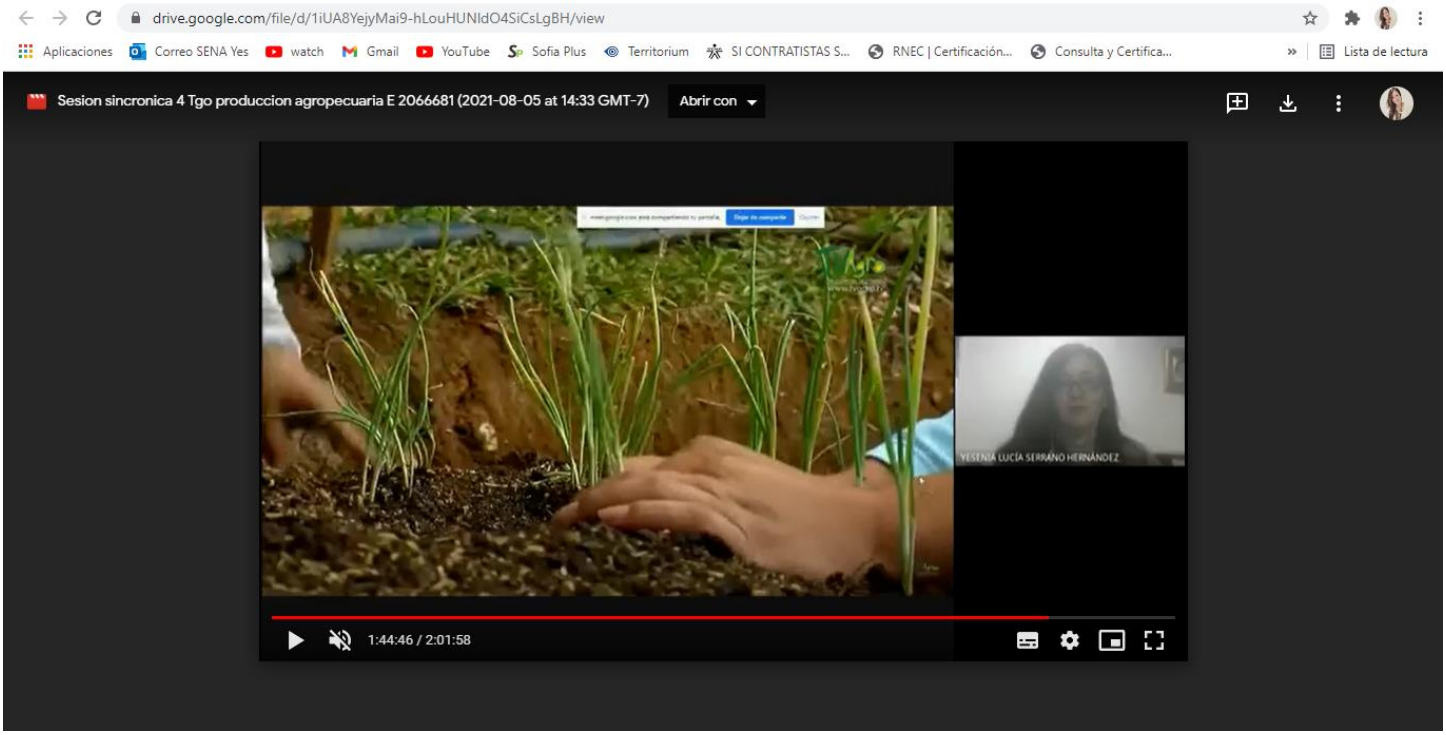




EVIDENCIAS - AGOSTO

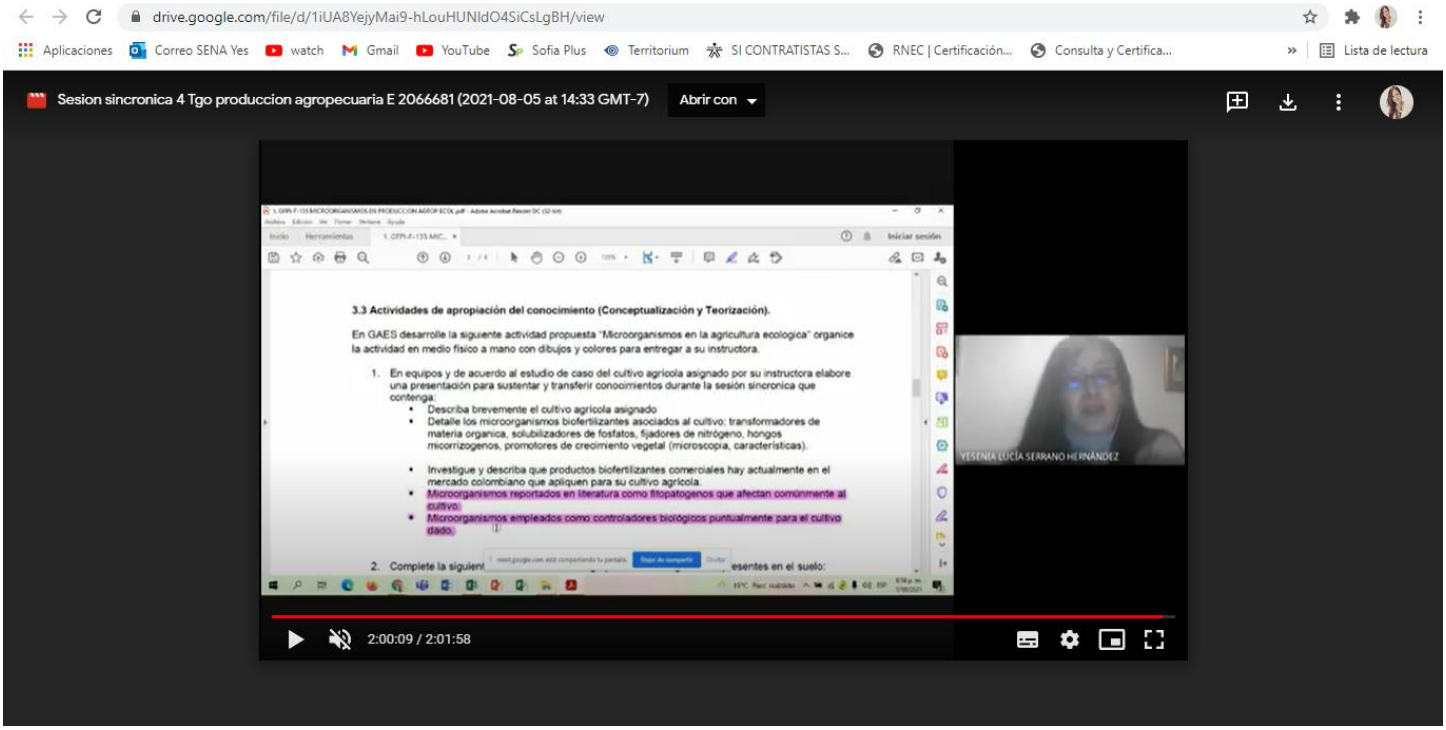
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

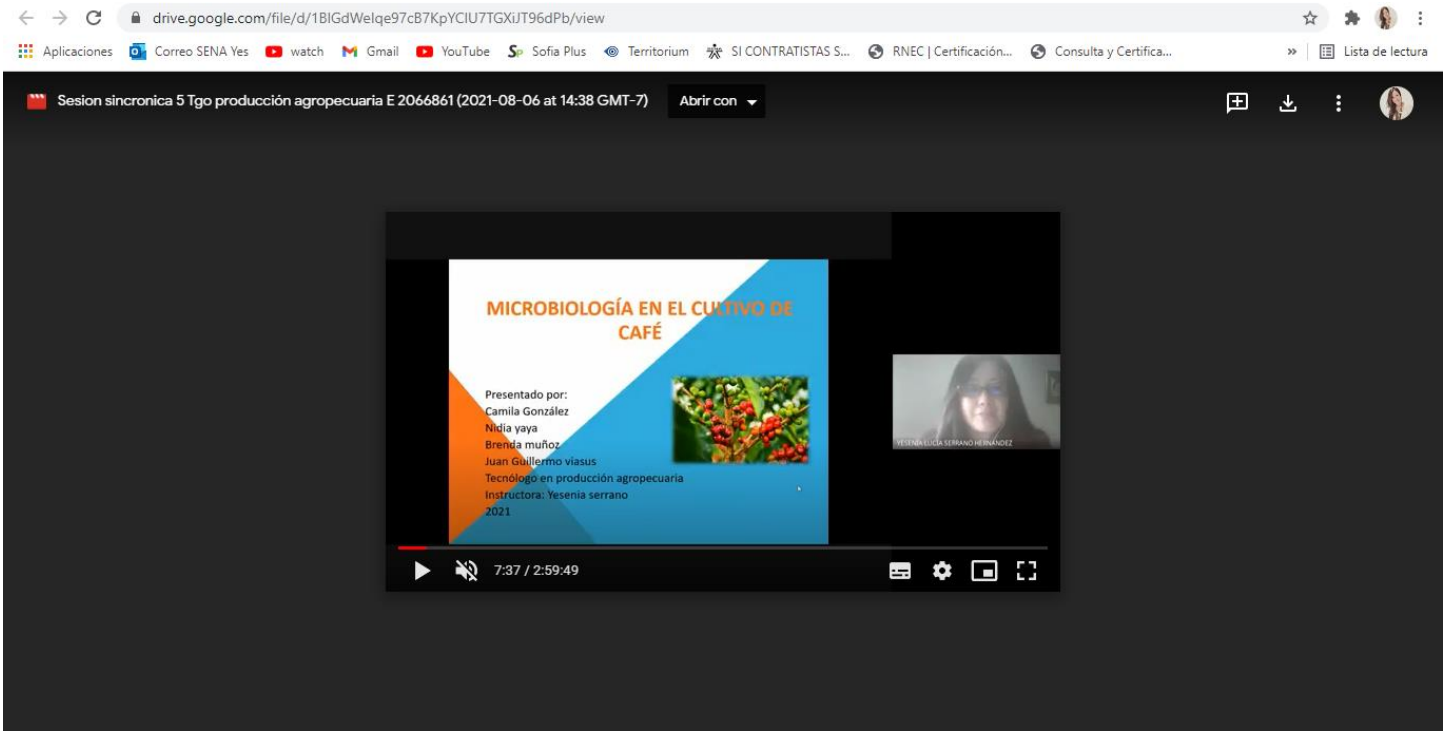




EVIDENCIAS - AGOSTO

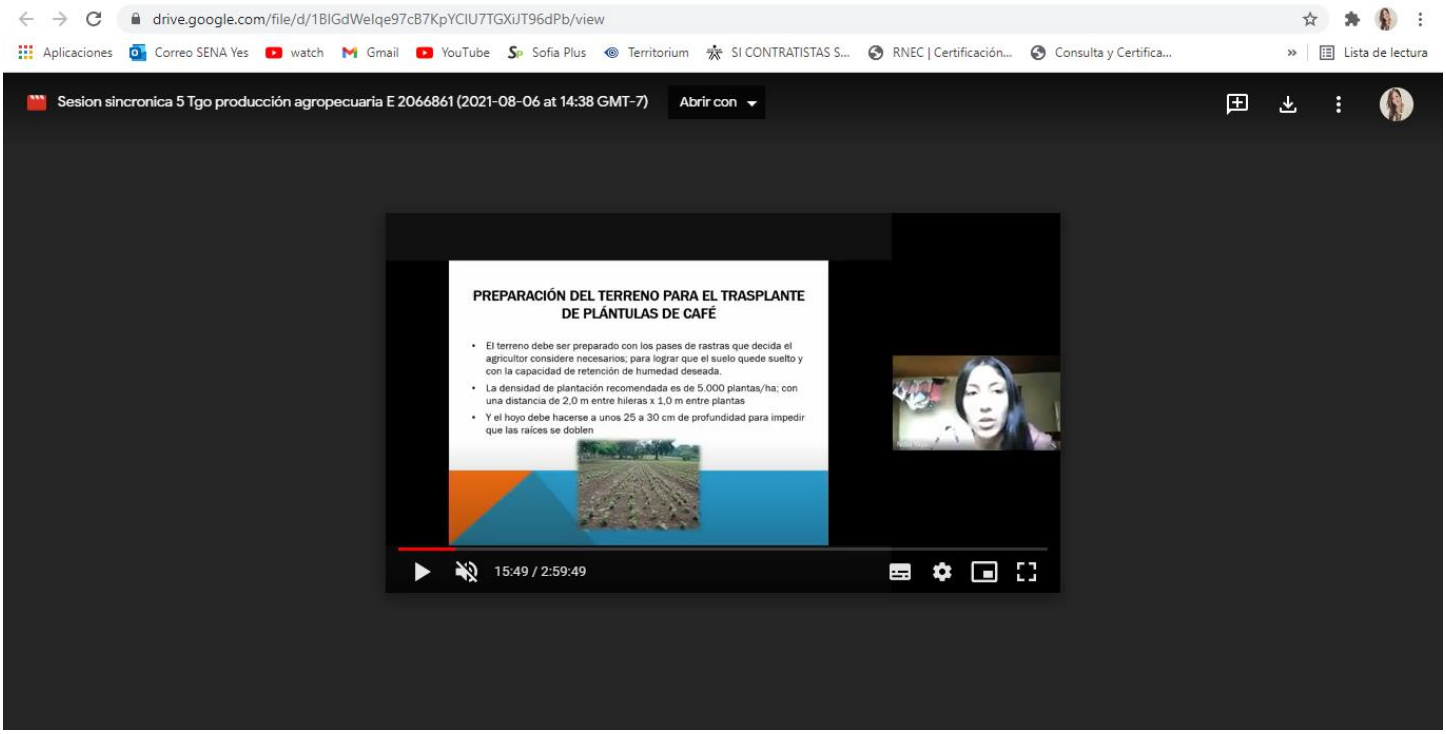
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

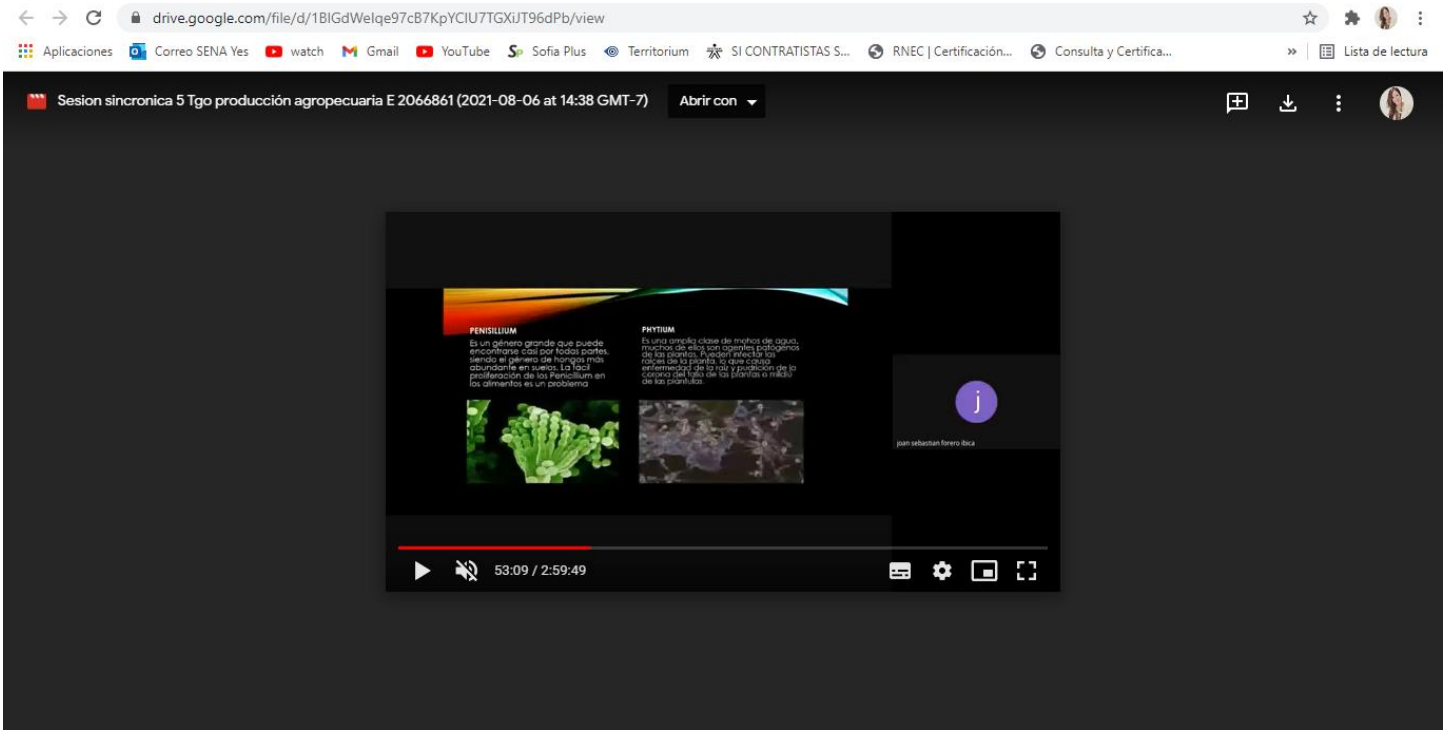




EVIDENCIAS - AGOSTO

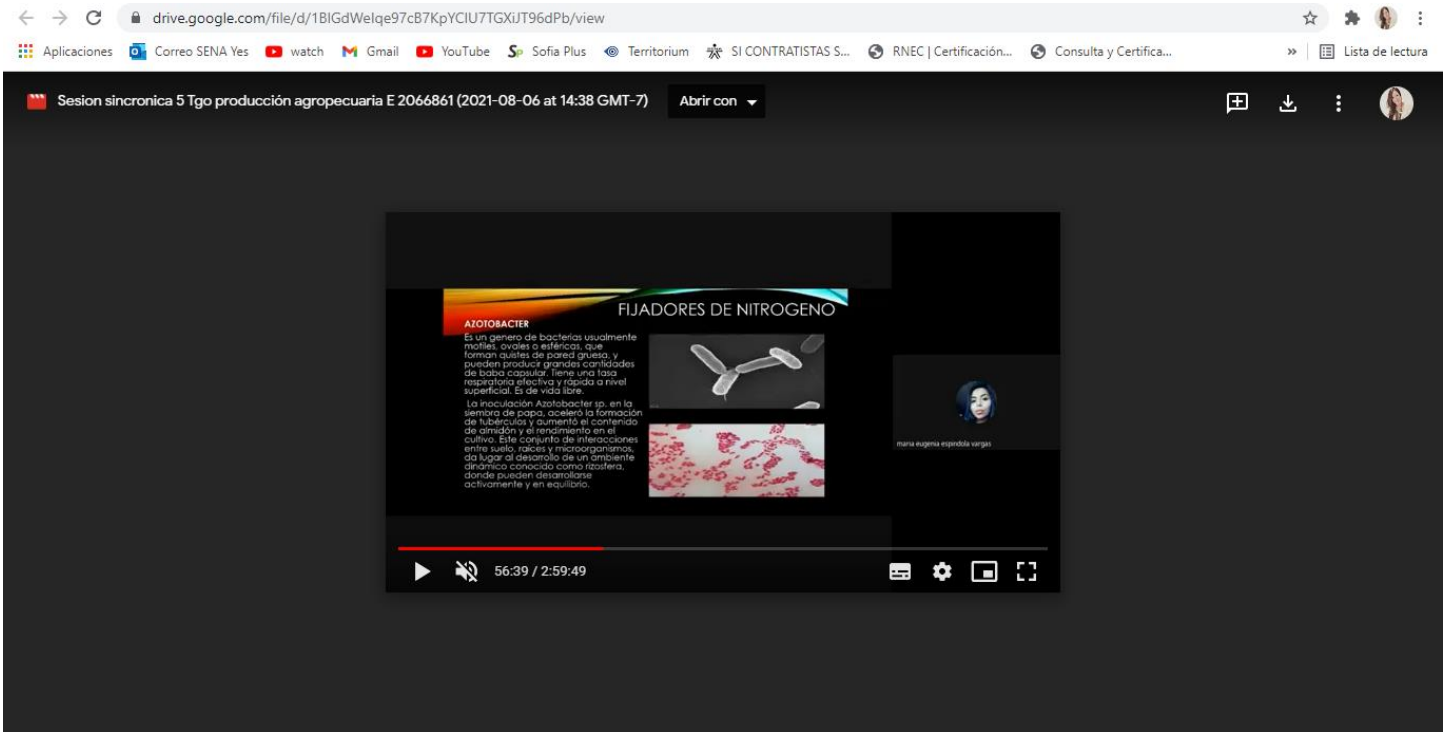
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

