PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta 22/10/2021.

Señor (a)
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **2570333**
Coordinador de Formacion Profesional
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

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

Referencia: No **Referencia:** No CO1.PCCNTR **2570333**

EDWIN ALBERTO AVENDAÑO SUAREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 84459344 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECIOCHO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($18.900.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de Junio de 2021 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.200.00); b) Cinco (5) pagos iguales por los meses de Julio a Noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Diciembre de 2021 por valor de UN MILLON SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.700.000).

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2021.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir formación profesional integral en el programa SENA EMPRENDE RURAL del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	

2	2. Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	1) Se elaboro la guía de aprendizaje, asi mismo se descargo el diseño curricular.	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta de componente pedagógico. Y pantallazo de la guía de aprendizaje.
3	3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" y en la modalidad blended learning, de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
4	4. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	2) Se realizaron los juicios evaluaticos de la ficha: 2421046	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta Componente pedagógico.
5	5. Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como Sofia Plus y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro SER o quien cumpla sus funciones.	3) Entrega de informe contractual correspondiente al mes de octubre 2021.	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta de cuentas.
6	6. Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo con las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	

7	7. Entregar al Dinamizador Rural de Centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo Sofia Plus, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	4) Se realizo entrega de acta de la creación de UP ficha 2421046.	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta de creación de UP.
8	8. Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia.	
9	9. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización, en el marco de su objeto contractual.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia.	
10	10. El no reconocimiento del auxilio de movilidad no lo exime de su responsabilidad de prestar los servicios de formación en el lugar donde se encuentren las unidades productivas para lo cual fue contratado	La presente actividad se realizara en la presente vigencia.	
11	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
12	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).	5) Se registro en sofia plus ruta de aprendizaje; ficha 2421046.	Evidencia del pantallazo de la ruta de aprendizaje y aprendices asociados.

	Verificando que la 5 totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	GTH-F-075 V.05	
13	13. Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
14	14. Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
15	15. Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
16	16. Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	

	los componentes de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.		
17	17. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por Dinamizador Rural de Centro SER y/o por la Coordinación Nacional de Emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia.	
18	18. Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas rurales	La presente actividad se realizara en la presente vigencia.	
19	19. Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen)	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
20	20. El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: ▪ Evidencia inducción a aprendices ▪ Guía de aprendizaje ▪ Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: ▪ Herramienta modelo de negocio CANVAS ▪ Estructura organizacional unidad productiva ▪ Estructura de costos modelo de negocio ▪ Análisis financiero modelo de negocio ▪ Ficha técnica que aplique del producto (s) o servicio (s). Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo: ▪ Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios) ▪ Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en	6) Se realizo estructura de seguimiento integrada, con fichas técnicas de los producto.	Evidencia del pantallazo de la estructura de seguimiento cargada en la carpeta del drive entregables.

	DRIVE) ▪ El modelo CANVAS adaptado de negocios para Autoconsumo.		
21	21. OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: ▪ Realizar acciones de formación para la ocupación rural 6 GTH-F-075 V.05 ▪ Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. ▪ Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
22	22. Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
23	23. Gestionar la certificación en las normas de competencia ““Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “0rientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2021.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
24	24. Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	7) Se realizo agendas de desplazamiento para el conocimiento del dinamizador SER.	Se evidencia pantallazo. De los correos enviados al dinamizador ser.
25	25. En el marco del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol participar activamente en las actividades implementadas por los Subsistemas de Gestión Ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo	8) se realizaron algunas capacitaciones en la plataforma si contratista y SIGEP	Se evidencia pantallazo de los 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.	579	Vereda palmira (tasajera)	11/10/2021	15/10/2021
2.	616	Km 28 via guamal	19/10/2021	22/10/2021

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9425035411** de la planilla, operador APORTES EN LINEA periodo **septiembre** del 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios
Cordialmente,

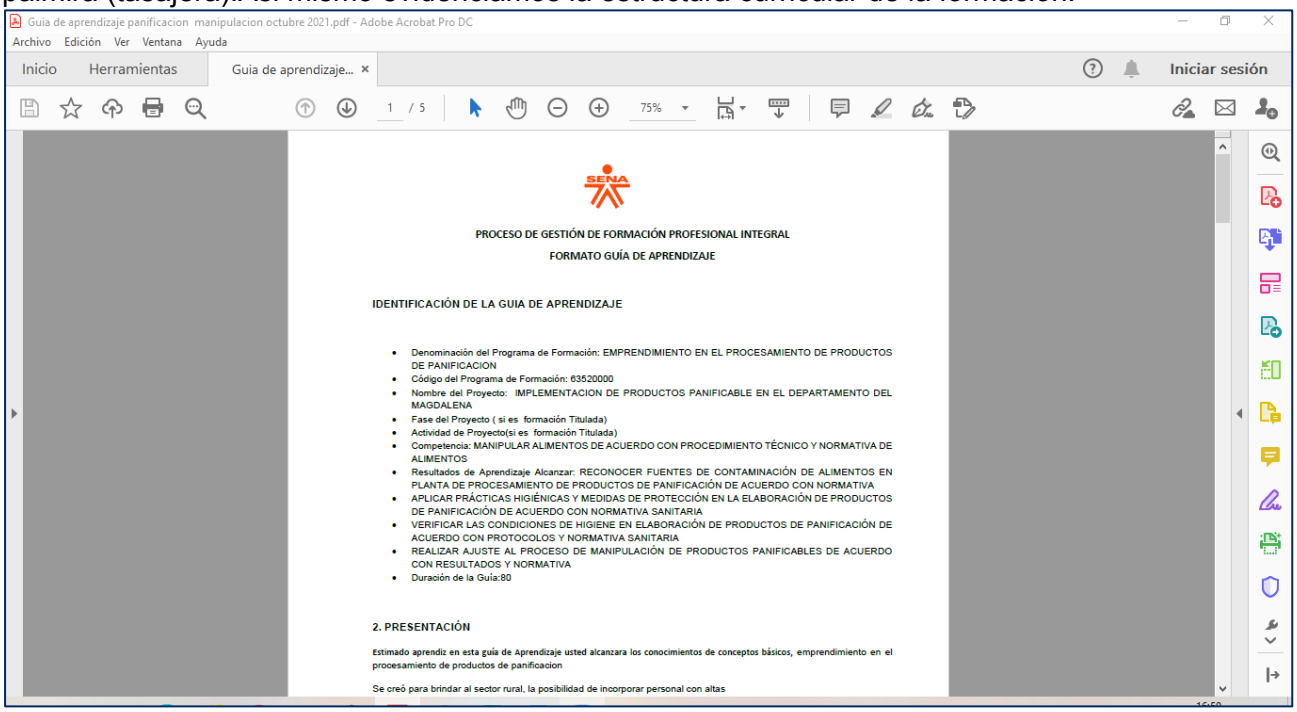
EDWIN AVENDAÑO SUAREZ
Contratista
C.C. No. 84.459.344 Expedida en Santa Marta.

OSCAR HUGUETT VARGAS
DINAMIZADOR SER
Vo.Bo.

Recibí a satisfacción:

BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2570333
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira.

Evidencia de la accion # 1 donde observamos la guía de aprendizaje de la formación de EMPREDEDOR EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. En la vereda palmira (tasajera).Asi mismo evidenciamos la estructura curricular de la formación.



