PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, diciembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
SUPERVISORA CONTRATO No**.CO1.PCCNTR. 3350500**
Coordinadora Academica
Coordinación Académica
Duitama- Boyaca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre del año 2022

Referencia: No 3350500 del año 2022

Yesenia Lucia Serrano Hernandez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1052389497 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de formación titulada y complementaria, 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 resultante la suma de: CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación titulada regular y/o complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de diciembre teniendo en cuenta laprogramación, se planeó elproceso formativo en: Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684891. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.** **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **-Anexo 1.1** Cronograma de actividades **-Anexo 1.2** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.3** Material de apoyo. **-Anexo 1.4** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.5** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.6** Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** **-Anexo 1.7** Cronograma de actividades **-Anexo 1.8** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.9** Material de apoyo. **-Anexo 1.10** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.11** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.12** Reporte Juicios

		alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. -Reporte de juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684892. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de**	de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** **-Anexo 1.13** Cronograma de actividades **-Anexo 1.14** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.15** Material de apoyo. **-Anexo 1.16** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.17** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.18** Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** **-Anexo 1.19** Cronograma de actividades **-Anexo 1.20** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.21** Material de apoyo. **-Anexo 1.22** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.23** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.24** Reporte Juicios de evaluación.

		aprendizaje: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue	

		del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684903. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las	

		buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684904. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la	

		legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación.	
2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato	Durante el mes objeto decobro: -Seguimiento etapa productiva 1 al 16 de diciembre.	**EVIDENCIAS 2 actividades académicas a las que sea convocado.** **-Anexo 2.1**

	y/o las coordinaciones del Centro de Formación.		Listado aprendices a los cuales se les realizo seguimiento.
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de Información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684891. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684892. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684903. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684904.	**EVIDENCIAS 3** **Registrar, verificar, actualizar.** **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **-Anexo 3.1** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.2** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** **-Anexo 3.3** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.4** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** **-Anexo 3.5** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.6** Pantallazo correo con asociación de aprendices a

		-Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar.	certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** **-Anexo 3.7** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.8** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar.
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos de la entidad.	Durante el mes objeto de cobro se: - Presento el Informe de ejecución contractual - Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. - Cuenta de cobro - Evidencias cargadas en la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4 Aportar de manera oportuna la documentación.** **-Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes diciembre 2022. **-Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago de los meses noviembre y diciembre . **-Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de diciembre 2022 **-Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de diciembre.
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el	Durante el mes objeto de cobro: - Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el	**EVIDENCIAS 5 Rendir los informes de las acciones.**

	Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	formulario “Avances del proyecto formativo”.	-**Anexo 5.1** Reporte de cargue y envió del formulario de avances del proyecto.
6	Apoyar técnicamente la estructuracióny/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4470931575 y 4476806934 de la planilla expedida por el operador SOI del mes de noviembre y diciembre. (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 ONE DRIVE / YESENIA SERRANO 2022

Cordialmente,

Firma
Yesenia Lucia Serrano Hernandez
Contratista
C.C. No. 1052389497

Recibí a satisfacción:

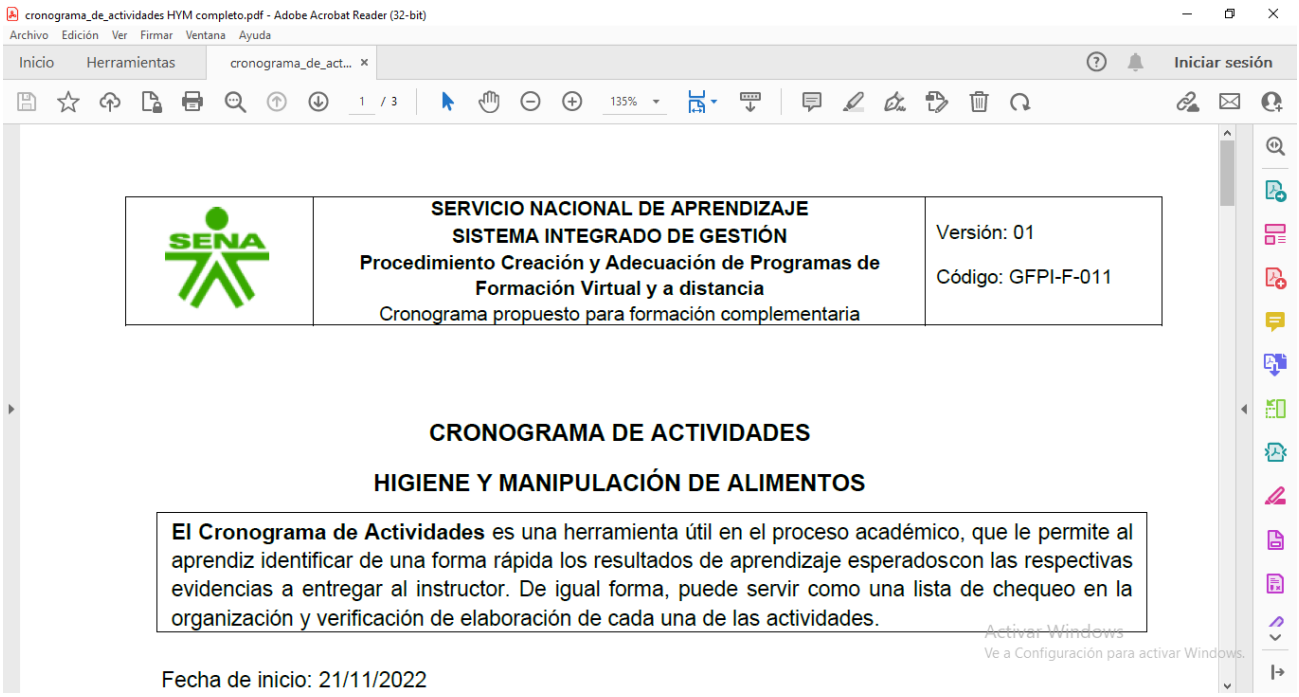
Firma
Jenny Alexandra Soler Granados
Supervisora Contrato 3350500 de 2022
Coordinadora académica