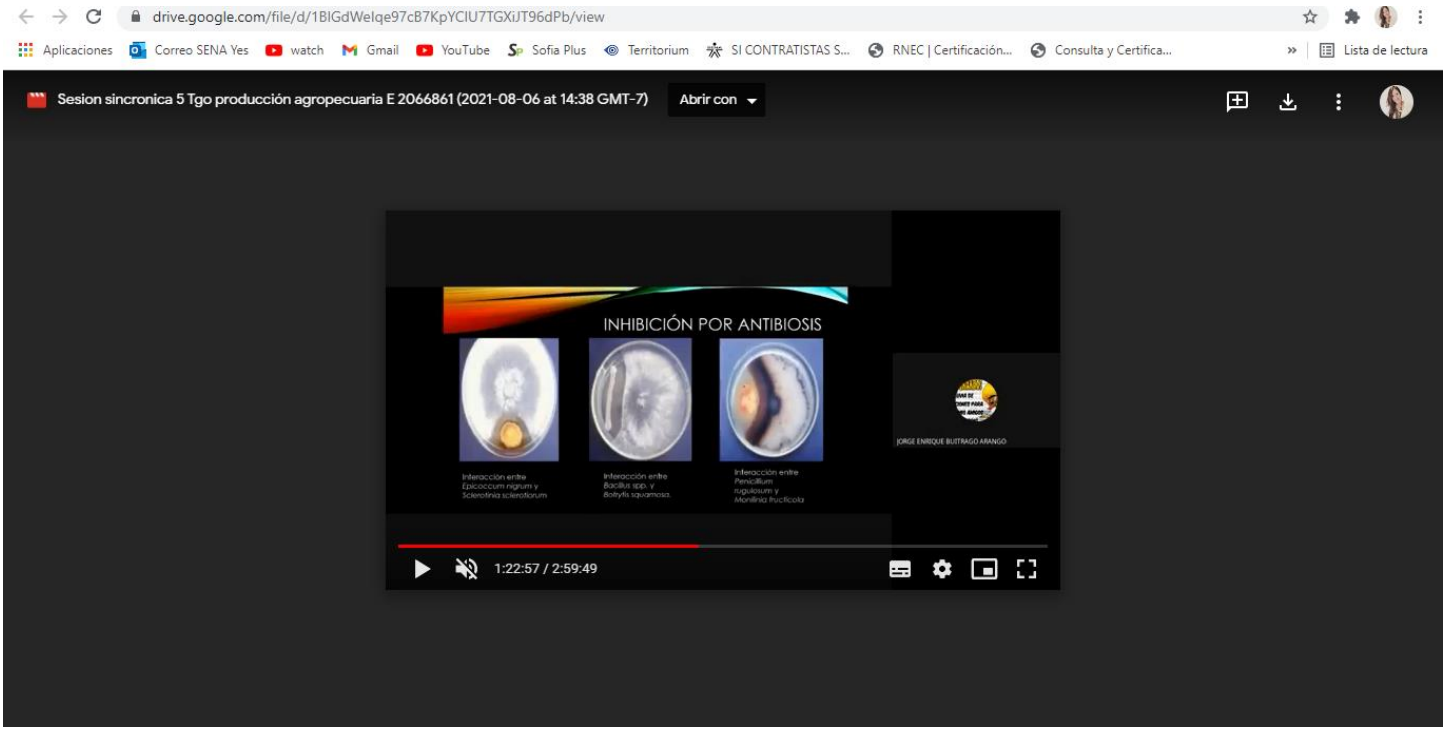




EVIDENCIAS - AGOSTO

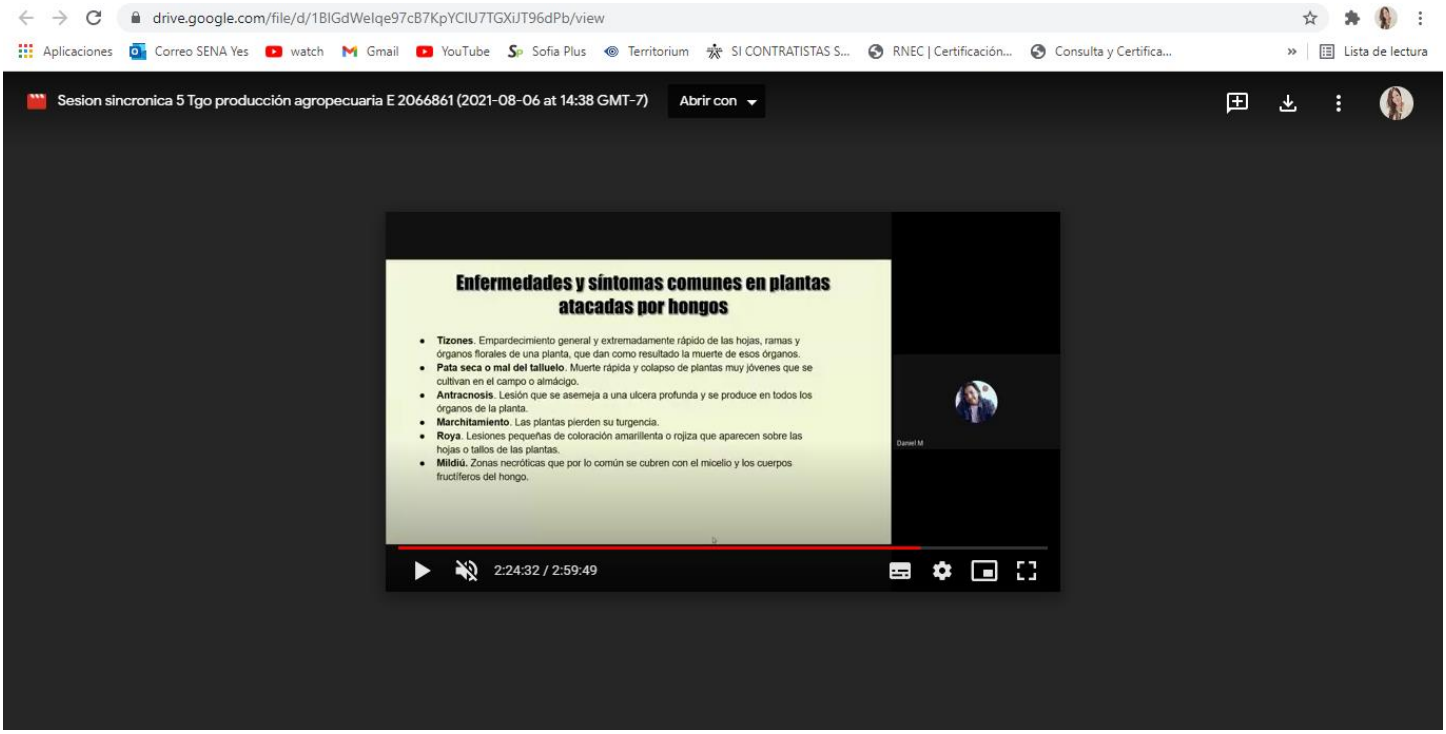
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



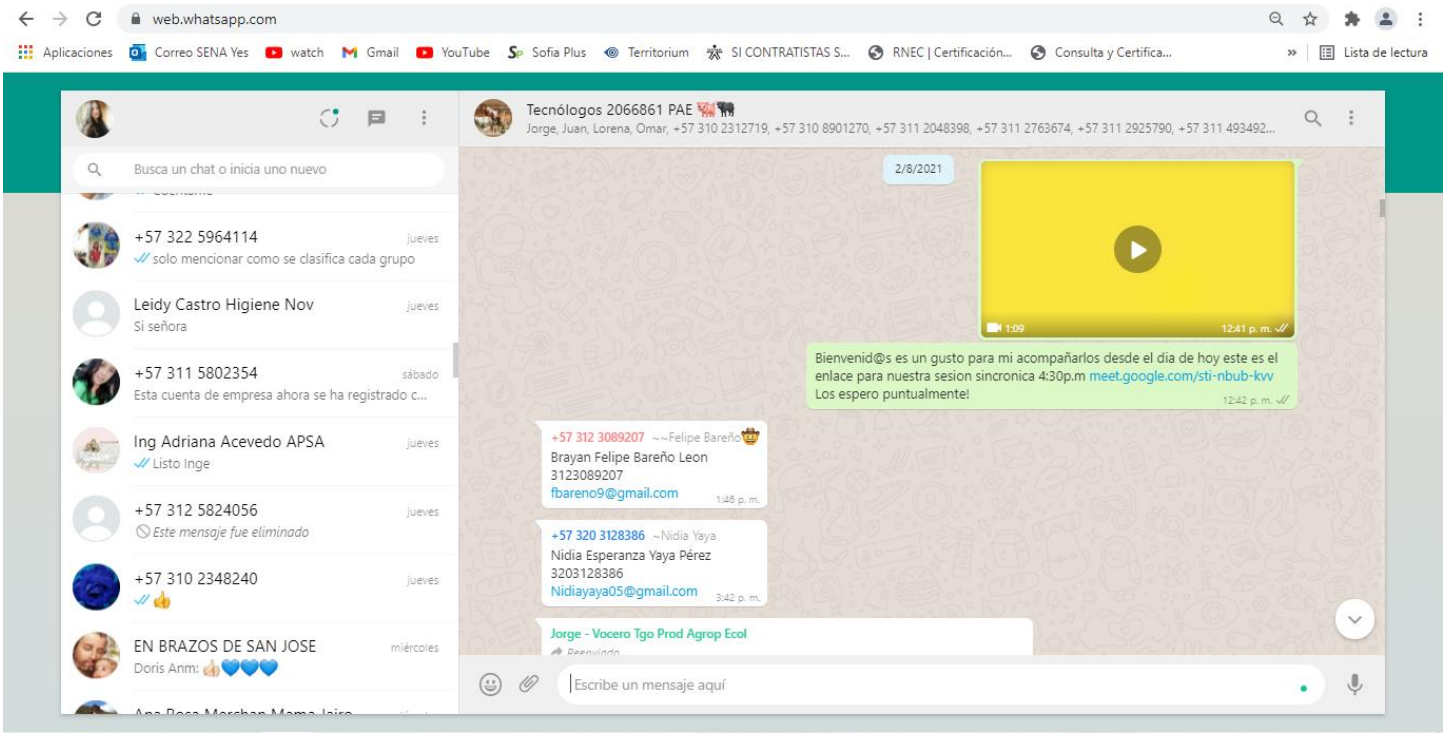


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

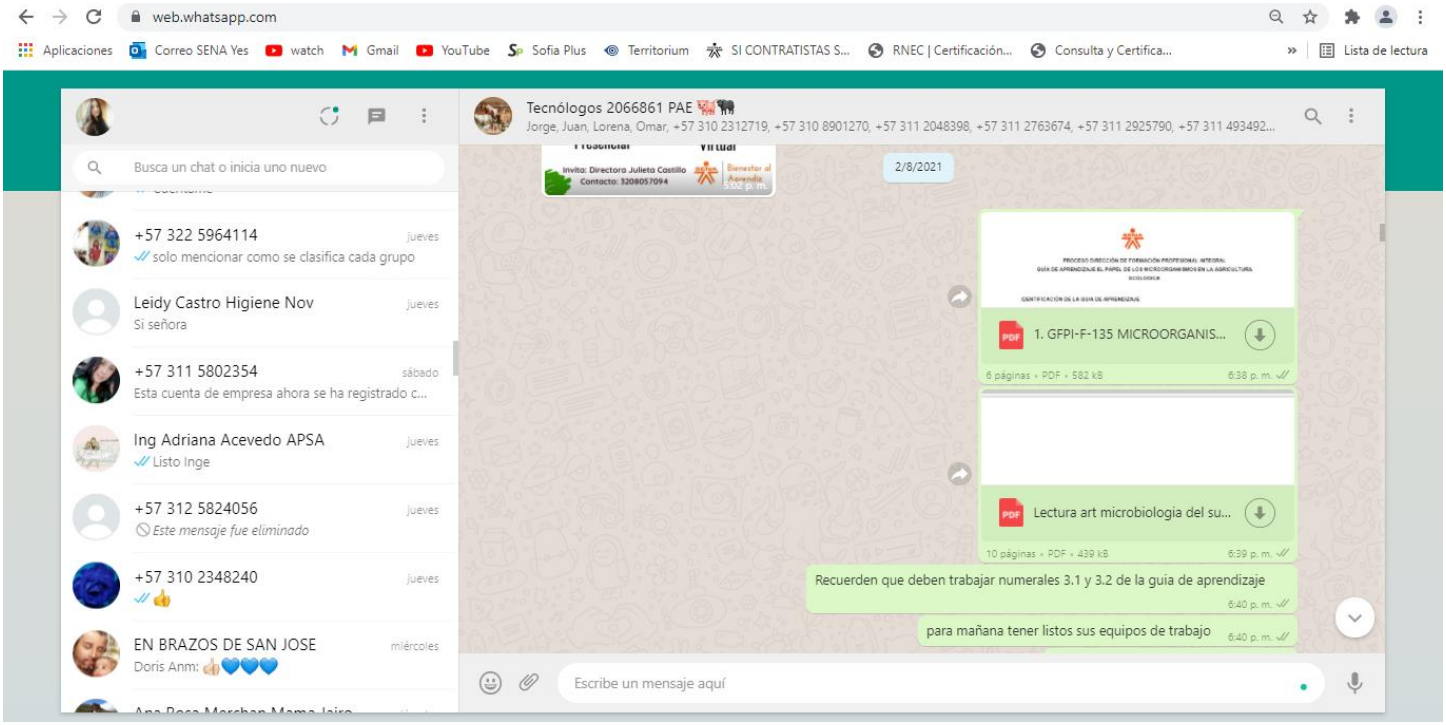


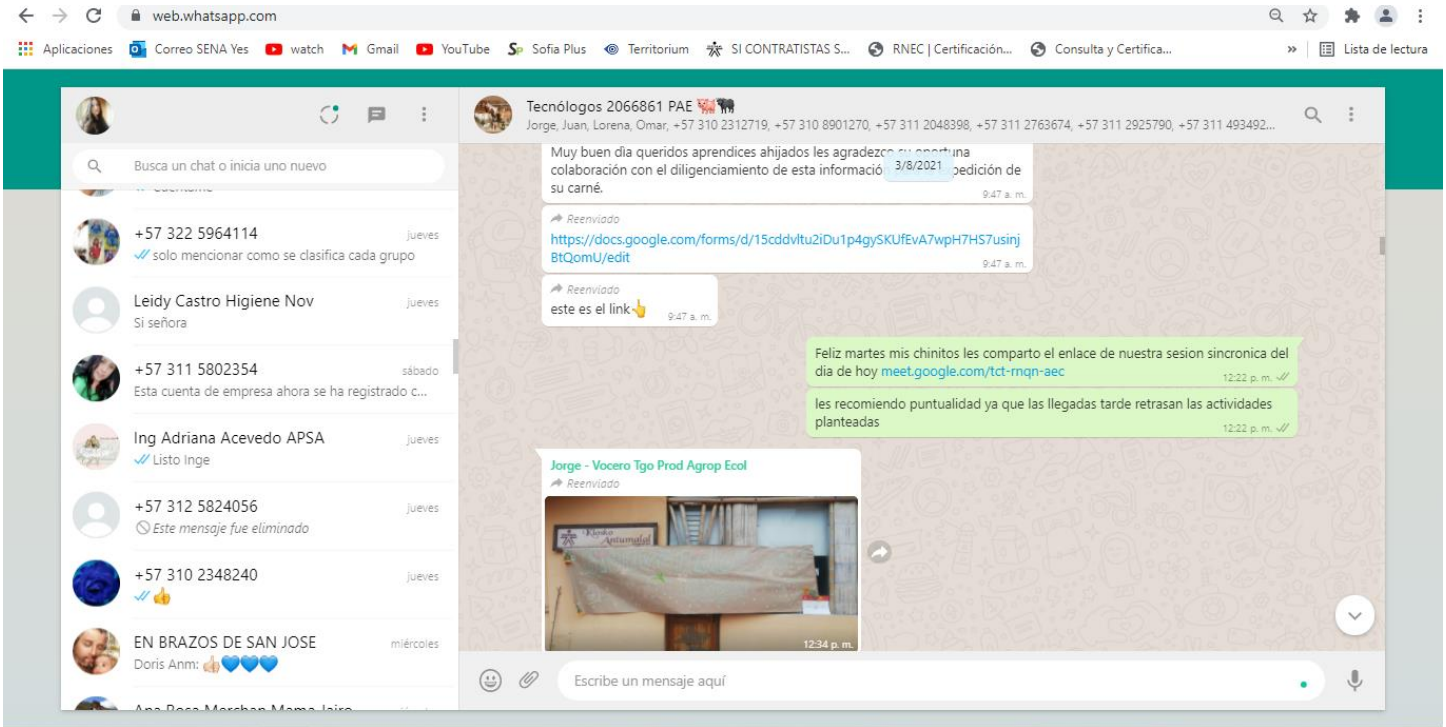
4.2 Seguimiento a dudas de los aprendices, calificación y retroalimentación microbiología tecnólogo producción agropecuaria ecológica.



EVIDENCIAS - AGOSTO

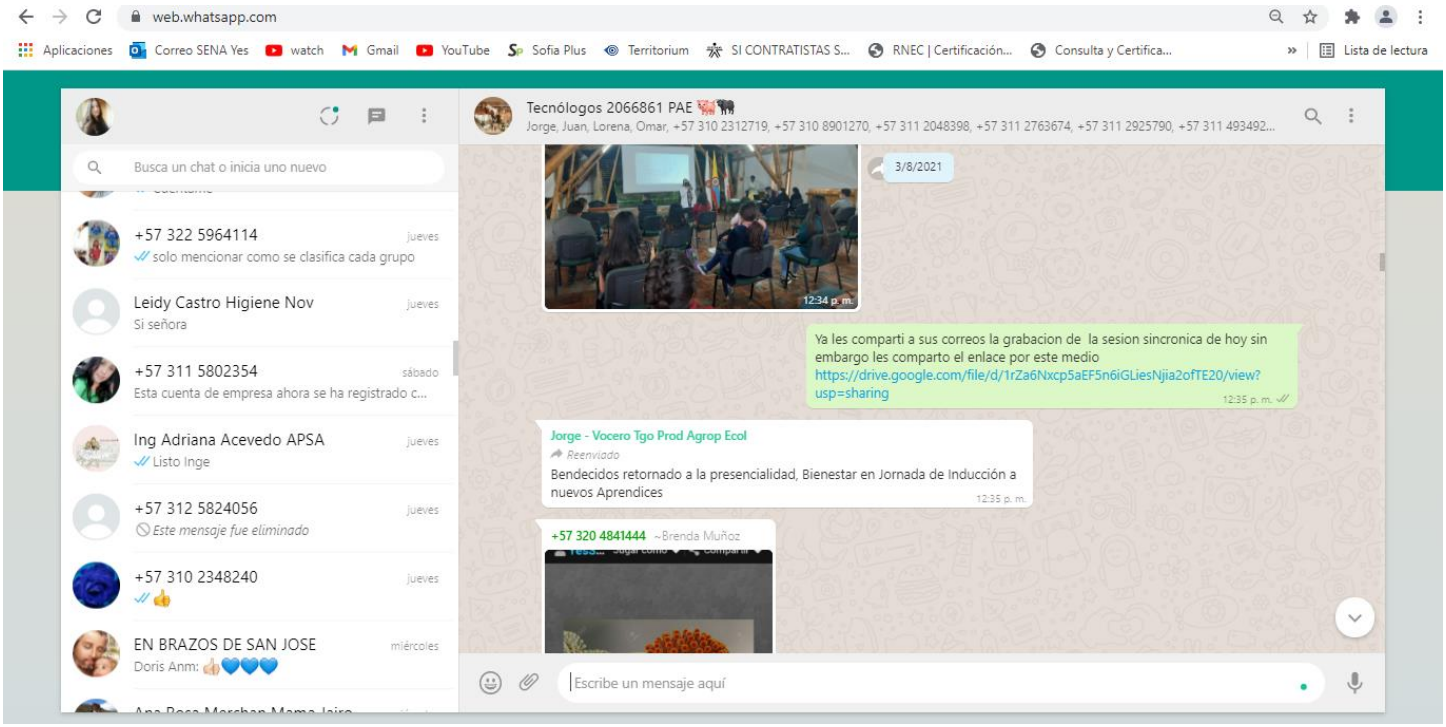
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

