PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartadó, 30 de noviembre de 2022

Señor
OSMAN JOSUE PEREA CASTRO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3438023** DEL 2022
COORDINADOR ACADEMICO
CTAPT
Apartadó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes noviembre del año 2022

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.3438023**) del año (2022)

JUAN DAVID RAMOS LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.007.337.474 de Turbo Antioquia, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios **CO1.PCCNTR.3438023 de 2022** a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO SIETE MIL PESOS M/CTE ($42.107.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS COP ($3.997.500) cada uno, correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2022. b) Un último pago por valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL COP ($2.132.000), correspondiente al mes de diciembre de 2022

Plazo: Será hasta el (16) de (diciembre) de 2022.

OBJETO:
IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN LOS PROGRAMAS DE LAS REDES DE CONOCIMIENTO QUE FACILITA EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA Y GRUPOS ÉTNICOS EN URABÁ

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación	desarrollar las actividades contractuales en el municipio de Carmen del Darien, brindando cursos complementarios a población desplazada por la violencia y grupos étnicos con las fichas: 2652350 – METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS	Listados de asistencias, guias de aprendizajes, portafolio de evidencias

		2674299 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 2674296 2674298 – ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO	
2	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija	Se organiza portafolio de evidencias, donde se agrega el instrumento de evaluacion y se actualizan guias de aprendizaje por cada programa de formación	Portafolio de evidencias, guias de aprendizaje
3	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación	Se informa a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y competencia del proceso de formación del programa de formación 2652350 – METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS 2674299 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 2674296 2674298 – ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO	Reporte de juicio de evaluación
4	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se programan las fichas 2652350 – METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS 2674299 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 2674296 2674298 – ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO	Diseño curricular

		se adaptan las clases de acuerdo al diseño curricular de cada programa de formación	
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Se adecuan los ambientes de aprendizaje para una mayor comodidad de laformacion	Registro fotrografico
6	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento	se realizan praticas de campo para una mayor comprensión de la temática	Registro fotrografico, listados de asistencias
7	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS(Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios	Se envía las fichas, el listado de inscripción y caracterización con los respectivos documentos de identidad de cada aprendiz y se registra en sofiaplus los aprendices no registrados	Portafolio de evidencias
8	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para el mes en curso **no** se participa en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios	Para el mes en curso **no** se participa en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios
9	Ejercerlas actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Se explica en cada inicio de la formacion a los aprendices el reglamento del centro	Reglamento del aprendiz
10	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes	Se desarrollaron las actividades academicas, teniendo en cuenta las buenas prácticas ambientales con el fin de cuidar nuestros recuersos agua, aire y suelo	Portafolio de evidencias
11	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la	Una vez, programadas las fichas, se asocian los aprendices a la ruta y terminada la ficha de formación, se evalua cada aprendiz con su respectivo juicio de evaluación.	Reporte de juicio de evaluación

	formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato portunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información		
12	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato	Se desarrolla la formación complementaria dirigida a la población desplazada por la violencia y grupos étnicos con las fichas: 2652350 – METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS 2674299 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 2674296 2674298 – ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO	Portafolio de evidencias
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Se actuliza la plataforma Sofiaplus	Portal de ofertas
14	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación	Durante el presente mes **no** se brinda apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios	Durante el presente mes **no** se brinda apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios
15	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos y evaluación de proveedores	Durante el presente mes **no** se elaboran solicitudes de materiales de formación	Durante el presente mes **no** se elaboran solicitudes de materiales de formación
16	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad	Para el presente mes el centro de formación **no** indica actividades adicionales	Para el presente mes el centro de formación **no** indica actividades adicionales
17	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y	Divulgar los diferentes programas ofertados por el centro de formación por medio de las TIC	TIC