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

Obligacion 1 - Evidencia 1- Planear, orientar y evaluar la formación profesional.

- Anexo 1.1 cronograma de actividades



cronograma_de_actividades HYM completo.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a distancia** Cronograma propuesto para formación complementaria	Versión: 01 Código: GFPI-F-011

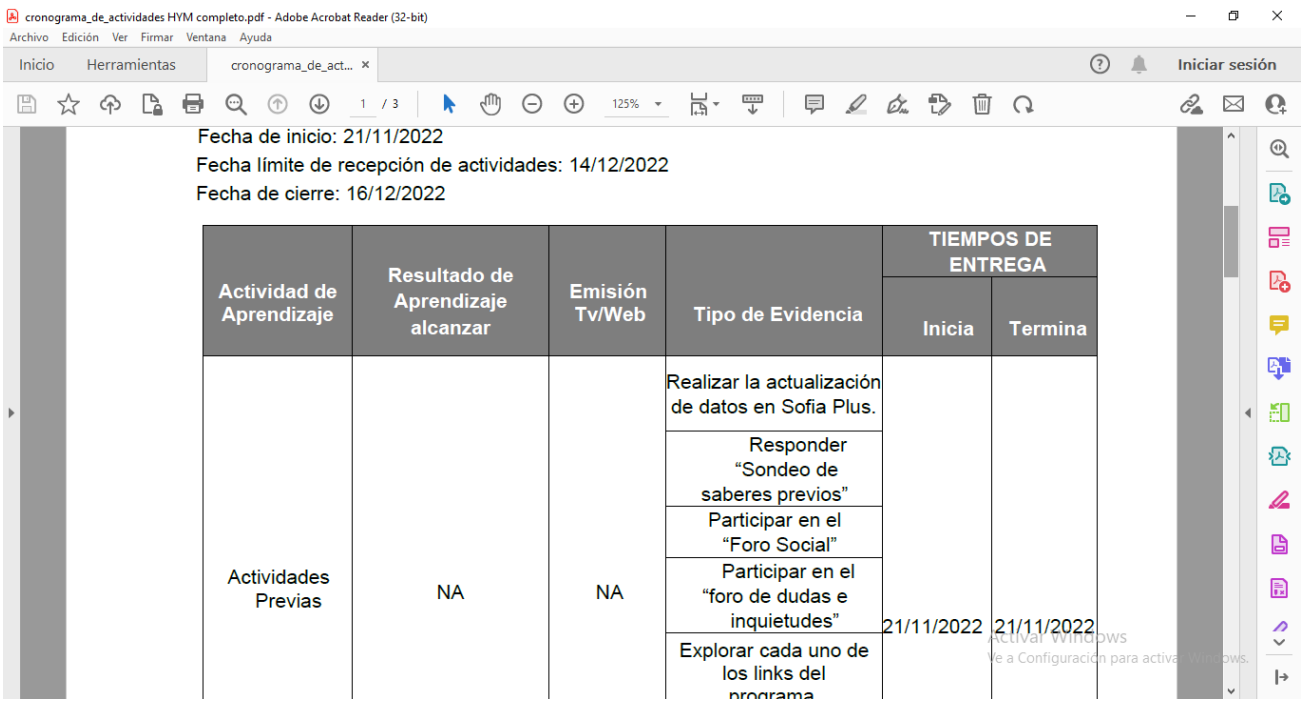
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El Cronograma de Actividades es una herramienta útil en el proceso académico, que le permite al aprendiz identificar de una forma rápida los resultados de aprendizaje esperadoscon las respectivas evidencias a entregar al instructor. De igual forma, puede servir como una lista de chequeo en la organización y verificación de elaboración de cada una de las actividades.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Fecha de inicio: 21/11/2022

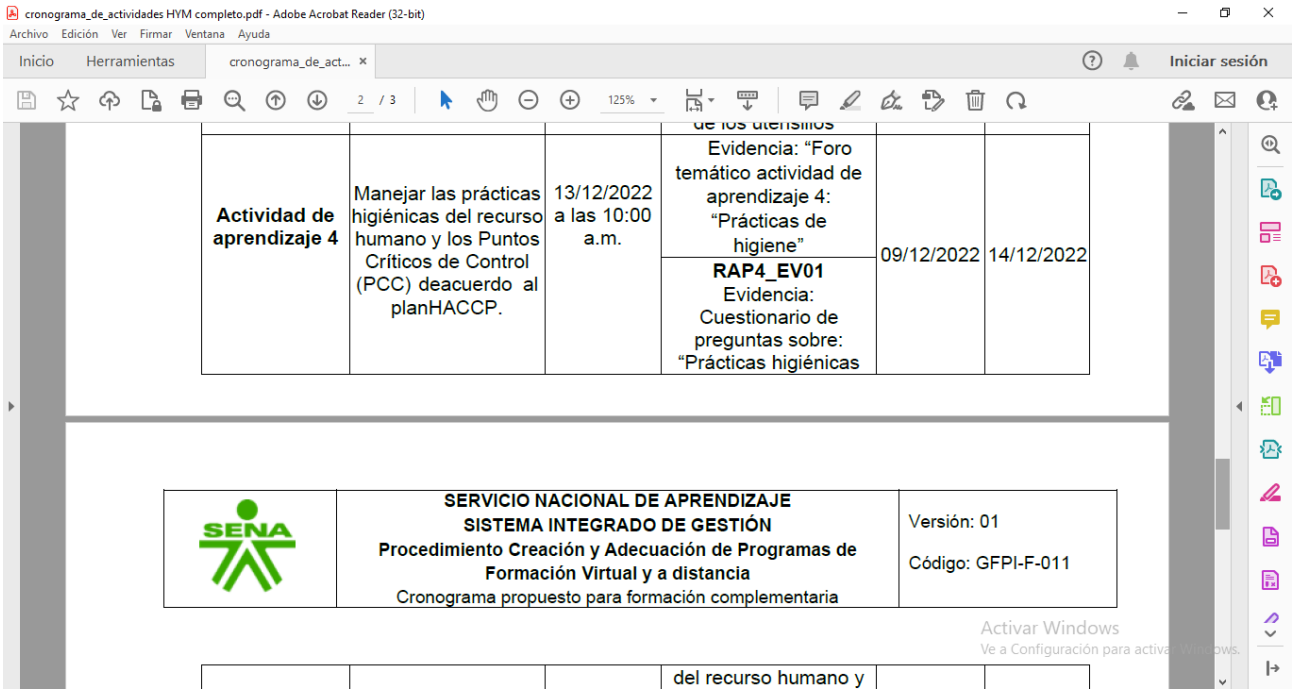


cronograma_de_actividades HYM completo.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Fecha de inicio: 21/11/2022
Fecha límite de recepción de actividades: 14/12/2022
Fecha de cierre: 16/12/2022

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Emisión Tv/Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas	NA	NA	Realizar la actualización de datos en Sofia Plus.	21/11/2022	21/11/2022
			Responder "Sondeo de saberes previos"		
			Participar en el "Foro Social"		
			Participar en el "foro de dudas e inquietudes"		
			Explorar cada uno de los links del programa		

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



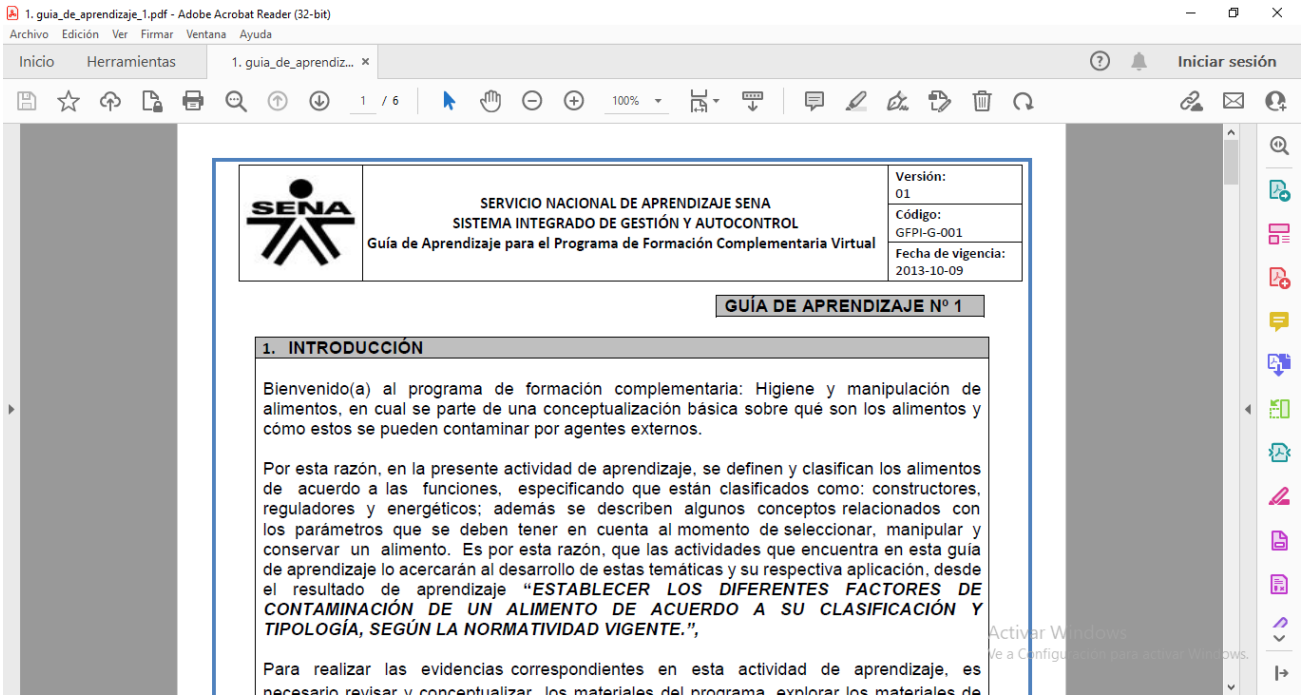
Actividad de aprendizaje 4	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) deacuerdo al planHACCP.	13/12/2022 a las 10:00 a.m.	Evidencia: "Foro temático actividad de aprendizaje 4: "Prácticas de higiene" **RAP4_EV01** Evidencia: Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas	09/12/2022	14/12/2022

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a distancia** Cronograma propuesto para formación complementaria	Versión: 01 Código: GFPI-F-011

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

del recurso humano y

- Anexo 1.3 guía de aprendizaje



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

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

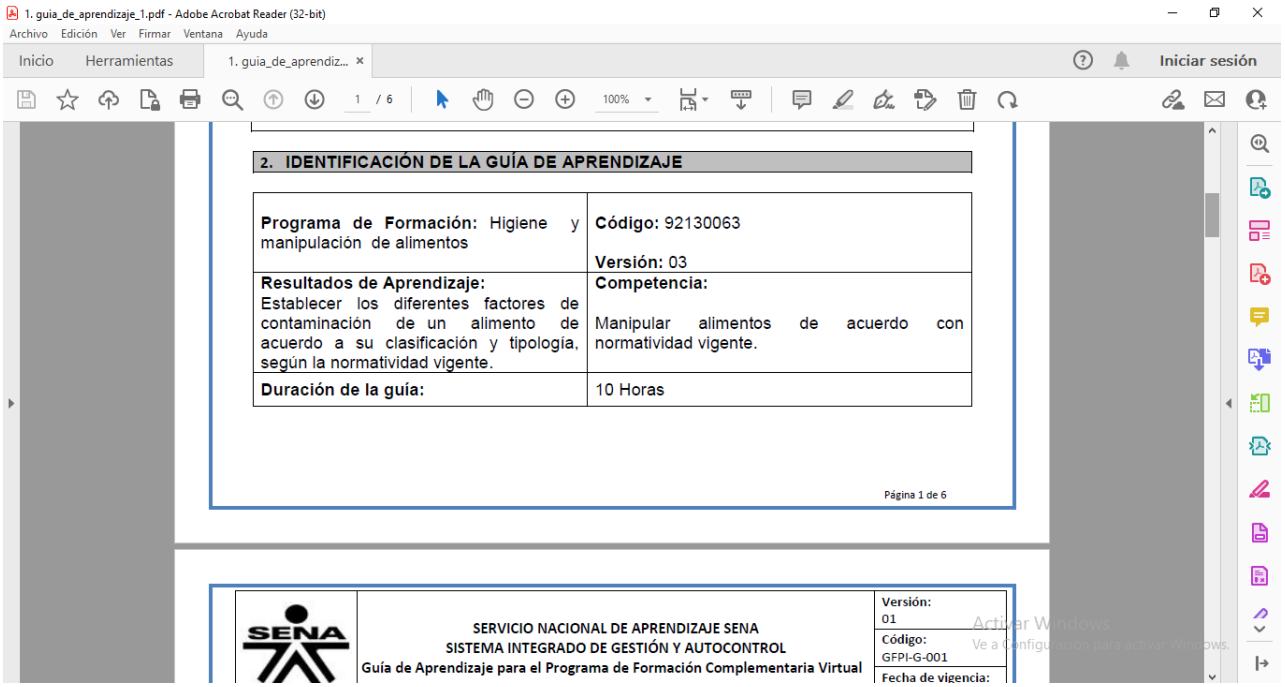
1. INTRODUCCIÓN

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

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

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa explorar los materiales de

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



1. guia_de_aprendizaje_1.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. guia_de_aprendiz... Iniciar sesión

1 / 6 100%

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

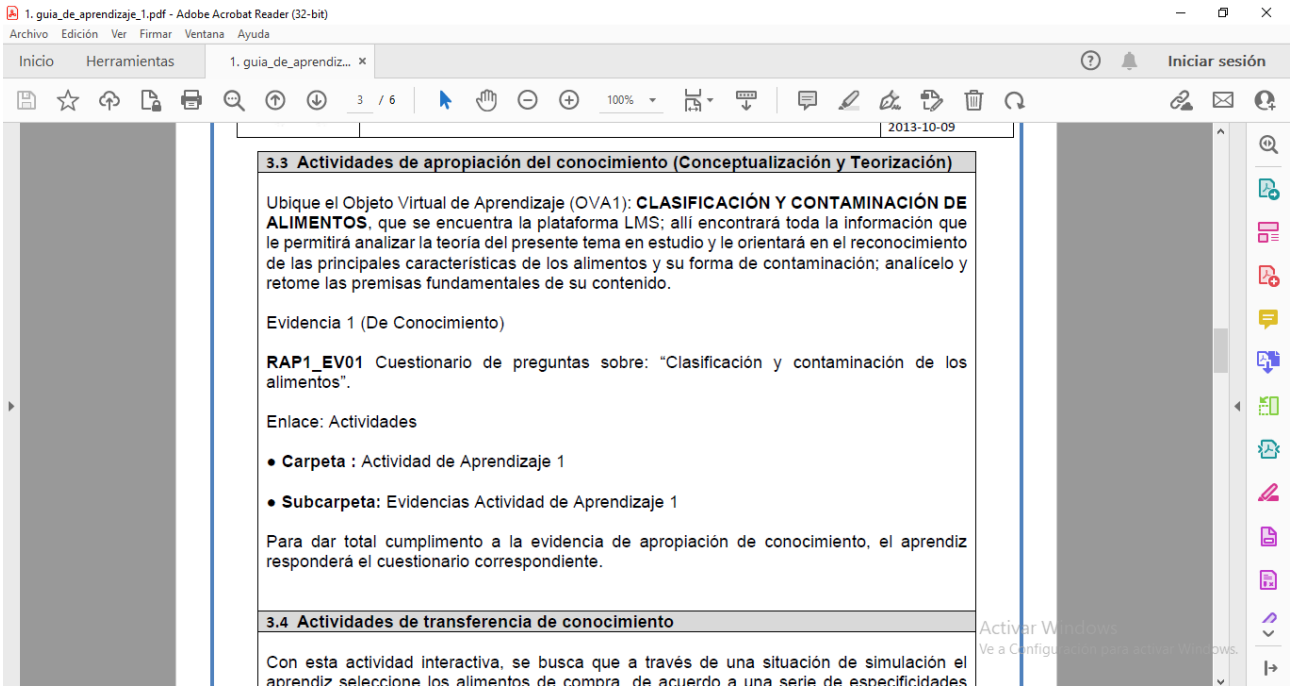
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	**Código:** 92130063 **Versión:** 03
Resultados de Aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Duración de la guía:	10 Horas

Página 1 de 6

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01
Código: GFPI-G-001
Fecha de vigencia:

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



1. guia_de_aprendizaje_1.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. guia_de_aprendiz... Iniciar sesión

3 / 6 100%

2013-10-09

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Ubique el Objeto Virtual de Aprendizaje (OVA1): **CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS**, que se encuentra la plataforma LMS; allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema en estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales características de los alimentos y su forma de contaminación; analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido.

Evidencia 1 (De Conocimiento)

RAP1_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".

Enlace: Actividades

- **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 1
- **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 1

Para dar total cumplimento a la evidencia de apropiación de conocimiento, el aprendiz responderá el cuestionario correspondiente.

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Con esta actividad interactiva, se busca que a través de una situación de simulación el aprendiz seleccione los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

Obligacion 3 - Evidencia 3- Registrar, verificar, actualizar

- Anexo 1.5 Pantallazo de cargue plataforma Territorium complementaria higiene y manipulación de alimentos

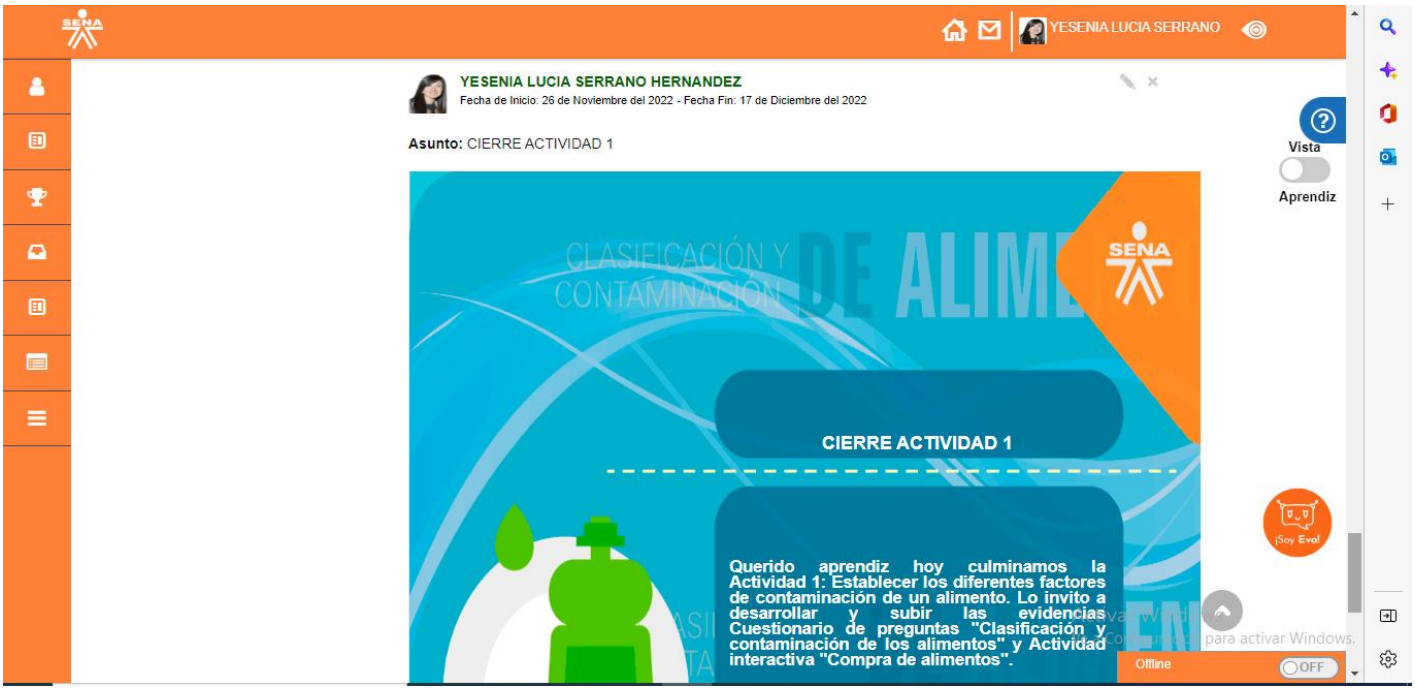




EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ





EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ





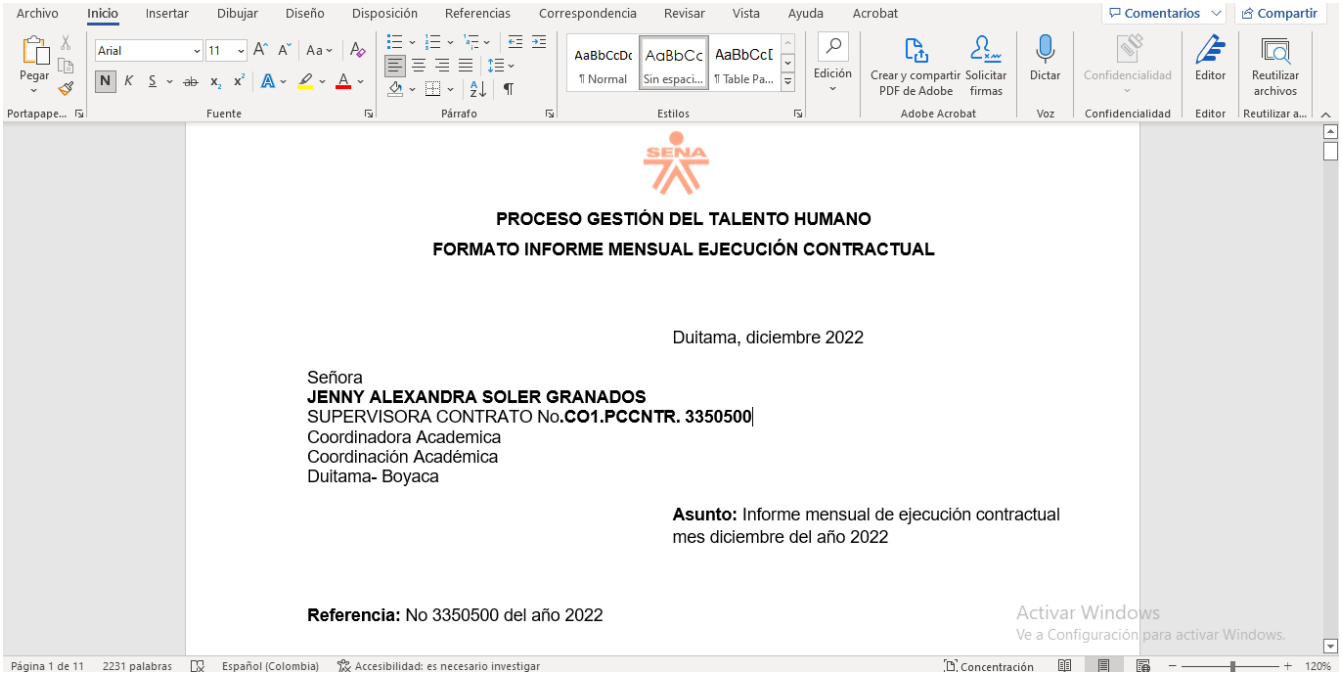
EVIDENCIAS - DICIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ



Obligacion 4 - Evidencia 4- Aportar de manera oportuna la documentacion

- Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes diciembre 2022.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

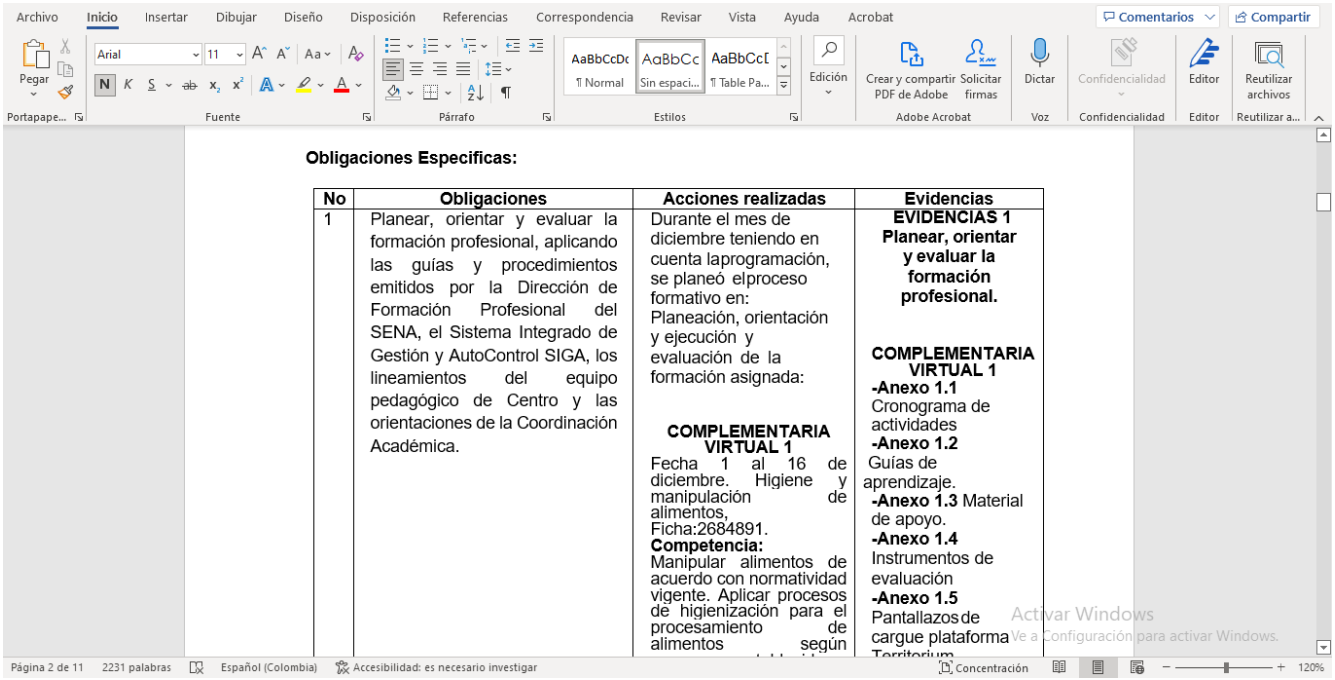
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, diciembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
SUPERVISORA CONTRATO No.**CO1.PCCNTR. 3350500**
Coordinadora Academica
Coordinación Académica
Duitama- Boyaca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre del año 2022

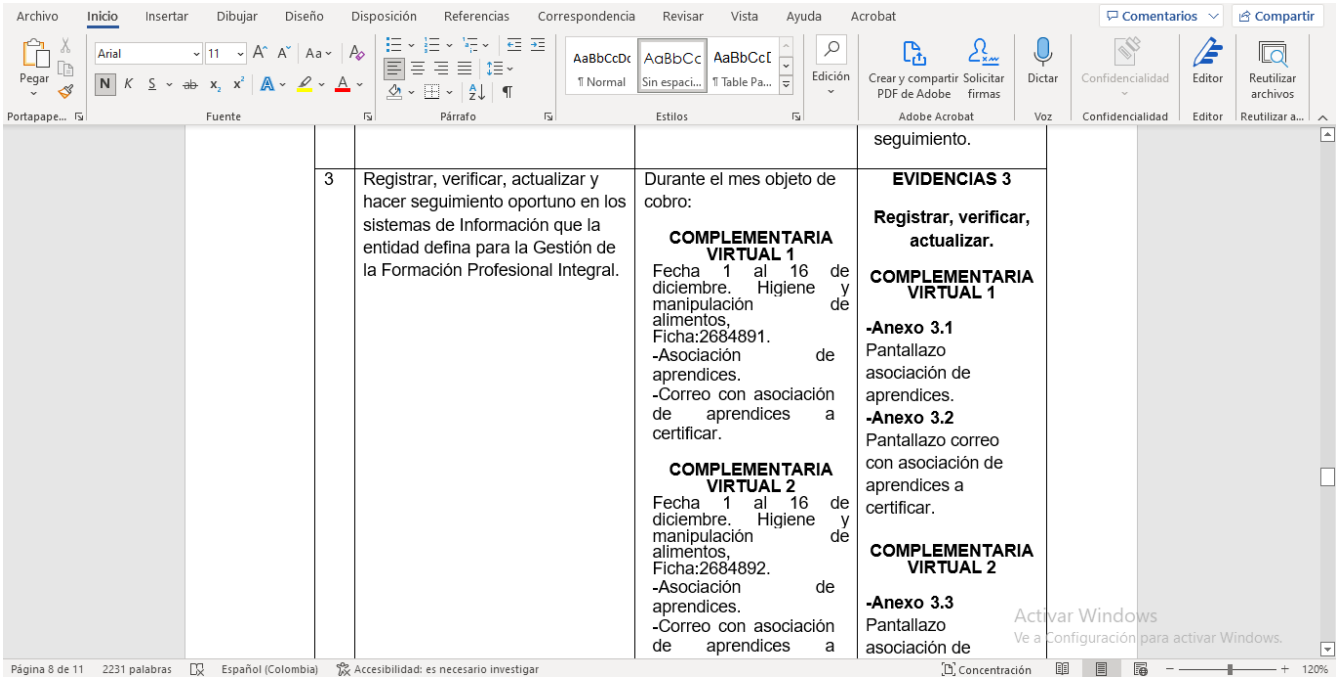
Referencia: No 3350500 del año 2022



Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de diciembre teniendo en cuenta laprogramación, se planeó elproceso formativo en: Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684891. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.** **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **-Anexo 1.1** Cronograma de actividades **-Anexo 1.2** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.3** Material de apoyo. **-Anexo 1.4** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.5** Pantallazos de cargue plataforma Territorium

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



			seguimiento.
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de Información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684891. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** Fecha 1 al 16 de diciembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2684892. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a	**EVIDENCIAS 3** **Registrar, verificar, actualizar.** **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **-Anexo 3.1** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.2** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** **-Anexo 3.3** Pantallazo asociación de

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.