Guia de aprendizaje panificacion manipulacion octubre 2021.pdf - Adobe Acrobat Pro DC

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

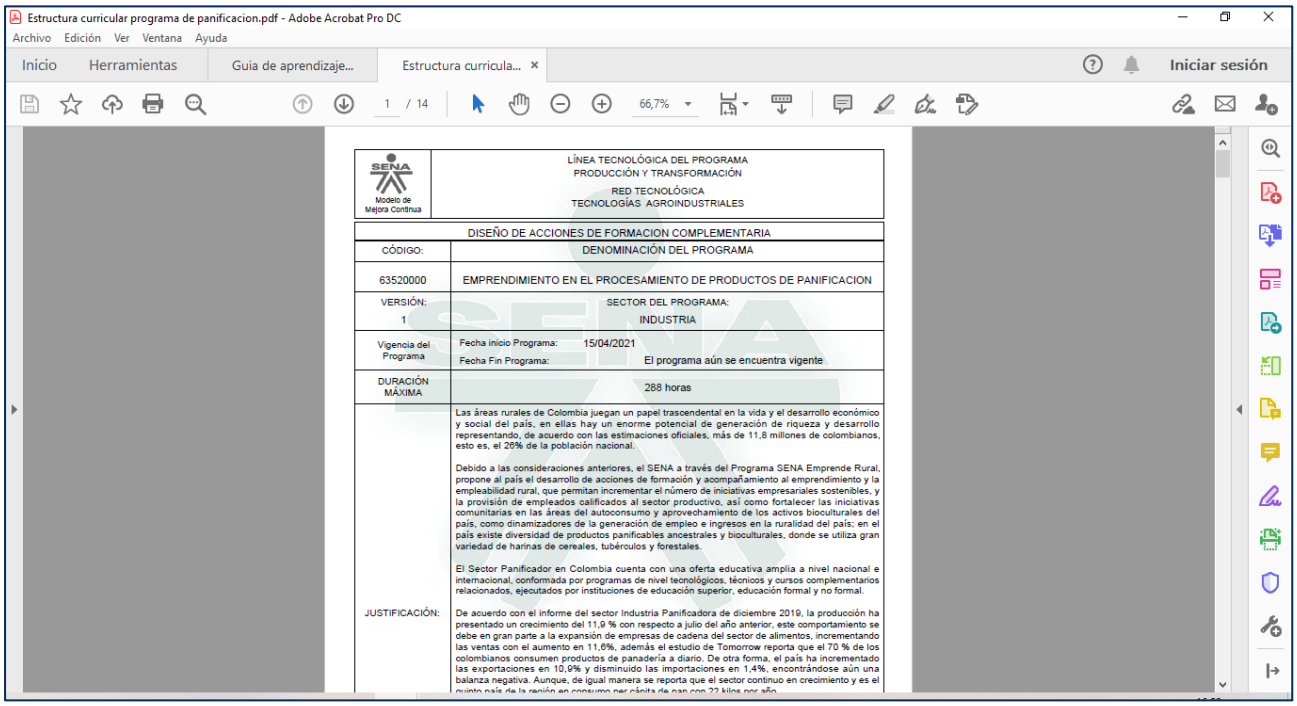
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
- Código del Programa de Formación: 63520000
- Nombre del Proyecto: IMPLEMENTACION DE PRODUCTOS PANIFICABLE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA
- APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA
- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA
- REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA
- Duración de la Guía:80

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz en esta guía de Aprendizaje usted alcanzara los conocimientos de conceptos básicos, emprendimiento en el procesamiento de productos de panificacion

Se creó para brindar al sector rural, la posibilidad de incorporar personal con altas

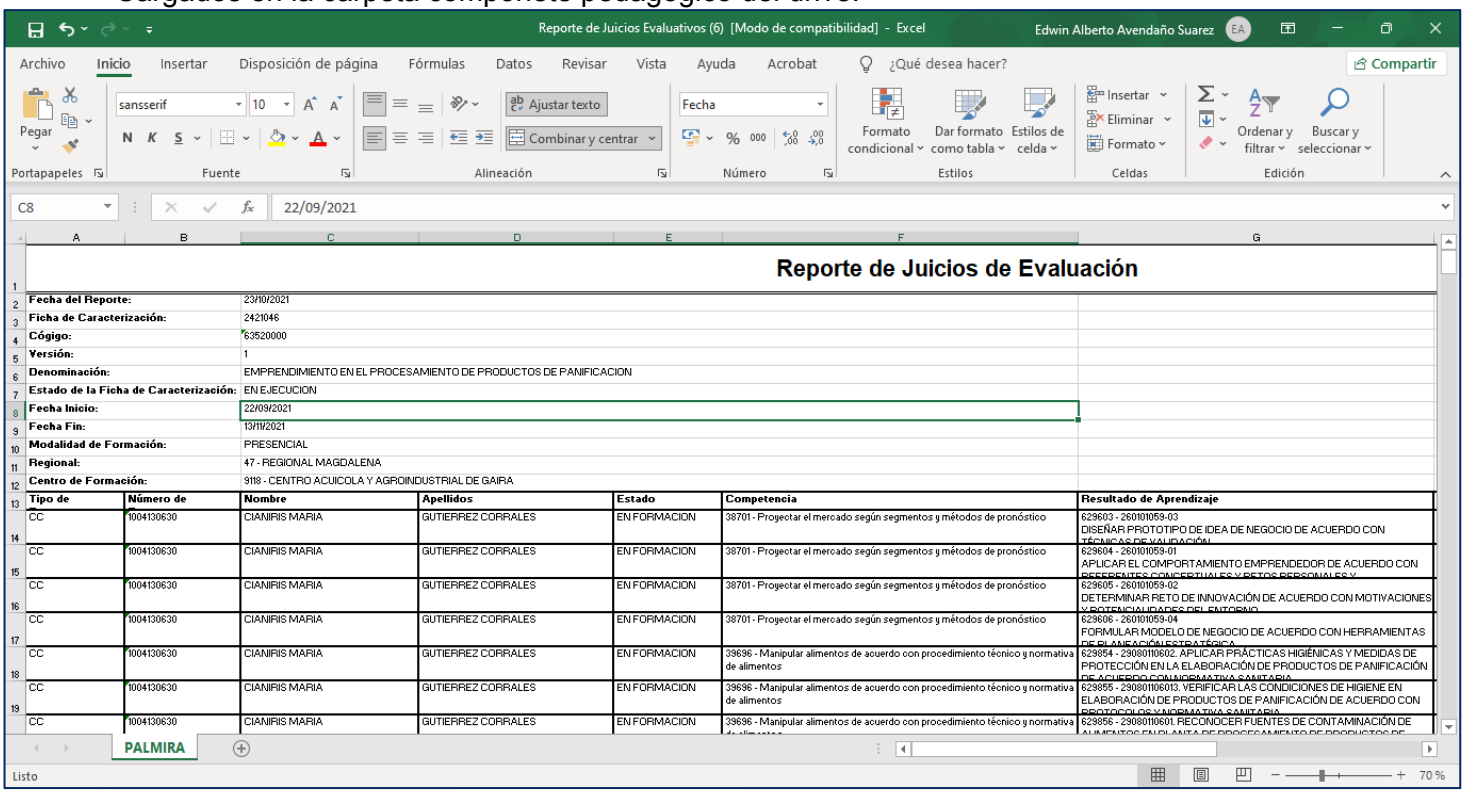


Estructura curricular programa de panificacion.pdf - Adobe Acrobat Pro DC

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520000	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 15/04/2021 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	288 horas
JUSTIFICACIÓN:	Las áreas rurales de Colombia juegan un papel trascendental en la vida y el desarrollo económico y social del país, en ellas hay un enorme potencial de generación de riqueza y desarrollo representando, de acuerdo con las estimaciones oficiales, más de 11,8 millones de colombianos, esto es, el 26% de la población nacional. Debido a las consideraciones anteriores, el SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, que permitan incrementar el número de iniciativas empresariales sostenibles, y la provisión de empleados calificados al sector productivo, así como fortalecer las iniciativas comunitarias en las áreas del autoconsumo y aprovechamiento de los activos bioculturales del país, como dinamizadores de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país; en el país existe diversidad de productos panificables ancestrales y bioculturales, donde se utiliza gran variedad de harinas de cereales, tubérculos y forestales. El Sector Panificador en Colombia cuenta con una oferta educativa amplia a nivel nacional e internacional, conformada por programas de nivel tecnológicos, técnicos y cursos complementarios relacionados, ejecutados por instituciones de educación superior, educación formal y no formal. De acuerdo con el informe del sector Industria Panificadora de diciembre 2019, la producción ha presentado un crecimiento del 11,9 % con respecto a julio del año anterior, este comportamiento se debe en gran parte a la expansión de empresas de cadena del sector de alimentos, incrementando las ventas con el aumento en 11,6%, además el estudio de Tomorrow reporta que el 70 % de los colombianos consumen productos de panadería a diario. De otra forma, el país ha incrementado las exportaciones en 10,9% y disminuido las importaciones en 1,4%, encontrándose aún una balanza negativa. Aunque, de igual manera se reporta que el sector continuo en crecimiento y es el quinto país de la región en consumo per cápita de pan con 22 kilos por año.