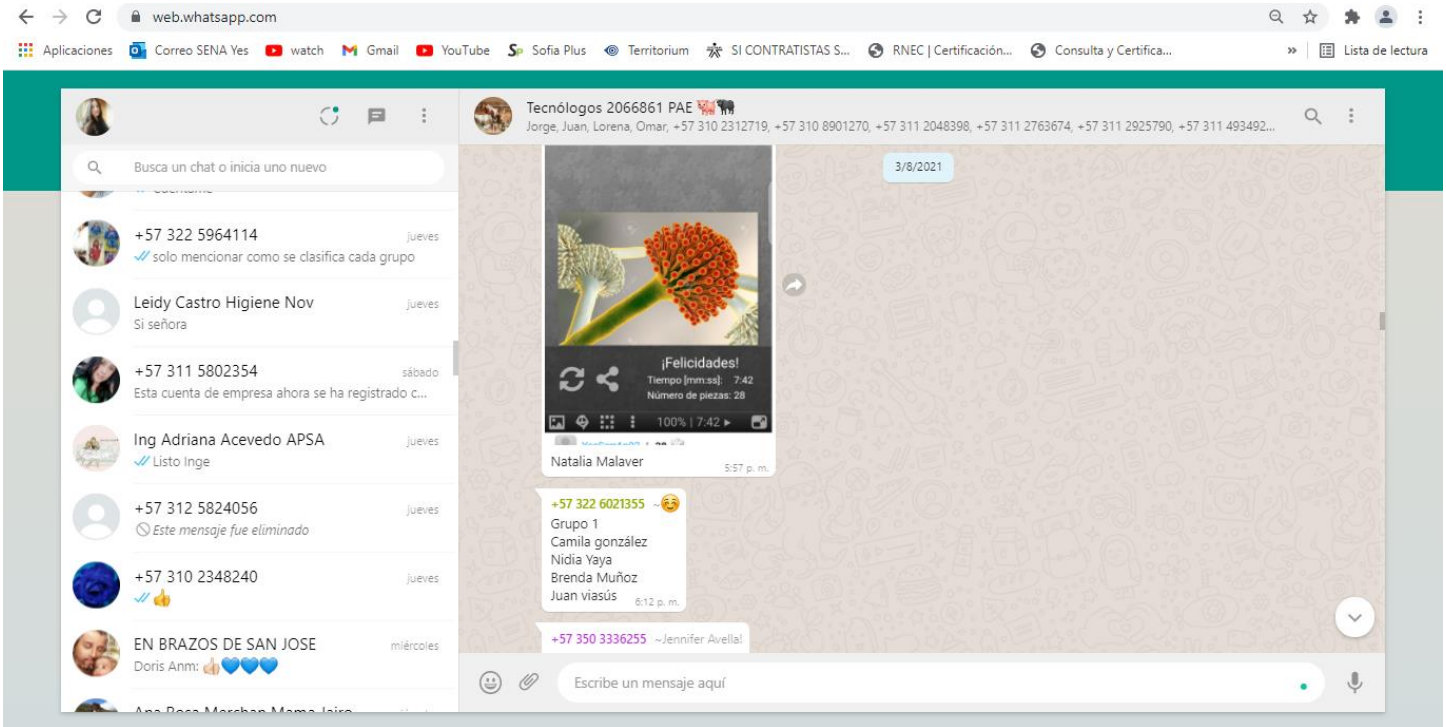




EVIDENCIAS - AGOSTO

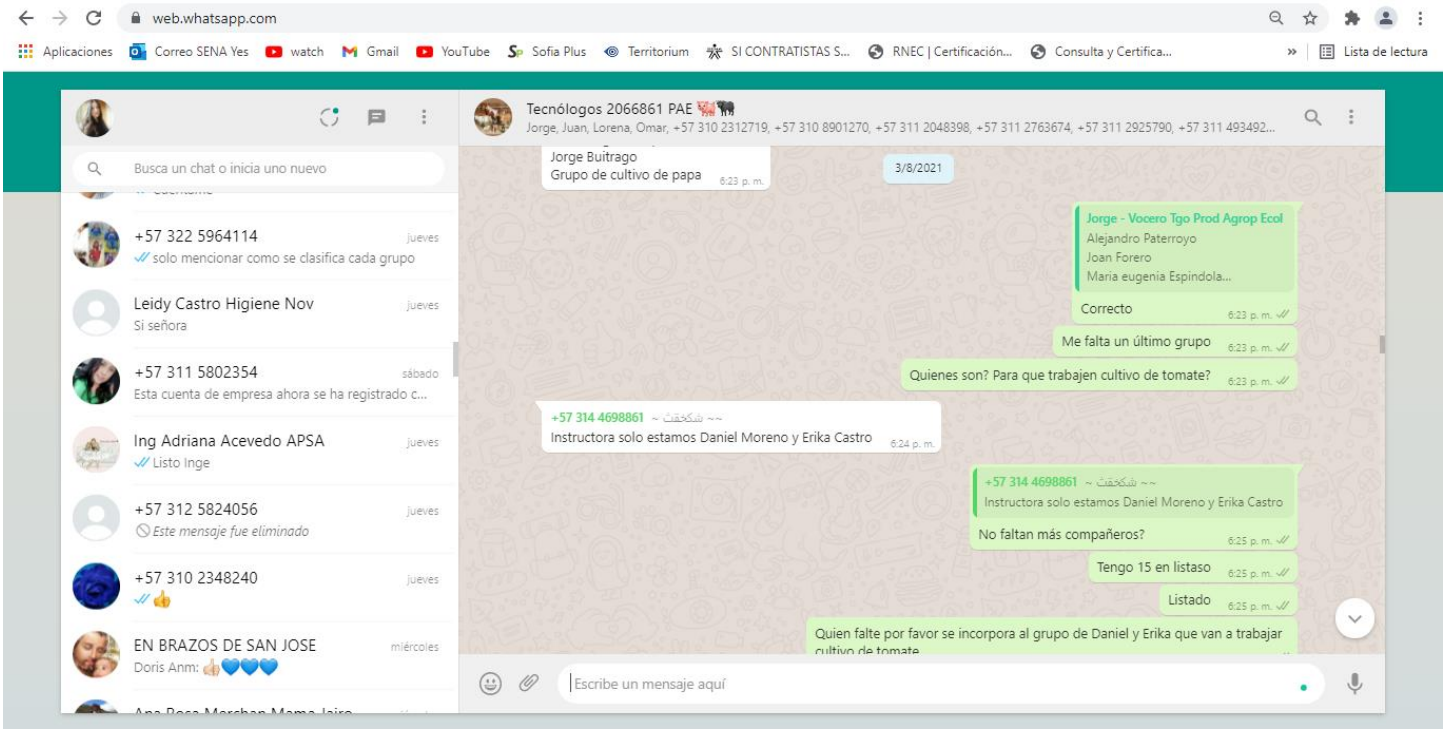
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

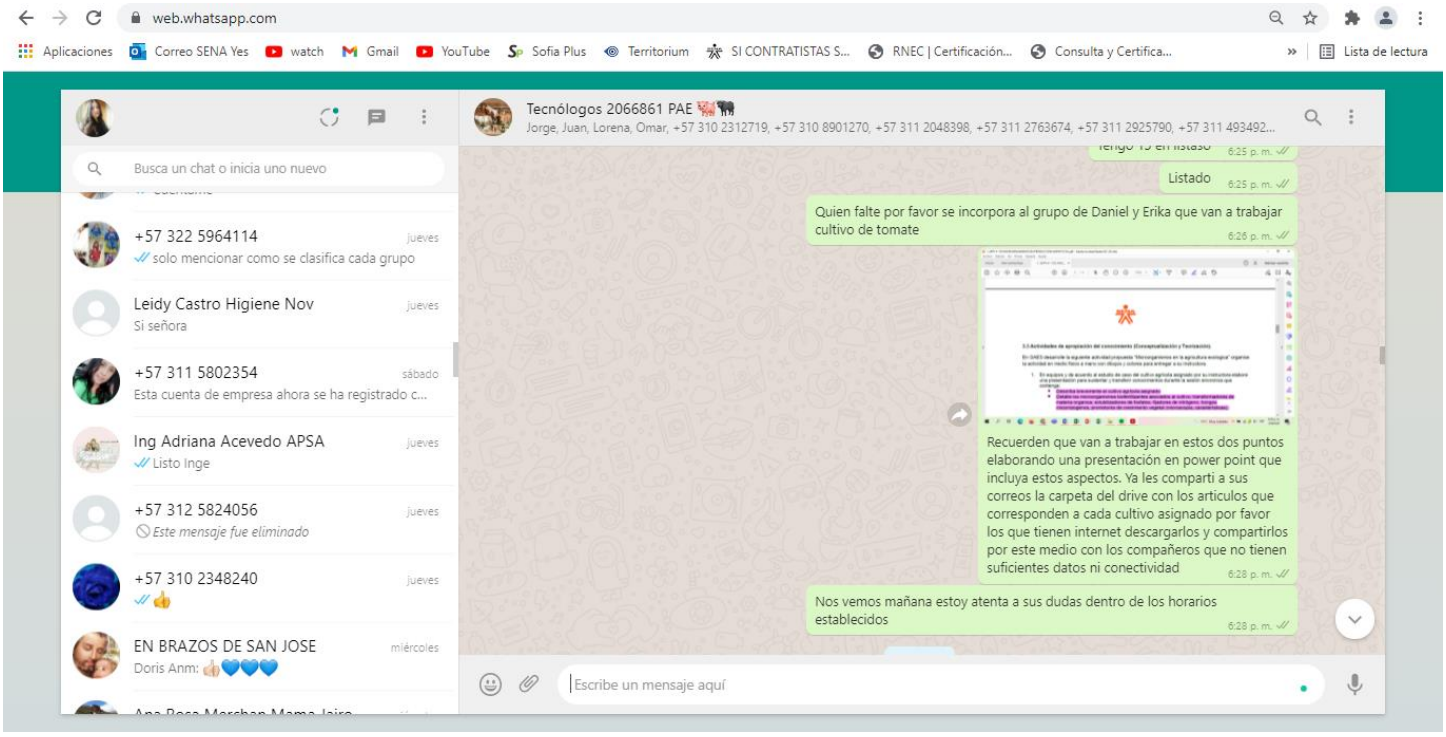




EVIDENCIAS - AGOSTO

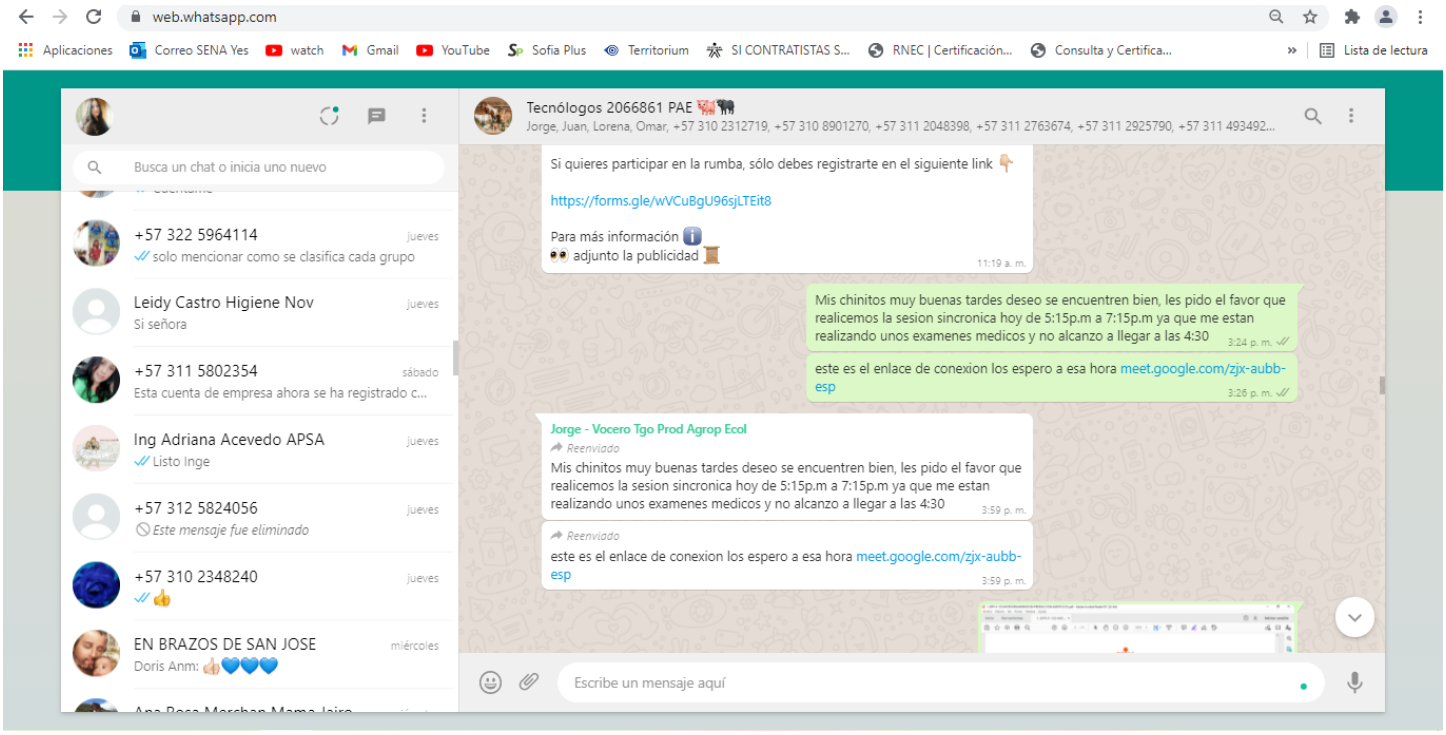
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

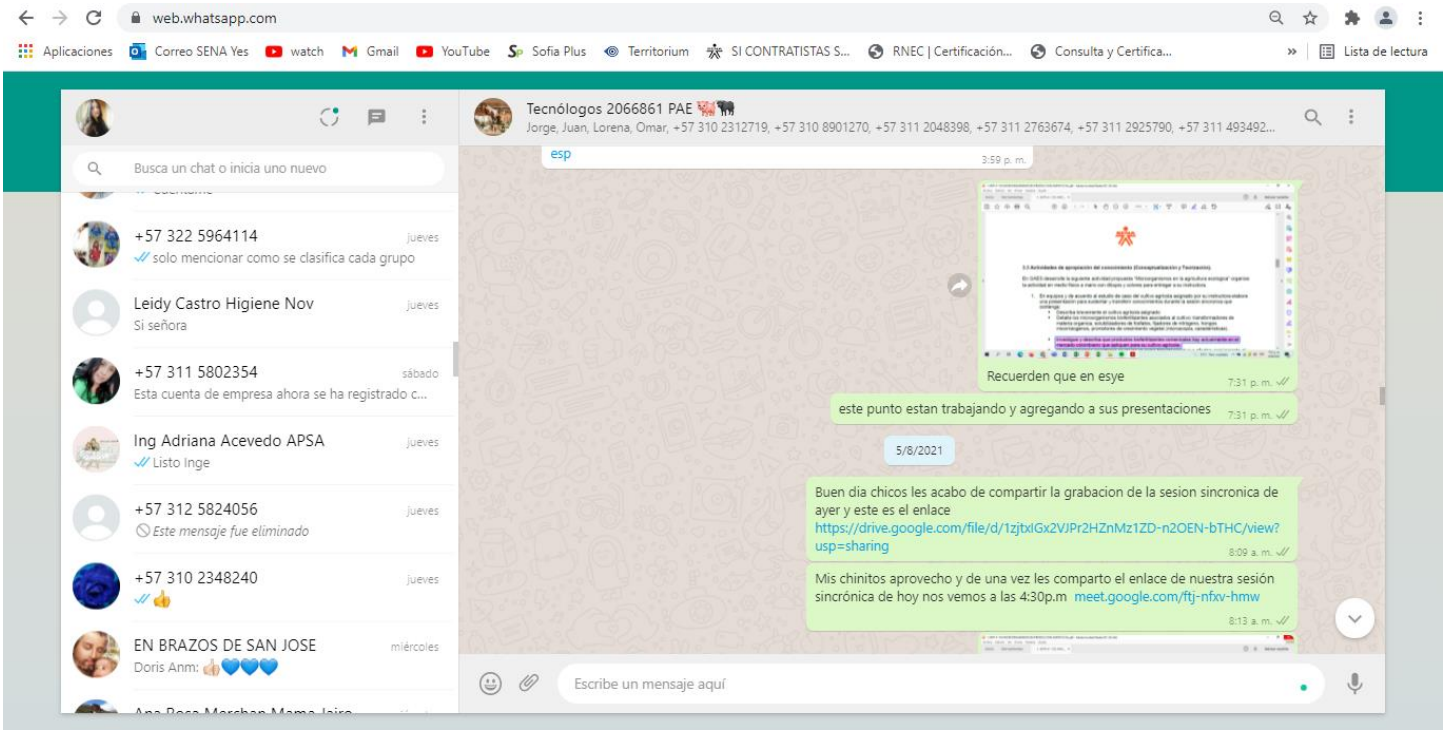




EVIDENCIAS - AGOSTO

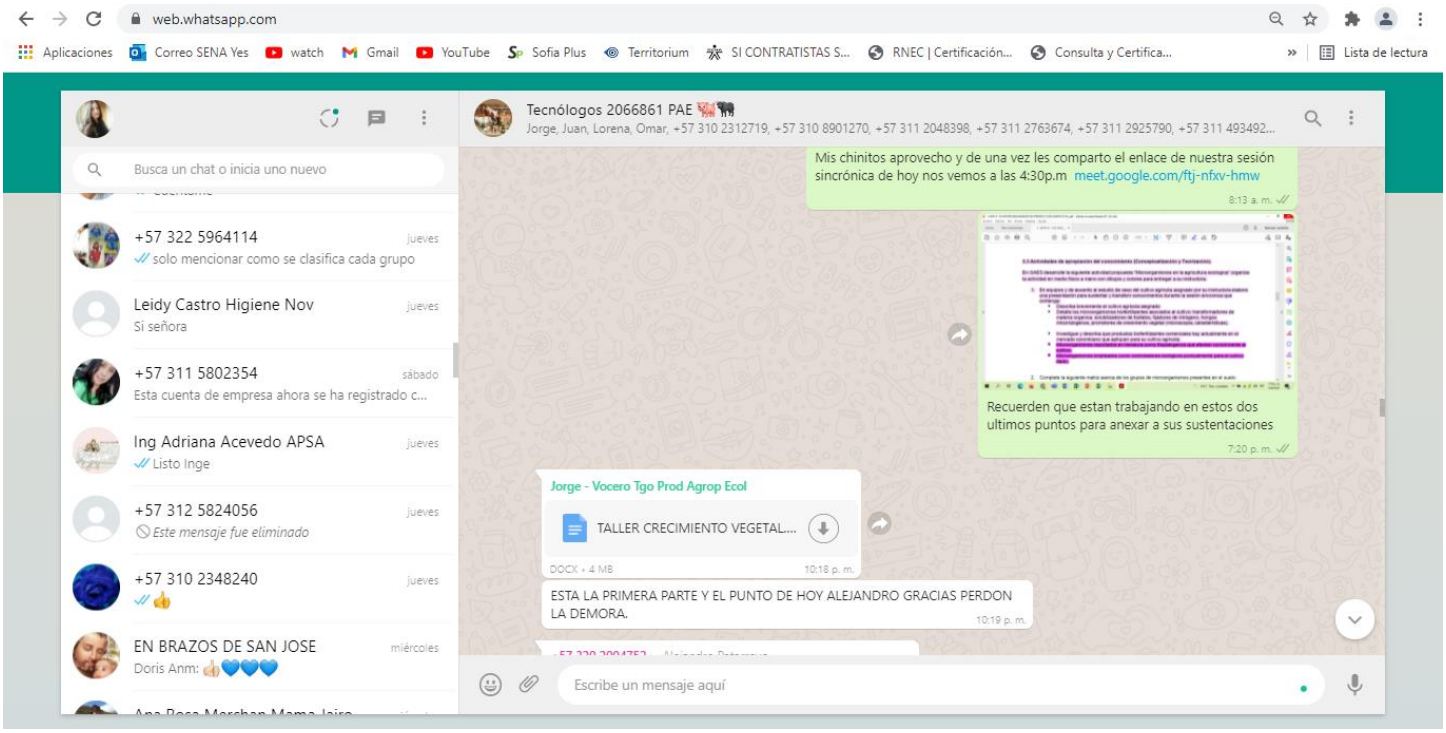
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