	Turístico Ambiental, acorde a la especialidad técnica		
18	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción	Se realiza seguimiento a cada aprendiz para evitar la deserción y el atraso de las formaciones	Instrumento de evaluación.
19	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual	Para el periodo no se reaquiere la actividad	Para el periodo no se reaquiere la evidencia
20	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Para el presente mes **no** se requiere la certificación de la norma	Para el presente mes **no** se requiere la certificación de la norma
21	Efectuar todas las actividades concernientes de apoyo a la supervisión, en los contratos designados expresamente por el ordenador del gasto del CTAPT del SENA	Para el presente mes, el ordenador del gasto no requiere apoyo a las actividades	Para el presente mes, el ordenador del gasto no requiere apoyo a las actividades
22	Apoyar las gestiones requeridas para el cumplimiento de los objetivos e indicadores del programa de atención a personas en situación de desplazamiento	Se realiza reunión con lideres de las veredas el guamo y vereda despensa media, donde se logra formar 3 grupos, con los programas: 2652350 – METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS 2674299 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 2674296 2674298 – ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO	Acta, listado de asistencias
23	Apoyo a las etapas precontractuales, contractuales y postcontractuales en los cuales sea designado.	Para el presente mes, el ordenador del gasto no requiere apoyo a las actividades	Para el presente mes, el ordenador del gasto no requiere apoyo a las evidencias

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

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. **4466333884** de la planilla, expedida por Bancomeva, correspondiente al mes de octubre de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO x he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

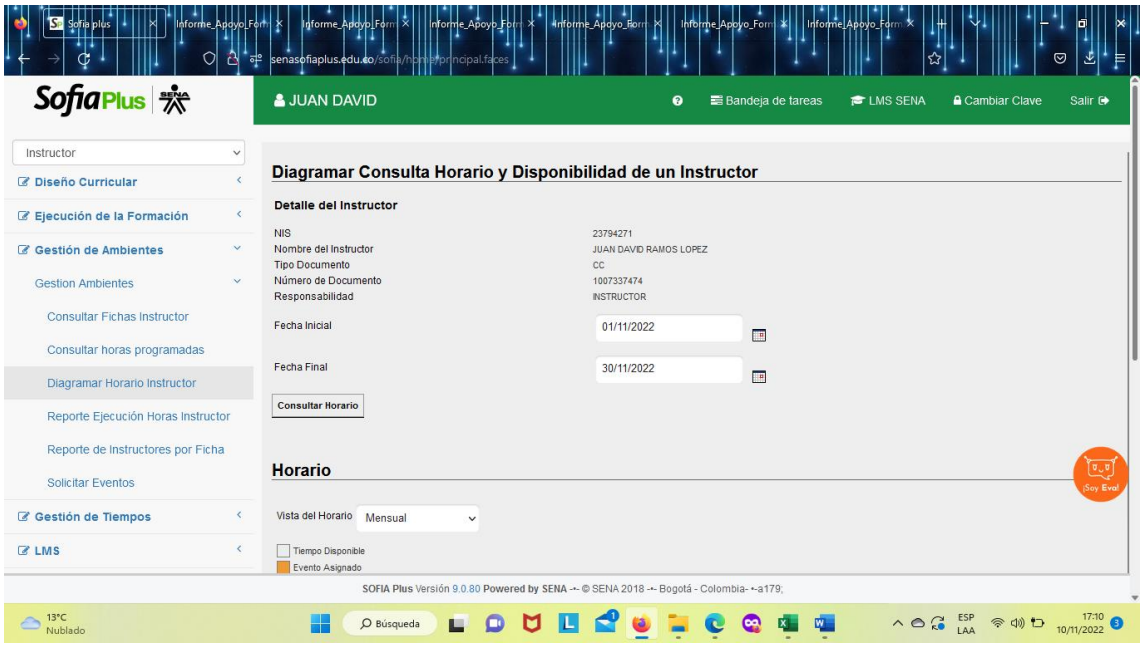
Evidencias en (6) folios
Planilla de pago
Planilla seguridad social
Inf. Ejecución
Diagrama
Horas
Listado de asistencia

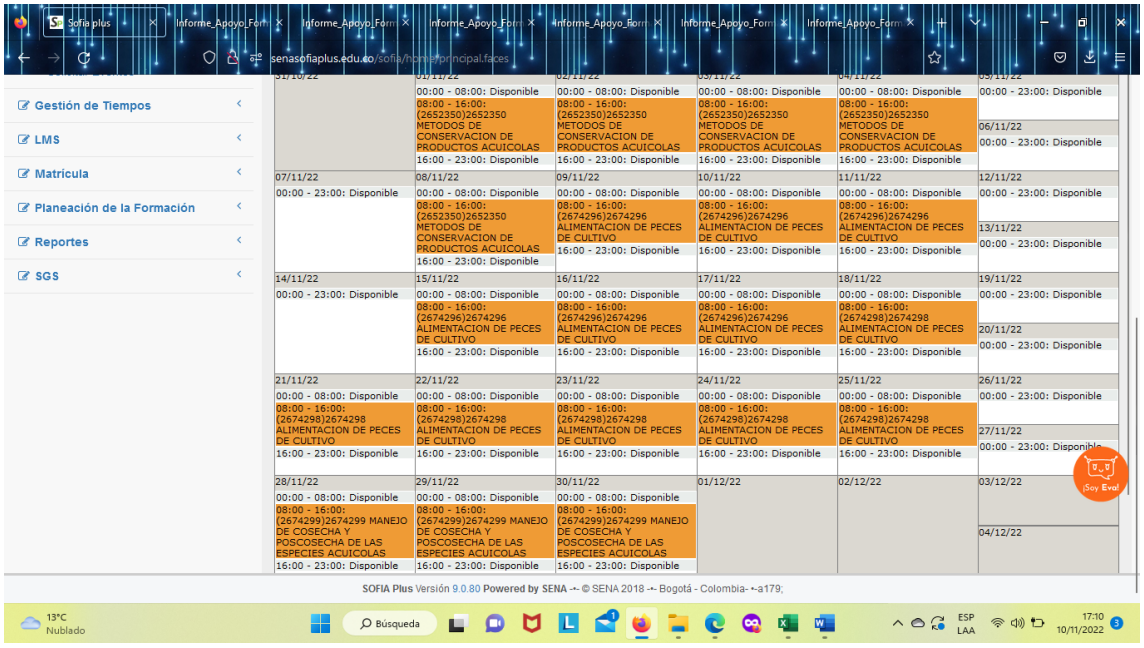
Cordialmente,

Firma
JUAN DAVID RAMOS LOPEZ
Contratista
C.C. No. 1.007.337.474 de Turbo Antioquia

Recibí a satisfacción:

Firma
OSMAN JOSUE PEREA CASTRO
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.3438023 de 2022
COORDINADOR ACADEMICO


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JUAN DAVID
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte Ejecución Horas Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 23794271
Nombre del Instructor JUAN DAVID RAMOS LOPEZ
Tipo Documento CC
Número de Documento 1007337474
Responsabilidad INSTRUCTOR
Fecha Inicial 01/11/2022
Fecha Final 30/11/2022
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a179;
13°C Nublado
Búsqueda
ESP LAA
17:10 10/11/2022


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
07/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
08/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2652350)2652350 METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS 16:00 - 23:00: Disponible
09/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674296)2674296 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
10/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2652350)2652350 METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS 16:00 - 23:00: Disponible
11/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674296)2674296 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
12/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
13/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
14/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
15/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674296)2674296 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
16/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674296)2674296 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
17/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674296)2674296 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
18/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674298)2674298 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
19/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
20/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
21/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674298)2674298 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
22/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674298)2674298 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
23/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674298)2674298 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
24/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674298)2674298 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
25/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674298)2674298 ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO 16:00 - 23:00: Disponible
26/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
27/11/22 00:00 - 23:00: Disponible
28/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674299)2674299 MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 16:00 - 23:00: Disponible
29/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674299)2674299 MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 16:00 - 23:00: Disponible
30/11/22 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2674299)2674299 MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS 16:00 - 23:00: Disponible
01/12/22
02/12/22
03/12/22
04/12/22
¡Soy Eval!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a179;
13°C Nublado
Búsqueda
ESP LAA
17:10 10/11/2022

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN DAVID RAMOS LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2674299 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE LAS ESPECIES ACUICOLAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COSECHAR LA PRODUCCION ACUICOLA SEGÚN REQUERIMIENTOS TECNICOS Y NORMAS DE CALIDAD VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CAPTURAR ESPECIE ACUÍCOLA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y REQUISITOS DE LA EMPRESA.

CARACTERIZAR EL DESARROLLO DEL CULTIVO ACUÍCOLA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

EVALUAR LA CALIDAD DE LA ESPECIE ACUÍCOLA COSECHADA FRENTE A LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMAS VIGENTES.

RECOMENDAR USO DE LA ESPECIE ACUÍCOLA CAPTURADA CON BASE EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2652350 - METODOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COSECHAR EL PRODUCTO CUMPLIENDO CON LAS NORMAS TÉCNICAS Y DE CALIDAD ESTABLECIDAS PARA CADA ESPECIE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODO DE CONSERVACIÓN Y EMPAQUE DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

PREPARAR LOS EQUIPOS, HERRAMIENTA E INSUMOS PARA CADA PROCESO DE CONSERVACIÓN, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS, BPM Y NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2674296 - ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA ALIMENTAR LA ESPECIE, CONFORME A NORMAS DE BIOSEGURIDAD, FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100302 SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PECES, TENIENDO EN CUENTA TASA DE CRECIMIENTO, DOSIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100303 VERIFICAR ESTADO SANITARIO Y DESARROLLO DE LA ESPECIE, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS.

27060100304 ENTREGAR LOS FORMATOS DE ALIMENTACIÓN DILIGENCIADOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2674298 - ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA ALIMENTAR LA ESPECIE, CONFORME A NORMAS DE BIOSEGURIDAD, FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100302 SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PECES, TENIENDO EN CUENTA TASA DE CRECIMIENTO, DOSIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100303 VERIFICAR ESTADO SANITARIO Y DESARROLLO DE LA ESPECIE, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS.

27060100304 ENTREGAR LOS FORMATOS DE ALIMENTACIÓN DILIGENCIADOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JUAN DAVID RAMOS LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 11 DEL MES DE 11 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CON EL CURSO: ALIMENTACIÓN DE PECES DE CULTIVO - ID: 2674296 – COMUNIDAD PUERTO MEDELLIN MUNICIPIO: VIGÍA DEL FUERTE.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALEXANDRA VALOYES RAGA	1001846556			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Alexandra Valoyes
2	AMALIA RODRIGUEZ PALACIO	1001846743			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Amalia RP
3	ANA FABIOLA AMARILES SILVA	39309586			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Ana Fabiola Amariles
4	ANA JESUS MARTINEZ MACHADO	1035868222			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Ana MARTINEZ
5	ANASTACIA MARTINEZ CORDOBA	32195622			X		vigiapiscicultura@gmail.com			anastacia martinez
6	CANDIDA ROSA PANESSO MARTINEZ	1148203507			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Candida Rosa
7	CINDY LORENA ZUÑIGA LEMUZ	1077458141			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Cindy Zuñiga
8	CIRILO MOSQUERA HINESTROZA	11795308			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Cirilo Mosquera
9	EMERSON CUESTA SALAS	1131185158			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Emerson Cuesta
10	EMILDA ELENA MURILLO PALACIOS	32195892			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Emilda Elena Murillo
11	ERISNEIDY VALOYES MOSQUERA	1001847247			X		vigiapiscicultura@gmail.com			
12	FELICIANA MOSQUERA HEREDIA	32195621			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Feliciana Mosquera
13	HECTOR MATURANA MENA	3532019			X		vigiapiscicultura@gmail.com			
14	JHON JAIRO PALACIOS PALACIOS	1001847456			X		vigiapiscicultura@gmail.com			Jhon Jairo Palacios
15	JHONEIFER MACHADO PALACIOS	1042732695			X		vigiapiscicultura@gmail.com			

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.