Evidencia de la accion # 2 donde se observa pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha 2421046. EMPREDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. Cargados en la carpeta componete pedagógico del drive.



Reporte de Juicios Evaluativos (6) [Modo de compatibilidad] - Excel

Edwin Alberto Avendaño Suarez

C8 | 22/09/2021

Reporte de Juicios de Evaluación

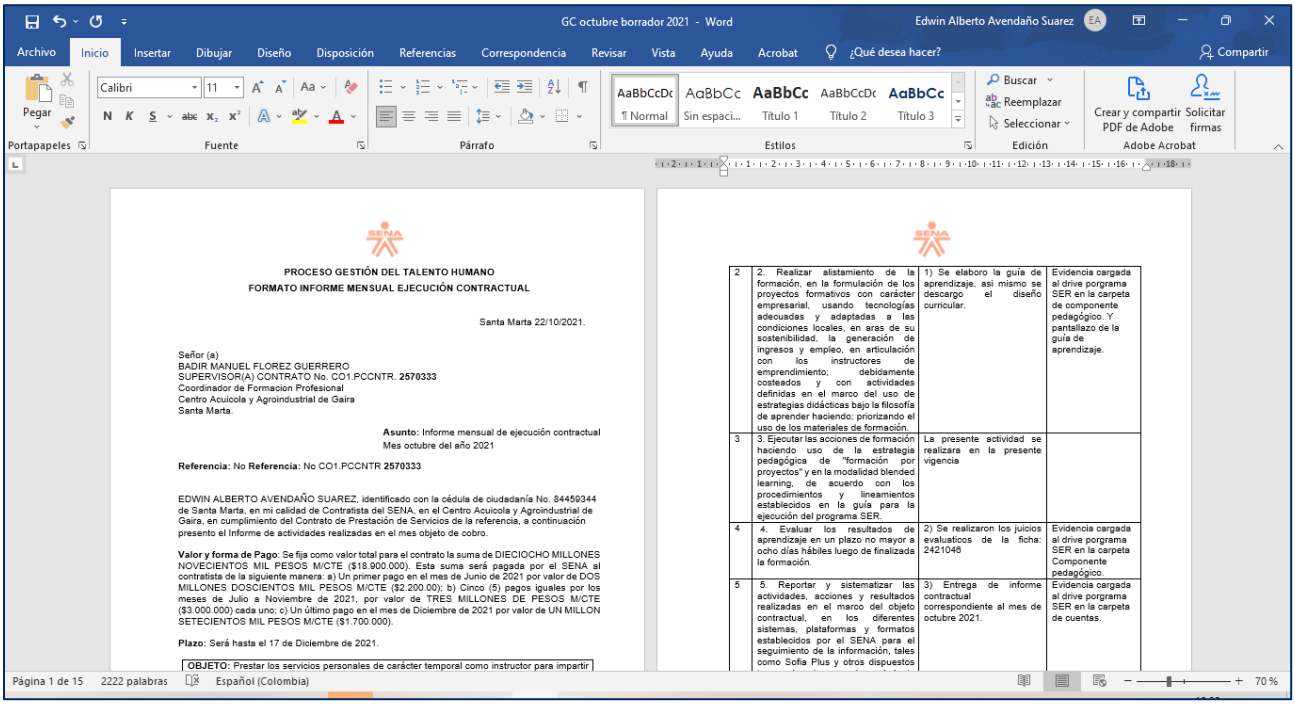
Fecha del Reporte:	23/10/2021
Ficha de Caracterización:	2421046
Código:	63520000
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	22/09/2021
Fecha Fin:	13/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629603 - 260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629604 - 260101059-01 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON PREFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629605 - 260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629606 - 260101059-04 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	629854 - 2908010602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	629855 - 2908010603. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS NORMATIVA SANITARIA
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	629856 - 2908010601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE

PALMIRA

Listo

Evidencias de la accion # 3 donde se observa el informe contractual correspondiente al mes de octubre 2021. Y posterioemnete es enviado a dinamizador SER para su respectiva revisión, además se encuentra cargado en el drive carpeta cuentas.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta 22/10/2021.

Señor (a)
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1 PCCNTR. **2570333**
Coordinador de Formacion Profesional
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

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

Referencia: No **Referencia:** No CO1.PCCNTR **2570333**

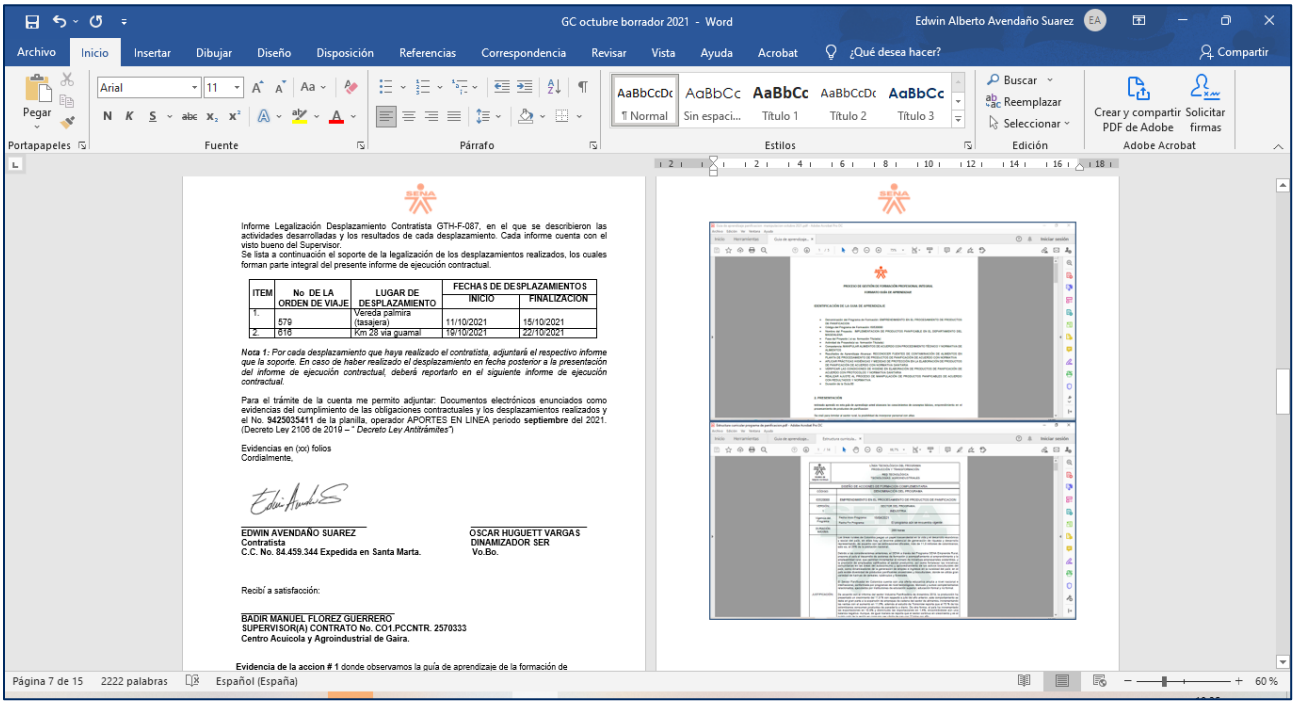
EDWIN ALBERTO AVENDAÑO SUAREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 84459344 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECIOCHO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($18.900.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de Junio de 2021 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.200.00); b) Cinco (5) pagos iguales por los meses de Julio a Noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Diciembre de 2021 por valor de UN MILLON SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.700.000).

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2021.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir

2	2. Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	1) Se elaboro la guía de aprendizaje, asi mismo se descargo el diseño curricular.	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta de componente pedagógico. Y pantallazo de la guía de aprendizaje.
3	3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" y en la modalidad blended learning, de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	La presente actividad se realizara en la presente vigencia	
4	4. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	2) Se realizaron los juicios evaluaticos de la ficha: 2421046	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta Componente pedagógico.
5	5. Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como Sofia Plus y otros dispuestos	3) Entrega de informe contractual correspondiente al mes de octubre 2021.	Evidencia cargada al drive porgrama SER en la carpeta de cuentas.



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	FINALIZACION
1.	579	Vereda palmira (tasajera)	11/10/2021	15/10/2021
2.	616	Km 28 via guamal	19/10/2021	22/10/2021

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9425033411** de la planilla, operador APORTES EN LINEA periodo **septiembre** del 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Evidencias en (xx) folios
Cordialmente,

EDWIN AVENDAÑO SUAREZ
Contratista
C.C. No. 84.459.344 Expedida en Santa Marta.

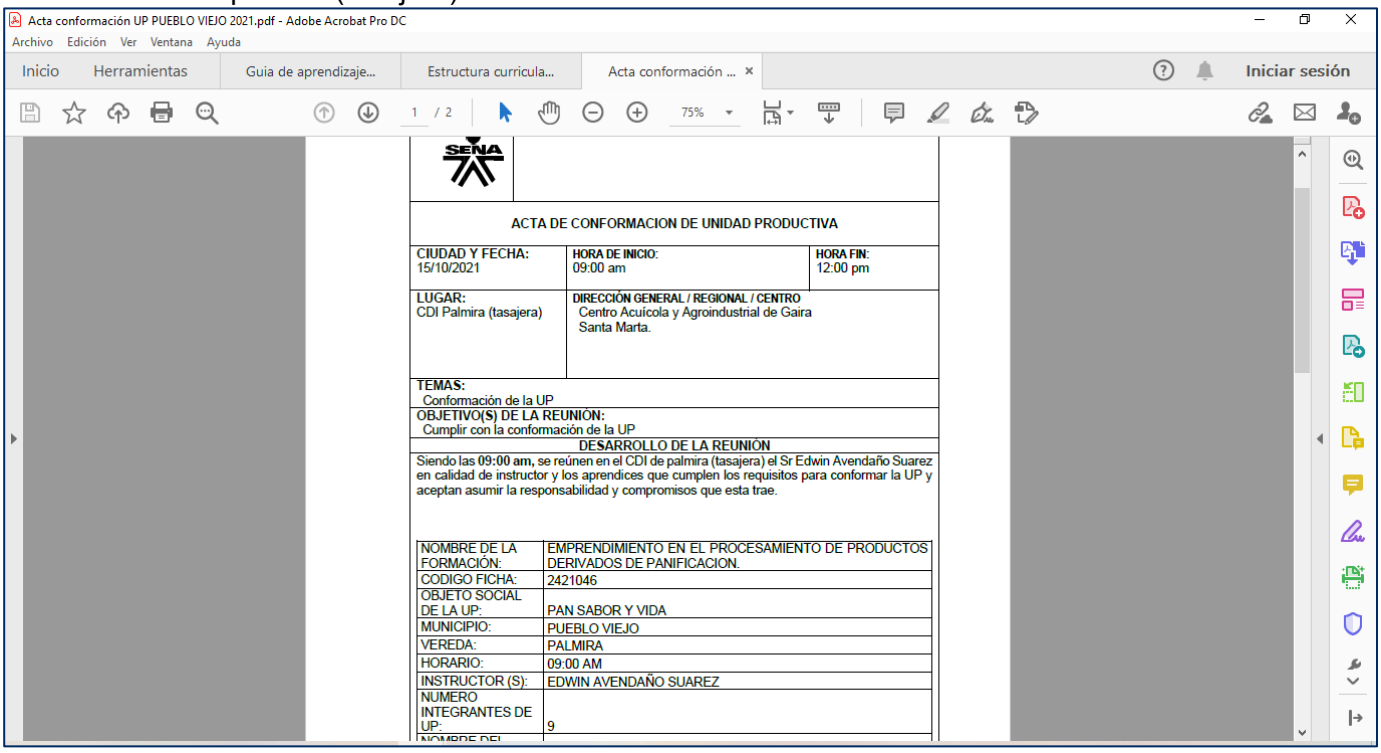
OSCAR HUGUETT VARGAS
DINAMIZADOR SER
Vo.Bo.

Recibí a satisfacción:

BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2570333
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira.

Evidencia de la accion # 1 donde observamos la guia de aprendizaje de la formación de

Evidencias de la accion # 4 Se elaboro el documento de acta de conformación de UP con ficha: 2421046 EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. En la vereda palmira (tasajera).



Acta conformación UP PUEBLO VIEJO 2021.pdf - Adobe Acrobat Pro DC

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Inicio Herramientas Guia de aprendizaje... Estructura curricula... Acta conformación ... Iniciar sesión

1 / 2 75%

ACTA DE CONFORMACION DE UNIDAD PRODUCTIVA

CIUDAD Y FECHA: 15/10/2021	**HORA DE INICIO:** 09:00 am	**HORA FIN:** 12:00 pm
LUGAR: CDI Palmira (tasajera)	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Santa Marta.	

TEMAS:
Conformación de la UP

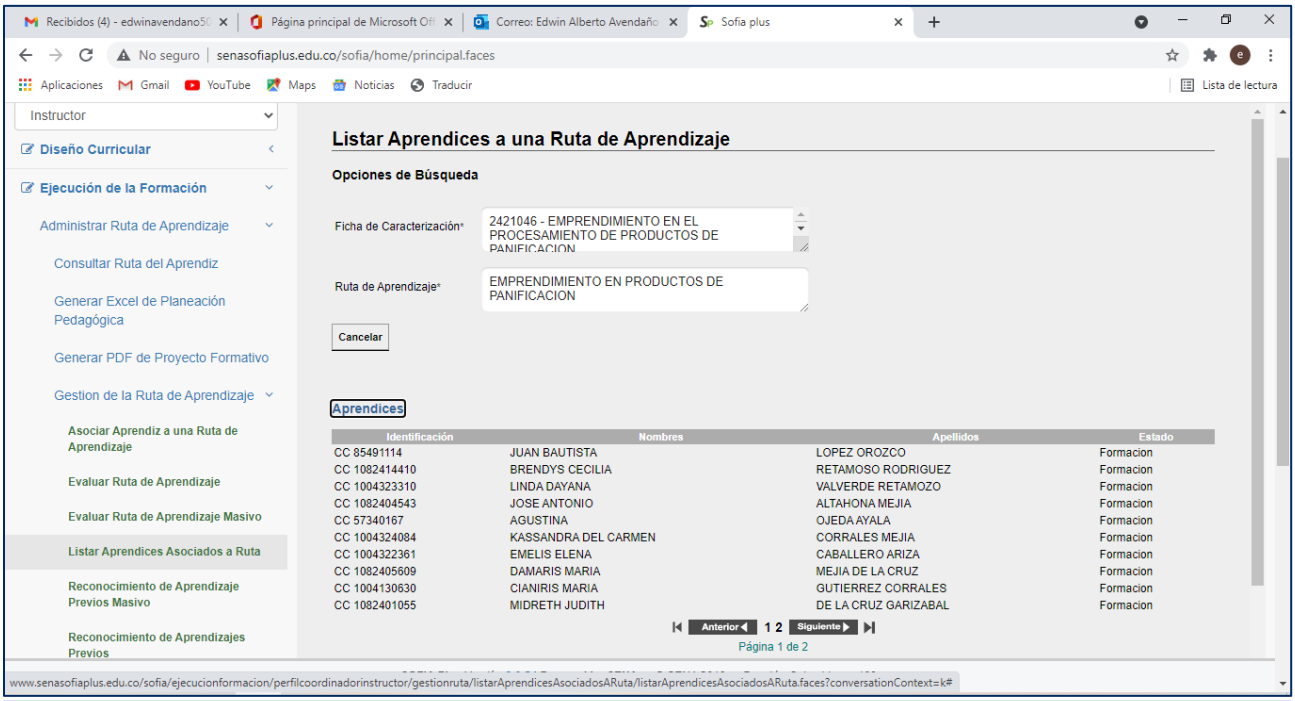
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Cumplir con la conformación de la UP

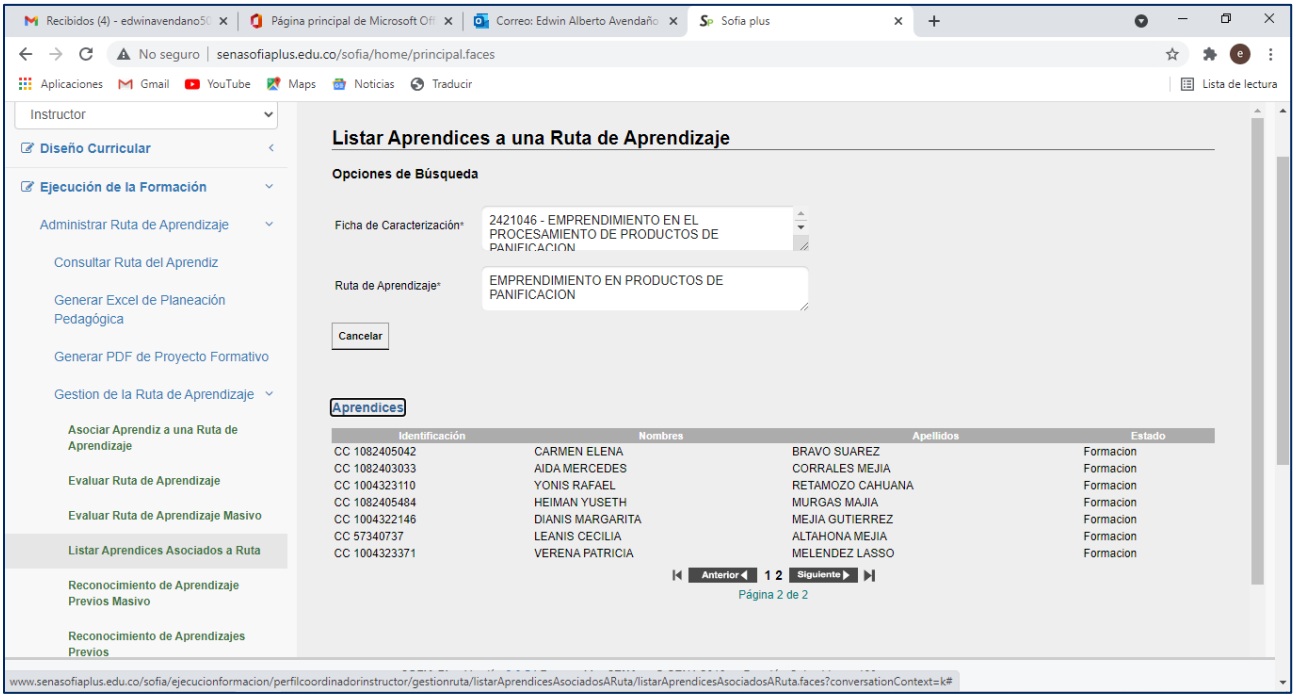
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las **09:00 am,** se reúnen en el CDI de palmira (tasajera) el Sr Edwin Avendaño Suarez en calidad de instructor y los aprendices que cumplen los requisitos para conformar la UP y aceptan asumir la responsabilidad y compromisos que esta trae.

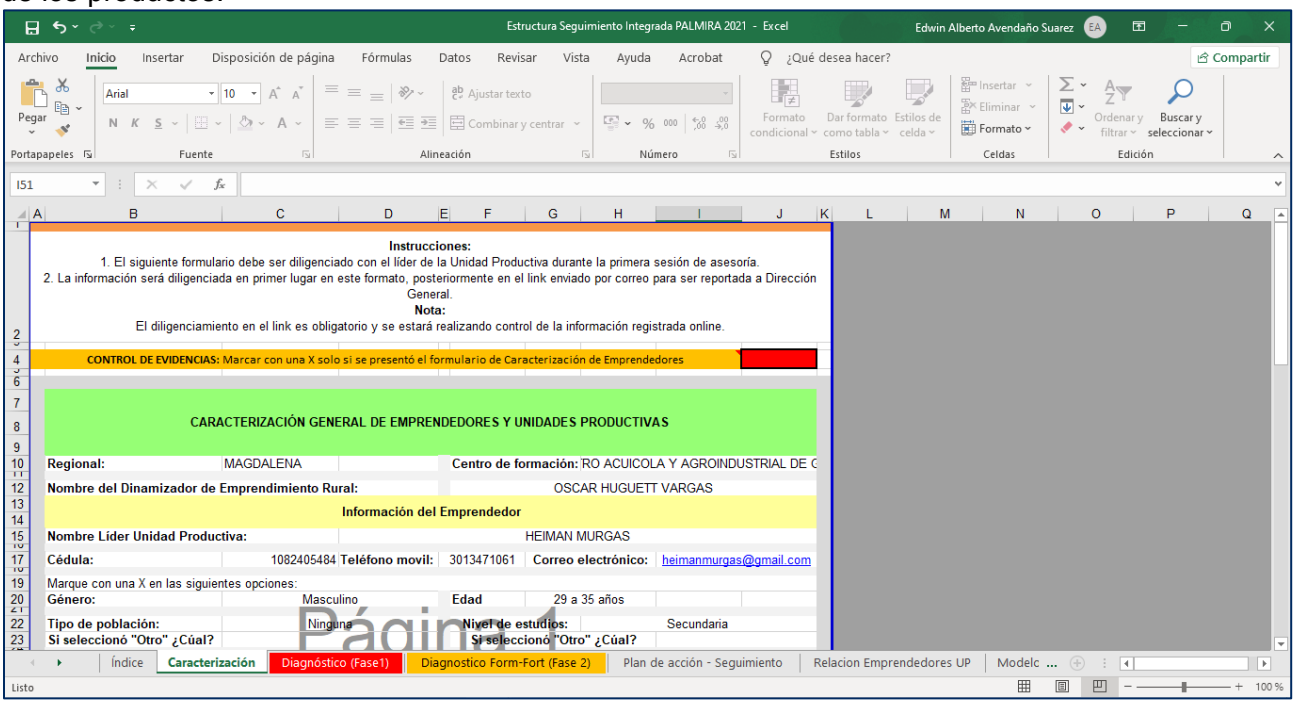
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE PANIFICACION.
CODIGO FICHA:	2421046
OBJETO SOCIAL DE LA UP:	PAN SABOR Y VIDA
MUNICIPIO:	PUEBLO VIEJO
VEREDA:	PALMIRA
HORARIO:	09:00 AM
INSTRUCTOR (S):	EDWIN AVENDAÑO SUAREZ
NUMERO INTEGRANTES DE UP:	9

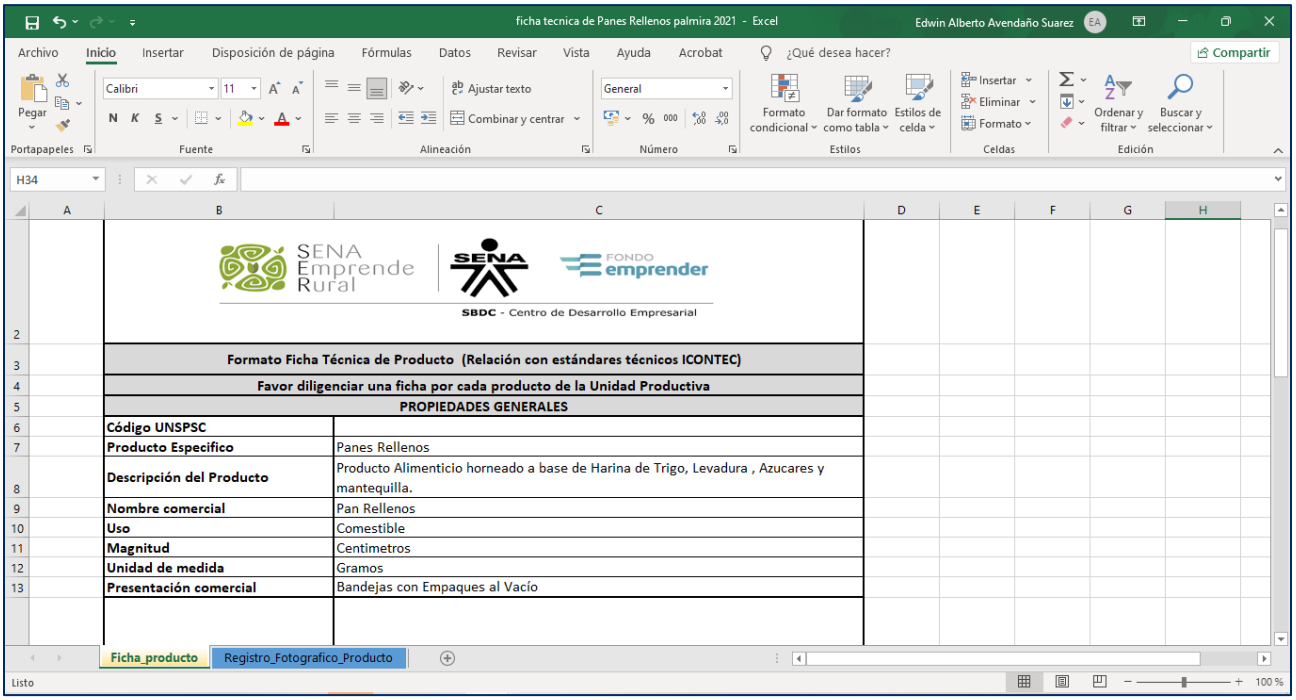
Evidencia de la acción # 5 Donde se observa el registro de la ruta de aprendizaje en la plataforma sofia plus. De la ficha: 2421046. EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. En palmira (tasajera).



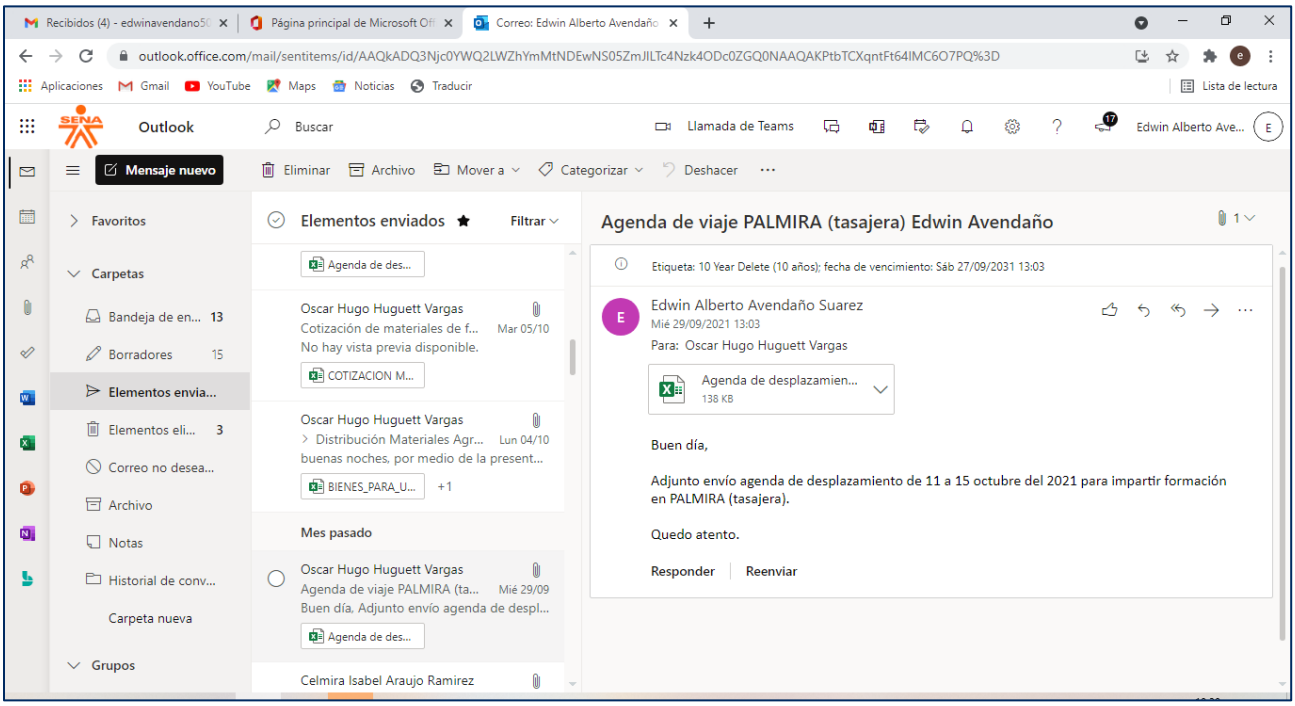


Evidencia de la acción # 6 donde podemos observar la estructura de seguimiento integrada se subio al drive ubicada en la subcarpeta de entregables. Asi mismo se observan las fichas tecnicas de los productos.

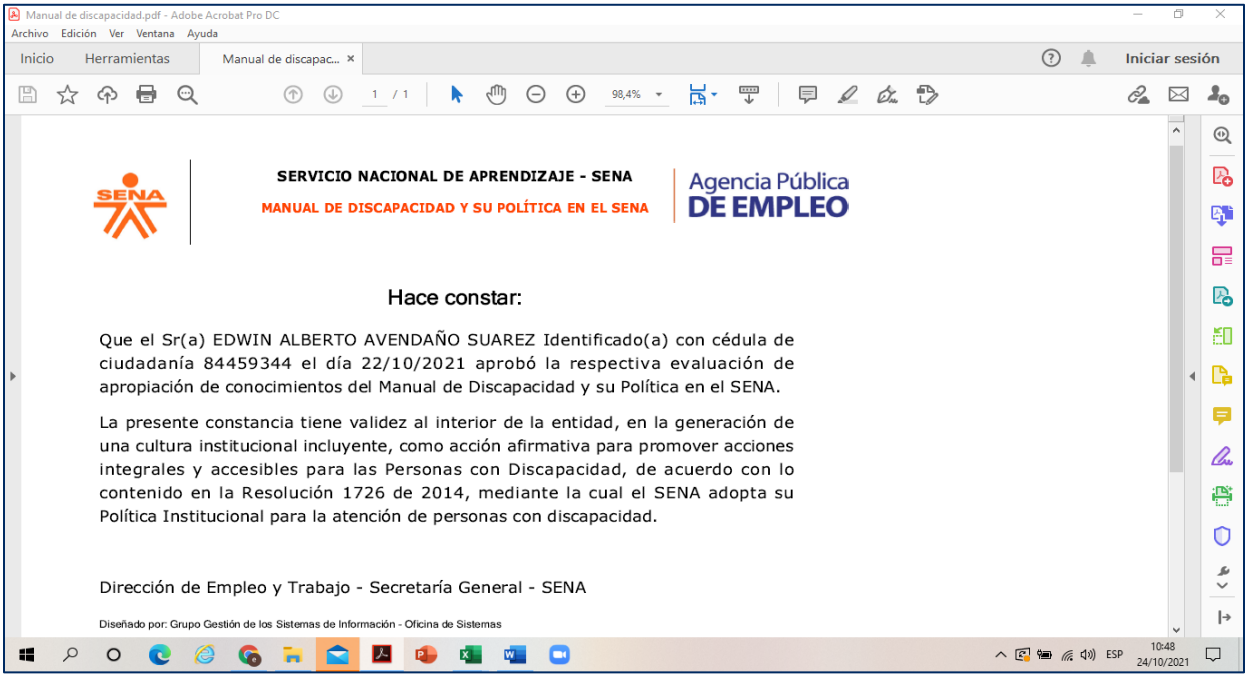


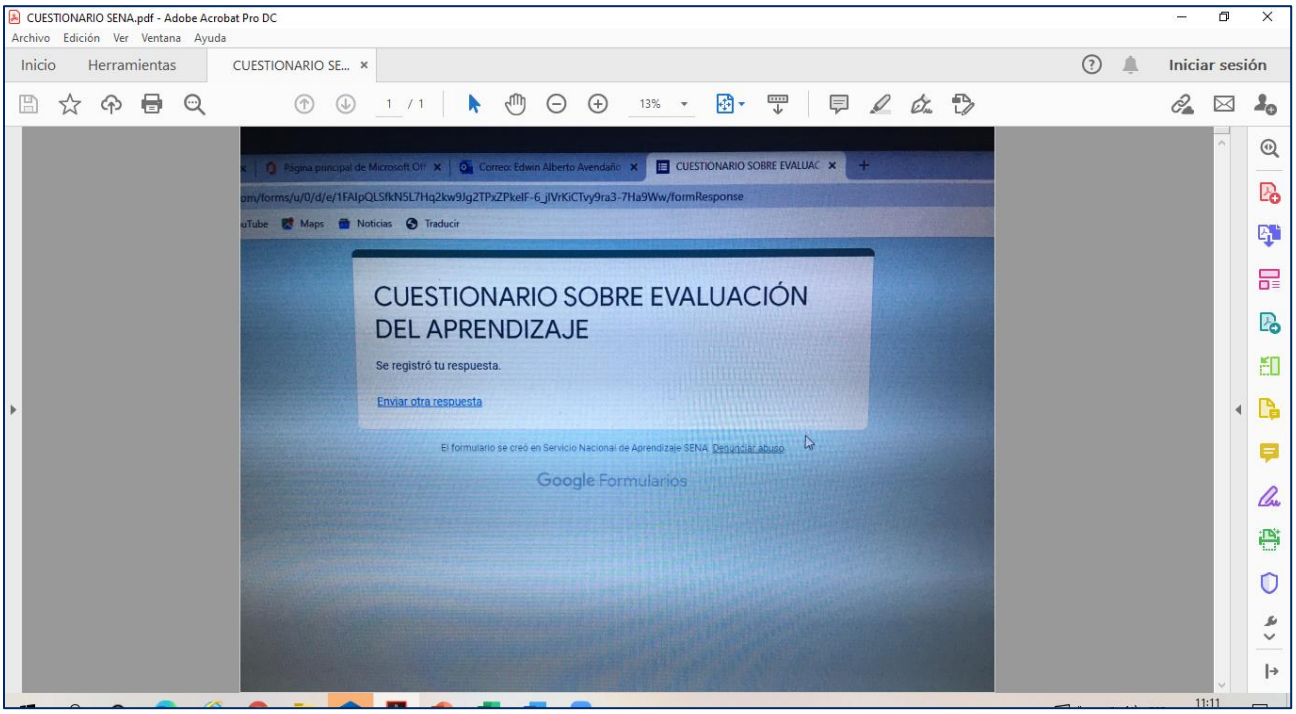


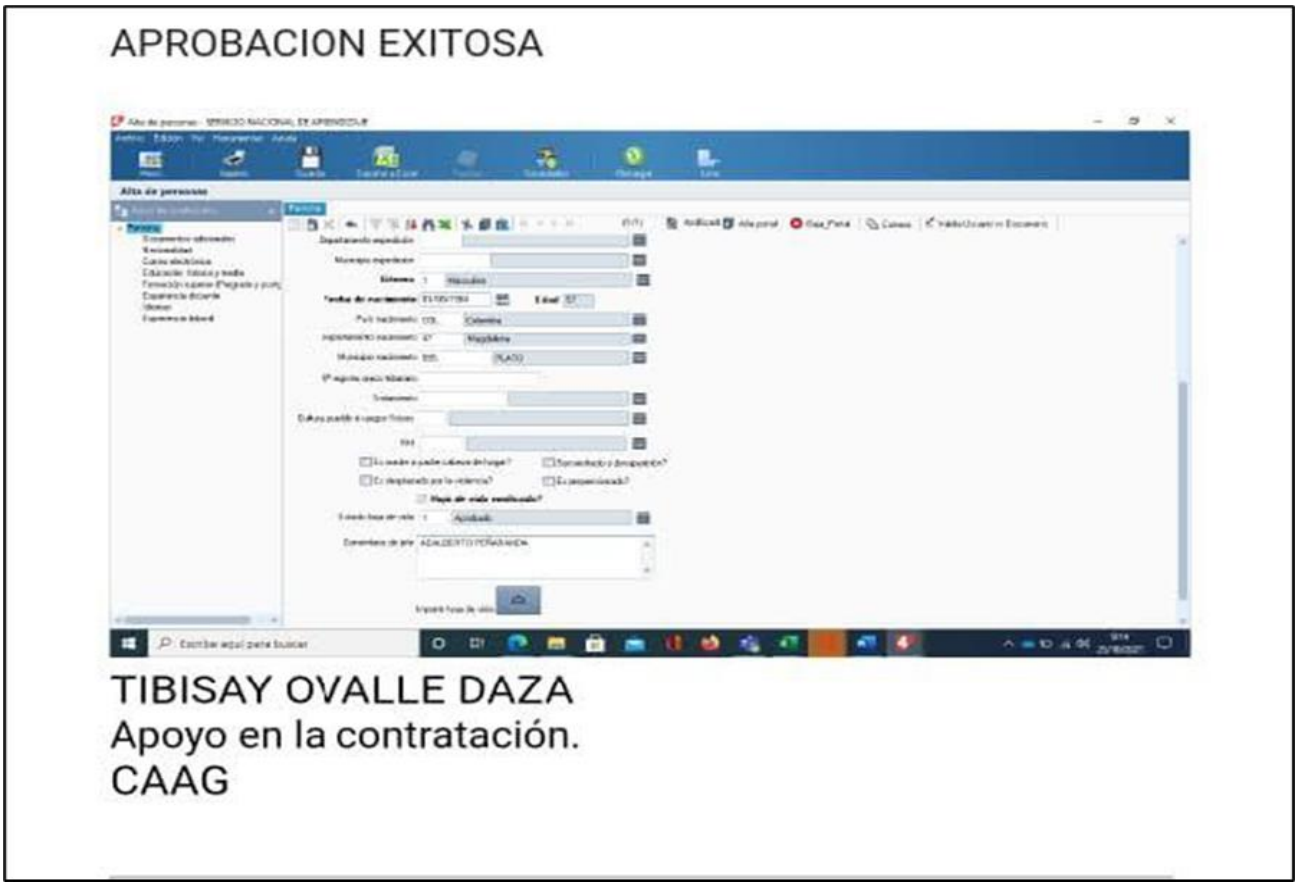
Evidencias de la acción # 7 correo al dinamizador ser el cual indica las agendas de desplazamiento para la vereda palmira (tasajera) del mes octubre del 2021.



Evidencias de la acción # 8 donde se evidencia las distintas capacitaciones realizadas en la plataforma si contratista, cuestionario de evaluación del aprendizaje. Asi mismo como el aceptado del SIGEP.

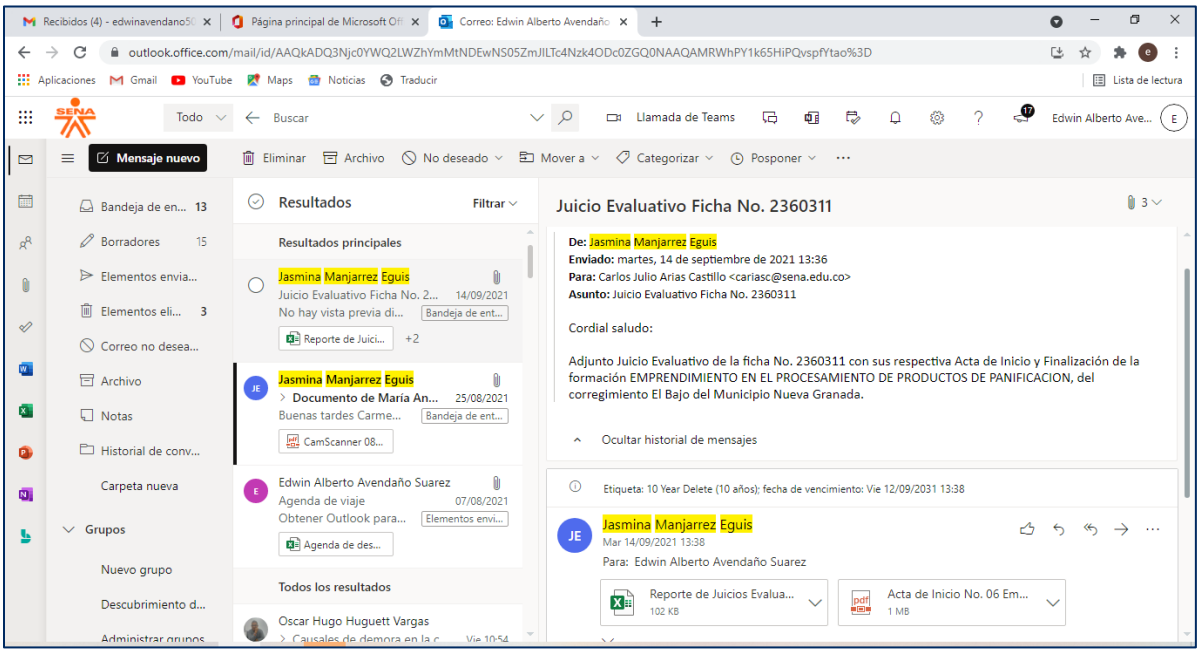



CUESTIONARIO SENA.pdf - Adobe Acrobat Pro DC
Archivo Edición Ver Ventana Ayuda
Inicio Herramientas
CUESTIONARIO SE...
Iniciar sesión
CUESTIONARIO SOBRE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
El formulario se creó en Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Denunciar abuso
Google Formularios

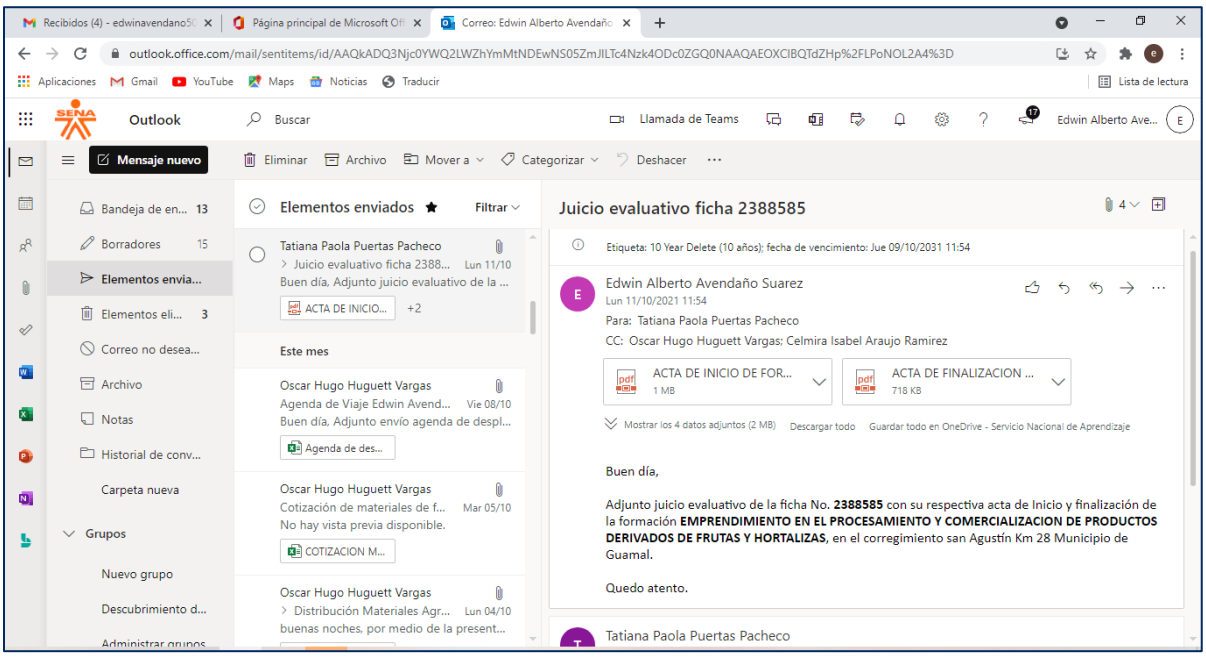

APROBACION EXITOSA
TIBISAY OVALLE DAZA
Apoyo en la contratación.
CAAG

NOTA: A contunuacion relaciono las fichas de formación dadas hasta la fecha, con sus respectivo pantallazos de juicios evaulativos.

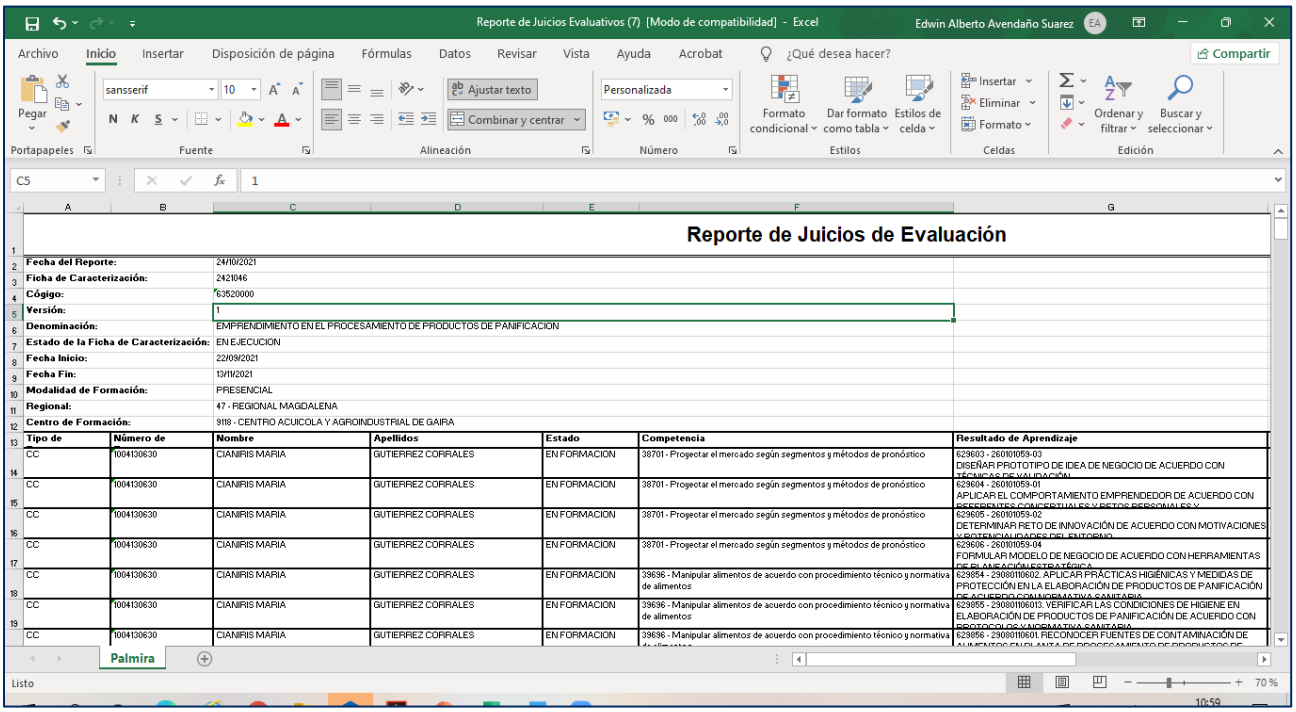
2360311: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODCUTOS DE PANIFICACION. (el bajo) nueva granada.



2388585: EMPRENDEDOR EN EL PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Km 28 via Guamal.



2421046: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODCUTOS DE PANIFICACION. Palmira (pueblo viejo).



Reporte de Juicios Evaluativos (7) [Modo de compatibilidad] - Excel

Edwin Alberto Avendaño Suarez

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	24/10/2021
Ficha de Caracterización:	2421046
Código:	63520000
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	22/09/2021
Fecha Fin:	13/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629603 - 260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629604 - 260101059-01 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629605 - 260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629606 - 260101059-04 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	629854 - 23080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	629855 - 23080110603. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA
CC	1004130630	CIANIRIS MARIA	GUTIERREZ CORRALES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa	629856 - 23080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE

Palmira

Listo