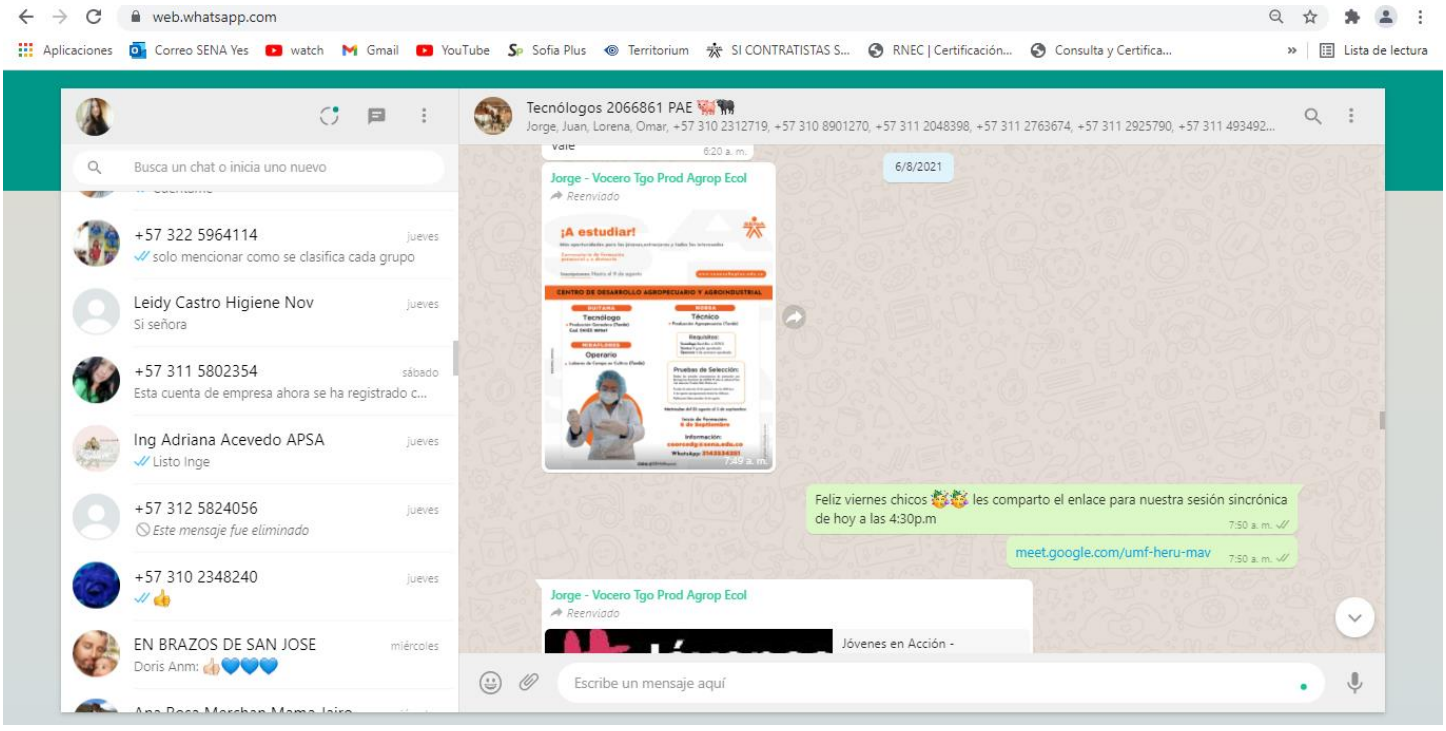




EVIDENCIAS - AGOSTO

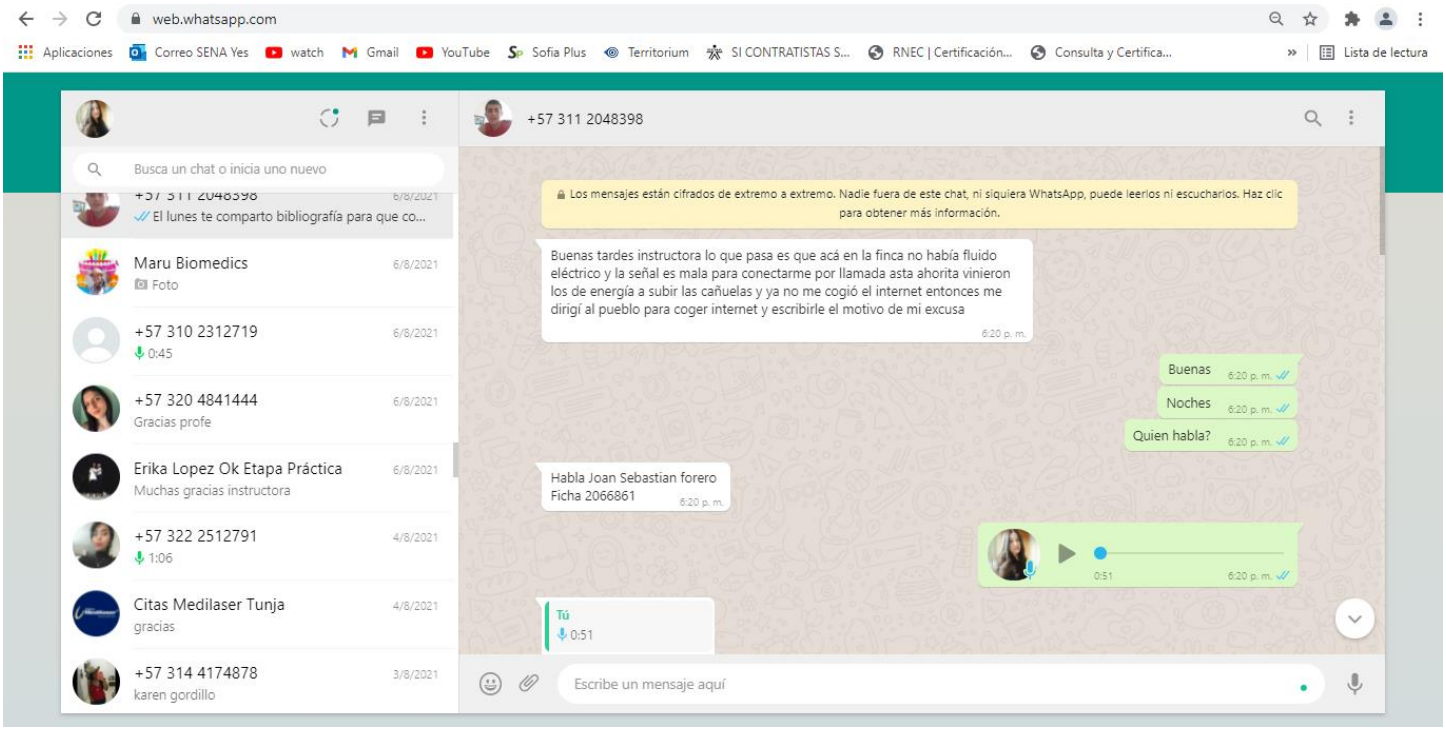
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

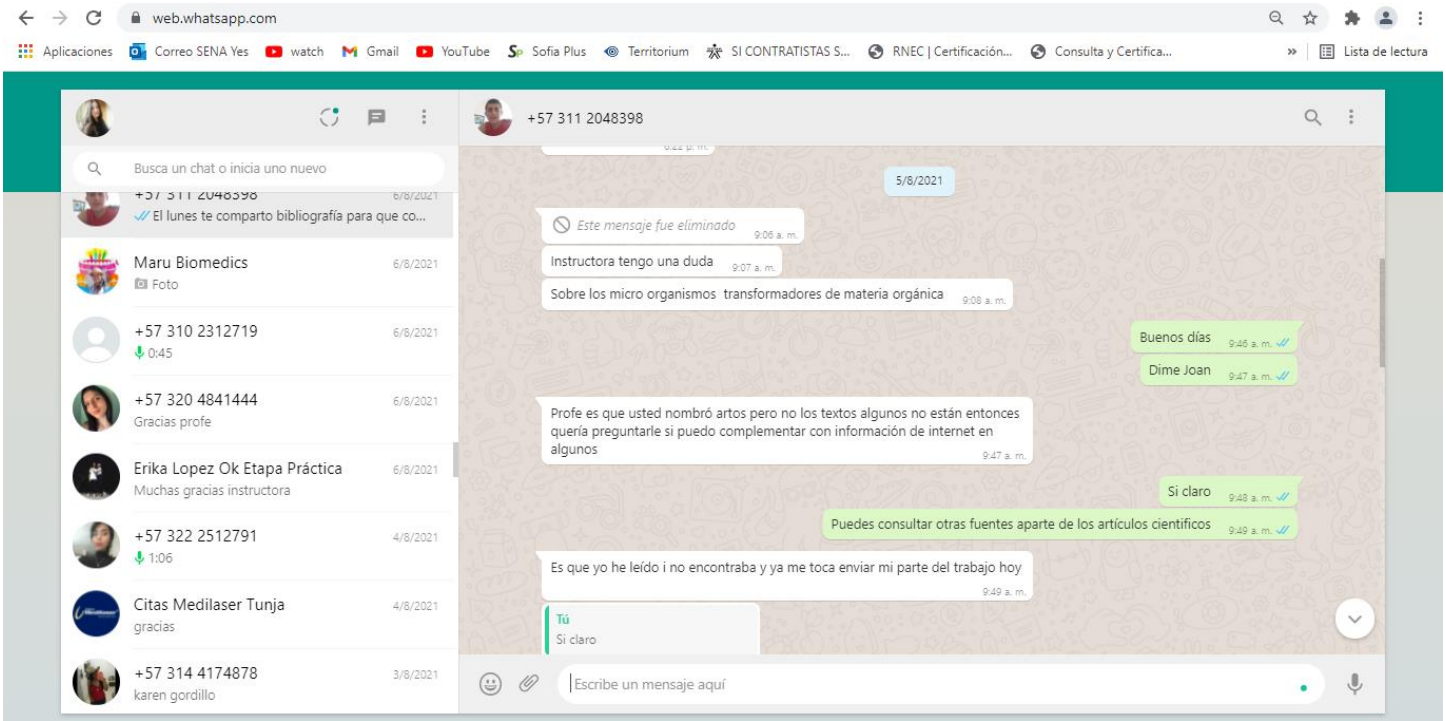




EVIDENCIAS - AGOSTO

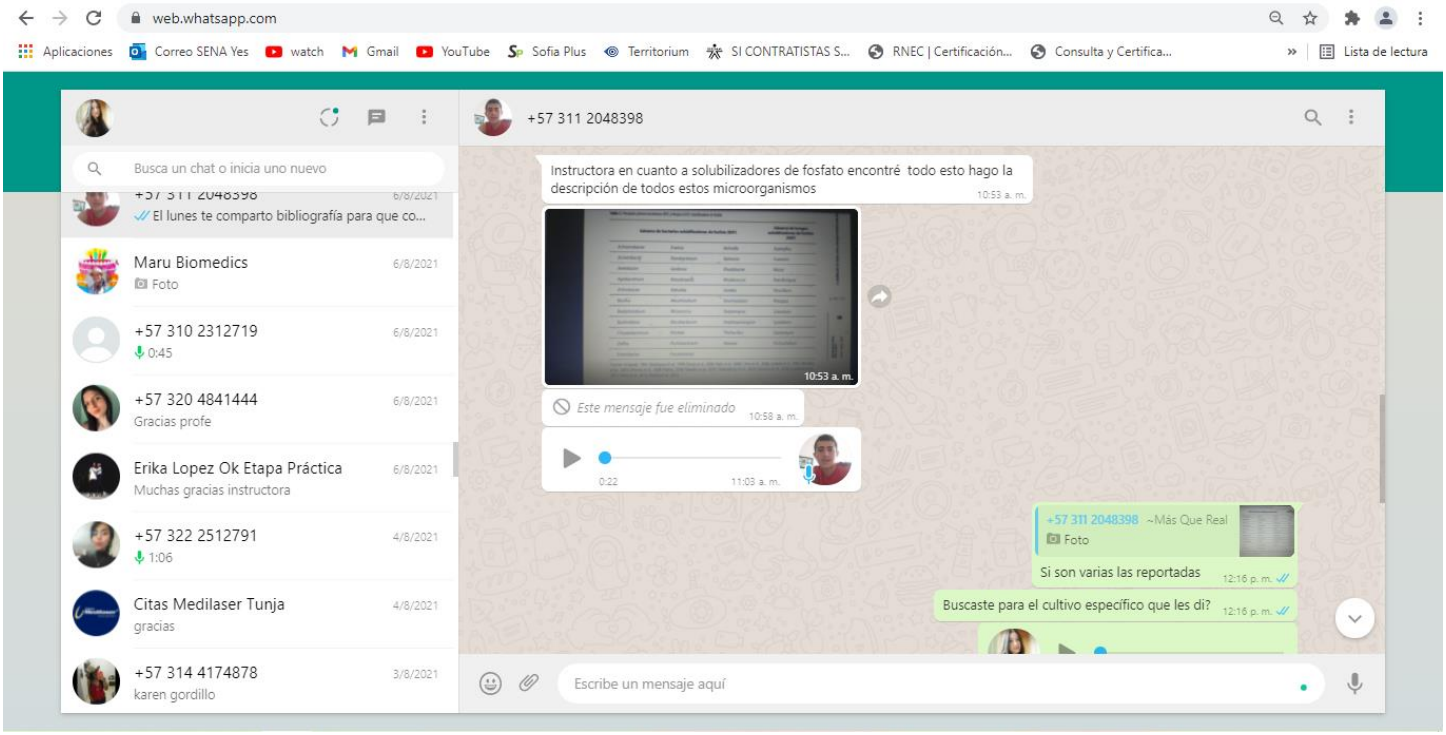
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

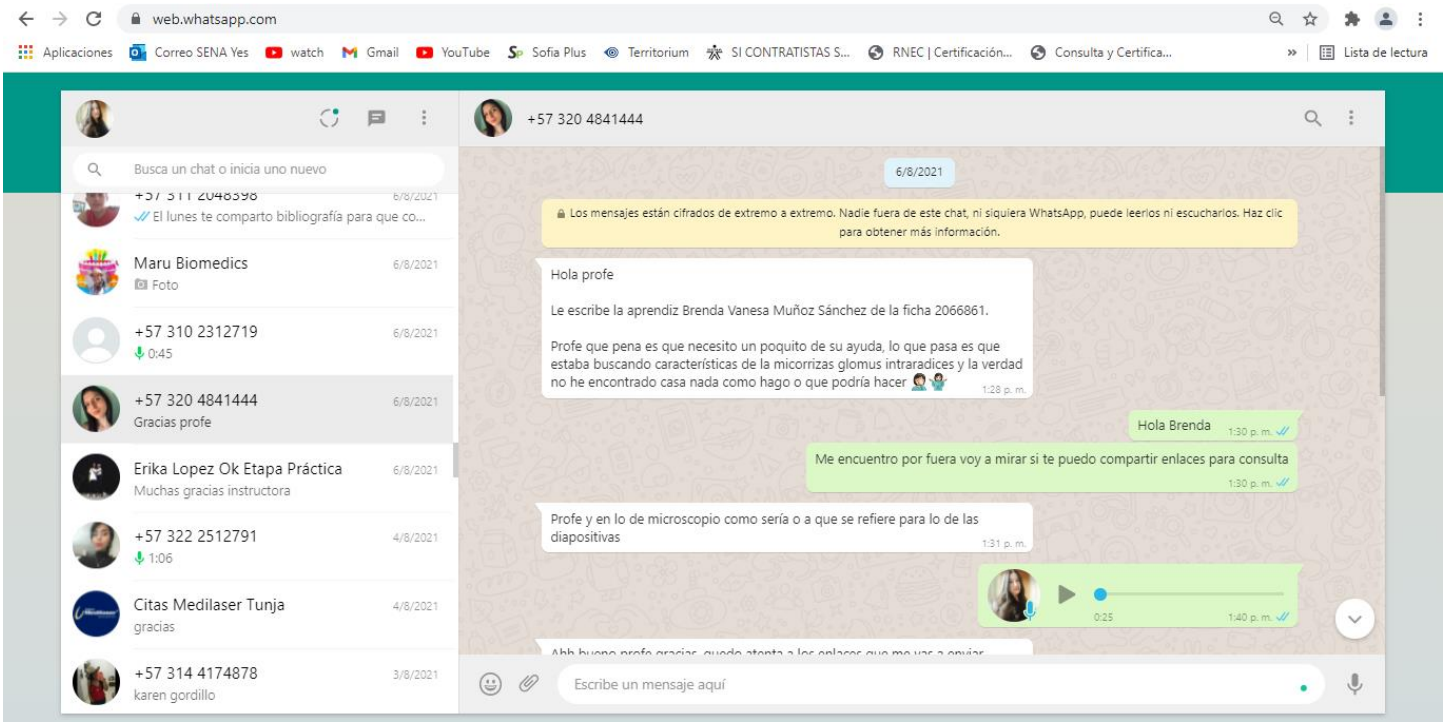




EVIDENCIAS - AGOSTO

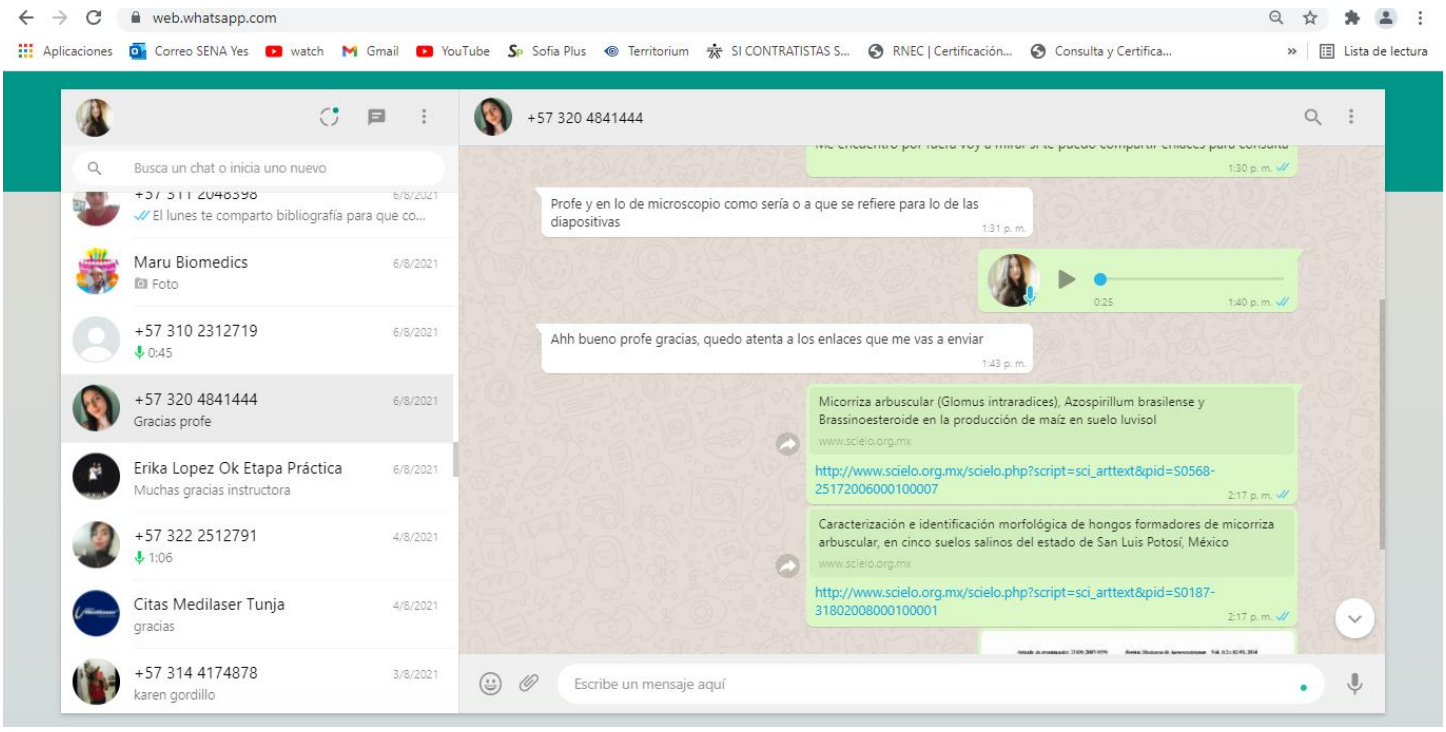
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

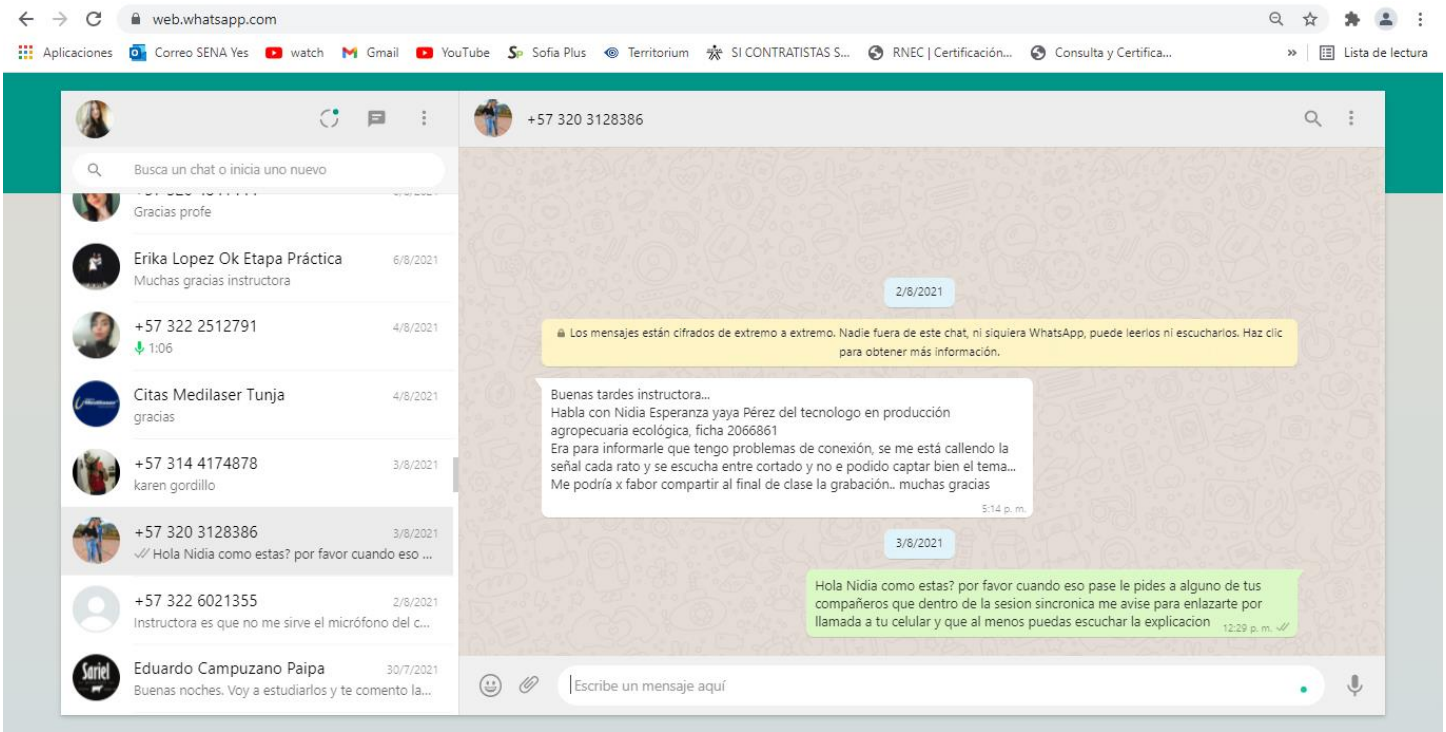




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



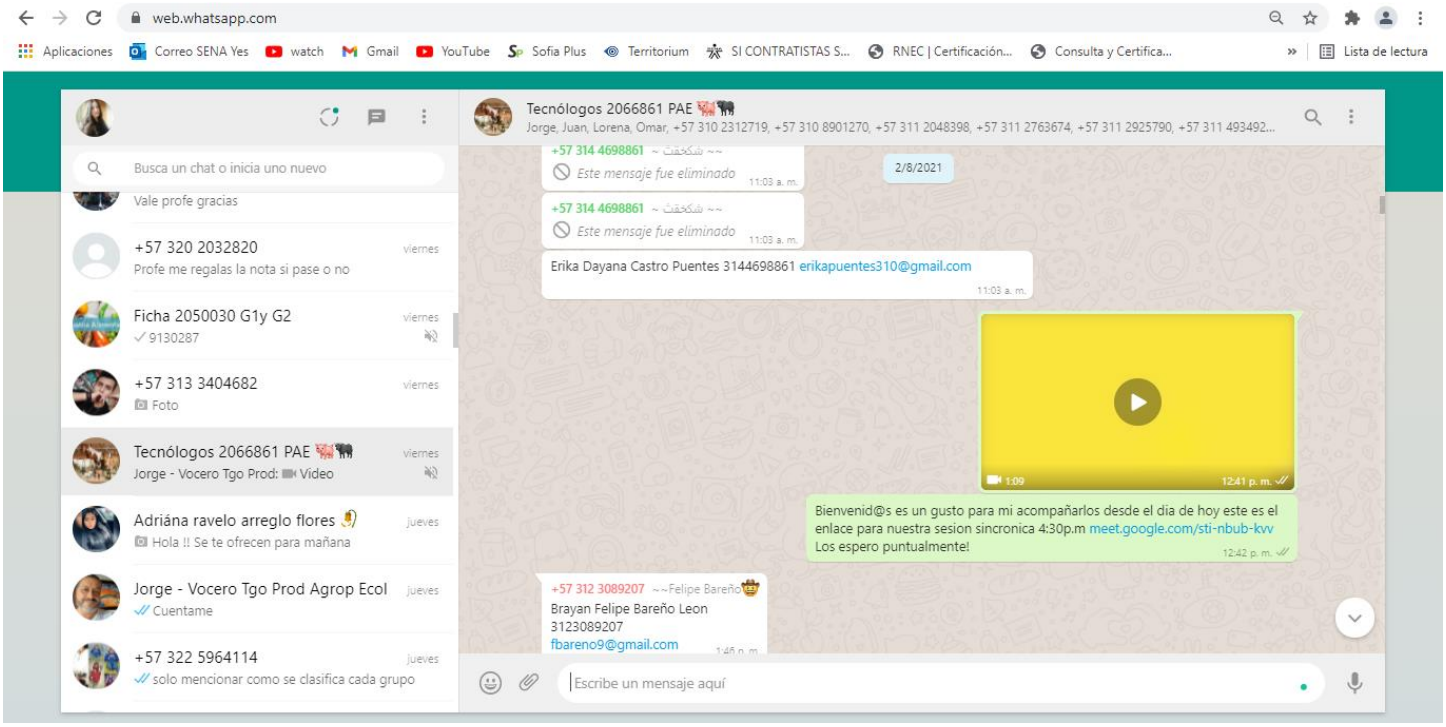


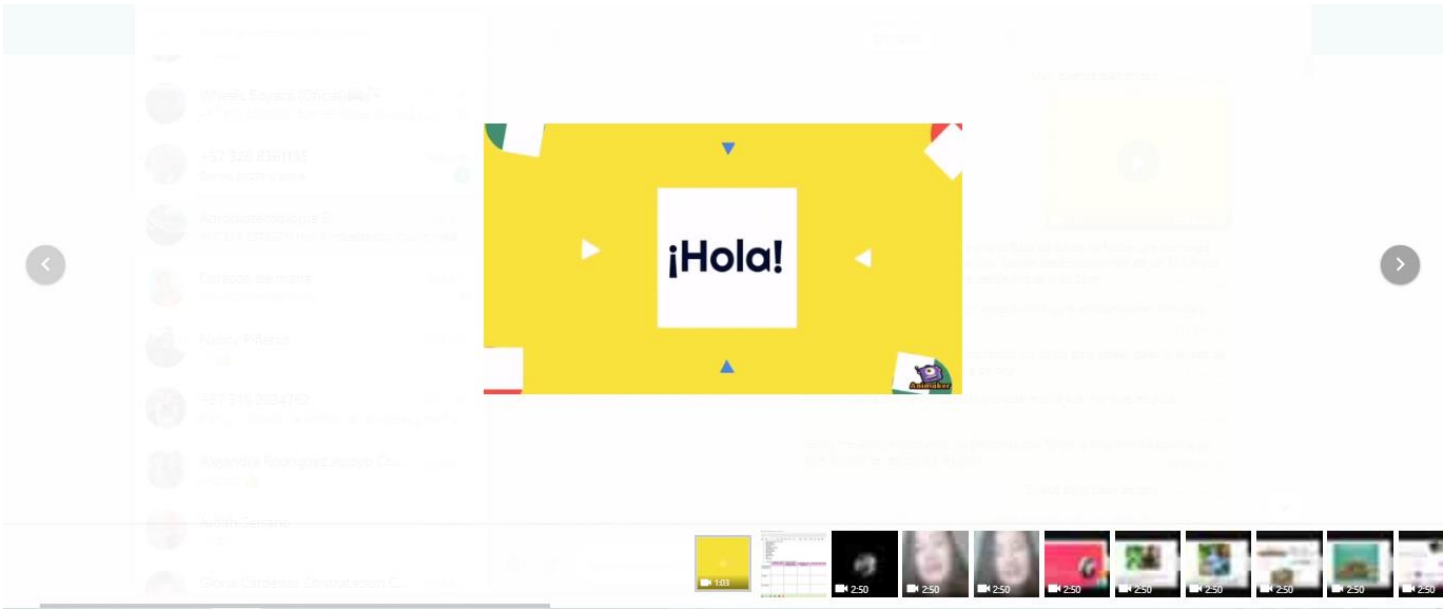
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencia 8 – REGLAMENTO Y MANUAL

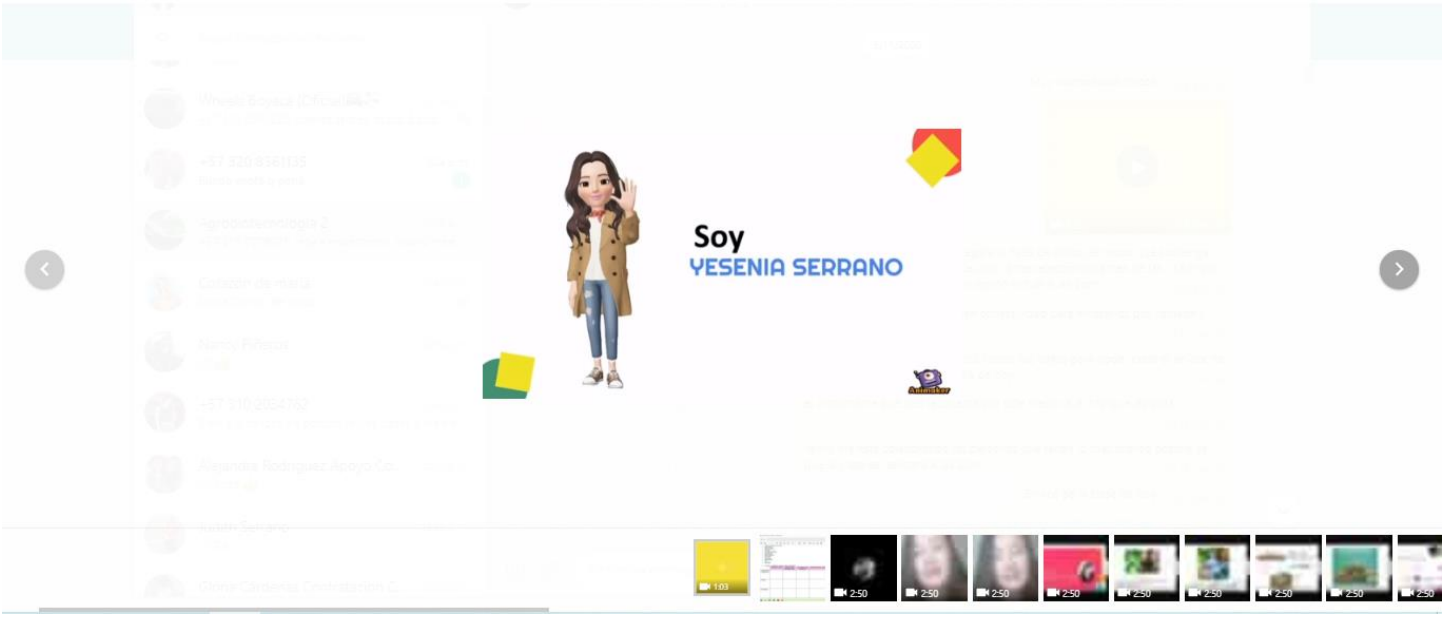
8.1 Pantallazo de publicación de normas en el grupo de WhatsApp tecnólogo producción agropecuaria ecológica.





EVIDENCIAS - AGOSTO

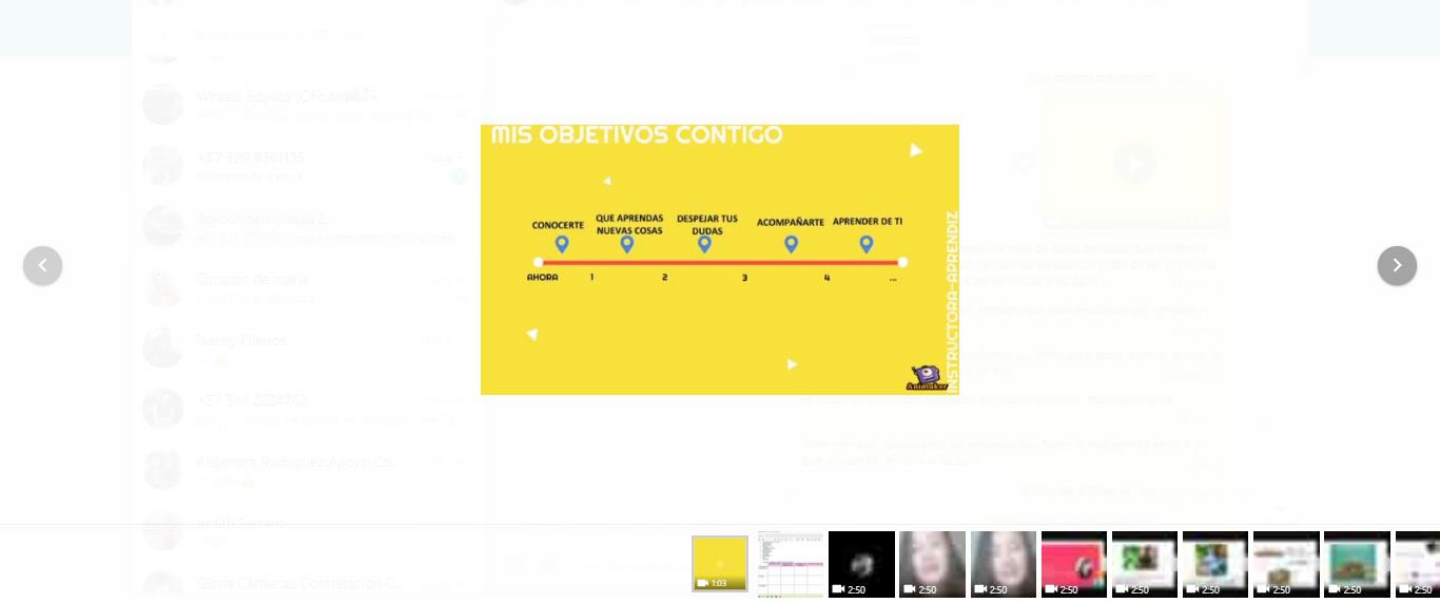
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez





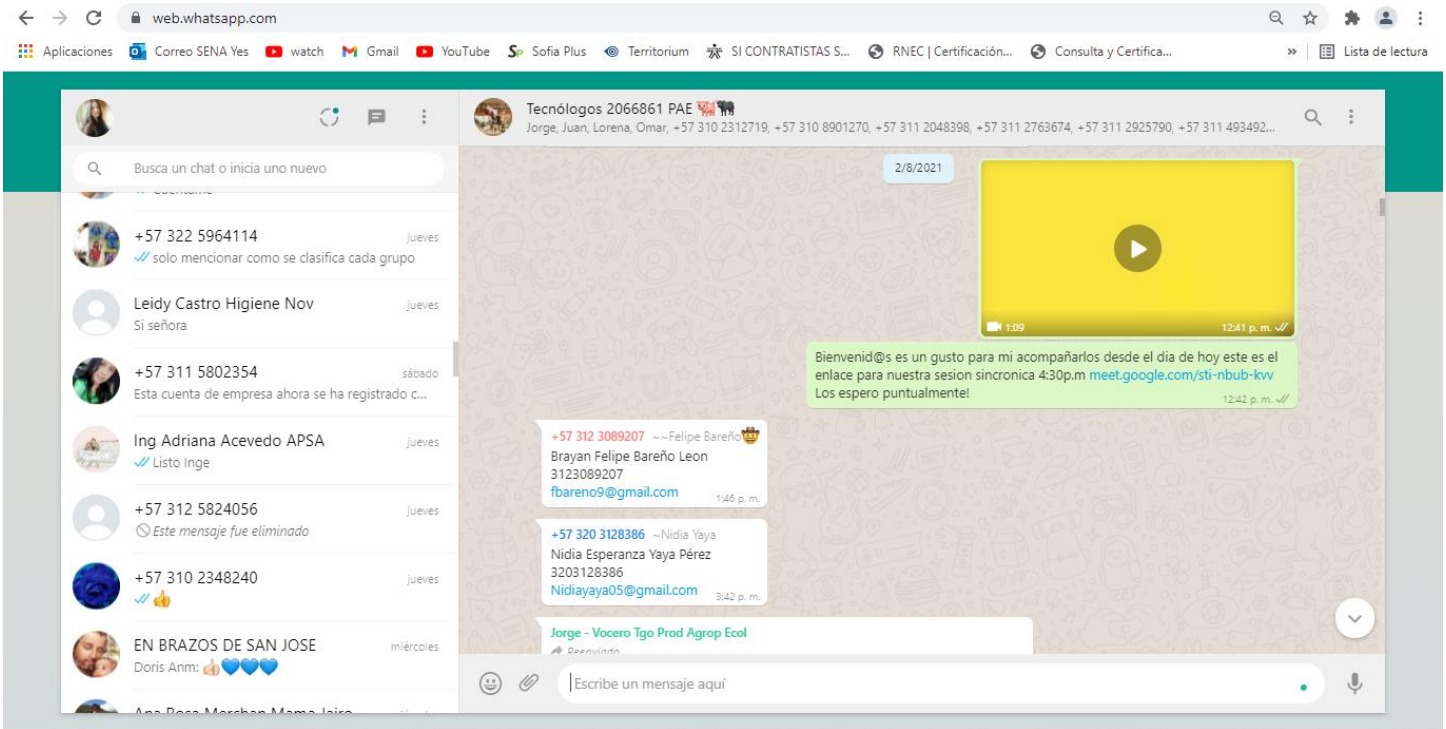
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



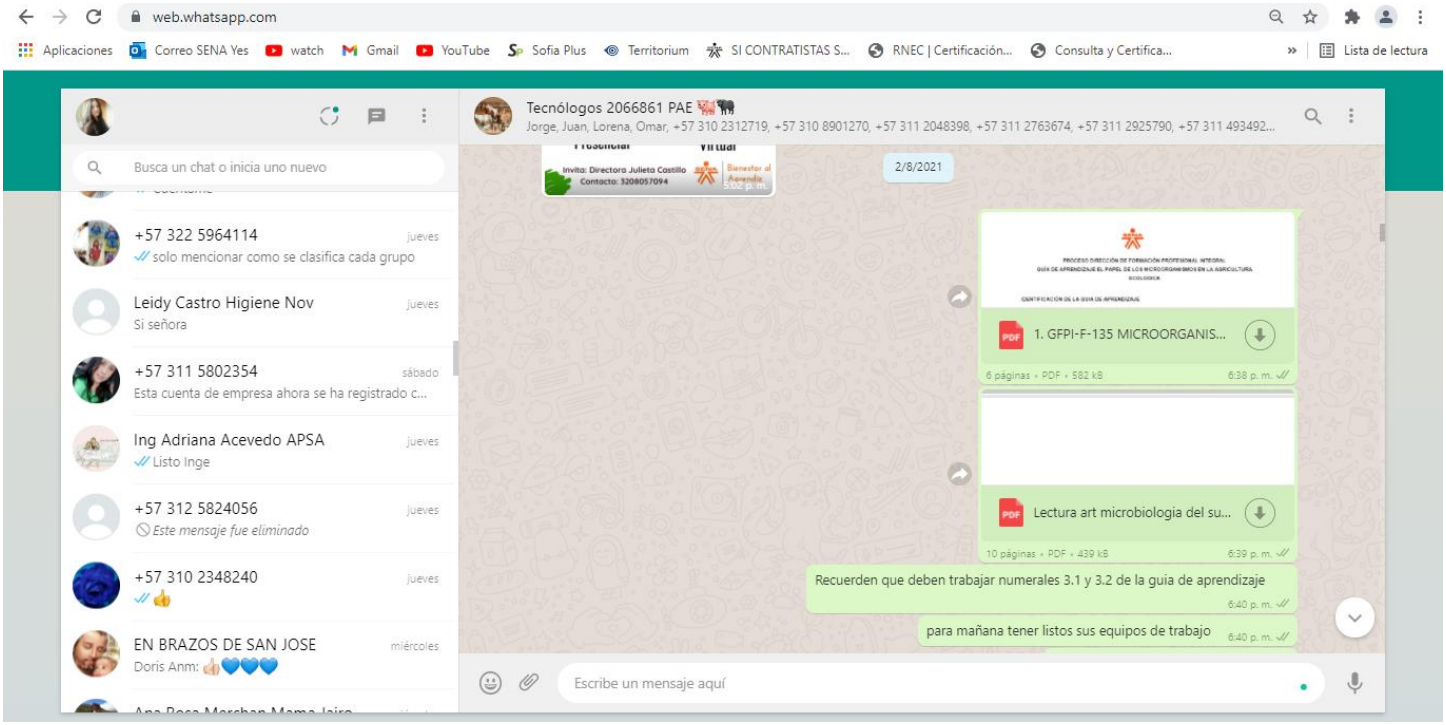
Evidencias 10 – PERMANENCIA APRENDICES

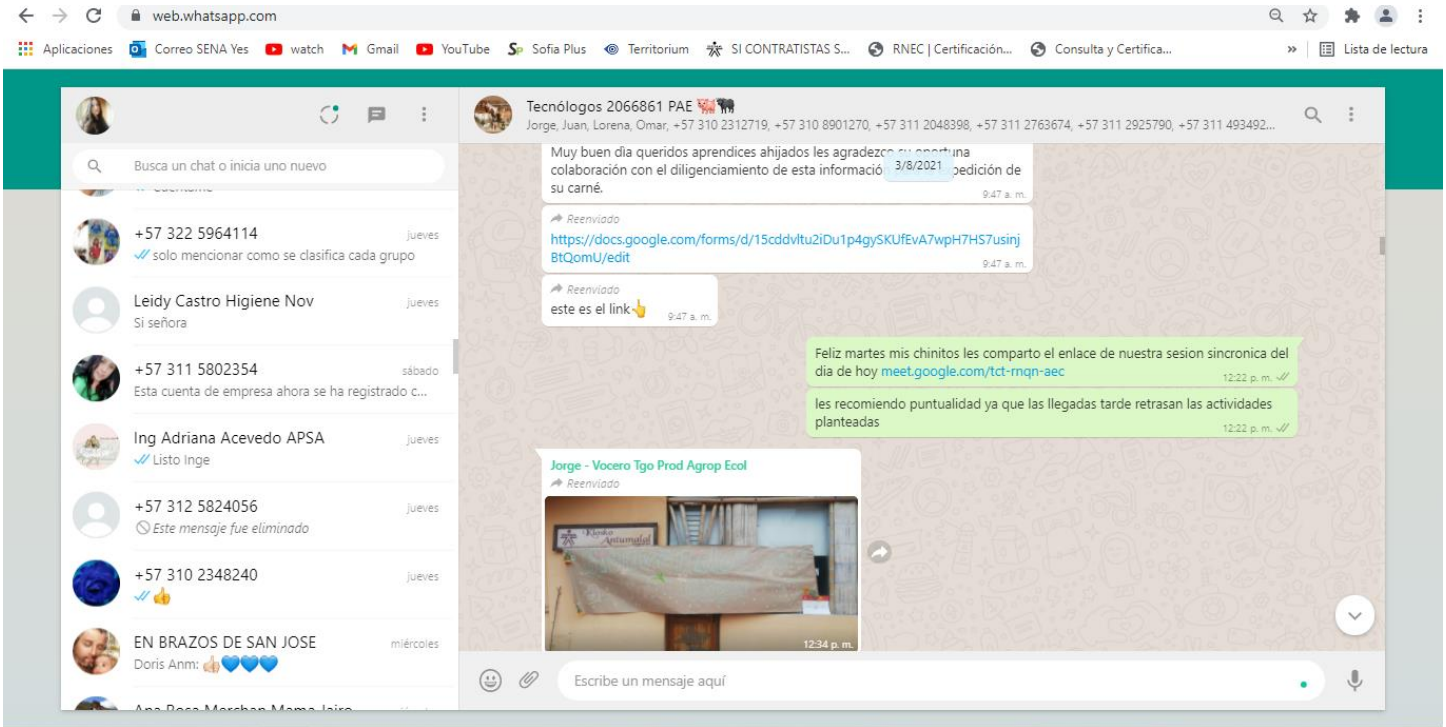
10.1 Comunicación permanente con los aprendices, respuestas a dudas e inquietudes y seguimiento vía WhatsApp tecnólogo producción agropecuaria ecológica.



EVIDENCIAS - AGOSTO

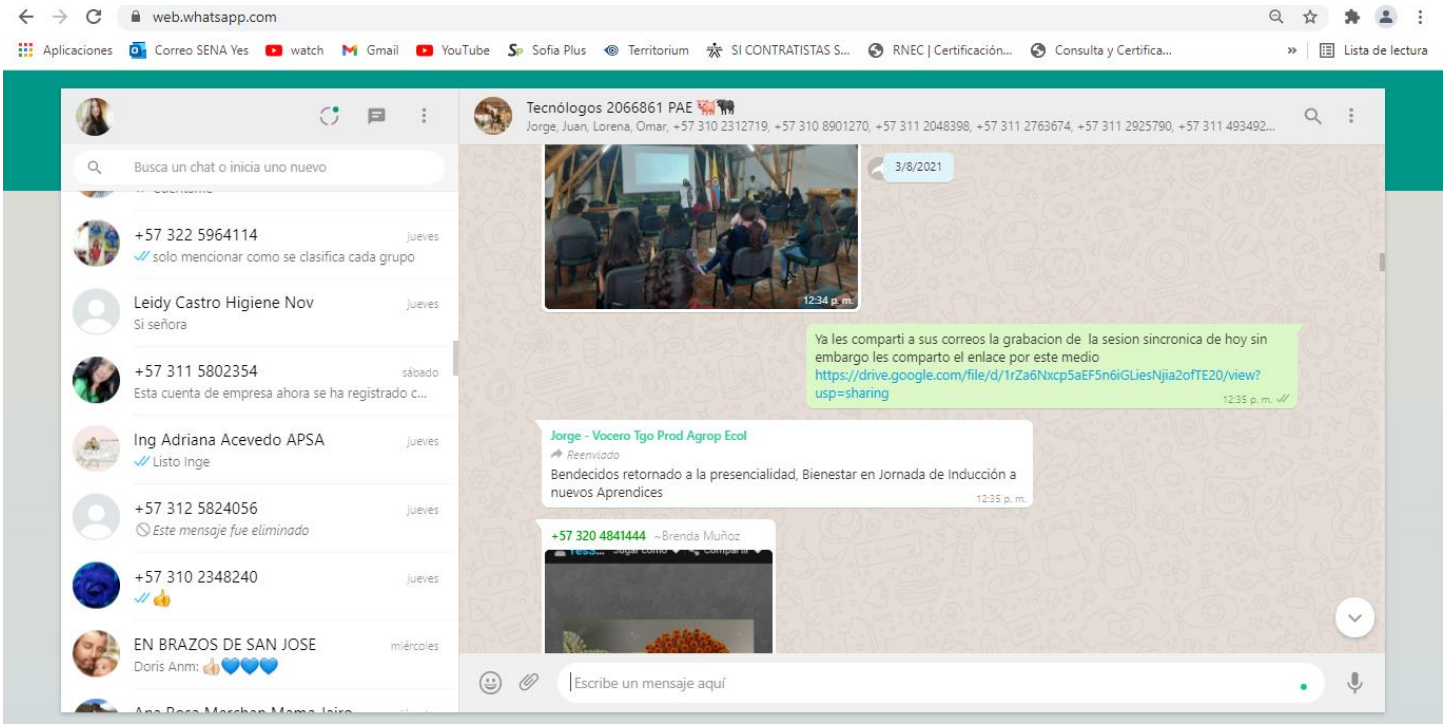
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

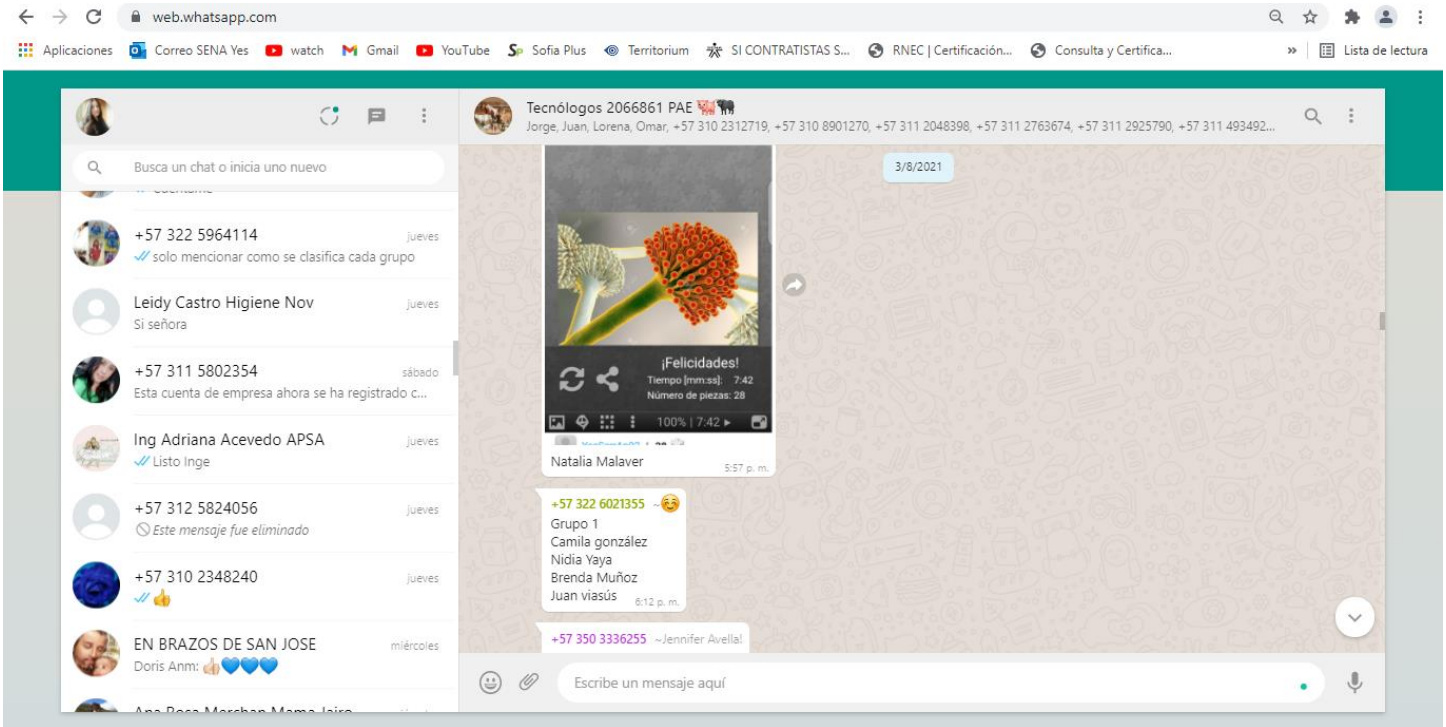




EVIDENCIAS - AGOSTO

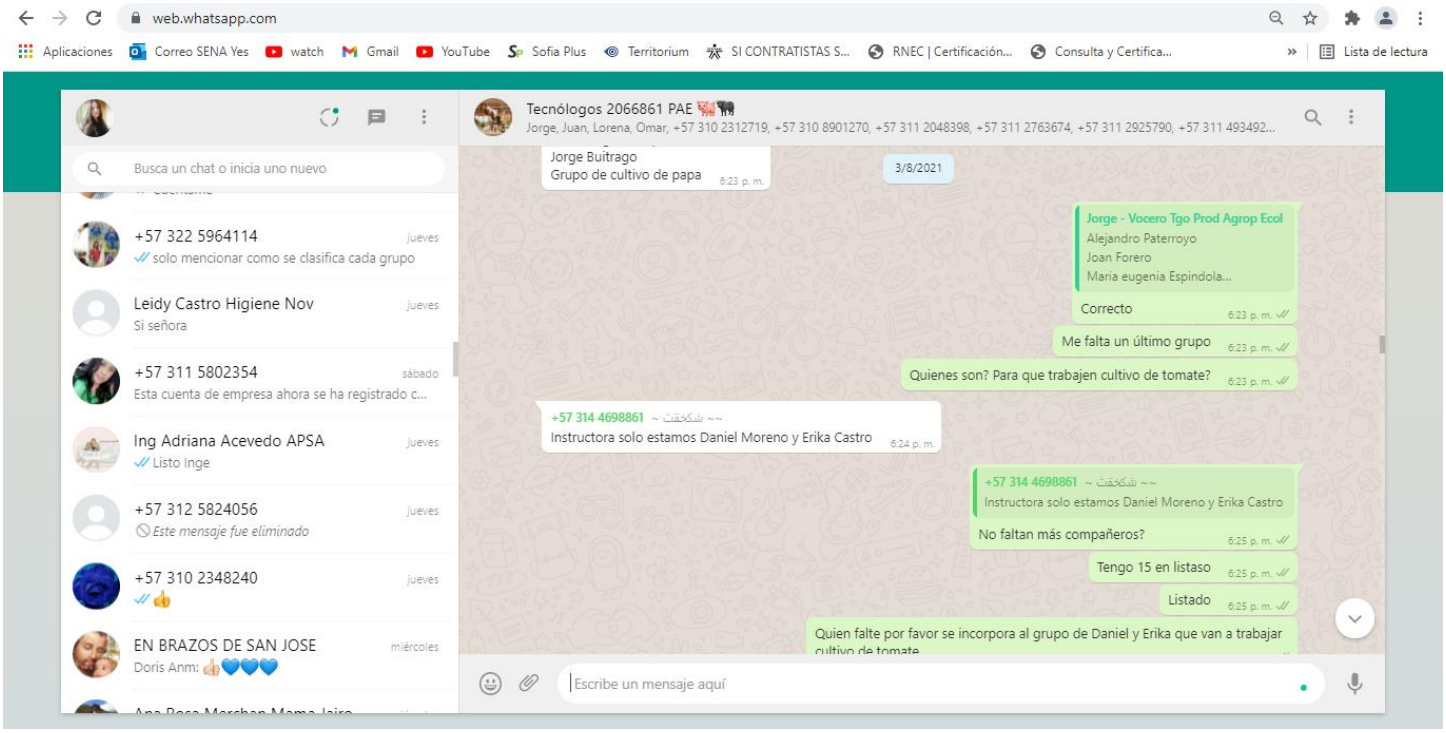
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

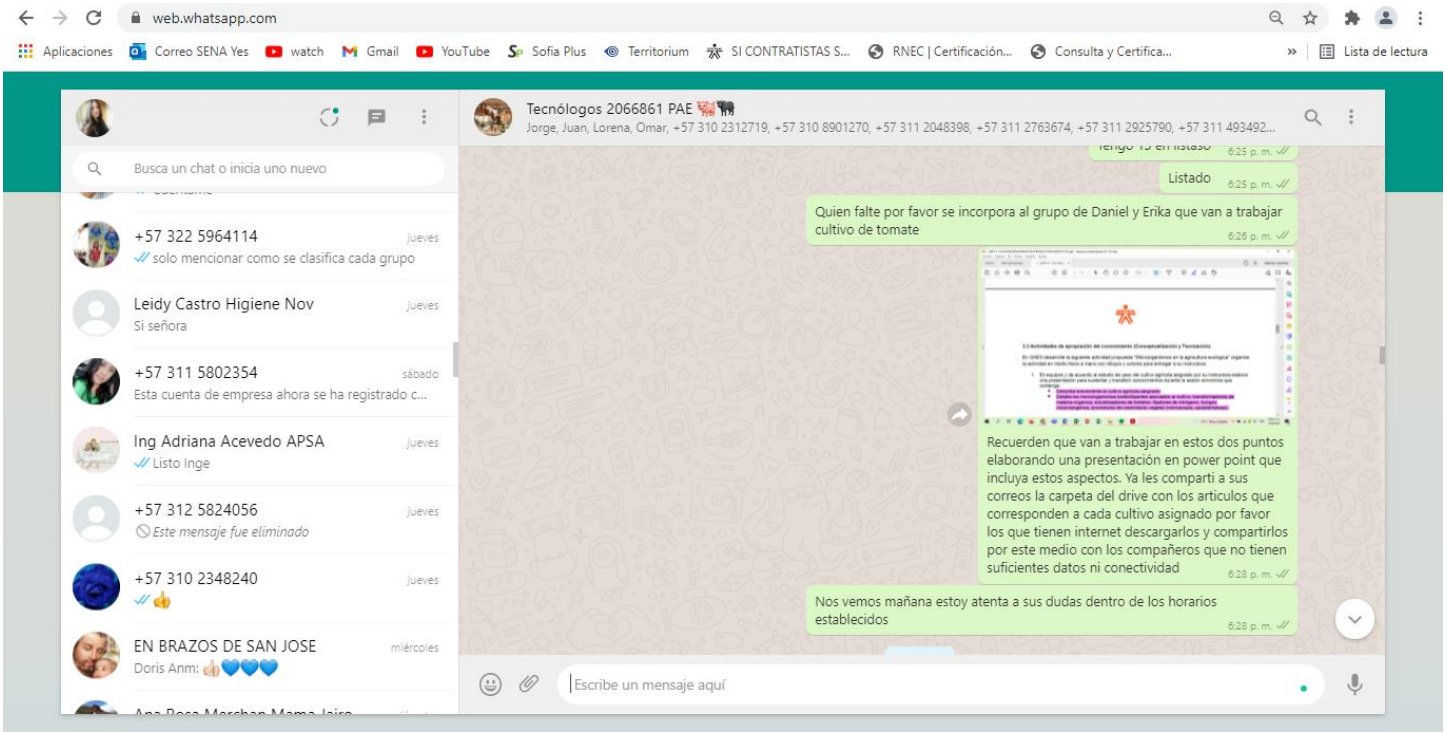




EVIDENCIAS - AGOSTO

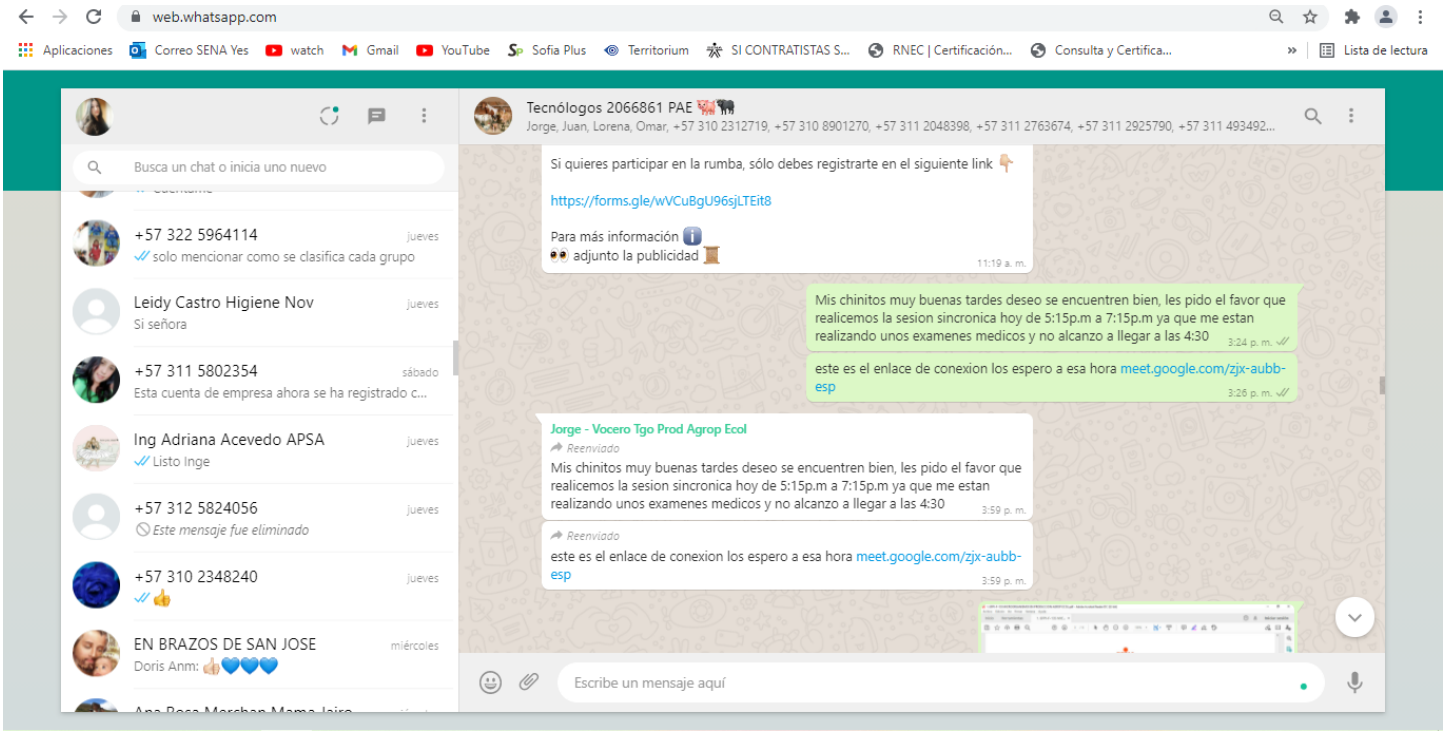
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

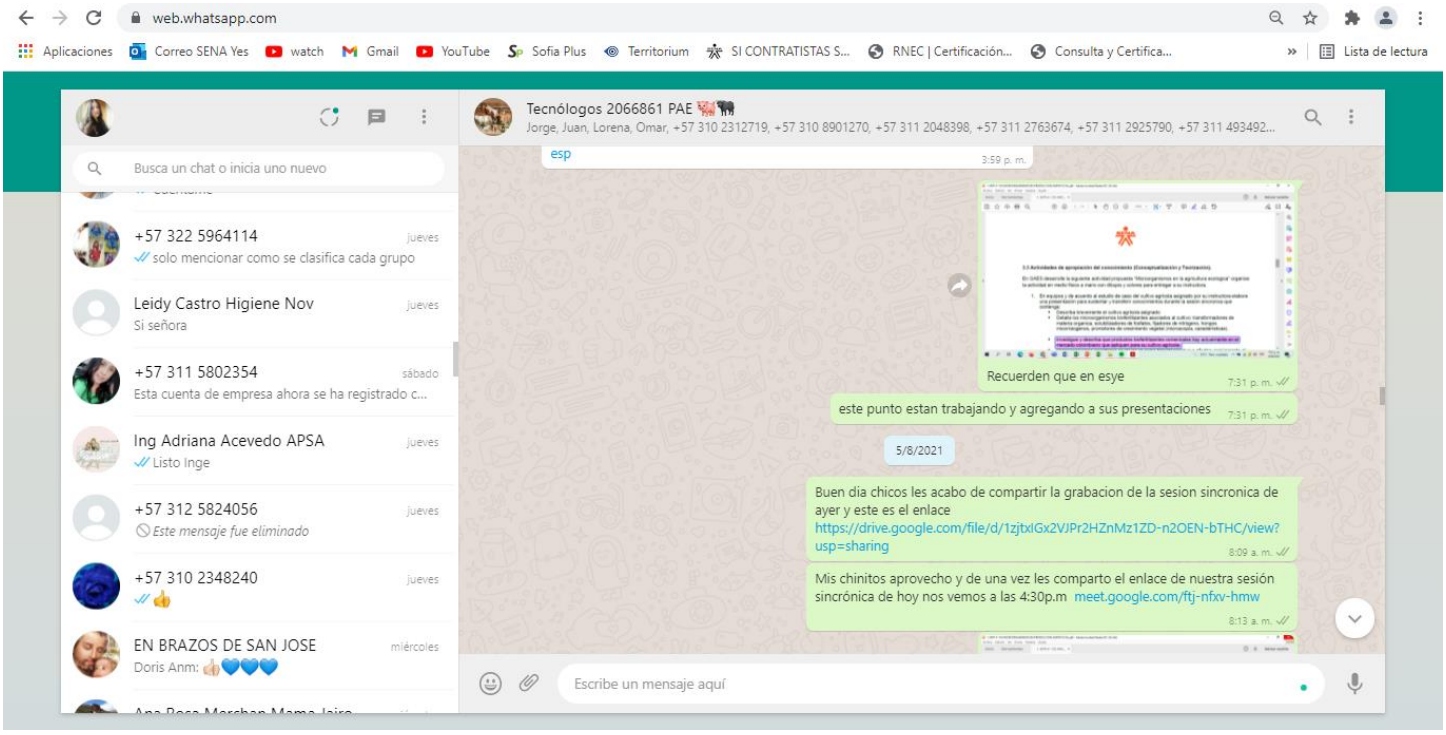




EVIDENCIAS - AGOSTO

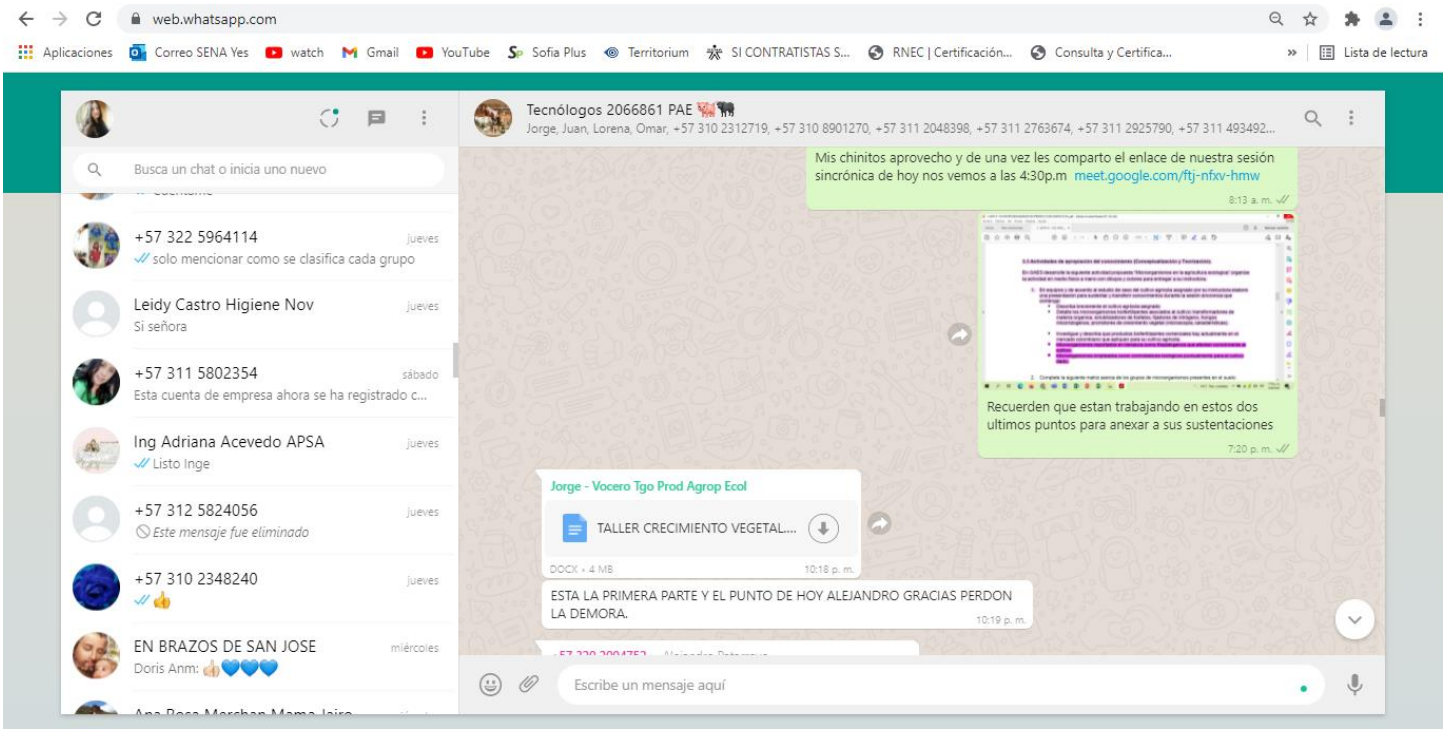
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

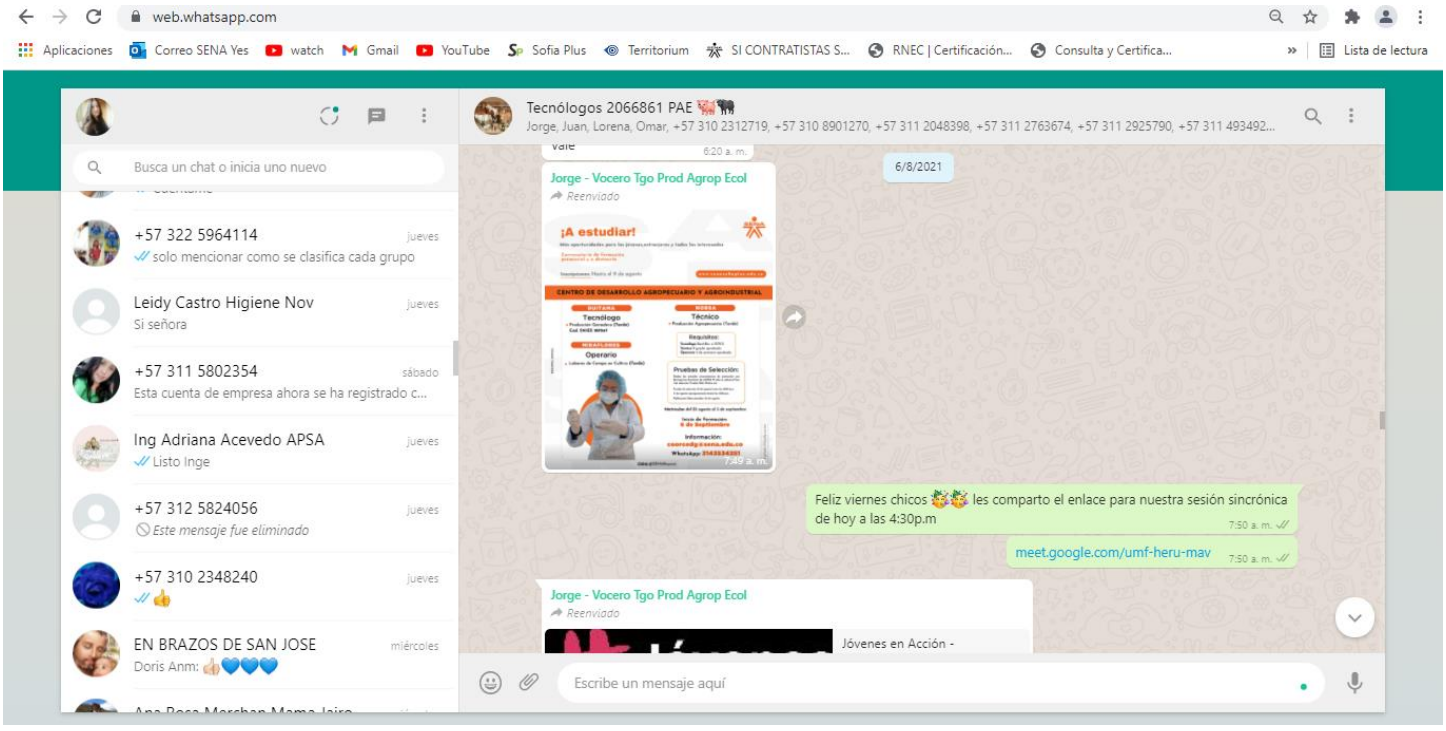




EVIDENCIAS - AGOSTO

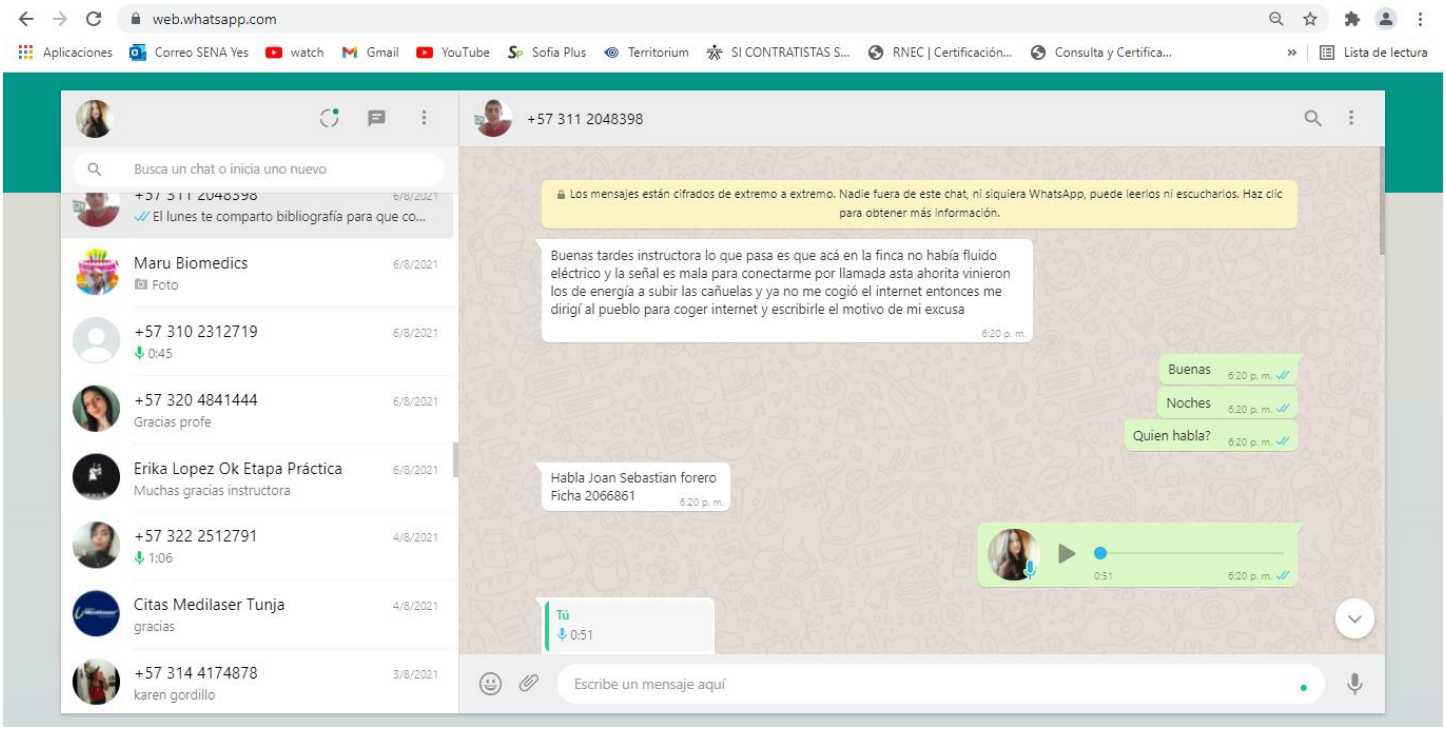
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

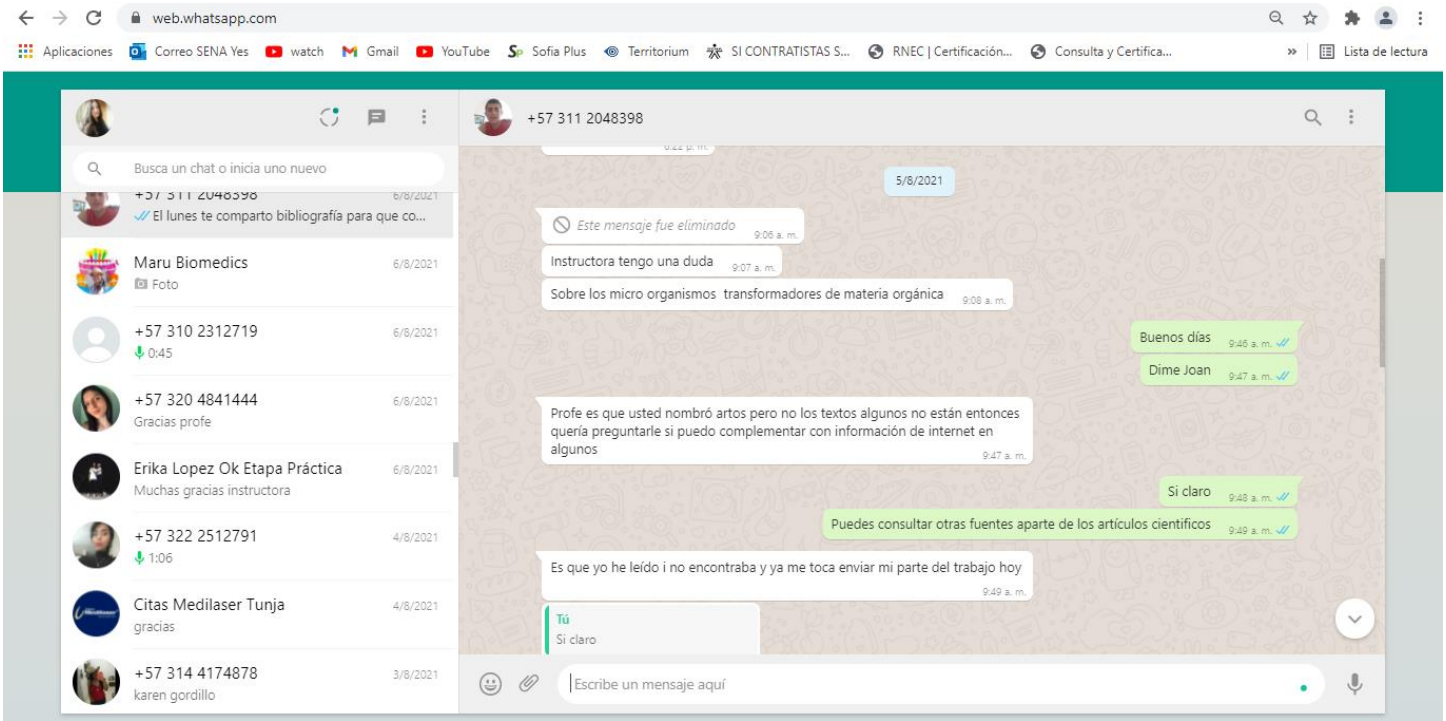




EVIDENCIAS - AGOSTO

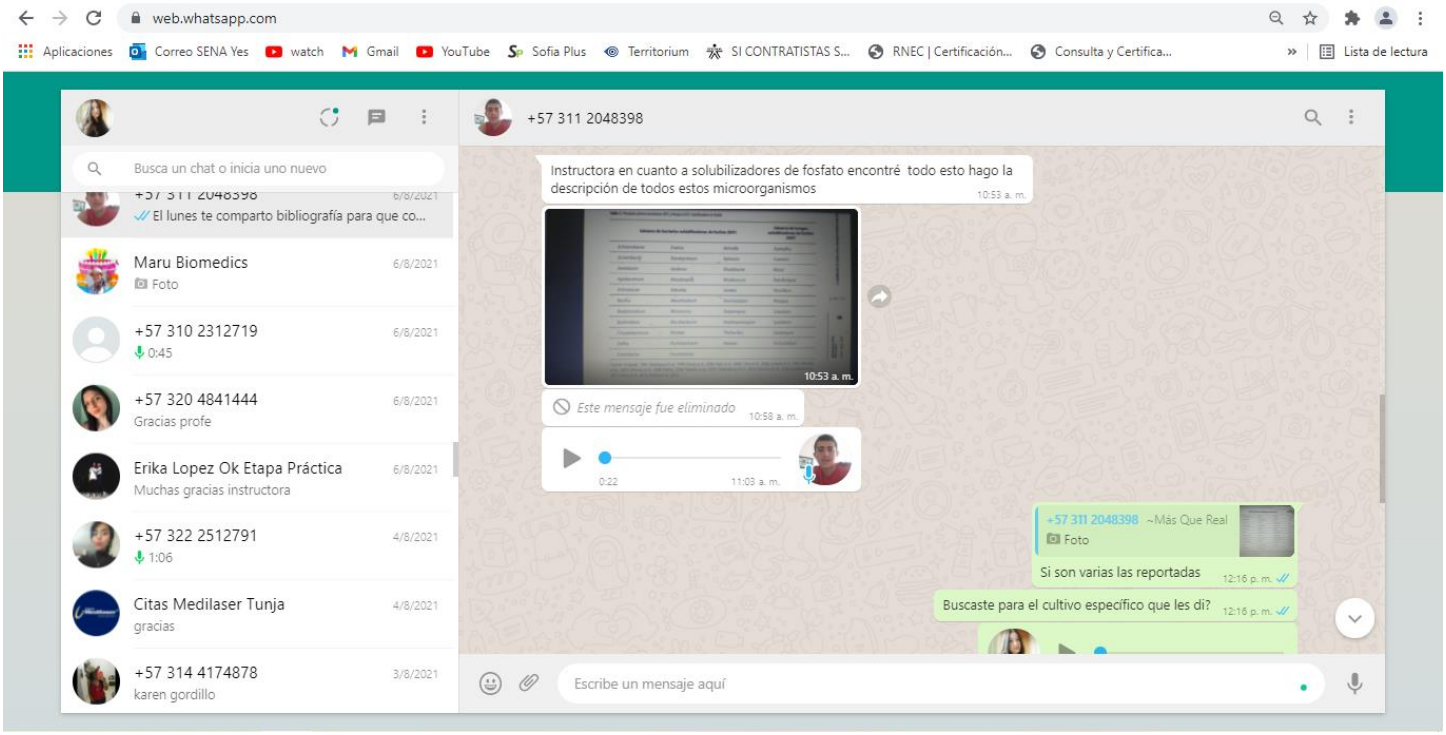
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

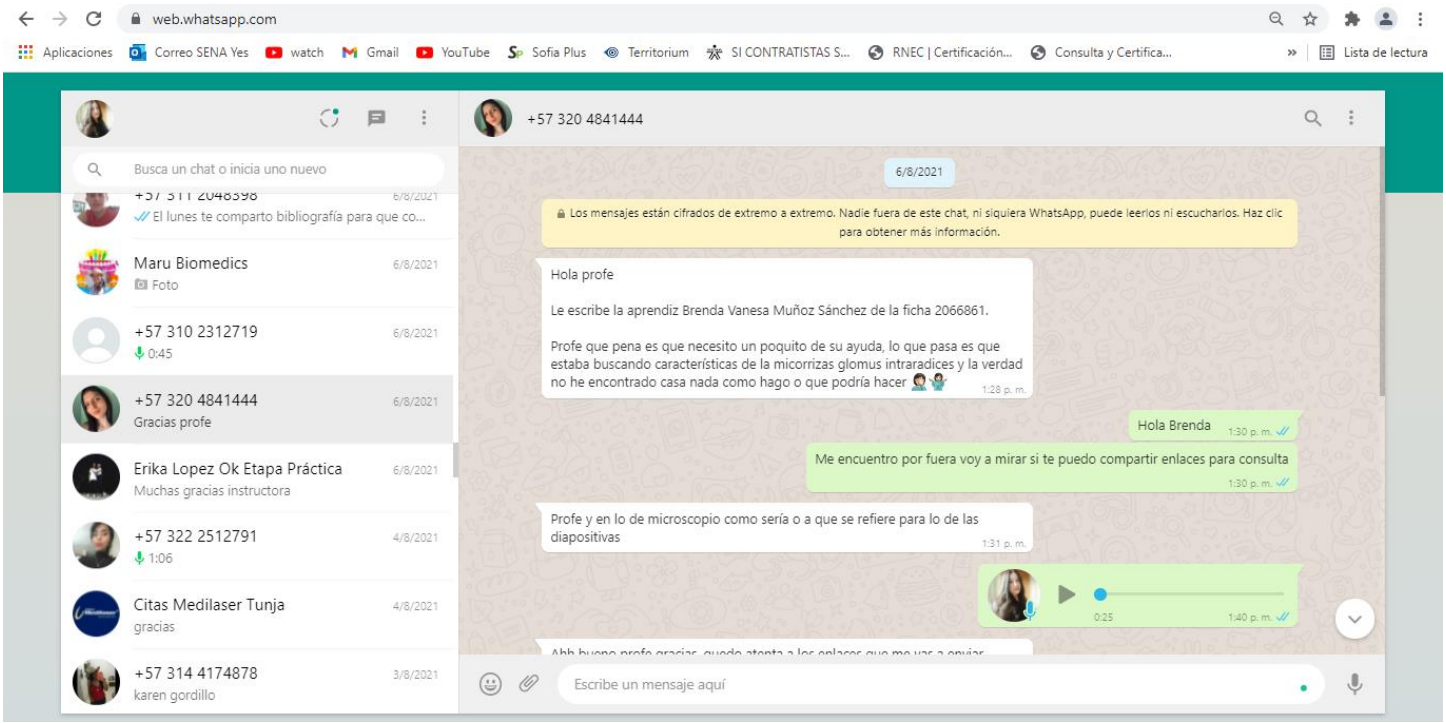




EVIDENCIAS - AGOSTO

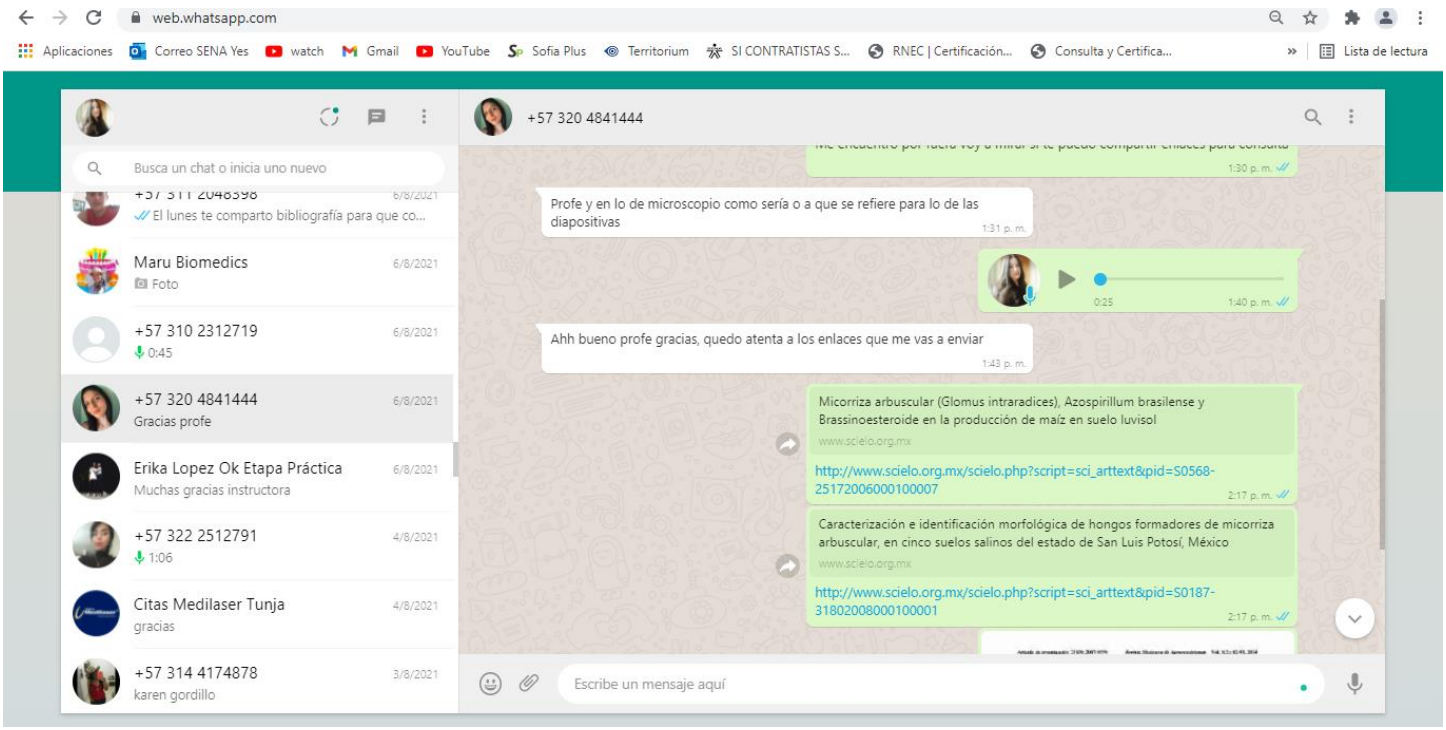
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

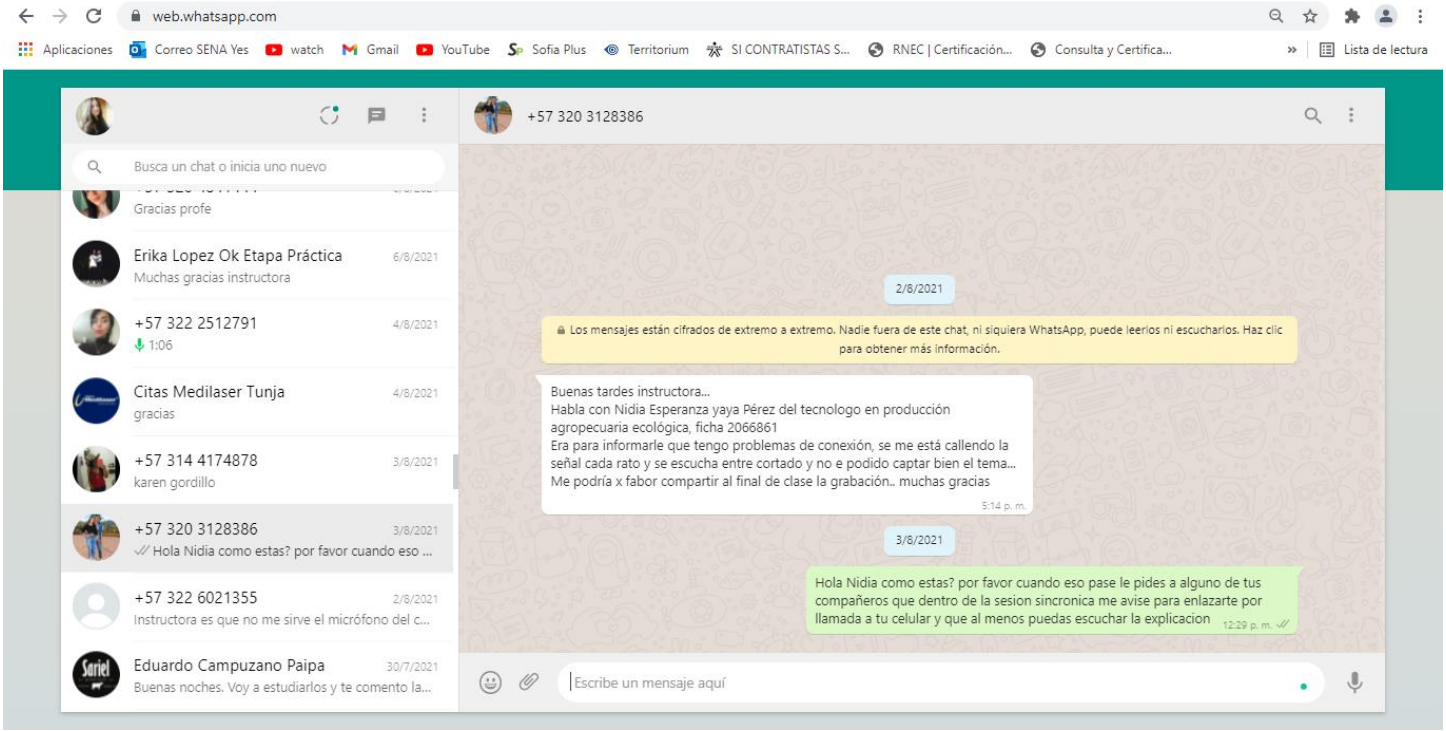




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

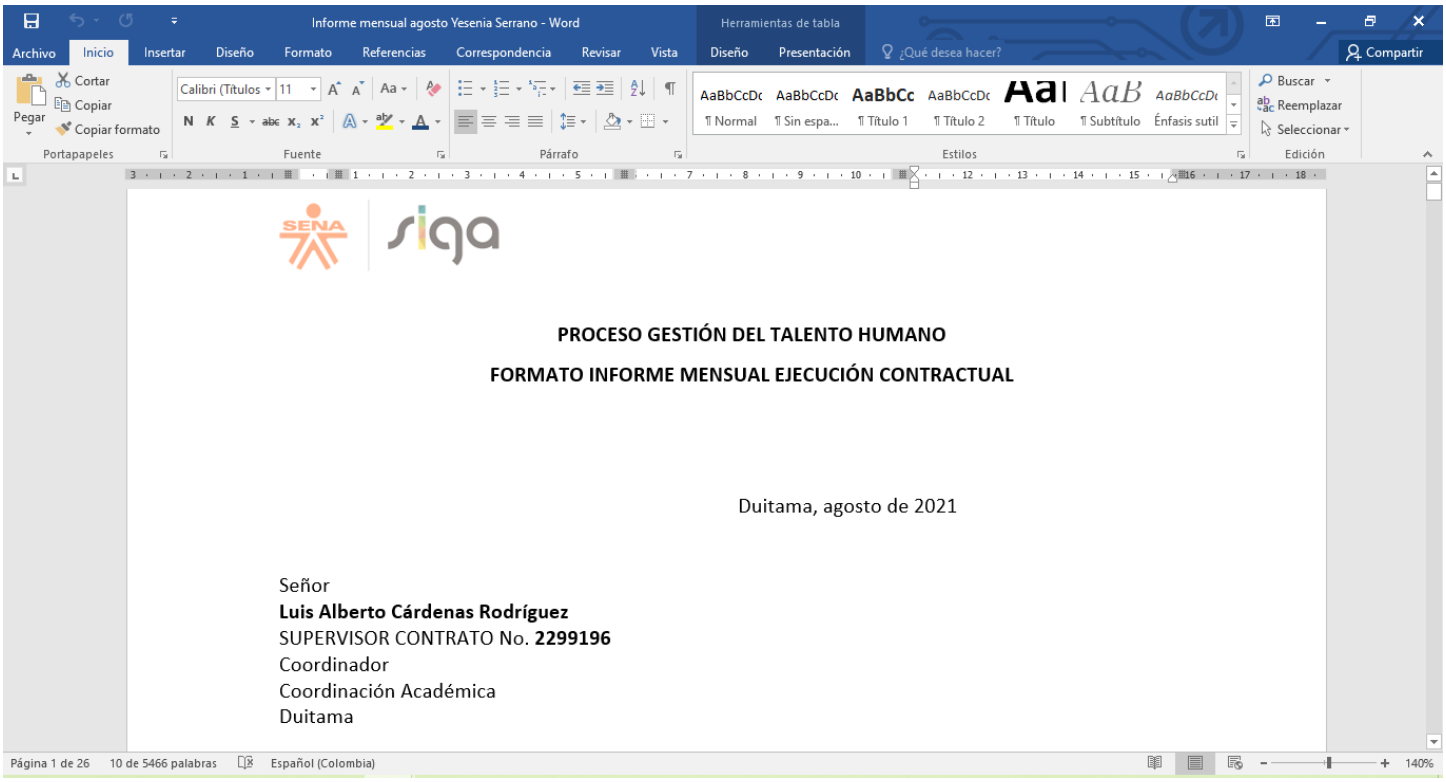




EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencia 11 – DEMAS ACTIVIDADES



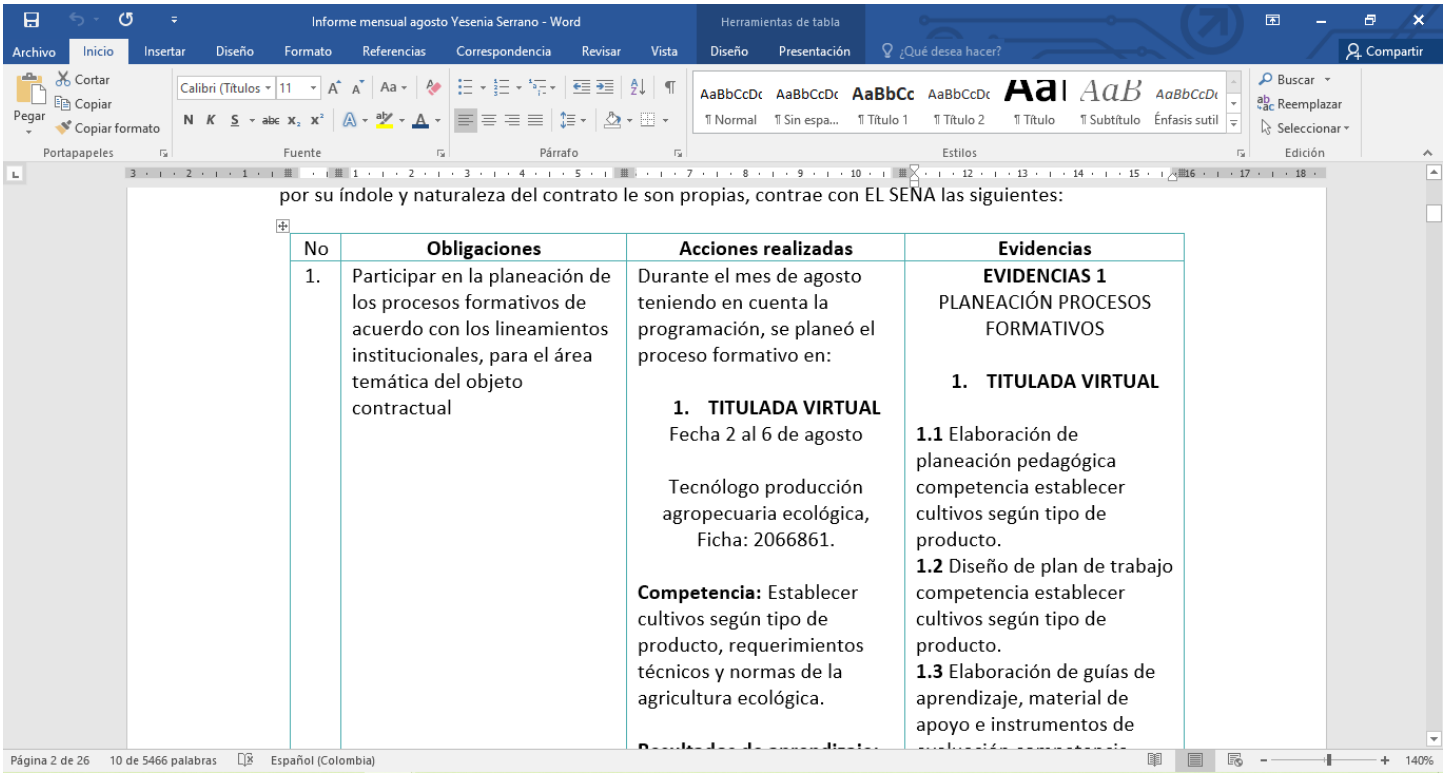
Informe mensual agosto Yesenia Serrano - Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, agosto de 2021

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **2299196**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama



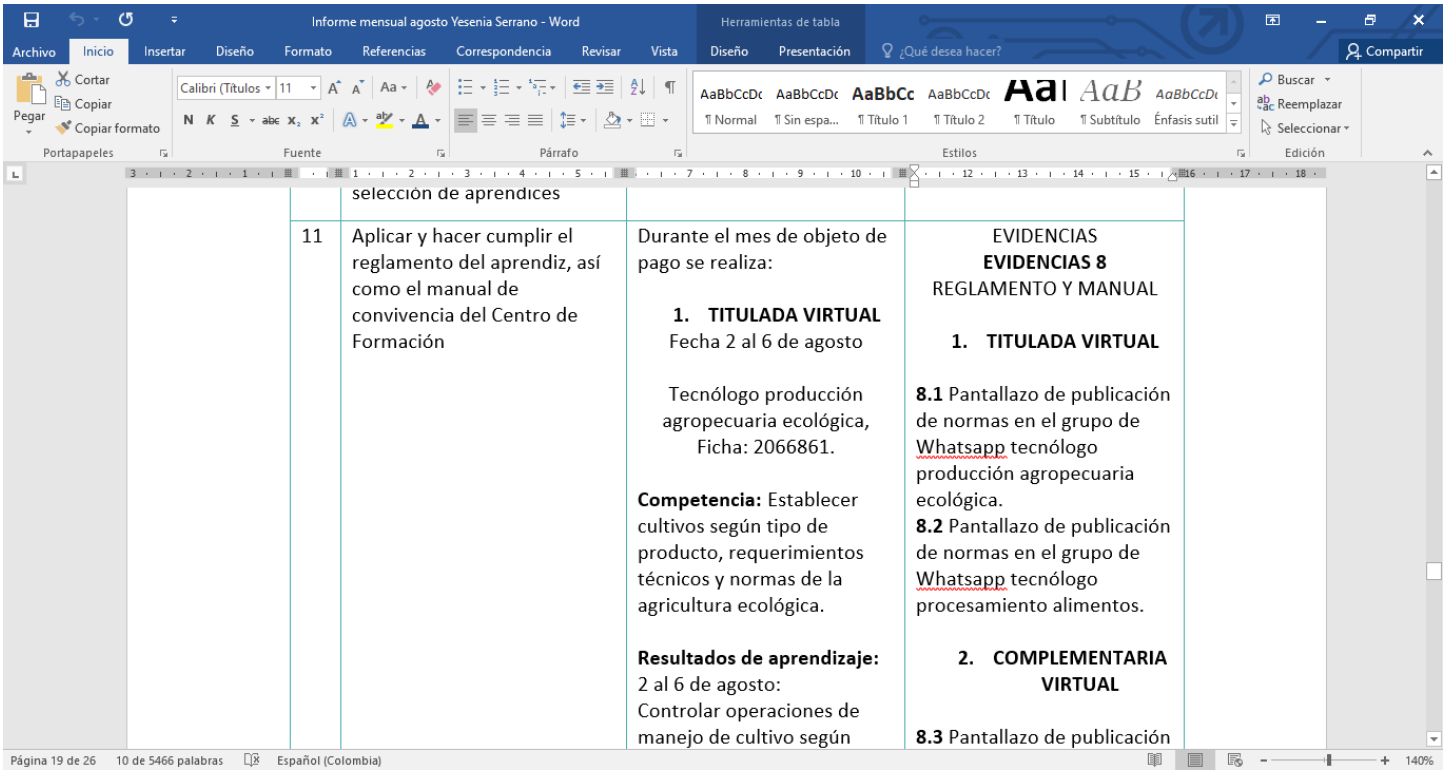
Informe mensual agosto Yesenia Serrano - Word

por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

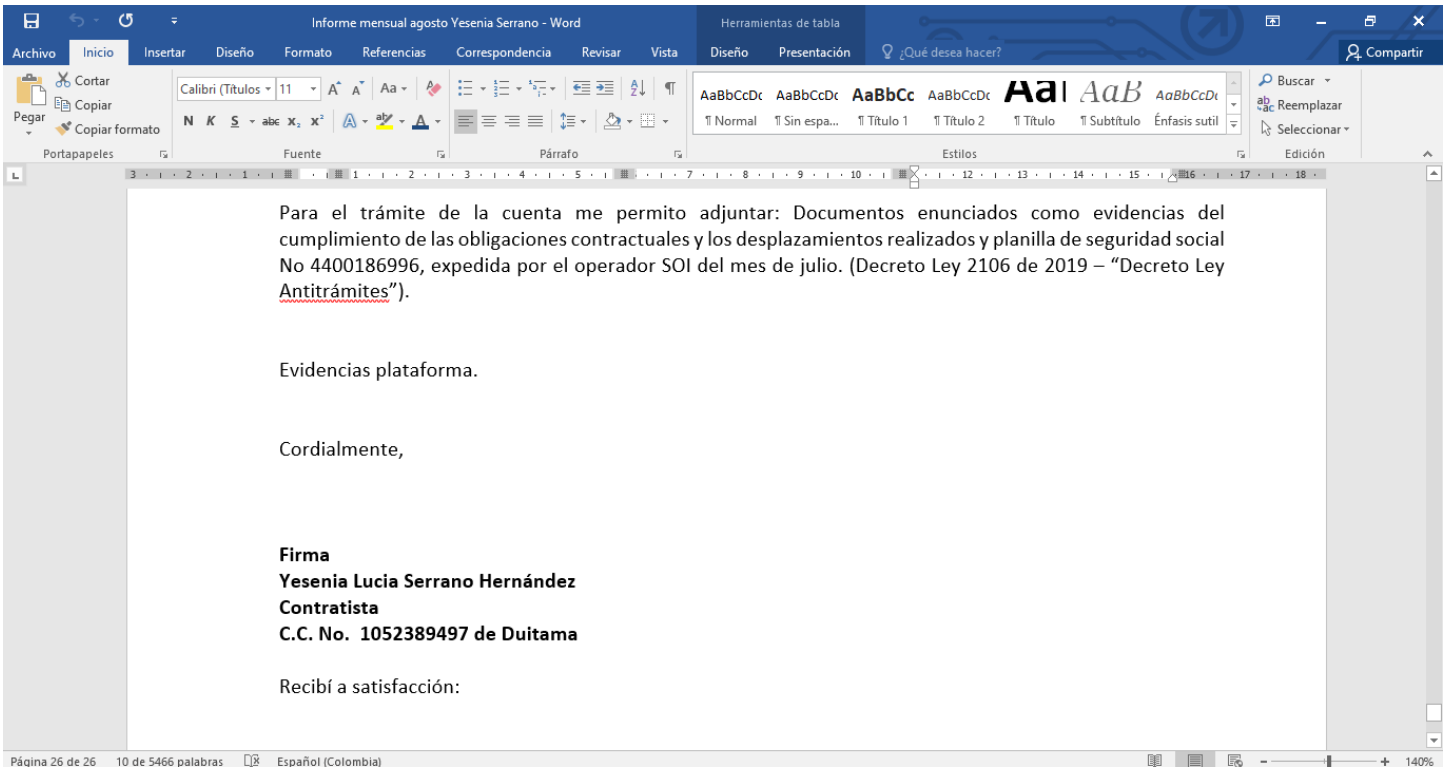
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Durante el mes de agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:**	**EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **1. TITULADA VIRTUAL** **1.1** Elaboración de planeación pedagógica competencia establecer cultivos según tipo de producto. **1.2** Diseño de plan de trabajo competencia establecer cultivos según tipo de producto. **1.3** Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



	selección de aprendices		
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: **1. TITULADA VIRTUAL** Fecha 2 al 6 de agosto Tecnólogo producción agropecuaria ecológica, Ficha: 2066861. **Competencia:** Establecer cultivos según tipo de producto, requerimientos técnicos y normas de la agricultura ecológica. **Resultados de aprendizaje:** 2 al 6 de agosto: Controlar operaciones de manejo de cultivo según	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** REGLAMENTO Y MANUAL **1. TITULADA VIRTUAL** **8.1** Pantallazo de publicación de normas en el grupo de Whatsapp tecnólogo producción agropecuaria ecológica. **8.2** Pantallazo de publicación de normas en el grupo de Whatsapp tecnólogo procesamiento alimentos. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **8.3** Pantallazo de publicación



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No 4400186996, expedida por el operador SOI del mes de julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias plataforma.

Cordialmente,

Firma
Yesenia Lucia Serrano Hernández
Contratista
C.C. No. 1052389497 de Duitama

Recibí a satisfacción: