PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, julio 2023

Señor (a)

Andrés Josué Piñeros Hernández

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5171186**

Coordinador Académico

Centro Agropecuario La Granja

Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2023

Referencia: No 5171186 del año 2023

Diego Mauricio Muñoz González, identificado con la cédula de ciudadanía No. 14.137.351 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario La Granja, 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 DIECISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($16.484.667). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago inicial correspondiente al mes de julio de 2023 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($2.399.667) b) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre 2023, por valor de TRES MILLONES CIENTO TREINTA MIL PESOS ($3.130.000) cada uno, c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2023 por valor de UN MILLÓN QUINIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS ($1.565.000).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementaria Virtual, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Se sube en el SECOP II los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales del mes de **julio de 2023.**	Evidencias reposadas en el aplicativo SECOP II**.**
2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentar oportunamente las cuentas de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, Se asistió a la siguiente reunión; ✓ Charla sobre riesgo químico Se realiza el informe mensual de ejecución contractual con las respectivas evidencias de la formación orientada en el mes de **julio** 2023.	Pantallazo de la reunión asistida, incluida en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II. Informe de ejecución contractual con sus respectivas evidencias que reposa en el aplicativo SECOP II.

3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato	Al momento de suscribir el contrato se presentaron los siguientes documentos: La certificación de afiliación a la empresa promotora de salud **Sanitas,** al Sistema General de pensiones AFP en **Porvenir** y se presentó la documentación necesaria para afiliación a ARL **Positiva** por parte de la entidad.	Estos documentos reposan en el SECOP II. la carpeta del contrato **No. 5171186 de 2023.**
4	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, se realizó alistamiento en las fichas asignadas con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de alistamiento (anuncios y asociación de ruta de aprendizaje) en las fichas asignadas con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral en	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **julio de 2023.**

	modalidad presencial, virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.		
6	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, dentro de la plataforma Territorium se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)**	Pantallazos del sondeo de conocimientos previos en el LMS-Territorium de las fichas con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **julio de 2023.**
	Ejecutar la formación profesional integral de	Durante el presente mes de **julio de 2023**, se impartió formación virtual a través del LMS - Territorium en los programas de formación con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución en las fichas con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que**

8	acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia del área temática en el objeto del contrato.	**permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)** **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)**	**permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)** **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
9	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos	**Durante la fase de ejecución:** Dentro del LMS Territorium se impartió formación en los cursos asignados con ficha **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)** se retroalimentaron las publicaciones de los aprendices en foros Sociales, de dudas y temáticos. Se evaluaron pruebas, actividades interactivas y retroalimentaron las actividades enviadas por los aprendices.	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con **ID 2805912, 2805923, 2805924, 2809526, (Desarrollo de capacidades que permitan enfrentar desafíos en entornos cambiantes)** Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de cierre de las fichas con **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos)**

	y metodológicos de la entidad.	Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación. Se registraron juicios evaluativos para las fichas con **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)** Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través de la herramienta **bigbluebutton**, se enviaron diferentes correos informando las novedades en el transcurso del curso y de motivación para la participación de la misma actividad relacionada con esta obligación contractual. Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través de la herramienta Webinar de la misma plataforma en Territorium, se enviaron diferentes correos informando las novedades en el transcurso del curso y de motivación para la participación de la misma	**2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

		actividad relacionada con esta obligación contractual.	
10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad presencial, virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la ficha.	Durante el presente mes de **julio de 2023,** se realizó el proceso de cierre, asignando los juicios evaluativos en la plataforma SENA SofiaPlus a los aprendices que Aprobaron y no Aprobaron los curso con **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de cierre en las fichas con **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios	Durante el presente mes de **julio de 2023**, en el sistema de gestión SenaSofiaplus, se verificó que todos los aprendices seleccionados estén asociados a la ruta de aprendizaje y se verificó su estado de matrícula en las fichas con **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)** Se registraron juicios evaluativos para las fichas con **ID 2789524,**	Pantallazo de la Asociación de la Ruta de aprendizaje a través del sistema de gestión SenaSofiaplus en las fichas con **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)**

	evaluativos, c). realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	**2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)**	Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II. Pantallazo del Registro de evaluación de juicios en las fichas **ID 2789524, 2789534, (Procesamiento de productos lácteos) 2789535, 2789536 (Producción de derivados lácteos)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Se publica anuncio indicando la ruta para la visualización y socialización del manual de convivencia y el reglamento del aprendiz dentro del LMS - Territorium.	Pantallazo Anuncio de bienvenida con la ruta para la visualización del manual de convivencia y reglas de comportamiento. Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **julio de 2023.**

14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **julio de 2023.**
15	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación presencial, virtual y a distancia en el Centro de Formación.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **julio de 2023.**
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **julio de 2023.**
17	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el mes de **julio de 2023** el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	Estos documentos se encuentran publicados dentro del aplicativo SECOP II.
18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el	Durante el presente mes de **julio de 2023**, no se desarrolló	No hay evidencia ya que la actividad no se

	cumplimiento de metas del programa.	actividad relacionada con esta obligación contractual.	desarrolló en el mes de **julio de 2023.**

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **9452836310** y **9458086679** de la planilla en aportes en línea del mes de **junio.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

12122023CL71

Firma

DIEGO MAURICIO MUÑOZ

Contratista

C.C. No. 14.137.351

Recibí a satisfacción:

Firma

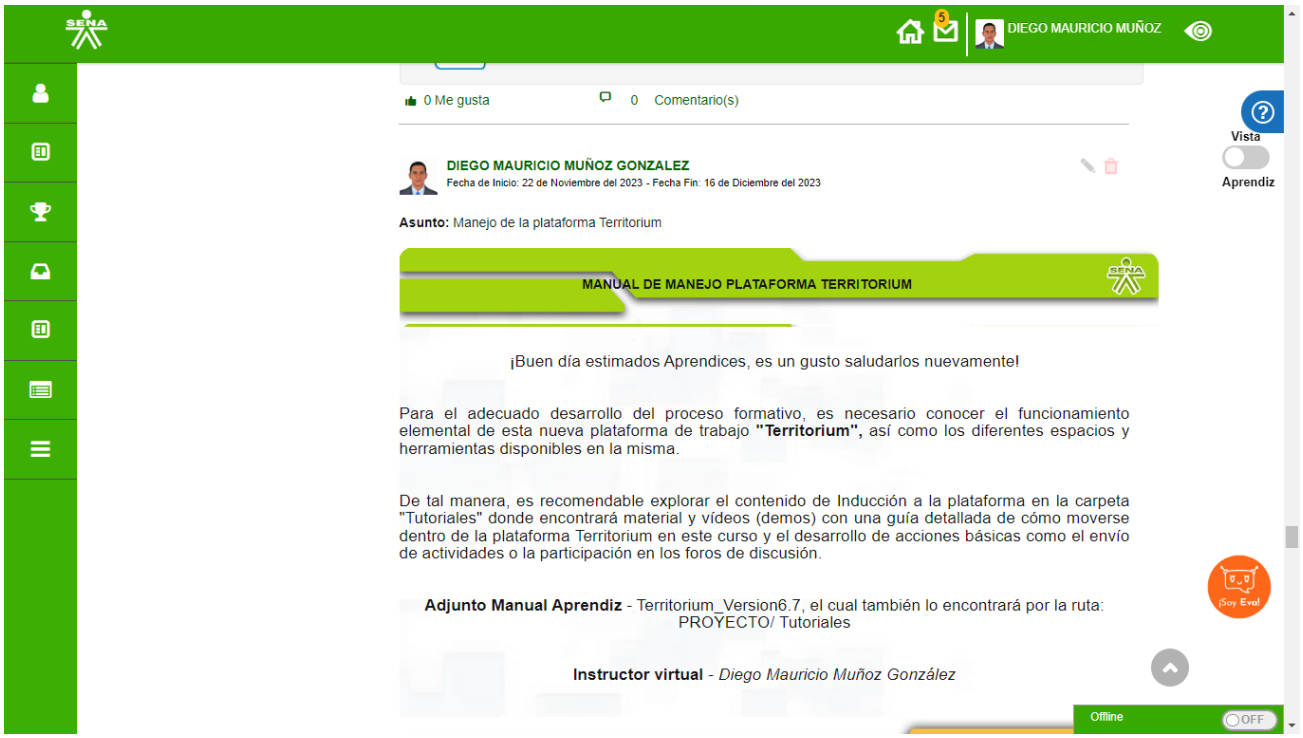
Andrés Josué Piñeros Hernández

Supervisor(a) Contrato 5171186 de 2023

Coordinador Académico

ALISTAMIENTO DE CURSOS

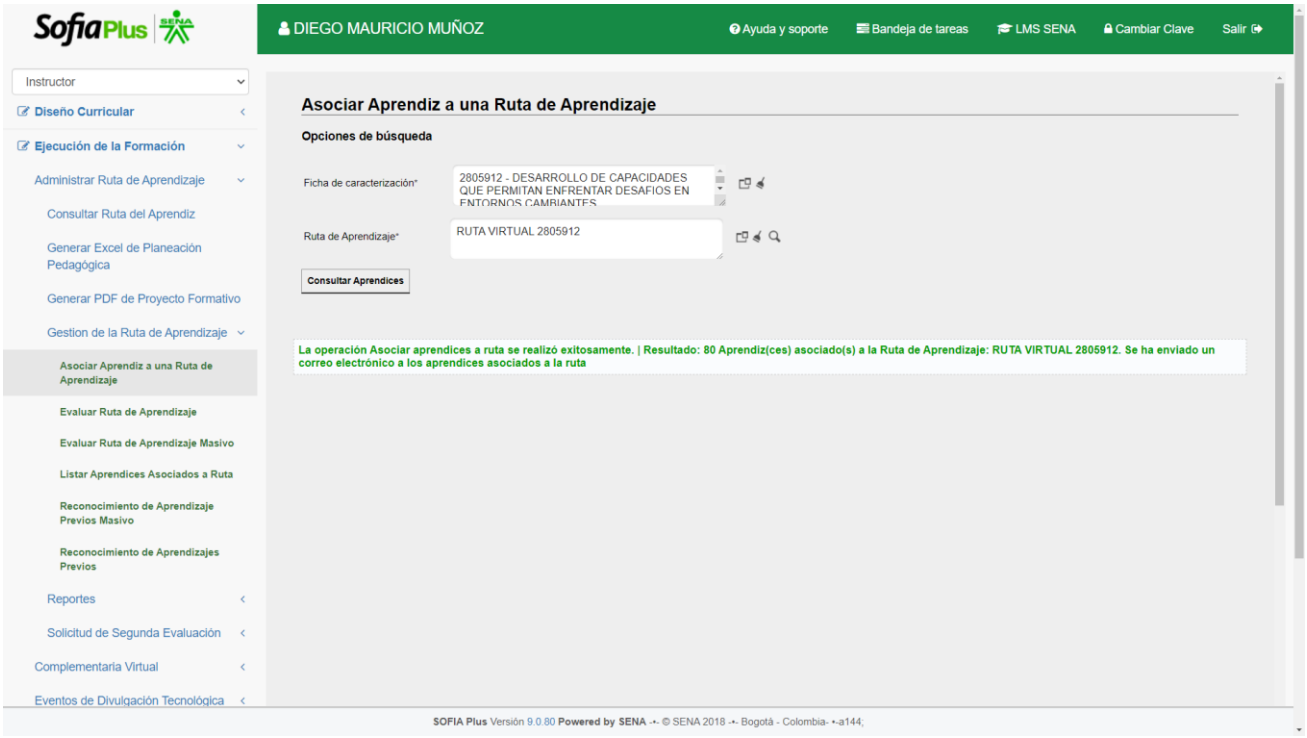
Curso 1 – Anuncio Ficha ID 2805912



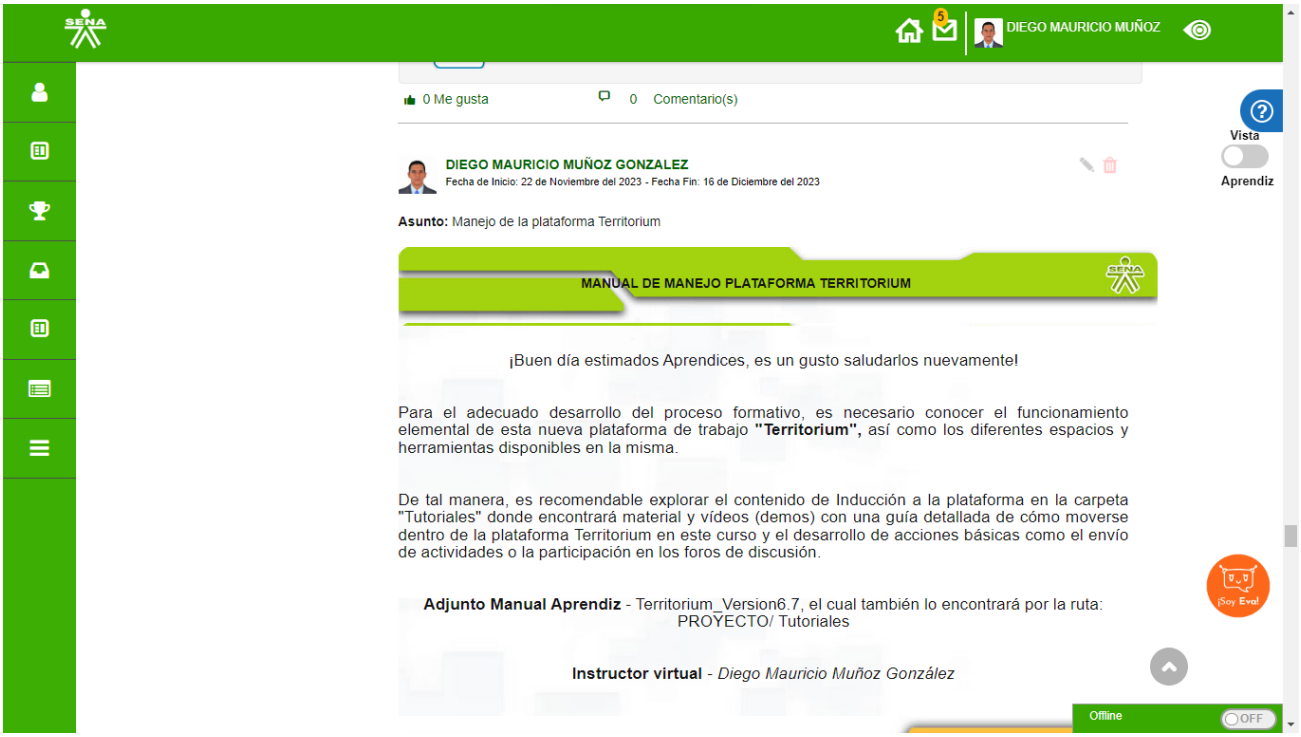
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID 2805912



CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2805912



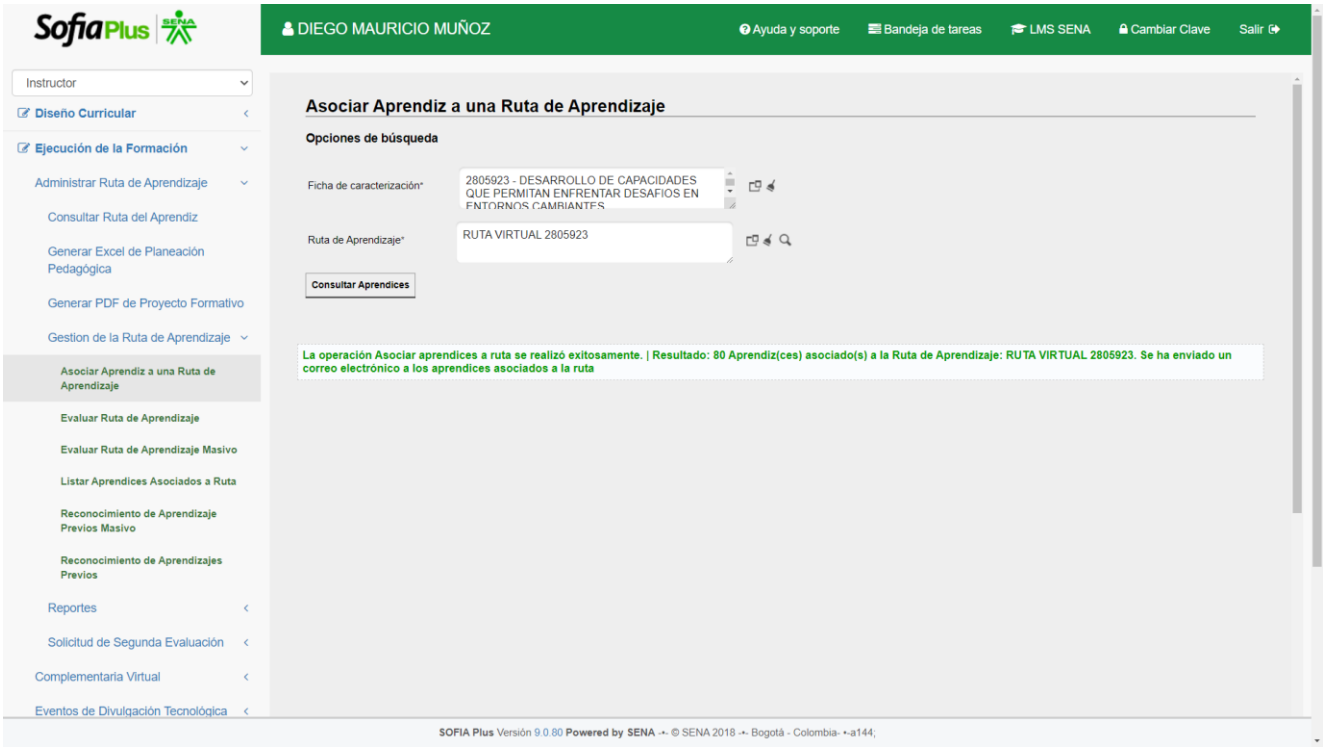
Curso 2 – Anuncio Ficha ID 2805923



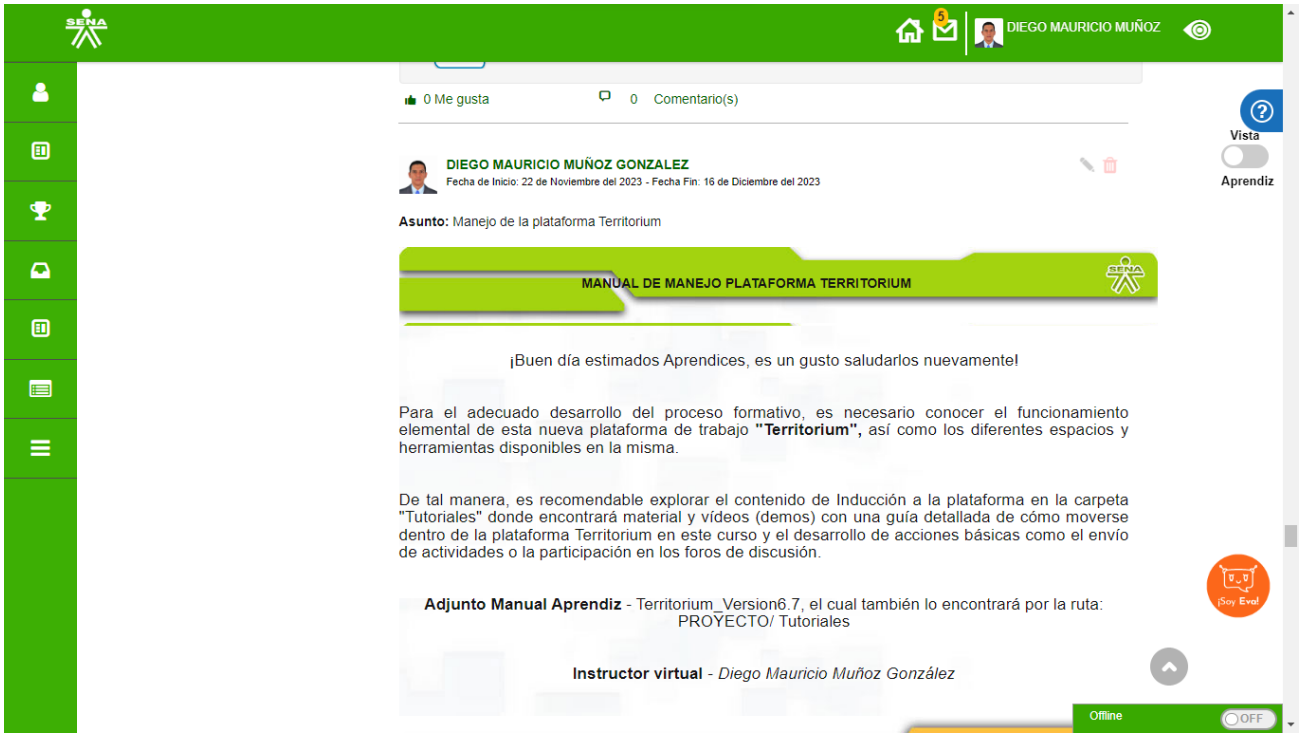
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID 2805923



CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2805923



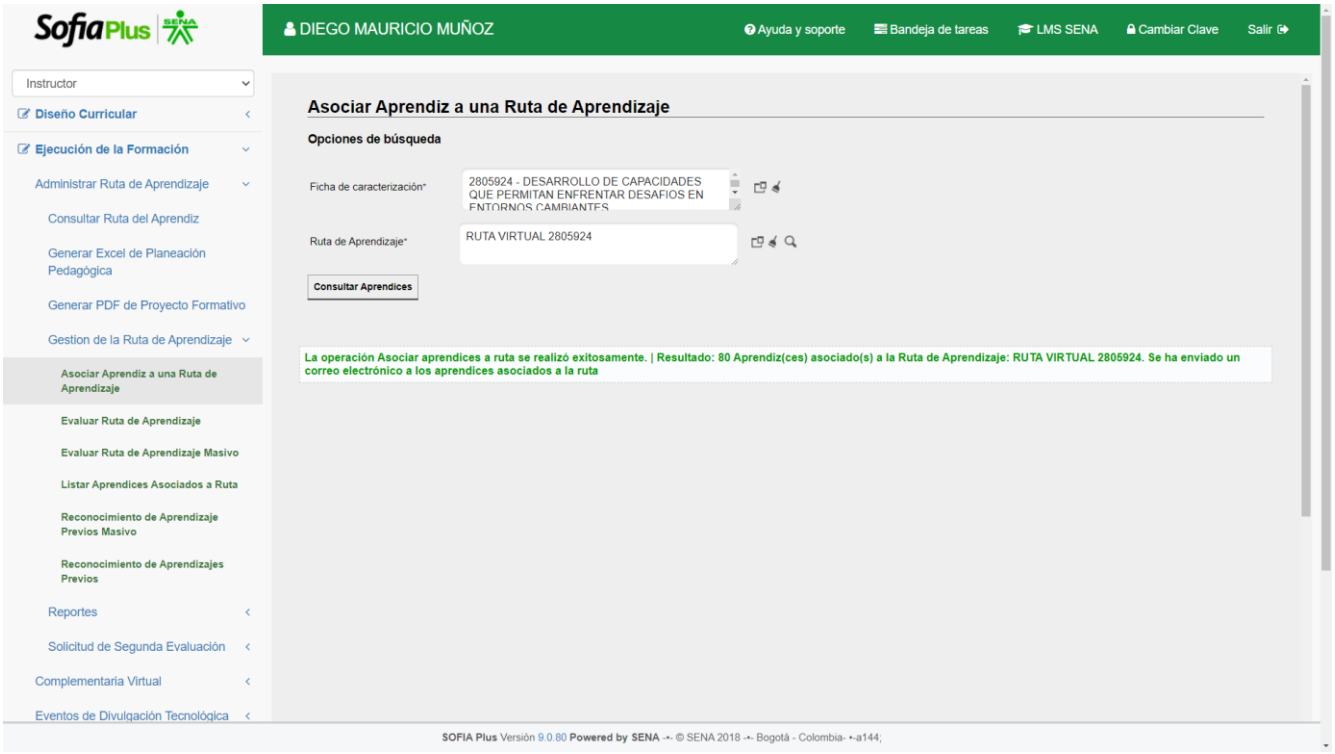
Curso 3 – Anuncio Ficha ID 2805924



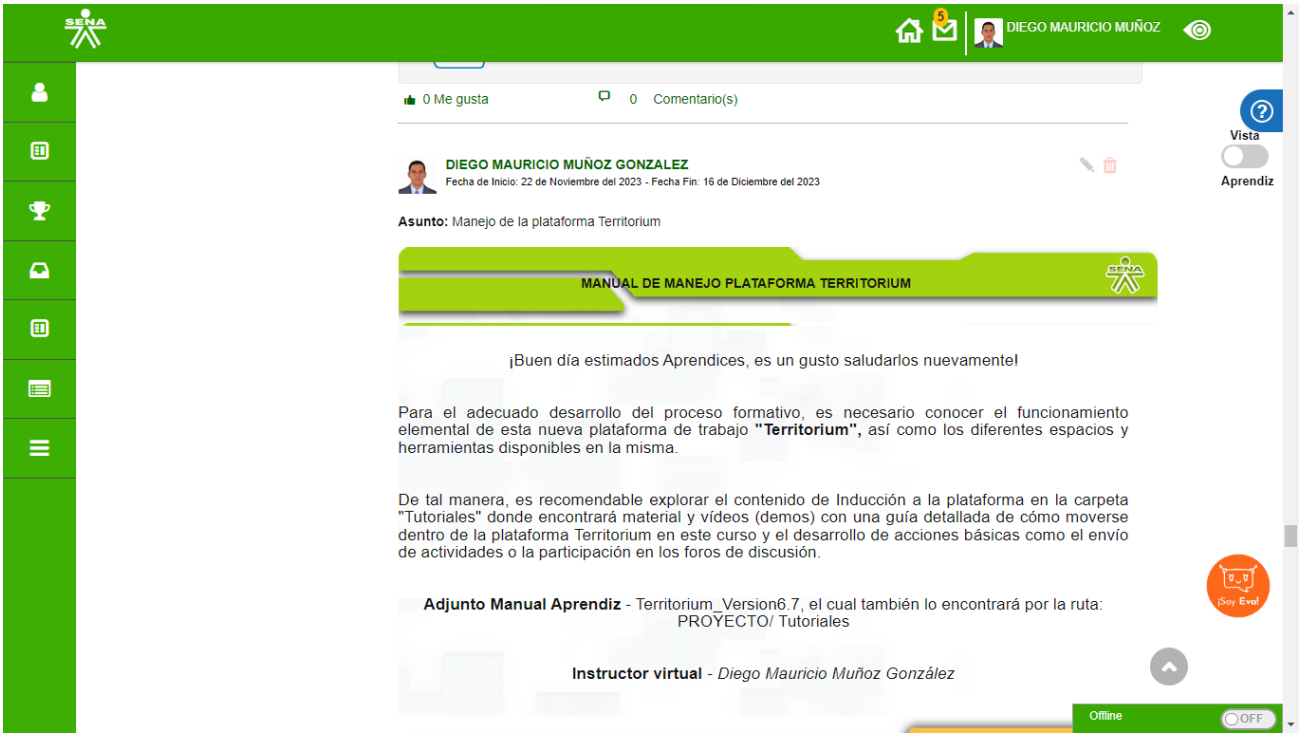
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID 2805924



CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2805924



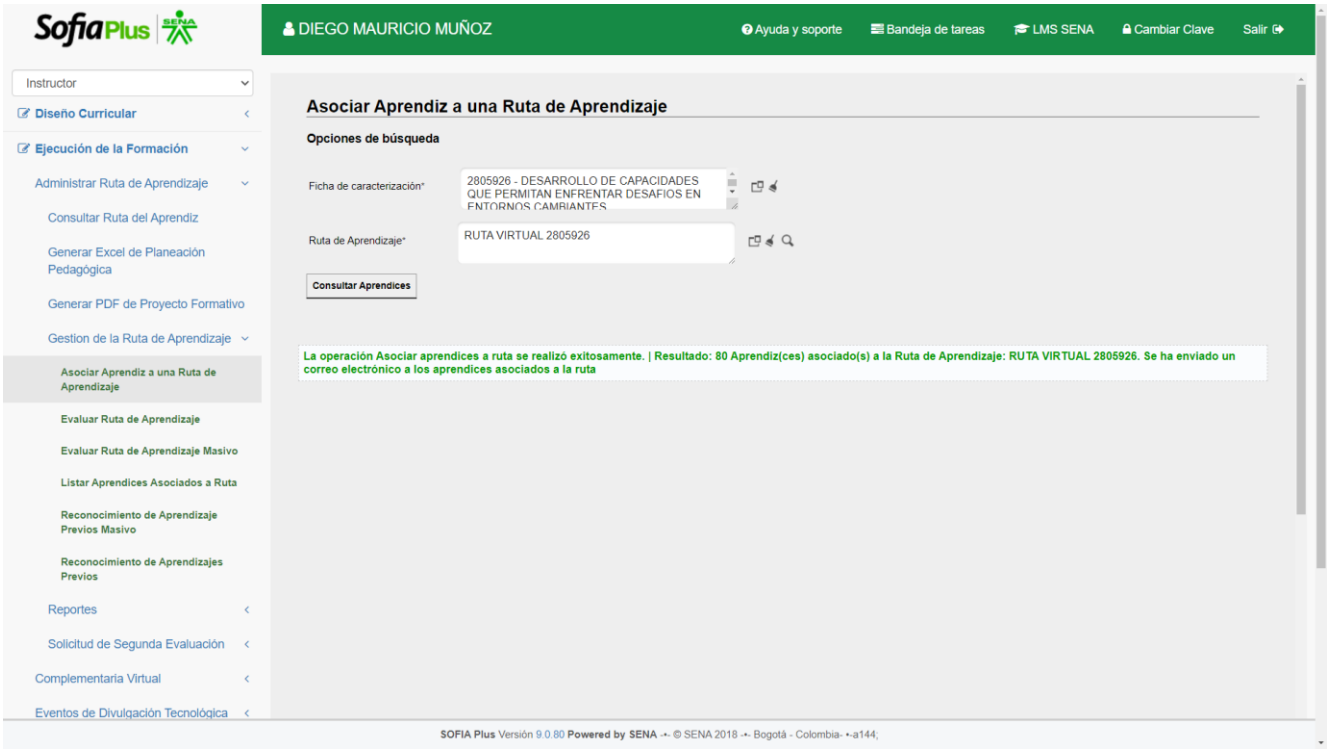
Curso 4 – Anuncio Ficha ID 2805926



CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID 2805926

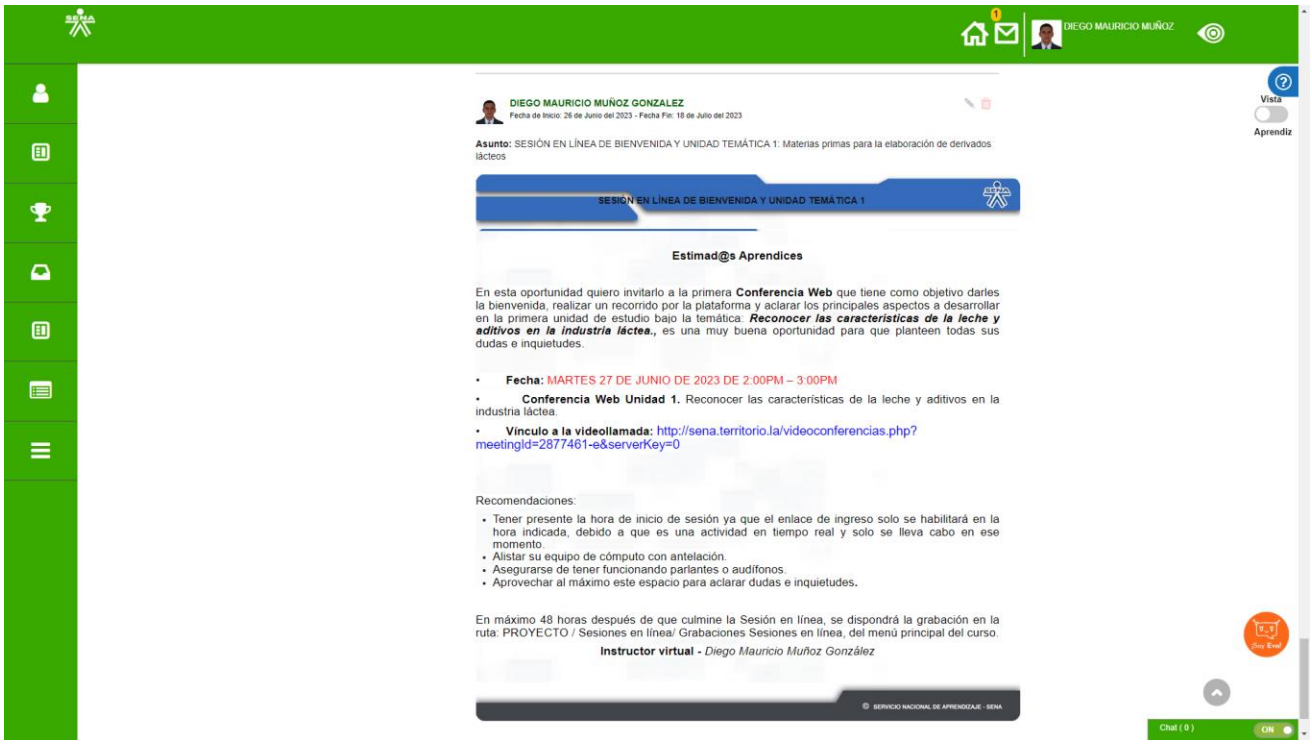


CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2805926

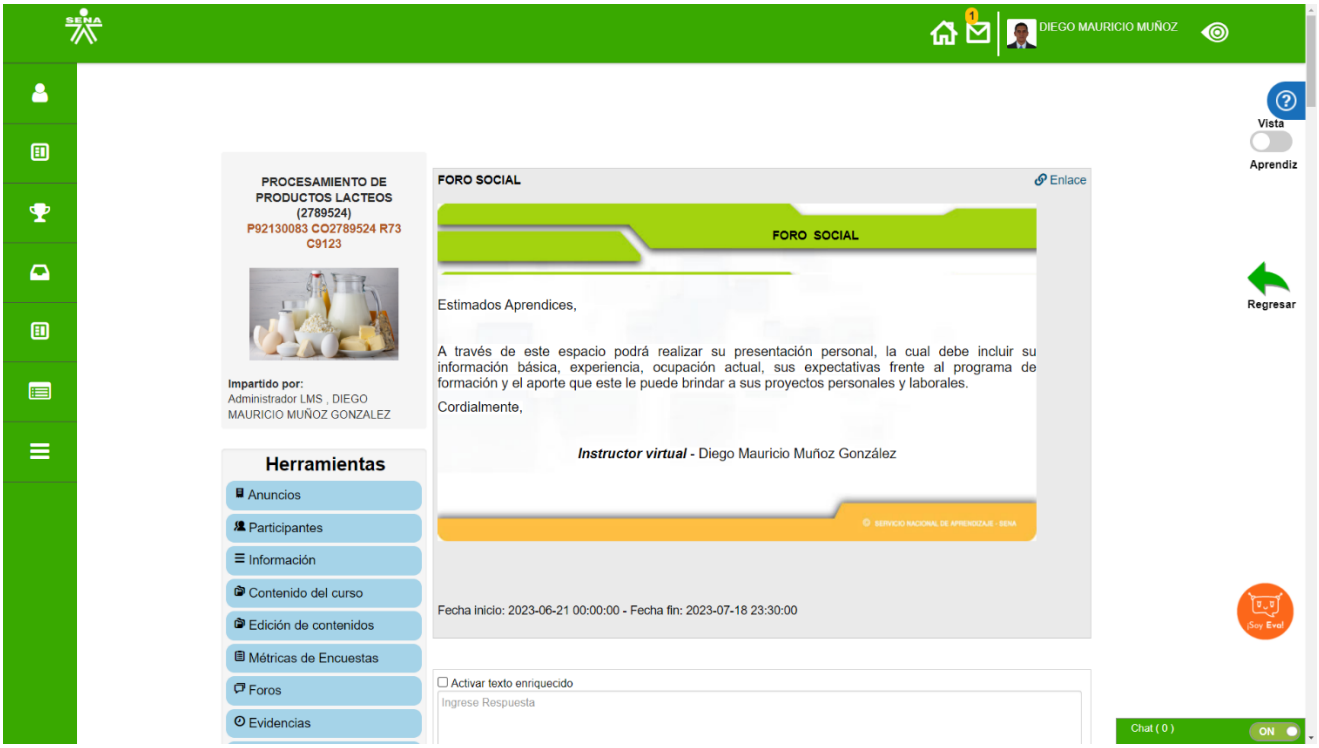


FASE DE EJECUCIÓN

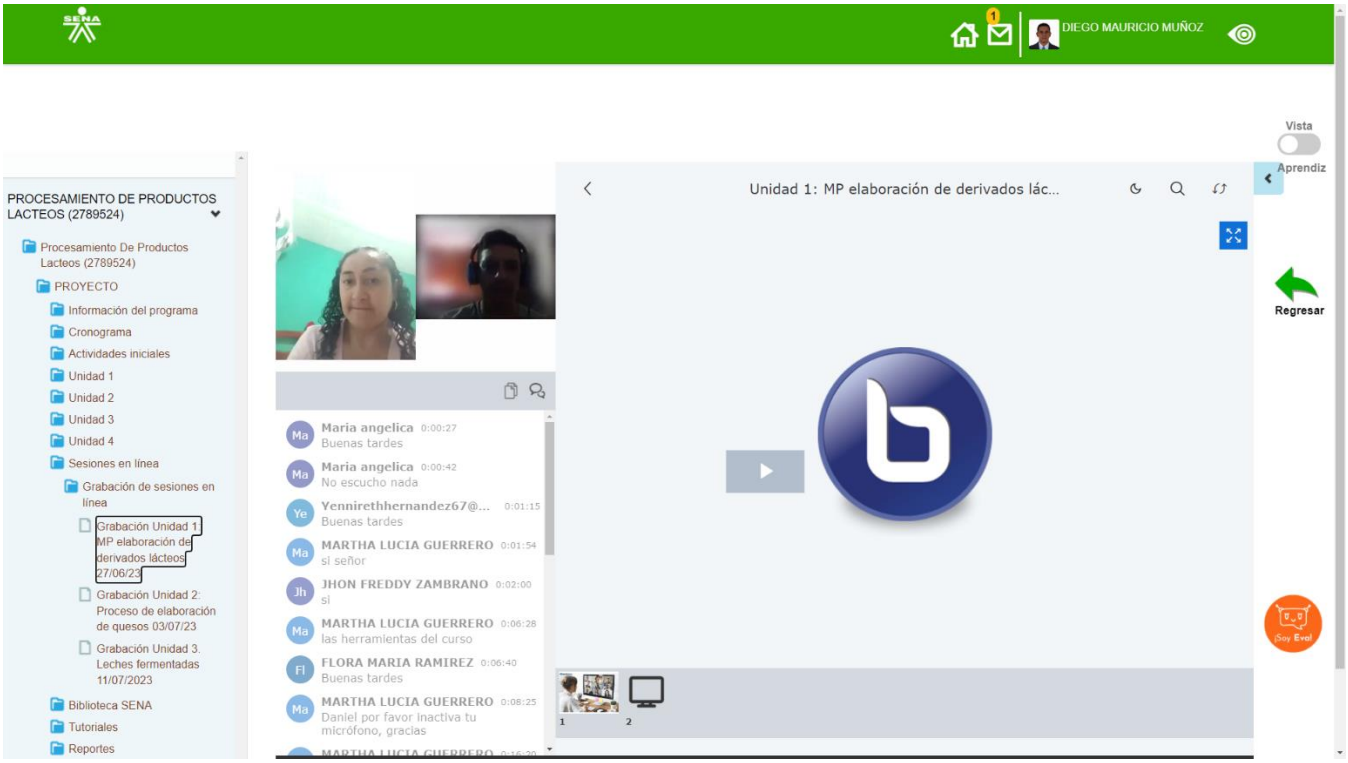
CURSO COMPLEMENTARIA - ANUNCIOS FICHA ID 2789524



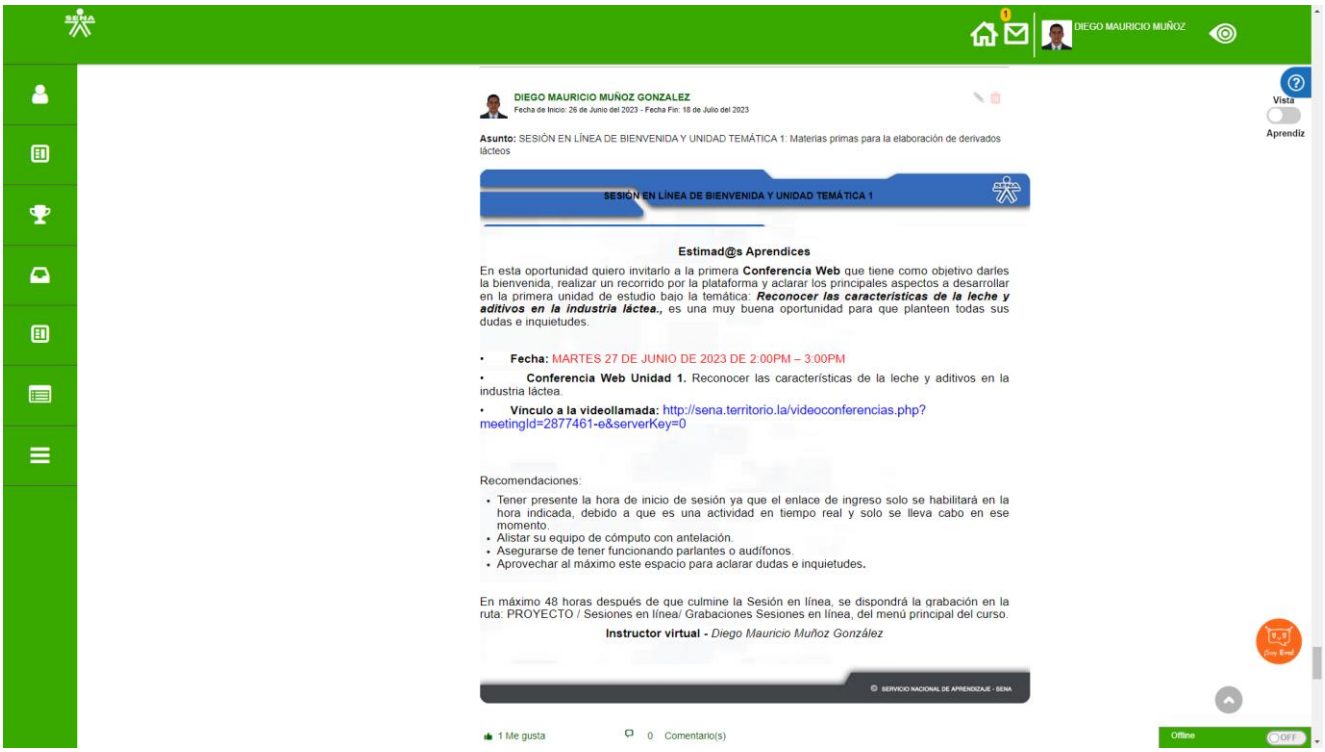
CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 2789524



CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 2789524



CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 2789534



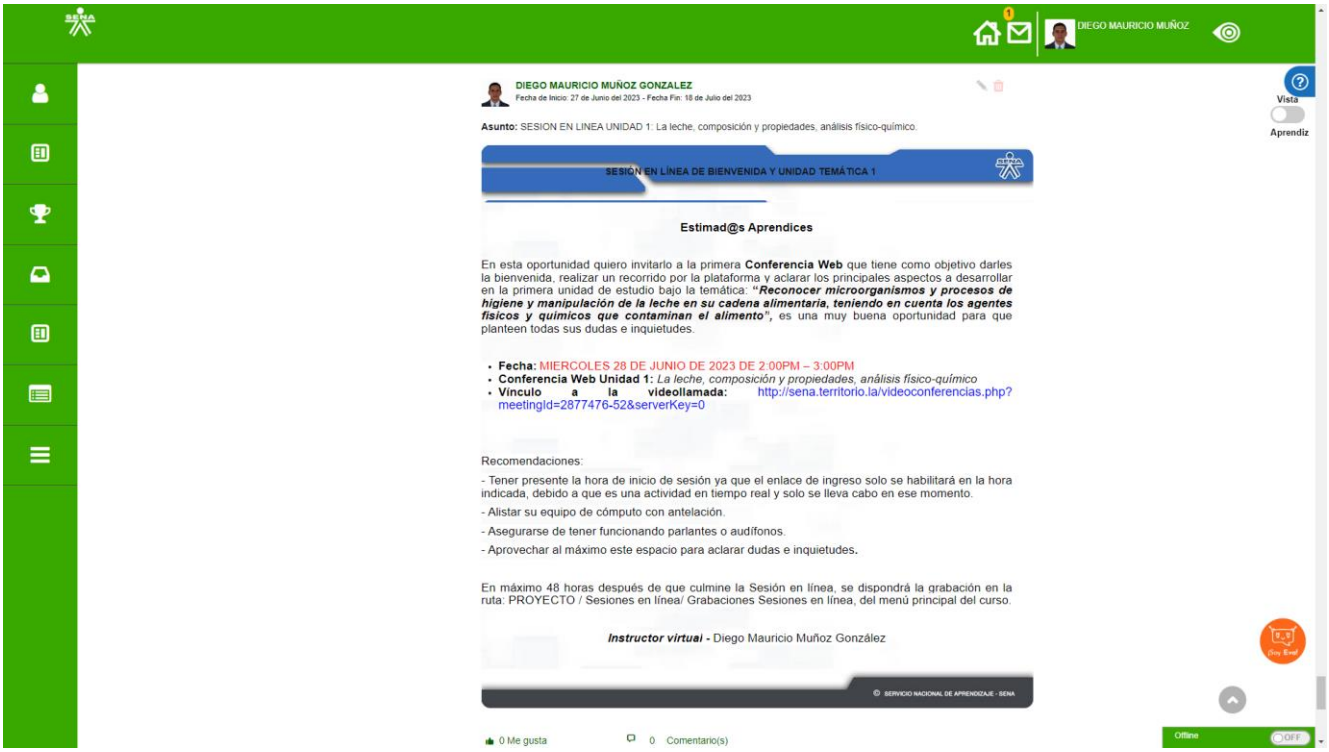
CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 2789534



CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 2789534



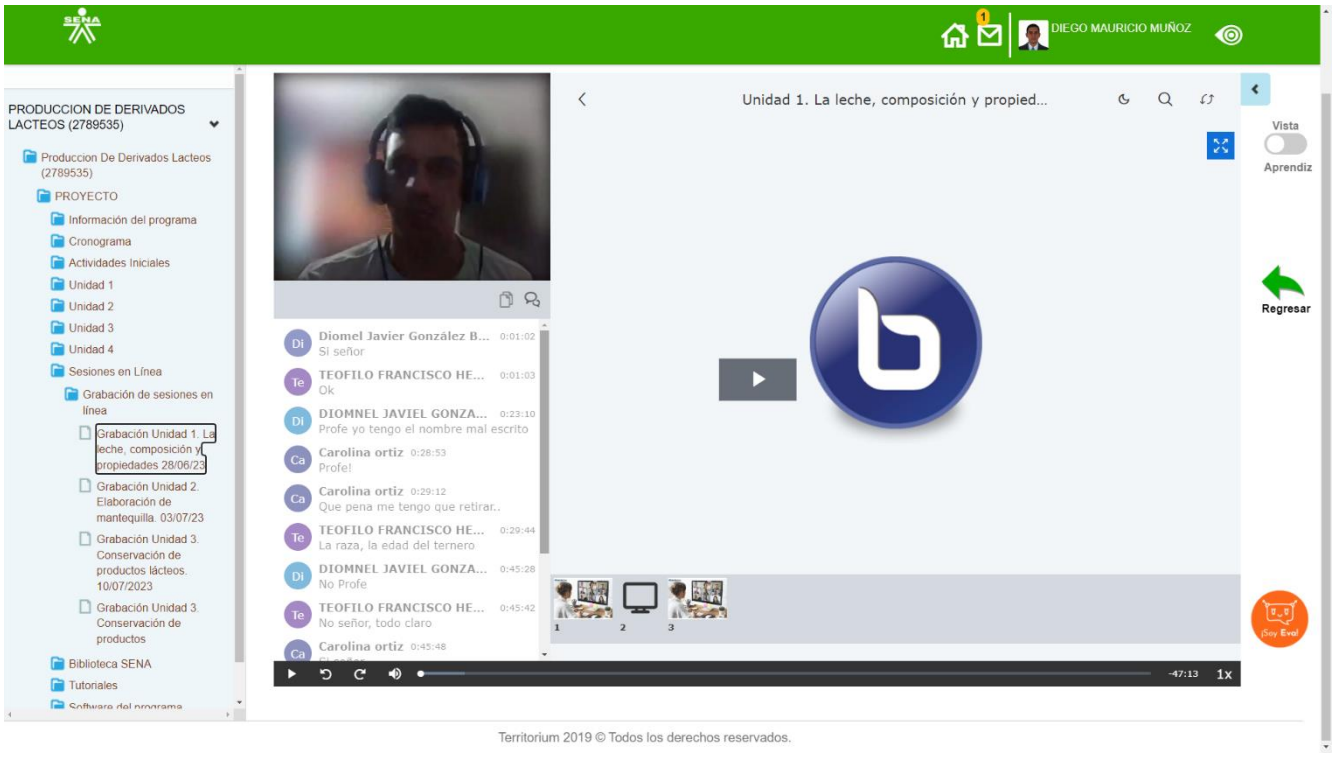
CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 2789535



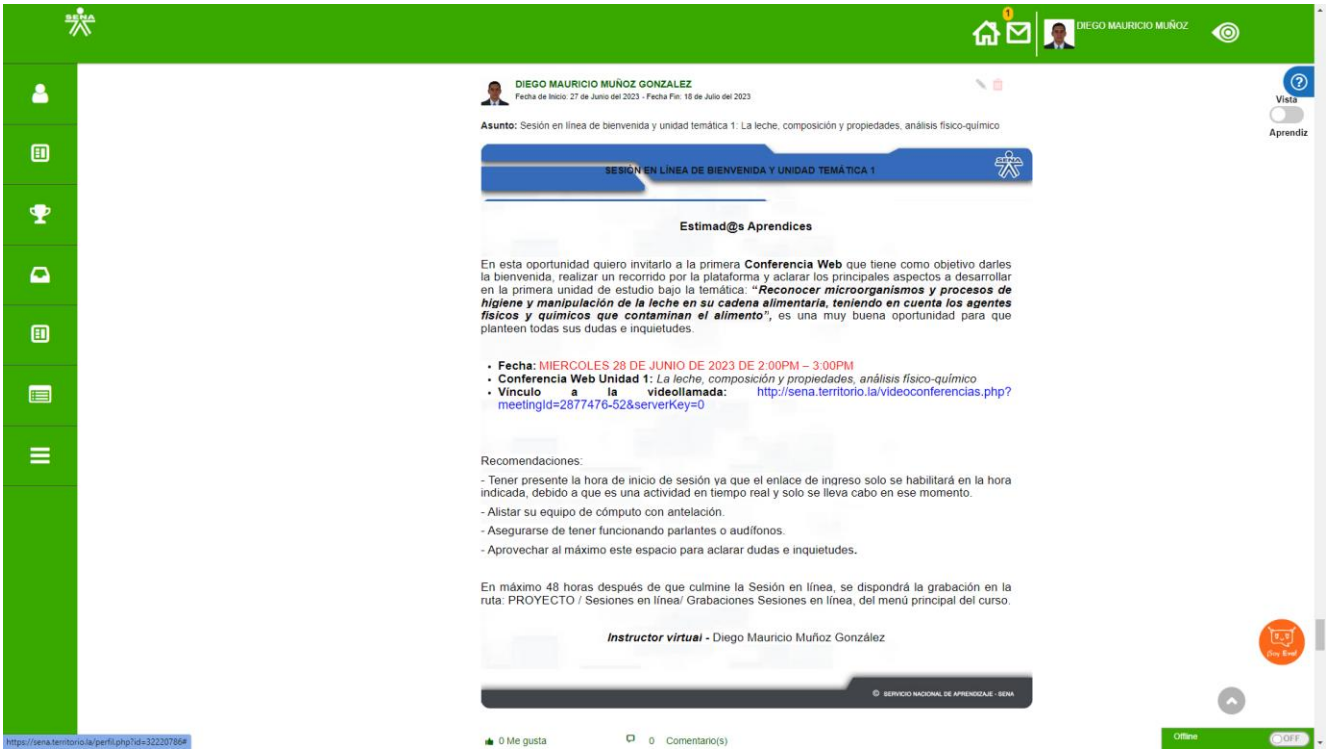
CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 2789535



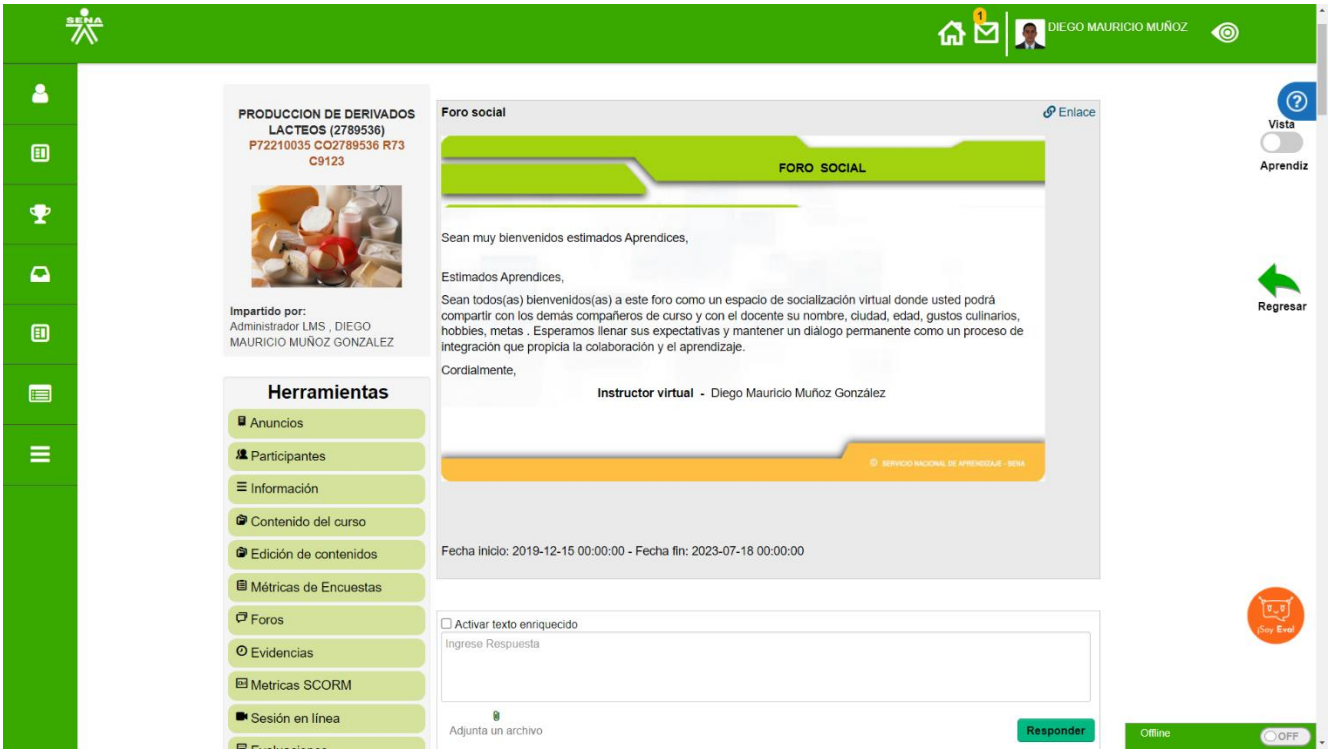
CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 2789535



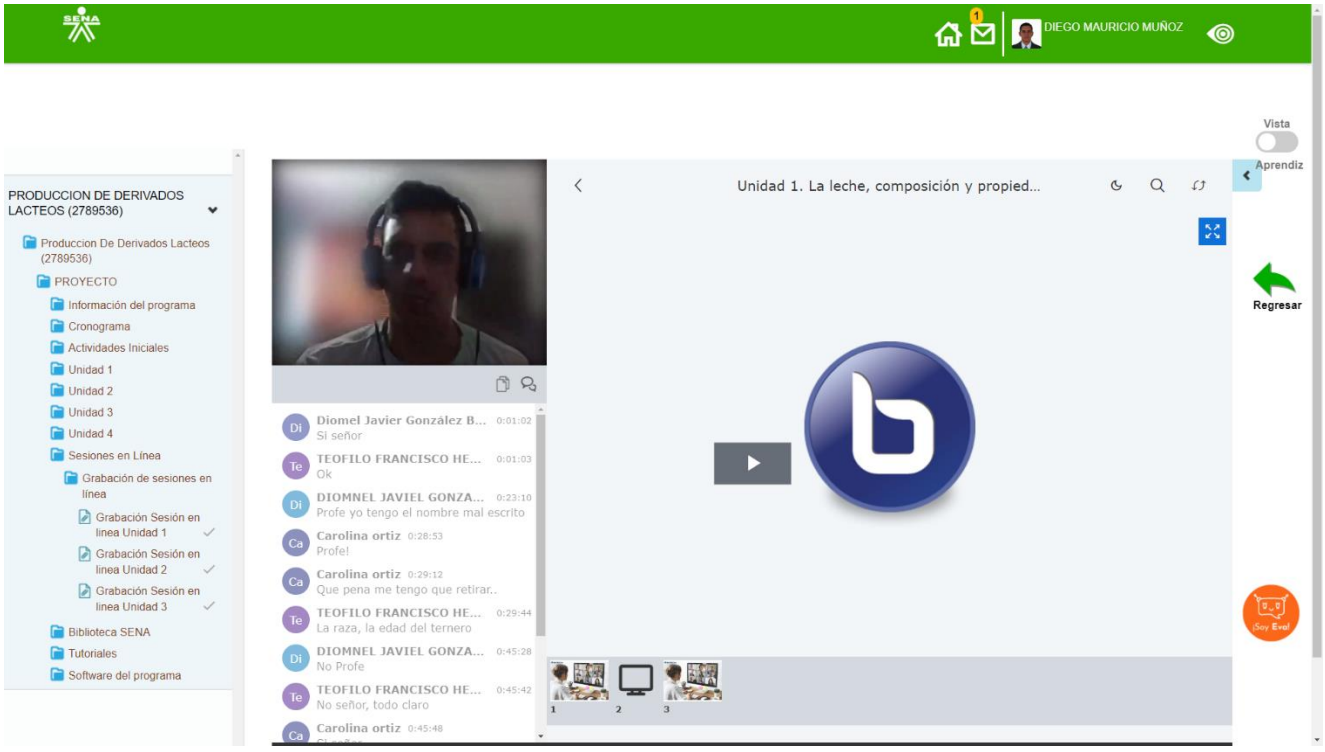
CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 2789536



CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 2789536

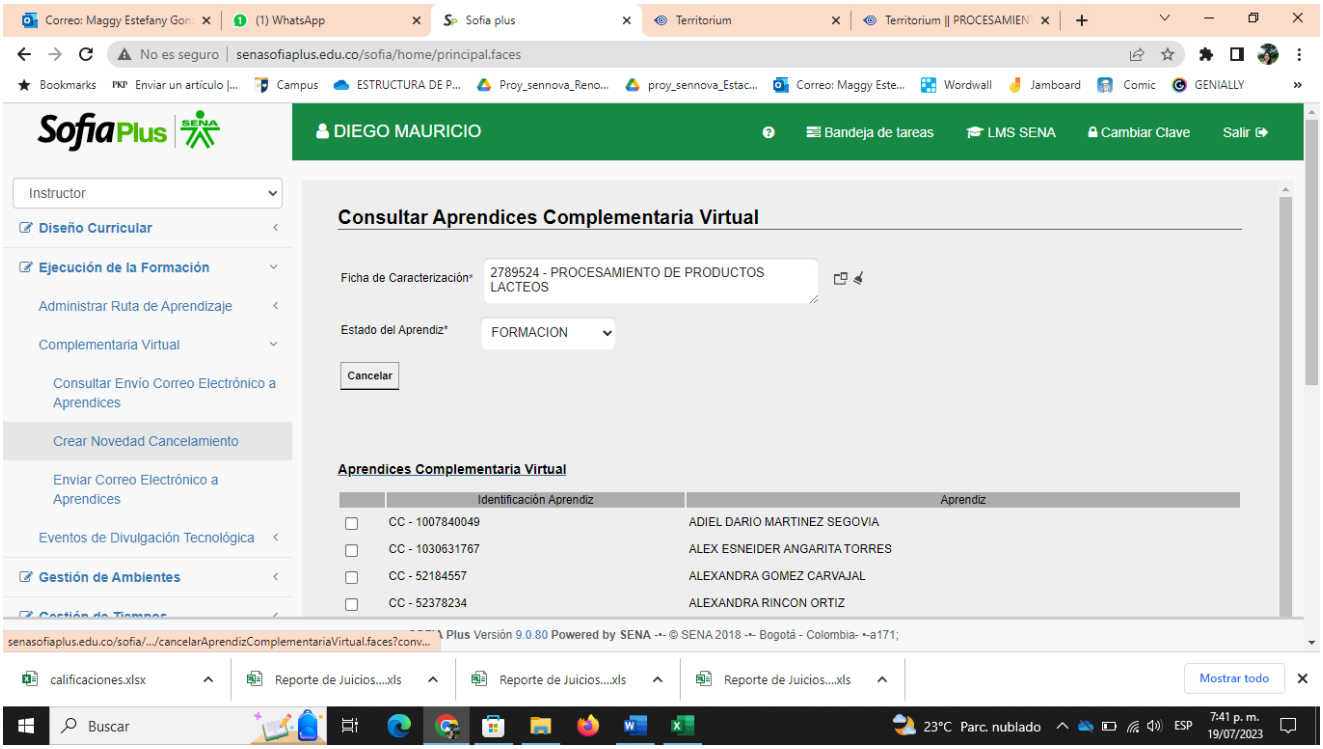


CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 2789536

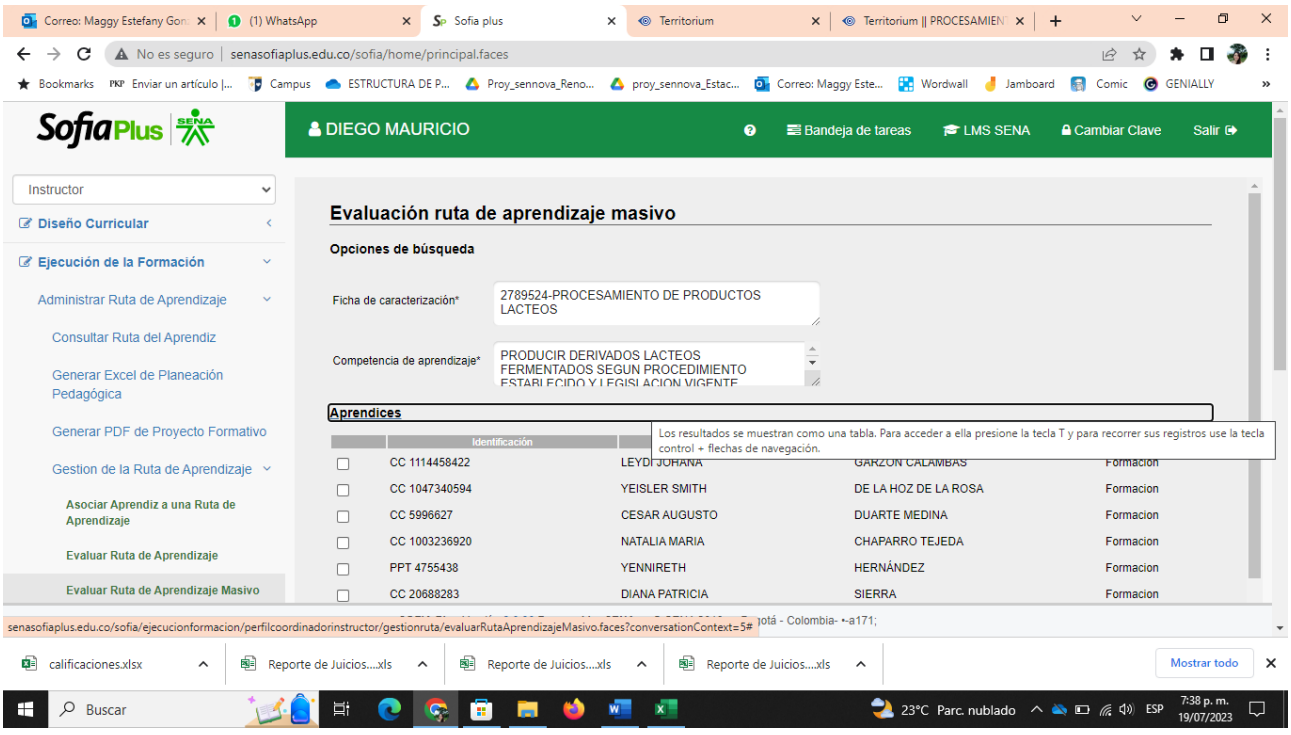


FASE CIERRE

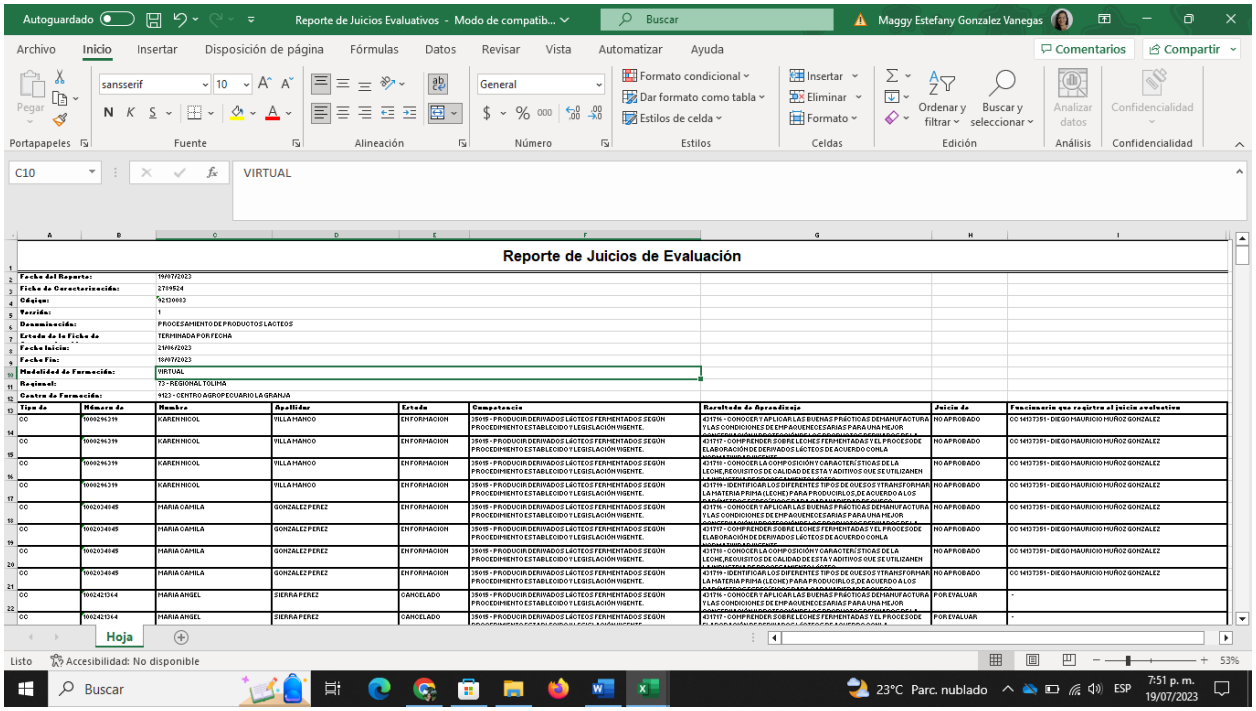
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2789524



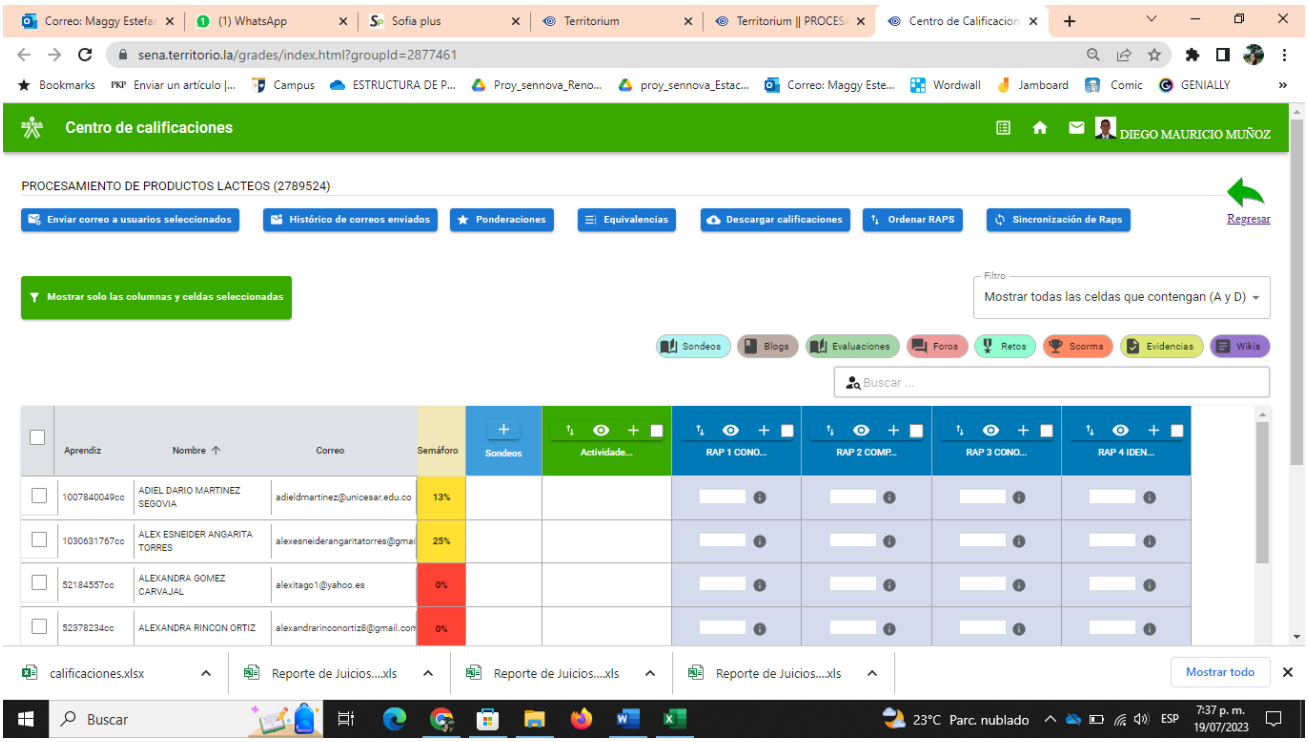
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2789524



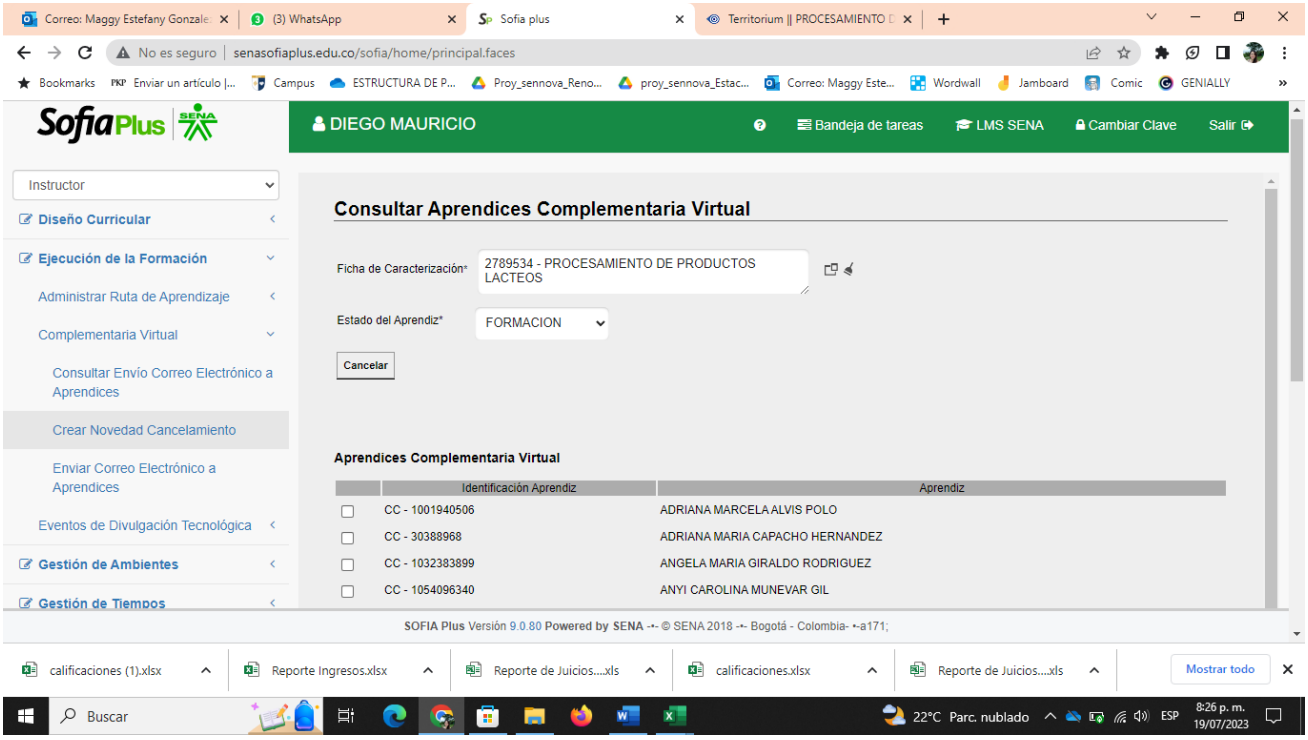
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2789524



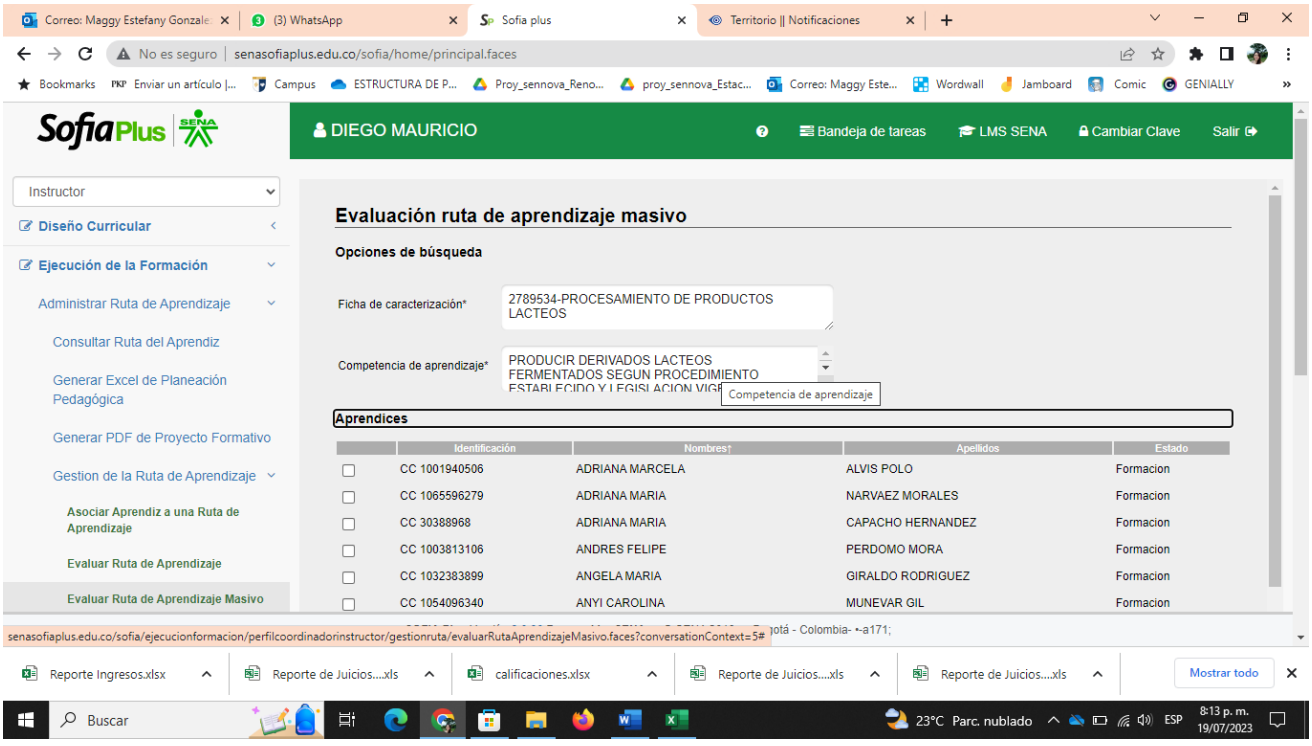
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2789524



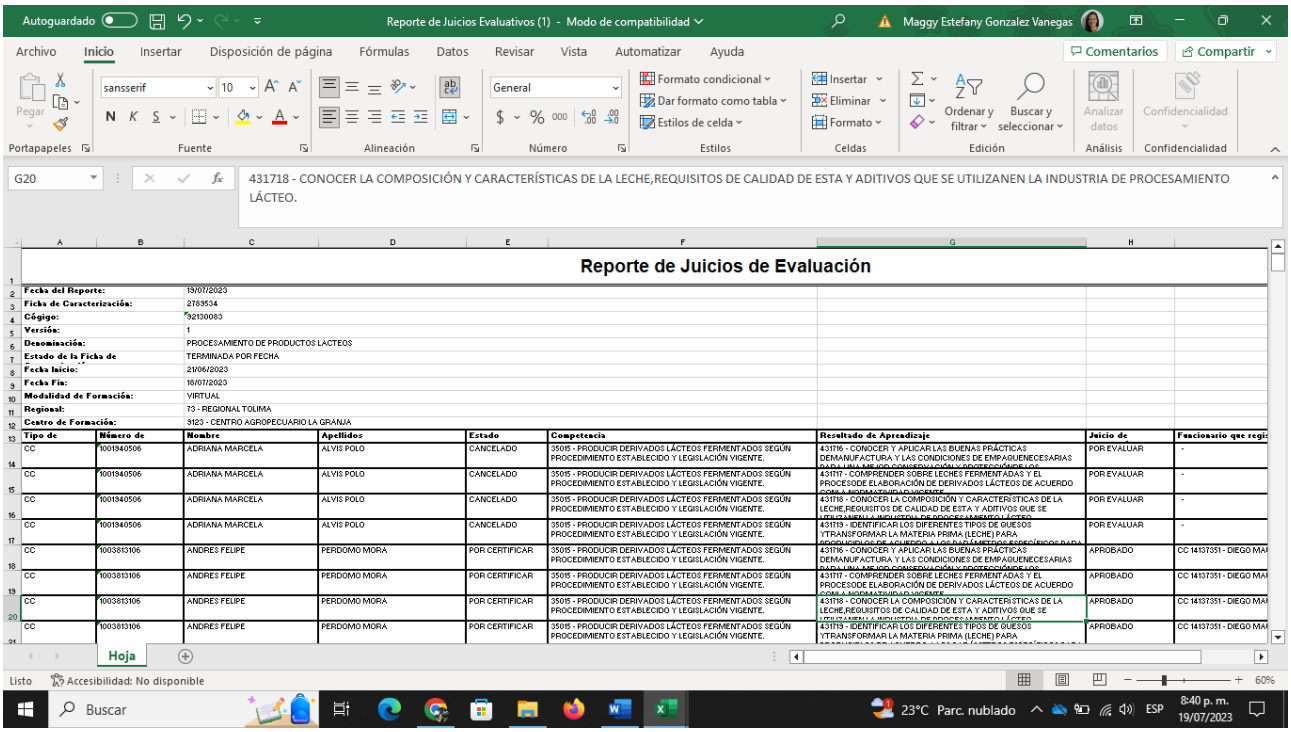
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2789534



CURSO 2 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2789534



CURSO 2 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2789534



Reporte de Juicios Evaluativos (1) - Modo de compatibilidad

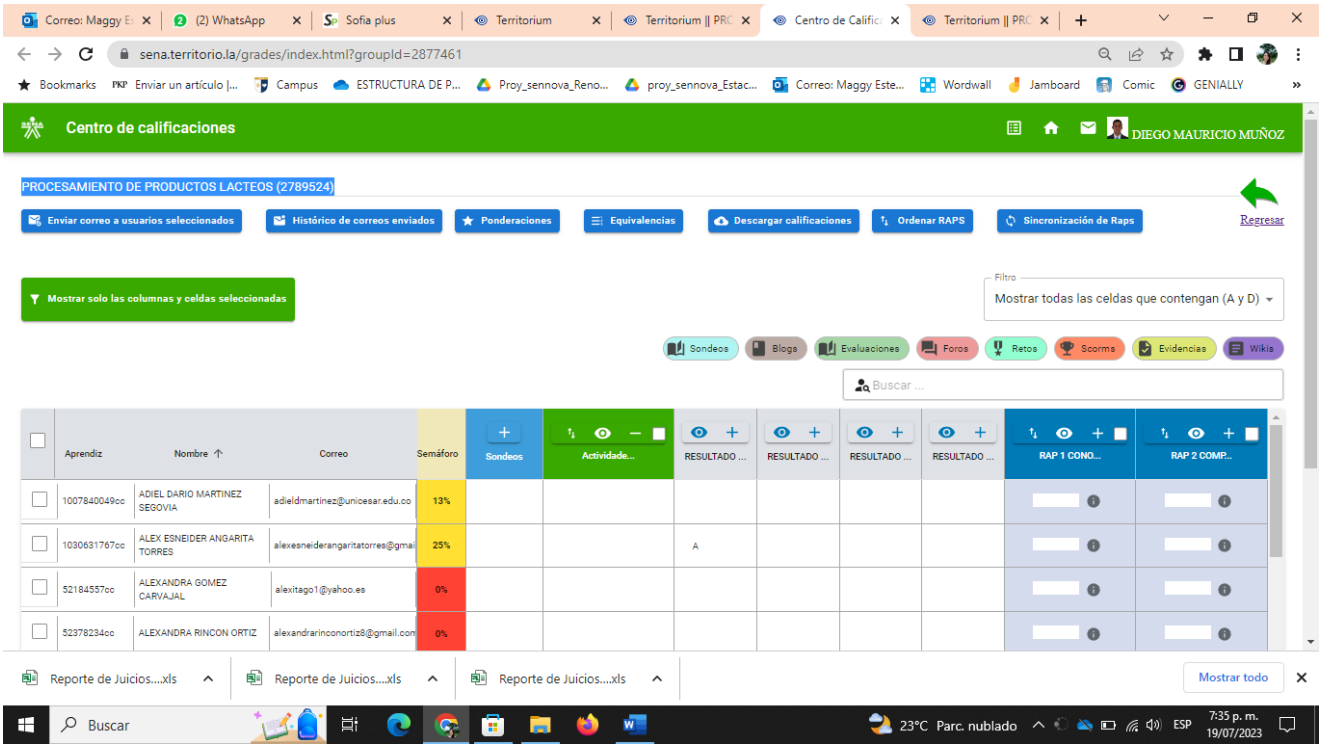
G20: 431718 - CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2789534
Código:	92130083
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que regis
CC	1001940506	ADRIANA MARCELA	ALVIS POLO	CANCELADO	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431716 - CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS	POR EVALUAR	-
CC	1001940506	ADRIANA MARCELA	ALVIS POLO	CANCELADO	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431717 - COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	1001940506	ADRIANA MARCELA	ALVIS POLO	CANCELADO	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431718 - CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE	POR EVALUAR	-
CC	1001940506	ADRIANA MARCELA	ALVIS POLO	CANCELADO	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431719 - IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA	POR EVALUAR	-
CC	1003813106	ANDRES FELIPE	PERDOMO MORA	POR CERTIFICAR	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431716 - CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS	APROBADO	CC 14137351 - DIEGO MA
CC	1003813106	ANDRES FELIPE	PERDOMO MORA	POR CERTIFICAR	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431717 - COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 14137351 - DIEGO MA
CC	1003813106	ANDRES FELIPE	PERDOMO MORA	POR CERTIFICAR	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431718 - CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE	APROBADO	CC 14137351 - DIEGO MA
CC	1003813106	ANDRES FELIPE	PERDOMO MORA	POR CERTIFICAR	35015 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	431719 - IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA	APROBADO	CC 14137351 - DIEGO MA

CURSO 2 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2789534



sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2877461

Centro de calificaciones — DIEGO MAURICIO MUÑOZ

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS (2789524)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Histórico de correos enviados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Ordenar RAPS | Sincronización de Raps | Regresar

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Filtro: Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

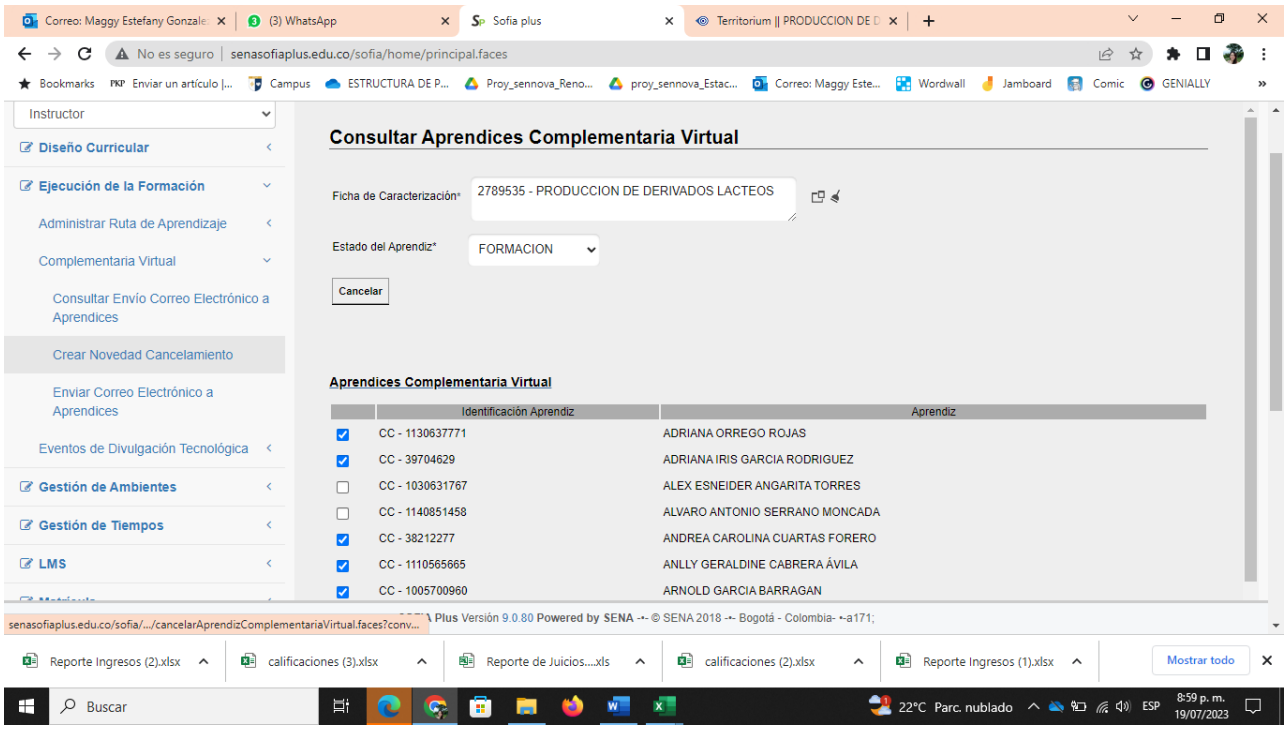
Sondeos | Blogs | Evaluaciones | Foros | Retos | Scorms | Evidencias | Wikis

Buscar ...

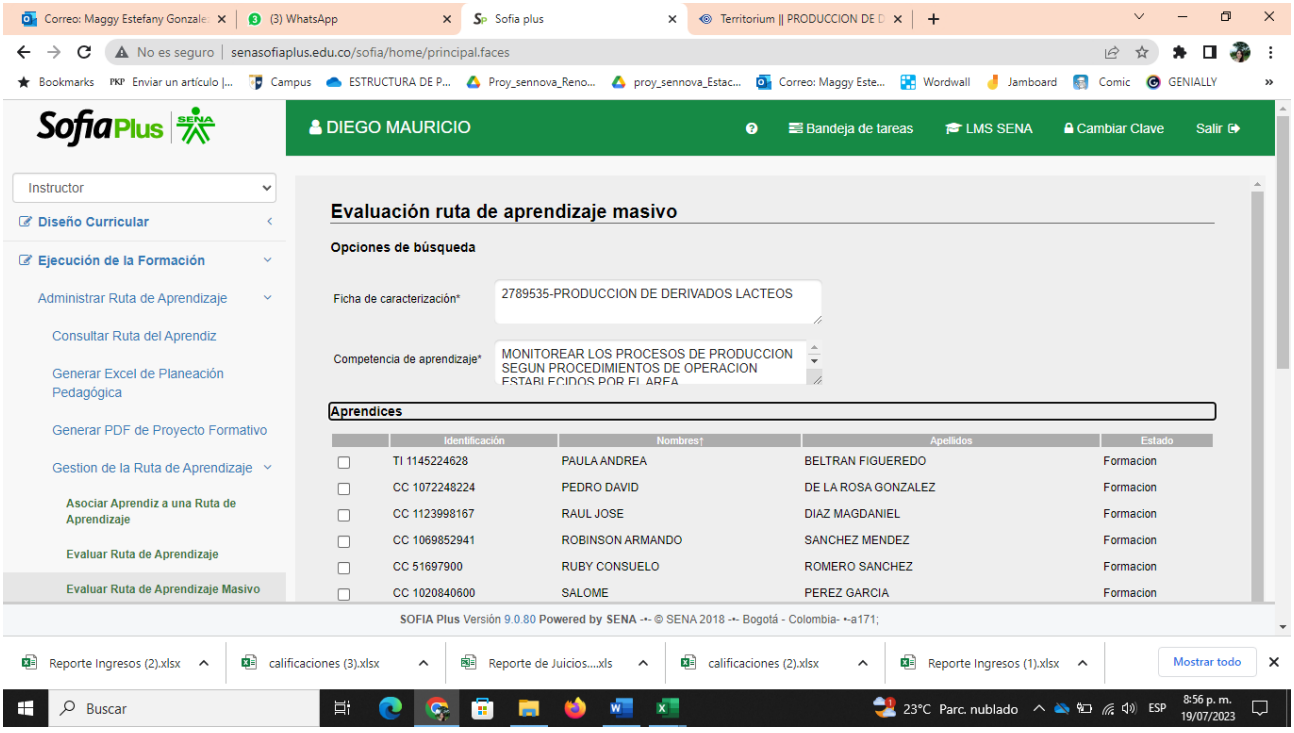
Aprendiz	Nombre	Correo	Semáforo	Sondeos	Actividade...	RESULTADO ...	RESULTADO ...	RESULTADO ...	RESULTADO ...	RAP 1 CONO...	RAP 2 COMP...
1007840049cc	ADIEL DARIO MARTINEZ SEGOVIA	adieldmartinez@unicesar.edu.co	13%								
1030631767cc	ALEX ESNEIDER ANGARITA TORRES	alexesneiderangaritatorres@gmai	25%			A					
52184557cc	ALEXANDRA GOMEZ CARVAJAL	alexitago1@yahoo.es	0%								
52378234cc	ALEXANDRA RINCON ORTIZ	alexandrarinconortiz8@gmail.com	0%								

Reporte de Juicios....xls | Reporte de Juicios....xls | Reporte de Juicios....xls | Mostrar todo

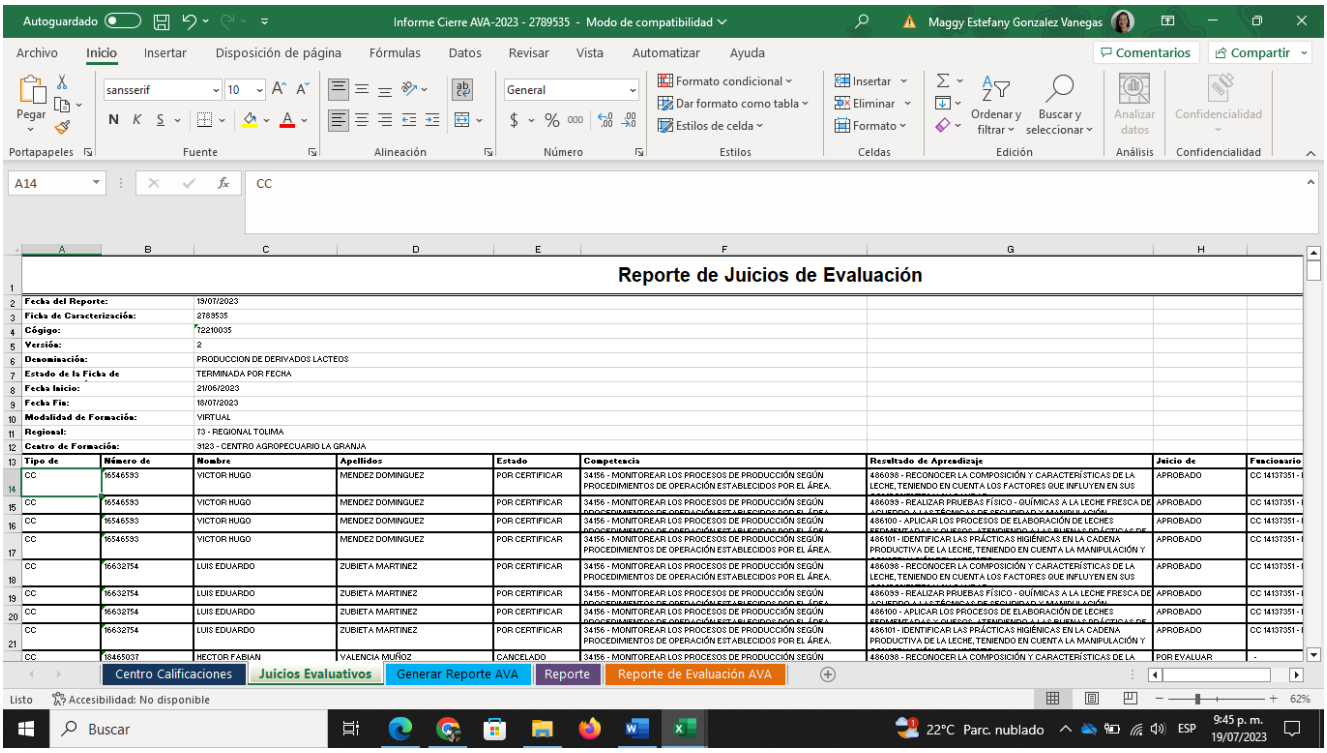
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2789535



CURSO 3 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2789535



CURSO 3 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2789535



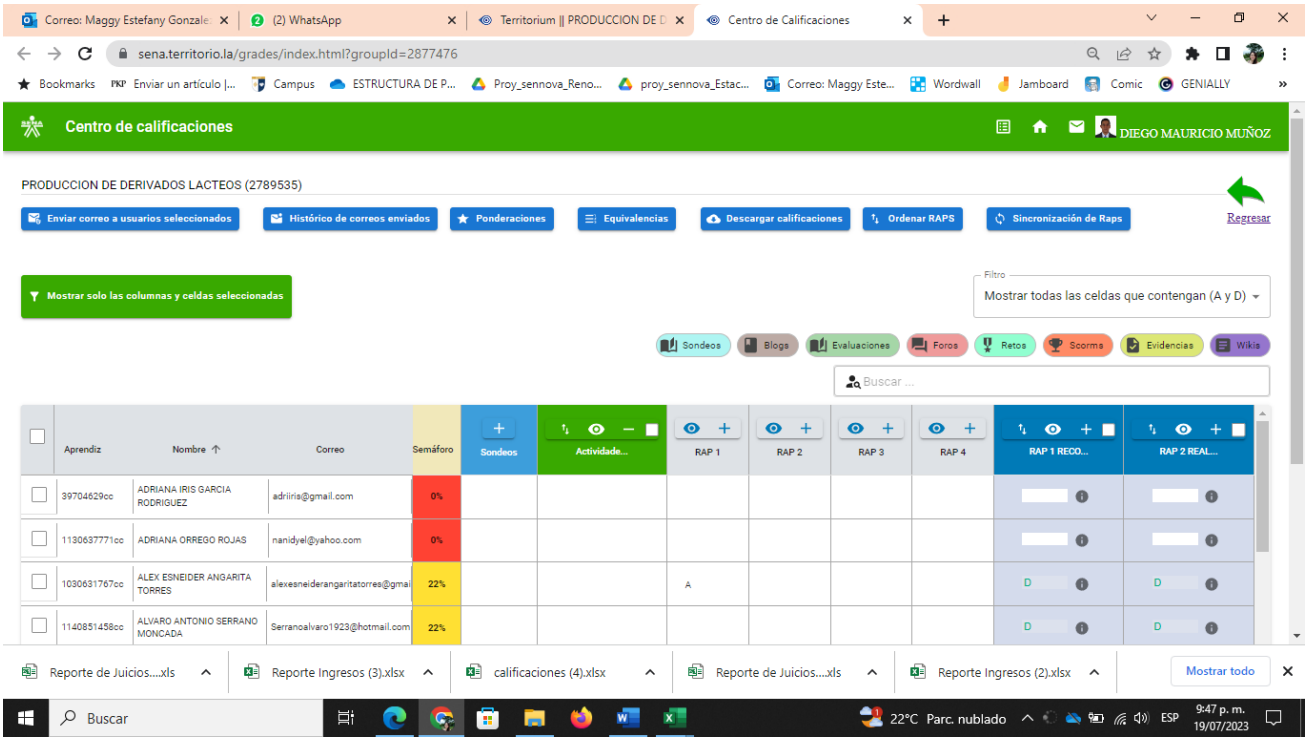
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2789535
Código:	72210035
Versión:	2
Denominación:	PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	3123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

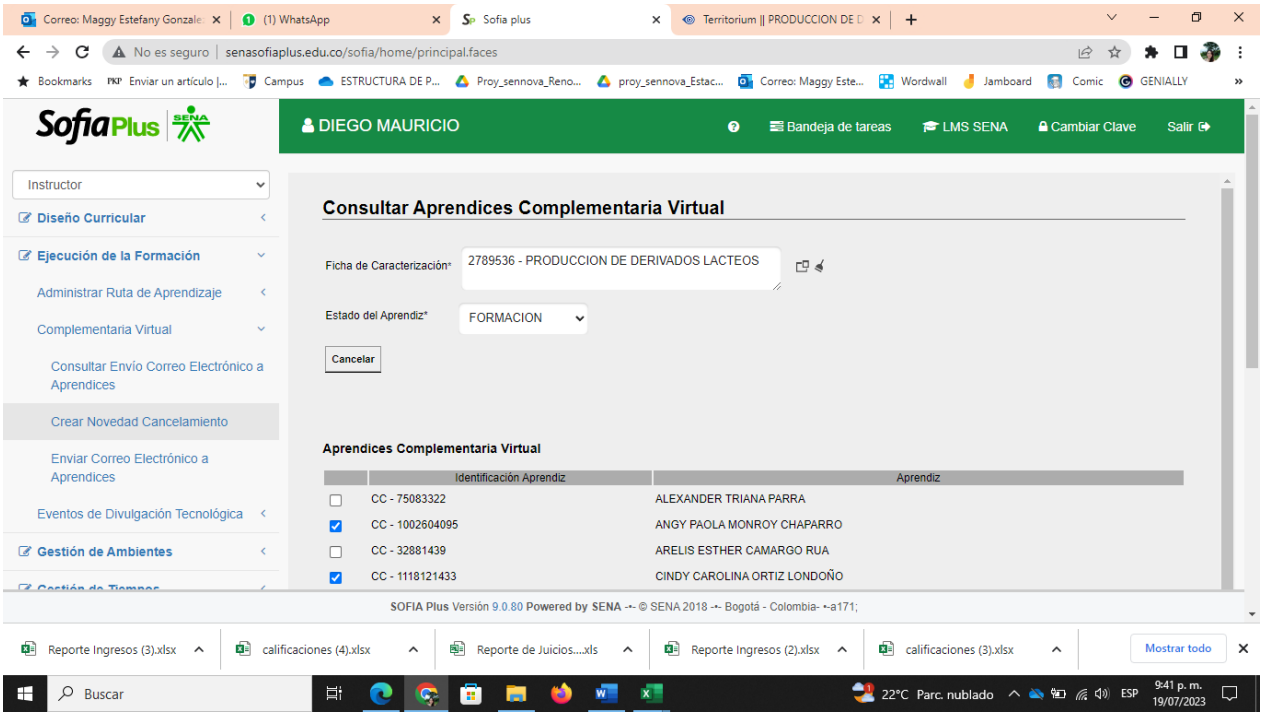
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario
CC	16546593	VICTOR HUGO	MENDEZ DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486098 - RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16546593	VICTOR HUGO	MENDEZ DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486099 - REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16546593	VICTOR HUGO	MENDEZ DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486100 - APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16546593	VICTOR HUGO	MENDEZ DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486101 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16632754	LUIS EDUARDO	ZUBIETA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486098 - RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16632754	LUIS EDUARDO	ZUBIETA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486099 - REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16632754	LUIS EDUARDO	ZUBIETA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486100 - APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	CC 14137351 -
CC	16632754	LUIS EDUARDO	ZUBIETA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486101 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y	APROBADO	CC 14137351 -
CC	18465037	HECTOR FABIAN	VALENCIA MUÑOZ	CANCELADO	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN	486098 - RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA	POR EVALUAR	-

Centro Calificaciones | Juicios Evaluativos | Generar Reporte AVA | Reporte | Reporte de Evaluación AVA

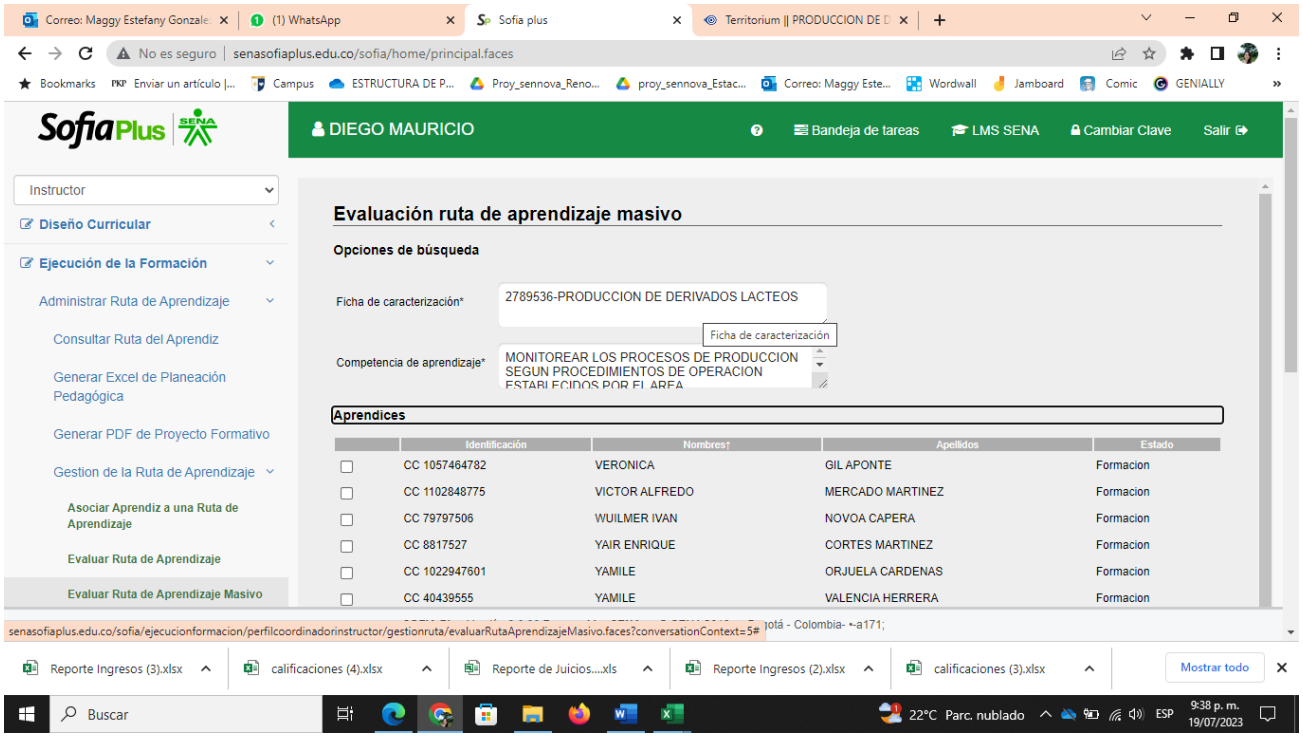
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2789535



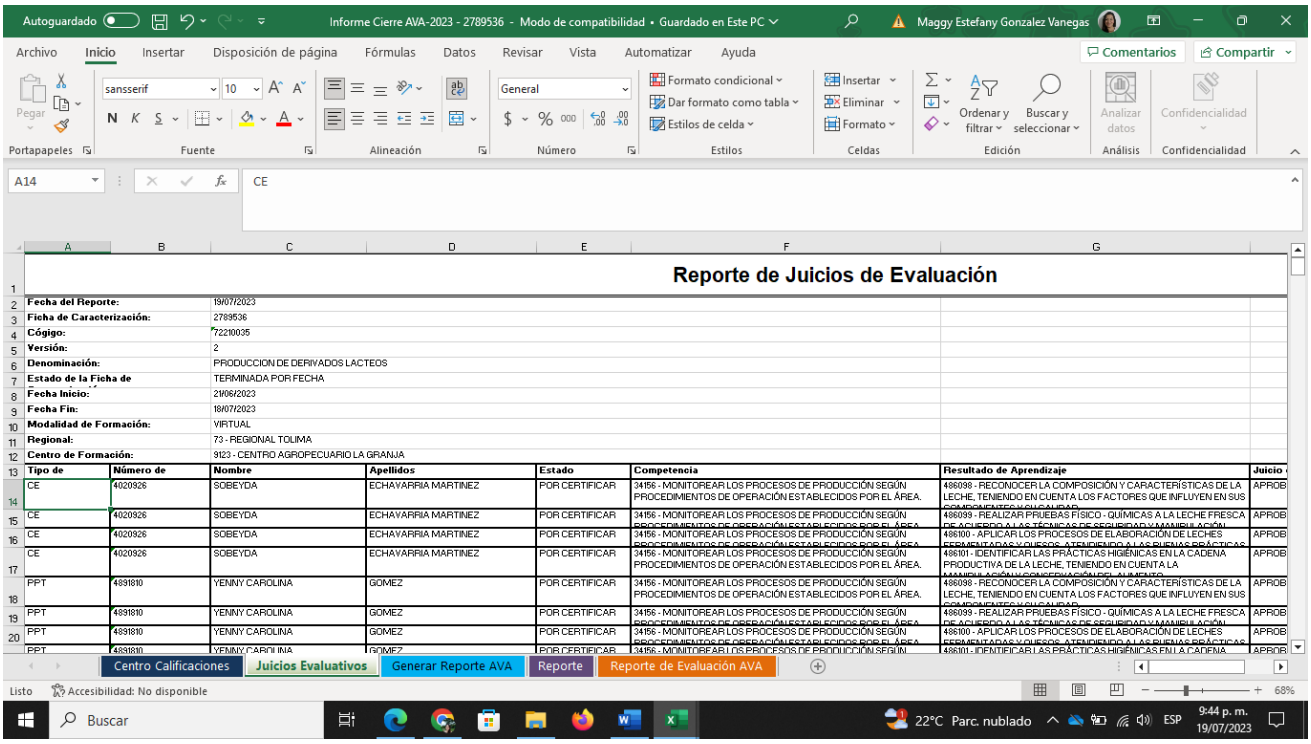
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2789536



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2789536



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2789536

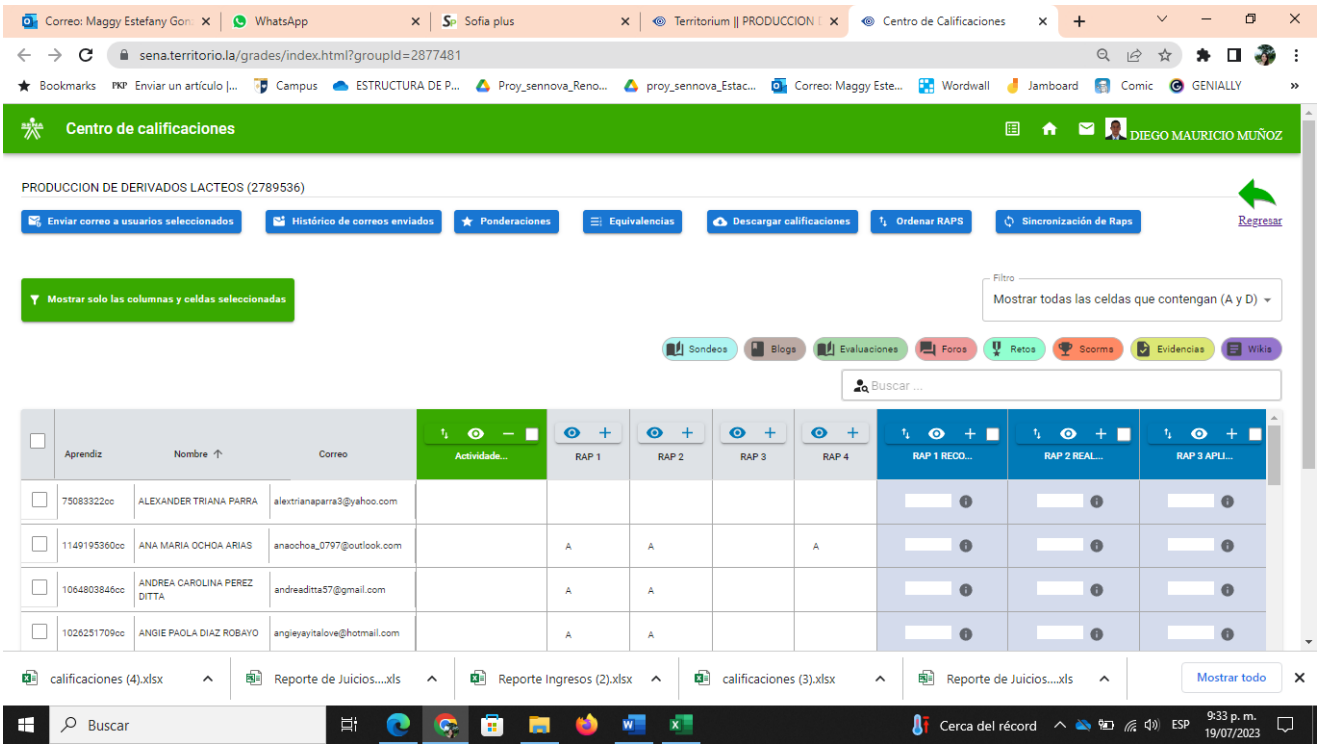


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2789536
Código:	72210035
Versión:	2
Denominación:	PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio
CE	4020926	SOBEYDA	ECHAVARRIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486098 - RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS	APROB
CE	4020926	SOBEYDA	ECHAVARRIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486099 - REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN	APROB
CE	4020926	SOBEYDA	ECHAVARRIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486100 - APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS	APROB
CE	4020926	SOBEYDA	ECHAVARRIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486101 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMA LA ACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN AL RESPECTO	APROB
PPT	4891810	YENNY CAROLINA	GOMEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486098 - RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS	APROB
PPT	4891810	YENNY CAROLINA	GOMEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486099 - REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN	APROB
PPT	4891810	YENNY CAROLINA	GOMEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.	486100 - APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS	APROB
PPT	4891810	YENNY CAROLINA	GOMEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN	486101 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA	APROB

CURSO 4 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2789536



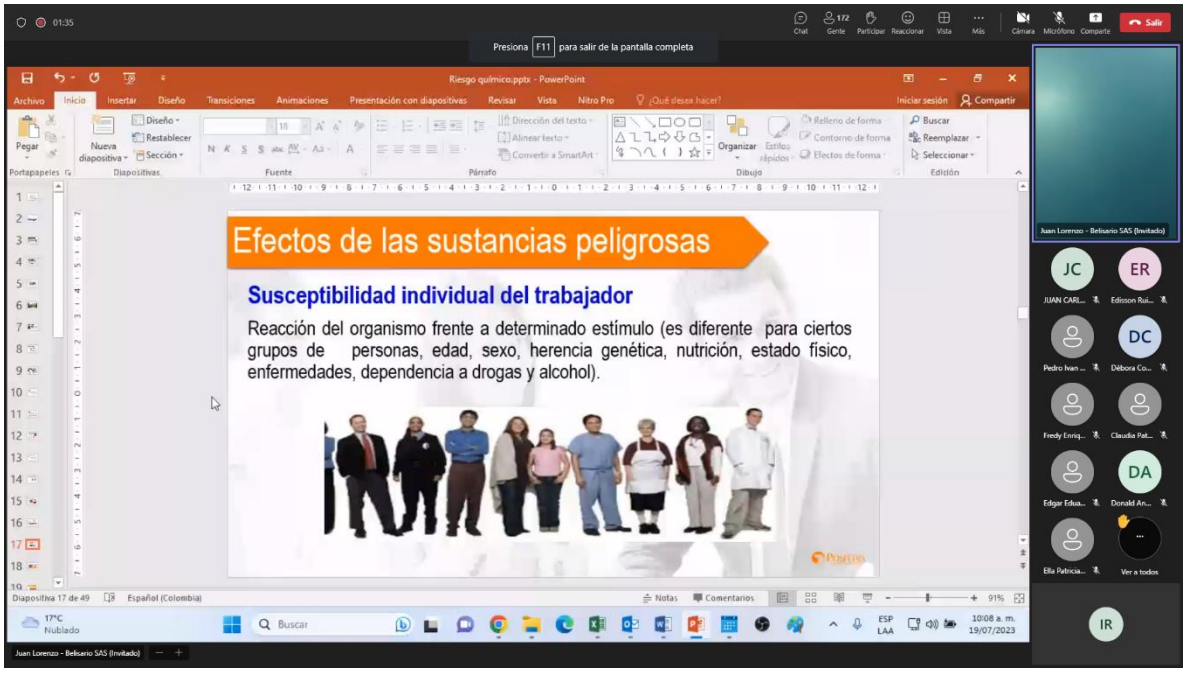
Centro de calificaciones

PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS (2789536)

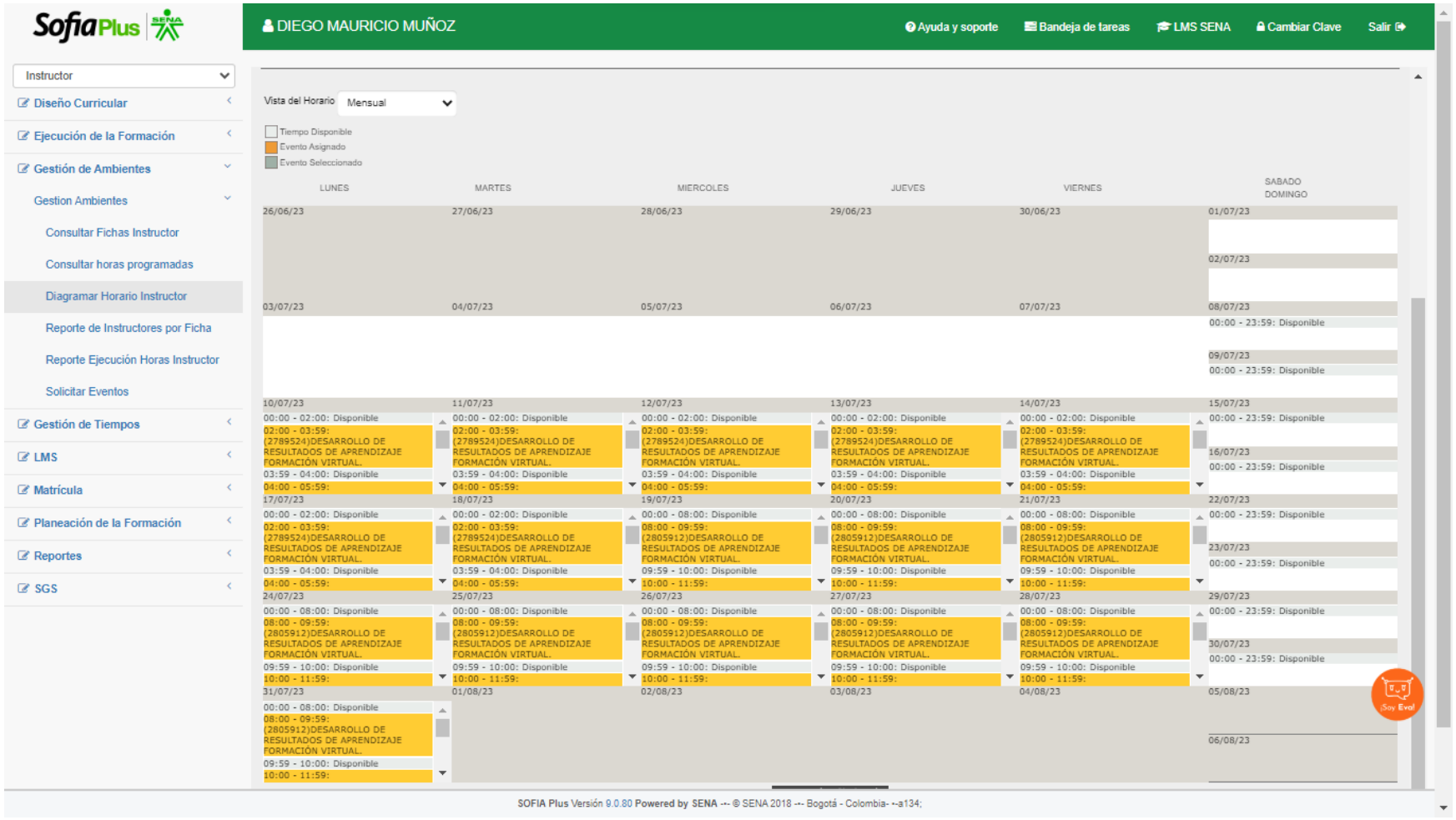
Aprendiz	Nombre	Correo	Actividade...	RAP 1	RAP 2	RAP 3	RAP 4	RAP 1 RECO...	RAP 2 REAL...	RAP 3 APLI...
75083322cc	ALEXANDER TRIANA PARRA	alextrianaparra3@yahoo.com								
1149195360cc	ANA MARIA OCHOA ARIAS	anaochoa_0797@outlook.com		A	A		A			
1064803846cc	ANDREA CAROLINA PEREZ DITTA	andreaditta57@gmail.com		A	A					
1026251709cc	ANGIE PAOLA DIAZ ROBAYO	angieyayitalove@hotmail.com		A	A					

19/07/23

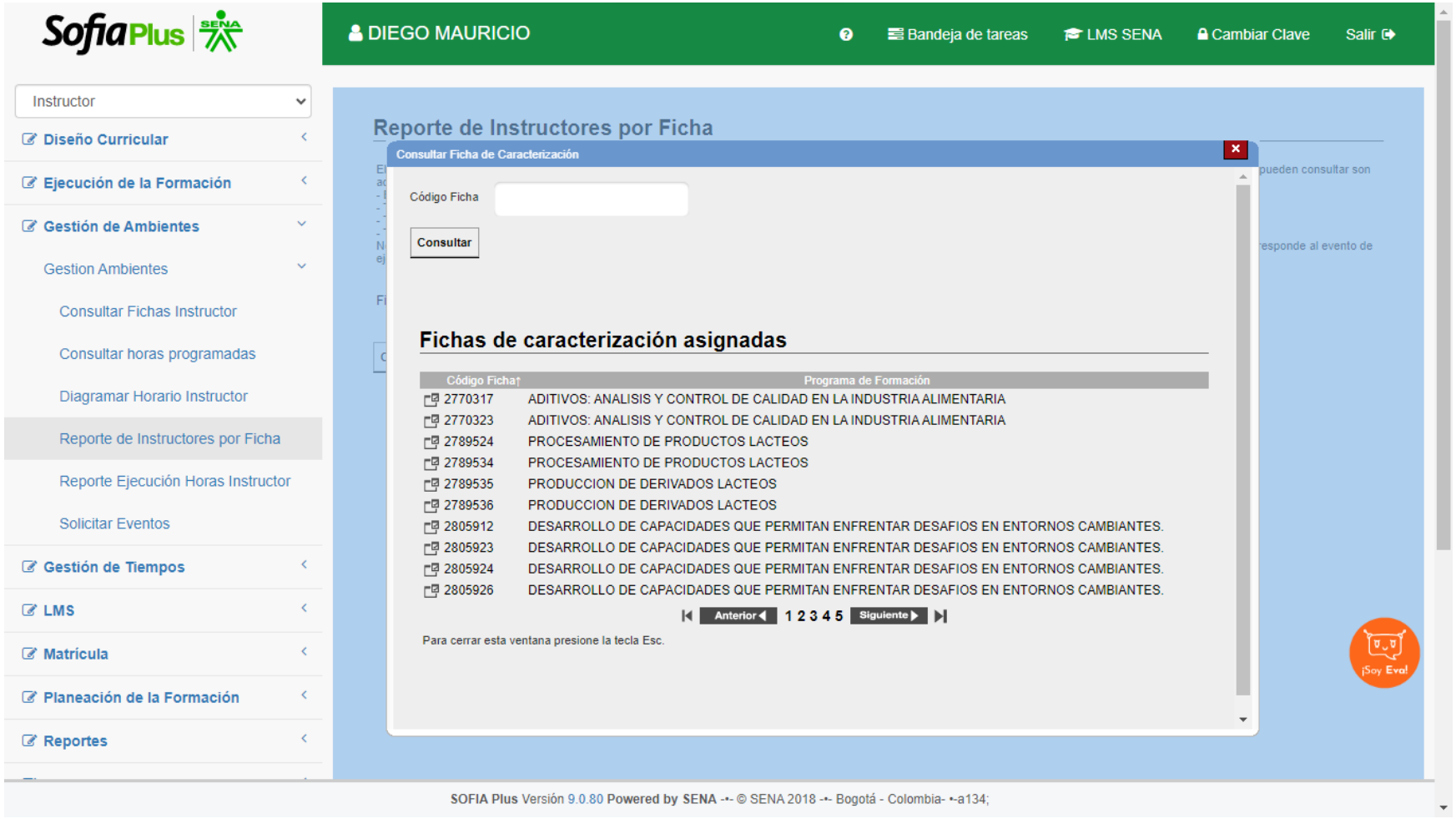
Charla sobre riesgo químico.



HORARIO DEL INSTRUCTOR MES DE JULIO



FICHAS INSTRUCTOR JULIO



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO MAURICIO MUÑOZ GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 08/07/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2789536 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805923 - DESARROLLO DE CAPACIDADES QUE PERMITAN ENFRENTAR DESAFIOS EN ENTORNOS CAMBIANTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: AUTOGESTIÓN Y DESARROLLO CONTINUO: DEMUESTRA ATRIBUTOS PERSONALES QUE MEJORAN LA ACTUACIÓN Y MANTIENEN UNA PARTICIPACIÓN ACTIVA EN EL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01- CREAR HÁBITOS QUE CONTRIBUYAN A LA APERTURA AL CAMBIO Y AL APRENDIZAJE EN EL ENTORNO LABORAL A PARTIR DE MÉTODOS Y ENTRENAMIENTOS COGNITIVOS

02- GENERAR LA CREACIÓN Y LA CO-CREACIÓN DE NUEVAS IDEAS A PARTIR DE MÉTODOS DE INNOVACIÓN

03- APROPIAR NUEVAS FORMAS DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE UNA MENTALIDAD ÁGIL

04- APLICAR TÉCNICAS PARA MANEJAR LA INCERTIDUMBRE A PARTIR DEL USO DE ESTRATEGIAS DE GESTIÓN EMOCIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2789535 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805912 - DESARROLLO DE CAPACIDADES QUE PERMITAN ENFRENTAR DESAFIOS EN ENTORNOS CAMBIANTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: AUTOGESTIÓN Y DESARROLLO CONTINUO: DEMUESTRA ATRIBUTOS PERSONALES QUE MEJORAN LA ACTUACIÓN Y MANTIENEN UNA PARTICIPACIÓN ACTIVA EN EL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01- CREAR HÁBITOS QUE CONTRIBUYAN A LA APERTURA AL CAMBIO Y AL APRENDIZAJE EN EL ENTORNO LABORAL A PARTIR DE MÉTODOS Y ENTRENAMIENTOS COGNITIVOS

02- GENERAR LA CREACIÓN Y LA CO-CREACIÓN DE NUEVAS IDEAS A PARTIR DE MÉTODOS DE INNOVACIÓN

03- APROPIAR NUEVAS FORMAS DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE UNA MENTALIDAD ÁGIL

04- APLICAR TÉCNICAS PARA MANEJAR LA INCERTIDUMBRE A PARTIR DEL USO DE ESTRATEGIAS DE GESTIÓN EMOCIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2789534 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2789524 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805924 - DESARROLLO DE CAPACIDADES QUE PERMITAN ENFRENTAR DESAFIOS EN ENTORNOS CAMBIANTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: AUTOGESTIÓN Y DESARROLLO CONTINUO: DEMUESTRA ATRIBUTOS PERSONALES QUE MEJORAN LA ACTUACIÓN Y MANTIENEN UNA PARTICIPACIÓN ACTIVA EN EL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01- CREAR HÁBITOS QUE CONTRIBUYAN A LA APERTURA AL CAMBIO Y AL APRENDIZAJE EN EL ENTORNO LABORAL A PARTIR DE MÉTODOS Y ENTRENAMIENTOS COGNITIVOS

02- GENERAR LA CREACIÓN Y LA CO-CREACIÓN DE NUEVAS IDEAS A PARTIR DE MÉTODOS DE INNOVACIÓN

03- APROPIAR NUEVAS FORMAS DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE UNA MENTALIDAD ÁGIL

04- APLICAR TÉCNICAS PARA MANEJAR LA INCERTIDUMBRE A PARTIR DEL USO DE ESTRATEGIAS DE GESTIÓN EMOCIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805926 - DESARROLLO DE CAPACIDADES QUE PERMITAN ENFRENTAR DESAFIOS EN ENTORNOS CAMBIANTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: AUTOGESTIÓN Y DESARROLLO CONTINUO: DEMUESTRA ATRIBUTOS PERSONALES QUE MEJORAN LA ACTUACIÓN Y MANTIENEN UNA PARTICIPACIÓN ACTIVA EN EL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01- CREAR HÁBITOS QUE CONTRIBUYAN A LA APERTURA AL CAMBIO Y AL APRENDIZAJE EN EL ENTORNO LABORAL A PARTIR DE MÉTODOS Y ENTRENAMIENTOS COGNITIVOS

02- GENERAR LA CREACIÓN Y LA CO-CREACIÓN DE NUEVAS IDEAS A PARTIR DE MÉTODOS DE INNOVACIÓN

03- APROPIAR NUEVAS FORMAS DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE UNA MENTALIDAD ÁGIL

04- APLICAR TÉCNICAS PARA MANEJAR LA INCERTIDUMBRE A PARTIR DEL USO DE ESTRATEGIAS DE GESTIÓN EMOCIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	18,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	128,00

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: DIEGO MAURICIO MUÑOZ GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA