PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 29 de febrero del 2024

Señor (a)
GLORIA MARCELA GIRALDO FRNACO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5891335**
Coordinadora Académica
Coordinación Académica
Rionegro - Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2024

Referencia: No 5891335 del año 2024

Diego Armando Serrano Sierre, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.110.446.928 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ambientes Virtuales de Aprendizaje, 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 **CUARENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS NOVENT PESOS MCTE ($44.734.690)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero correspondiente a **TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SESENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.631.063)**. b) (09) nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de **CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.357.275)** cada uno, c) Un último pago por el mes de diciembre de 2024 por valor

de **UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS MCTE. ($1.888.152)**. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 31604984630 de Bancolombia, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre del 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para la formación profesional integral en los programas tecnológicos, técnicos y complementarios en la modalidad virtual en las diferentes redes del conocimiento que están adscritas al centro de la innovación, la agroindustria y la aviación.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro.	Realizar el alistamiento para orientar formación complementaria virtual, familia manipulación de alimentos.	Programa de formación en territorio - Formato Guía de Aprendizaje - Cronograma del curso - Anuncios en el programa de formación en Territorio Cursos virtuales de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 2908279 – 2908280 – 2908281 – 2908283.
2	Liderar fichas de los programas en los cuales imparte formación de acuerdo a su perfil.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los	Programa de formación en territorio

		aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje.	- Formato Guía de Aprendizaje - Cronograma del curso - Anuncios en el programa de formación en Territorio Cursos virtuales de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 2908279 – 2908280 – 2908281 – 2908283.
3	Participar activamente en los equipos ejecutores, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad.	No Aplica	No Aplica
4	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de los aprendices.	Sesión en línea bienvenida a la formación complementaria virtual.	- Grabación sesión en línea de bienvenida. - Socialización de resultados de Aprendizajes. - Metodología de la formación. - Lineamientos de comportamiento. - Medios de comunicación
5	Entregar al coordinador (a) académico (a) la información que le sea solicitada en relación con el procedimiento de la gestión de la formación profesional integral.	Elaboración de informes y suministro de información pertinente.	Informes solicitados por los medios dispuesto (Correo institucional y grupo de comunicación)
6	Informar y evaluar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Evaluación permanente de los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje propuestas para alcanzar	- Reporte de Centro de calificaciones plataforma Territorio - Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS

		los Resultados de Aprendizaje.	- Reporte generado en SOFIA PLUS “Reporte de juicios de Evaluación” - Agenda del Instructor.
7	Gestionar la formación profesional integral, a través del aplicativo de Sofía plus y la plataforma LMS de acuerdo con los lineamientos institucionales	Realizar la ejecución de la formación virtual según los parámetros establecidos en la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4.	Seguimiento y lista de chequeo realizado por el grupo de facilitadores de acompañamiento a la formación.
8	Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información registrada en Sofia Plus.	Reporte de novedades a la coordinación y registro académico de novedades relacionada con registro de aprendices.	Solicitud vía correo electrónico de actualización de documentos de identidad o datos de aprendices en formación.
9	Participar en los comités de evaluación y seguimiento de aprendices, garantizando el debido proceso según el Reglamento de Aprendices.	Participar en jornadas de desarrollo curricular.	Reuniones de desarrollo curricular programadas por coordinación académica.
10	Brindar apoyo en otros programas de formación titulada y complementaria según su competencia (en forma presencial y/o virtual)	No Aplica	No Aplica
11	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales, cuando la necesidad del servicio lo requiera.	No Aplica	No Aplica
12	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de la calidad de los procesos y estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia como “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON	No Aplica	No Aplica

	PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO"; según la normatividad institucional vigente; así como los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.		
13	Realizar acompañamiento a los aprendices durante sus prácticas de acuerdo con los lineamientos de la entidad, dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad.	No Aplica	No Aplica
14	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional, a que fueron convocados.	No Aplica	No Aplica
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Orientar la formación bajo los lineamientos, normas y requerimientos de la formación virtual.	Socialización de las reglas de comportamiento de la plataforma en la sesión en línea de bienvenida.
16	Brindar apoyo técnico a las supervisiones y al área de contratación de bienes y servicios, de acuerdo a las necesidades del Centro de formación.	No Aplica	No Aplica
17	Realizar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución en atención a los proyectos de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos.	No Aplica	No Aplica
18	Participar en los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido en el Consejo	No Aplica	No Aplica

	Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.		

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.				
2.				

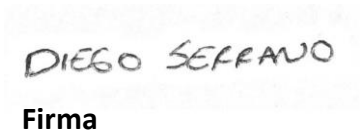
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. 9461085473 de la planilla, expedida por aportes en línea al mes de enero del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,



Firma

Diego Armando Serrano Sierra

Contratista

C.C. No. 1.110.446.928

Recibí a satisfacción:

Firma

Gloria Marcela Giraldo Franco

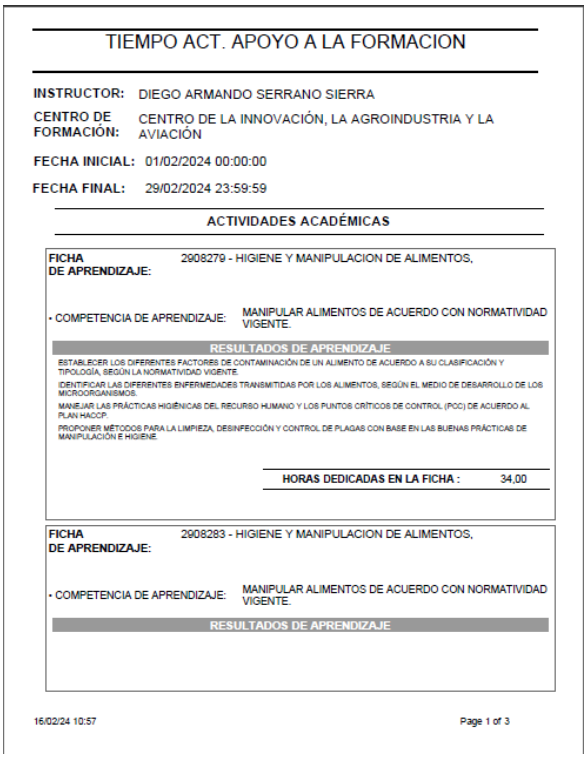
Supervisora Contrato 5891335 de 2024

Coordinadora Académica

EVIDENCIAS APORTADAS AL INFORME DE EJECUCION CONTRACTUAL DEL MES DE FEBRERO

PRESENTADO POR: Diego Armando Serrano Sierra

EVIDENCIA INFORME DE TIEMPO INSTRUCTOR



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 29/02/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2908279 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

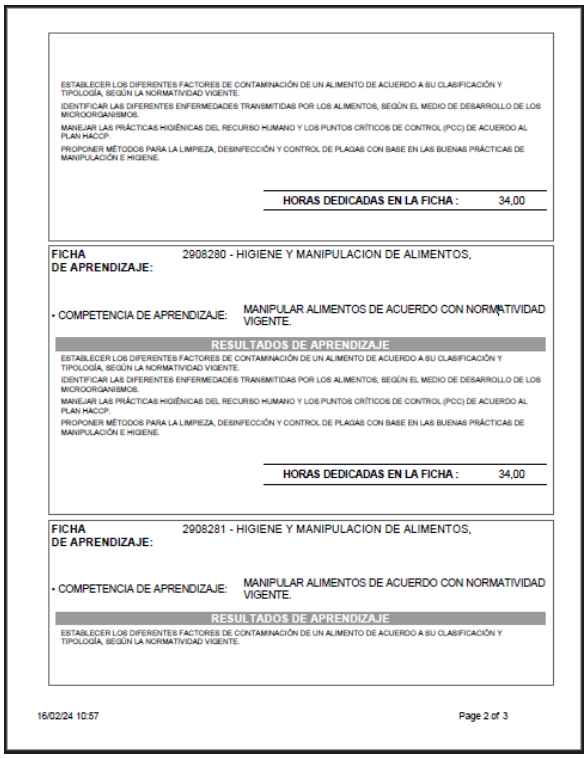
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2908283 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

16/02/24 10:57 Page 1 of 3



ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2908280 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

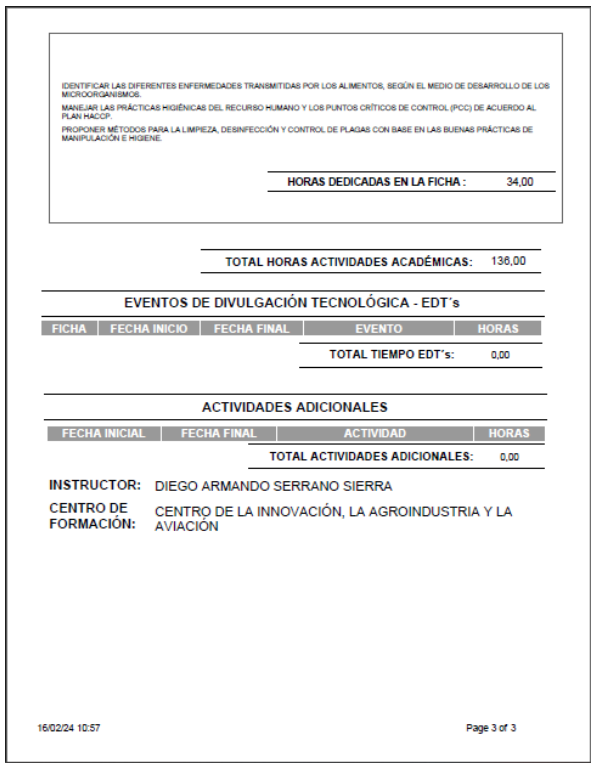
FICHA DE APRENDIZAJE: 2908281 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

16/02/24 10:57 Page 2 of 3



IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 136,00

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

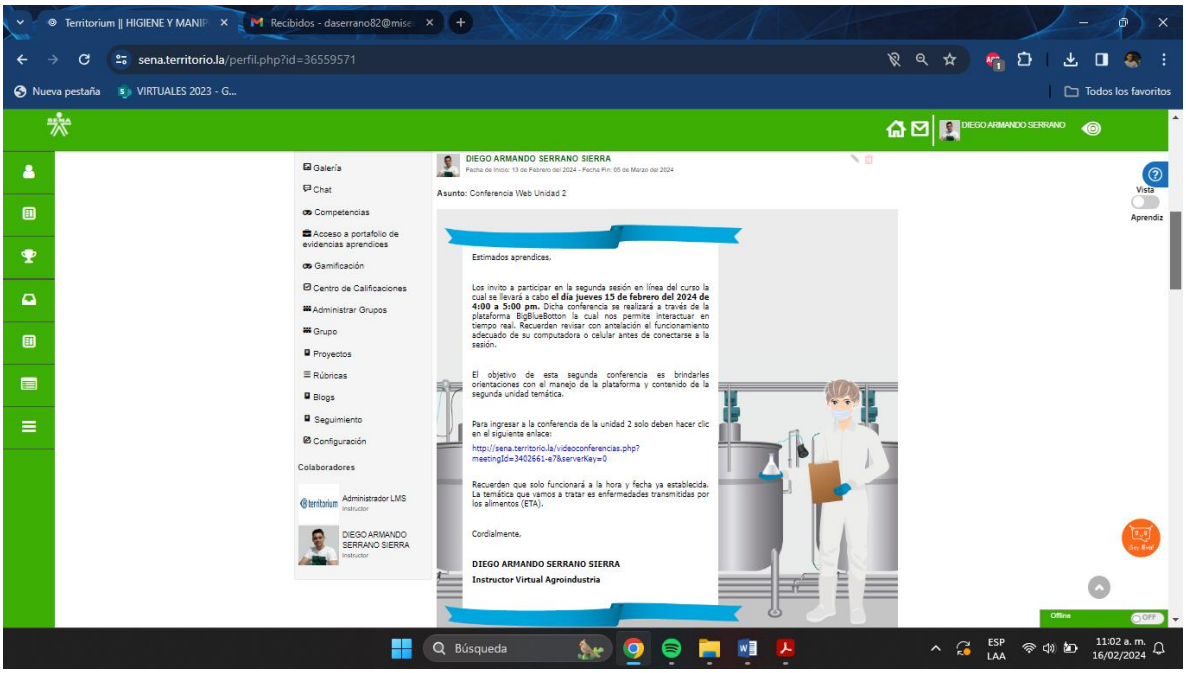
INSTRUCTOR: DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA

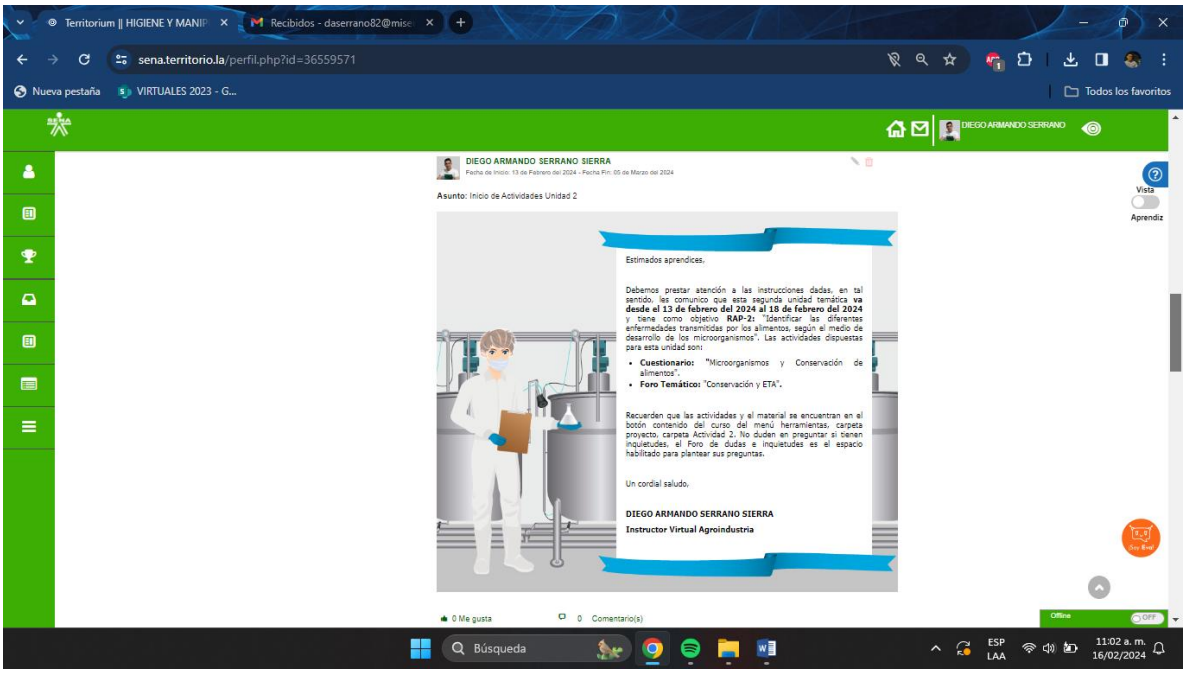
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

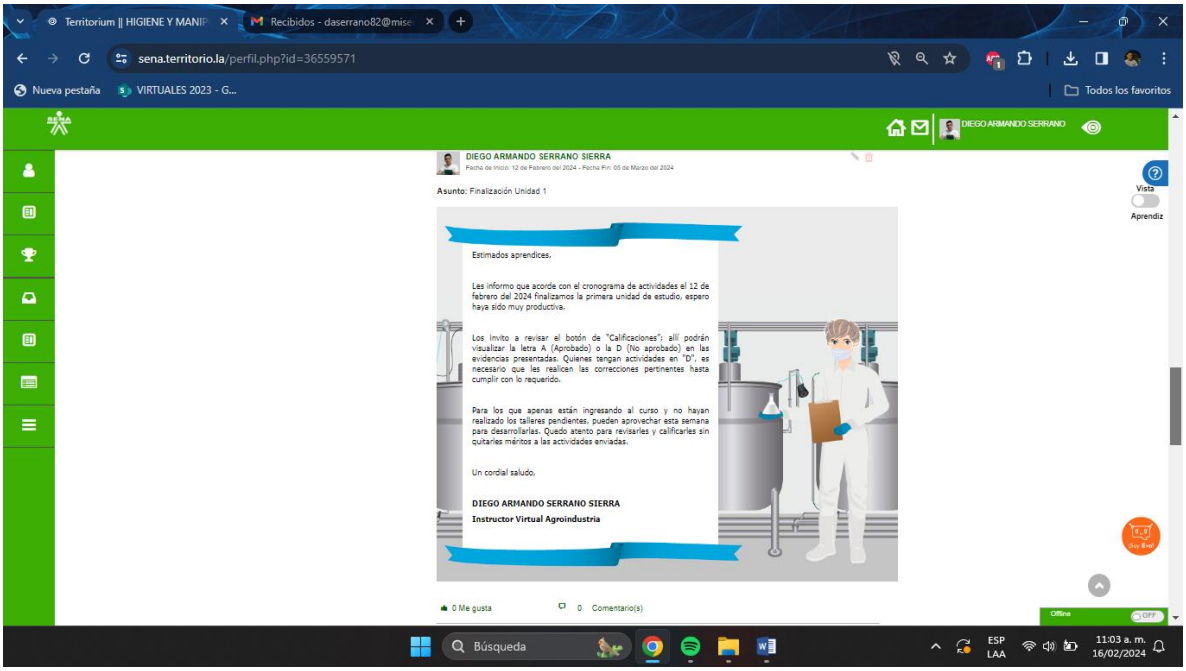
16/02/24 10:57 Page 3 of 3

EVIDENCIAS 1: ANUNCIOS

Ficha 2908279

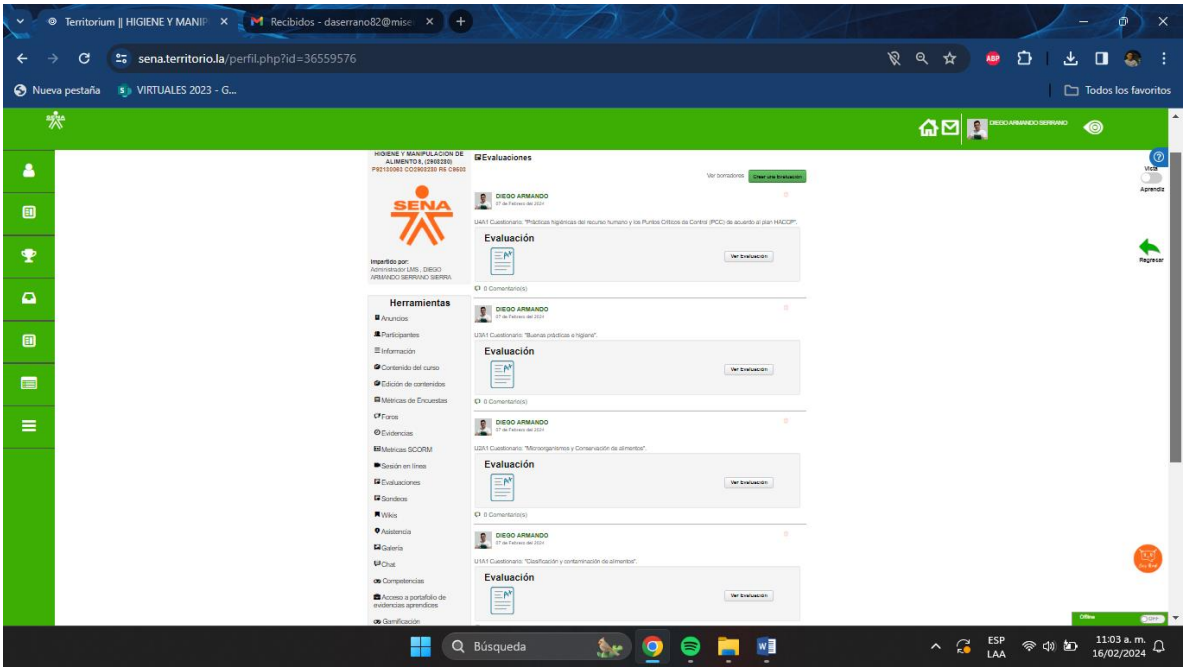


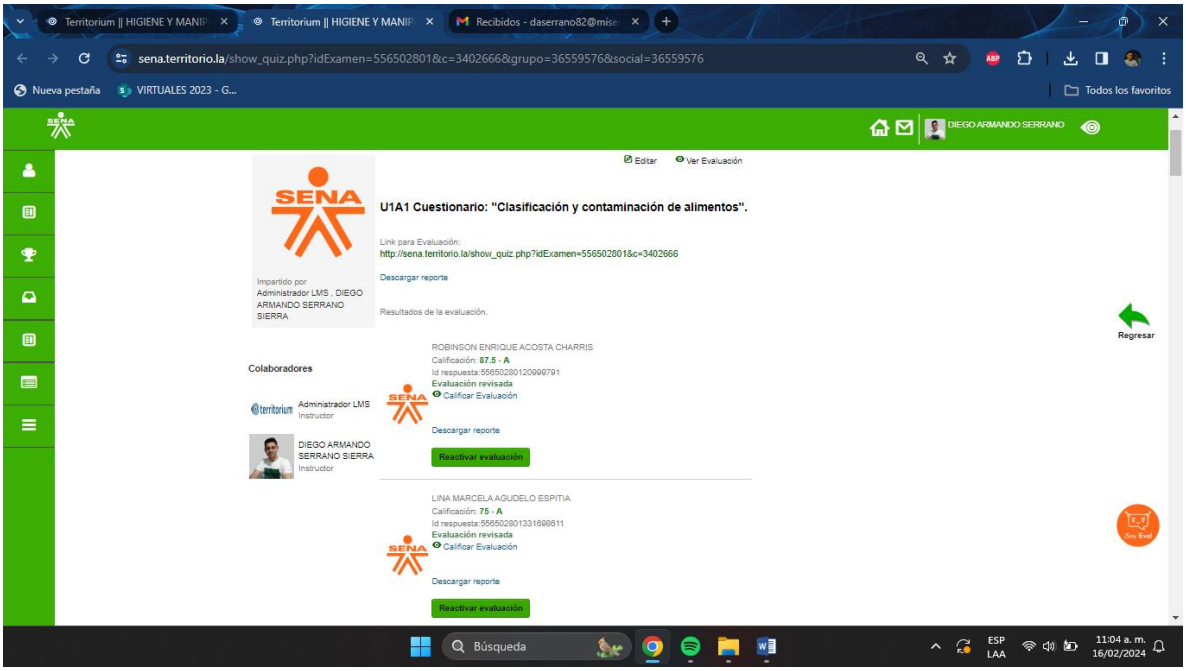


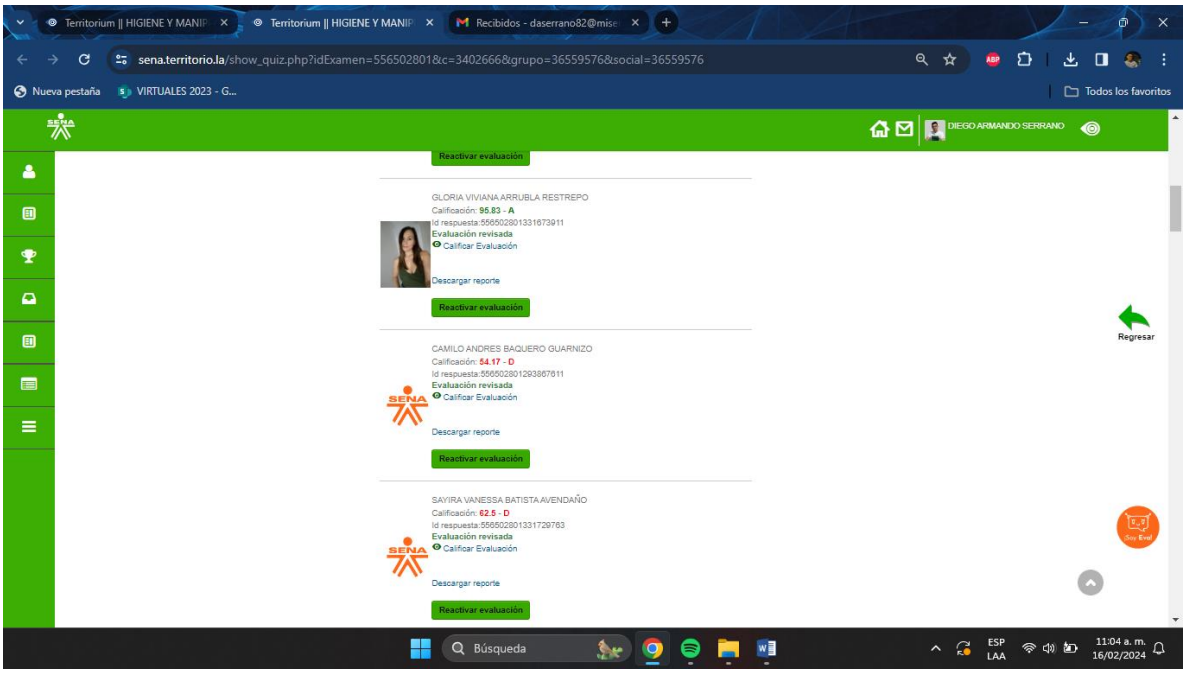


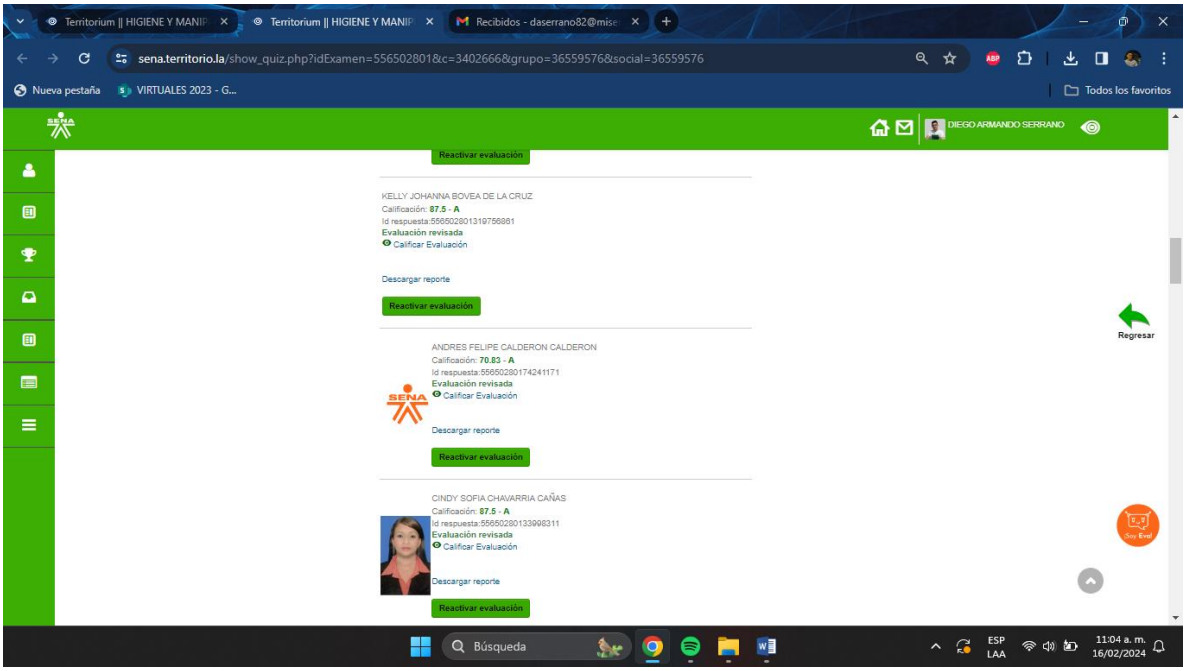
EVIDENCIA 2: EVALUACIONES

Ficha 2908280



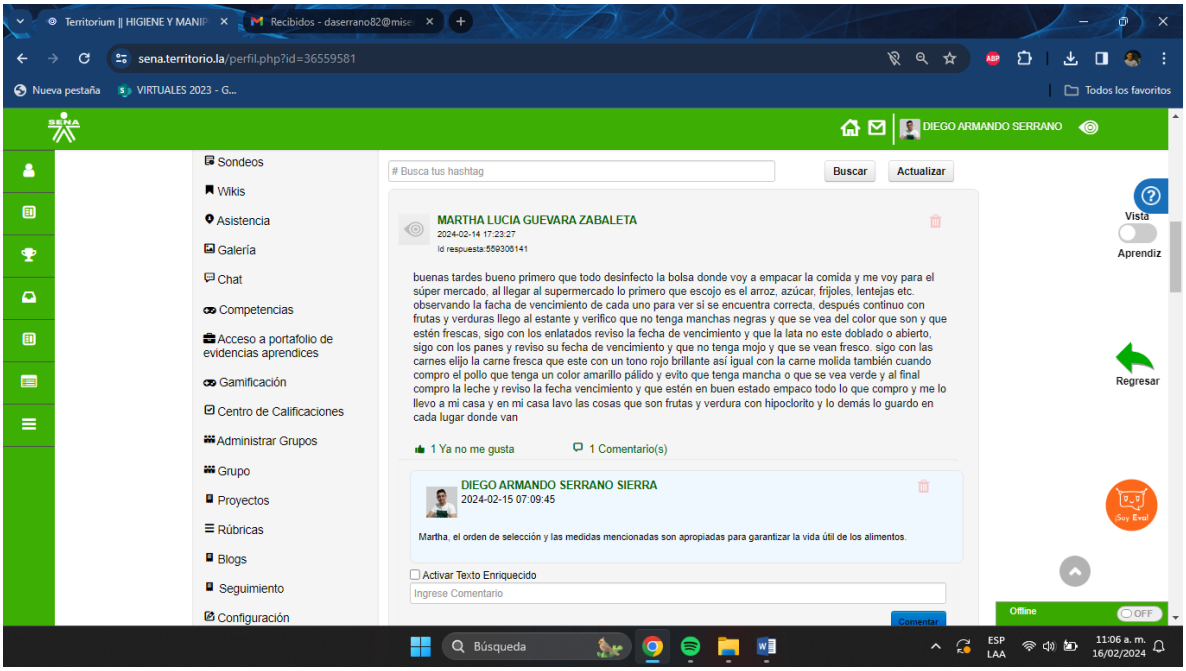

Territorium || HIGIENE Y MANIF
Territorium || HIGIENE Y MANIF
Recibidos - daserrano82@mise
sena.territorio.la/show_quiz.php?idExamen=556502801&c=3402666&grupo=36559576&social=36559576
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
DIEGO ARMANDO SERRANO
Editar
Ver Evaluación
U1A1 Cuestionario: "Clasificación y contaminación de alimentos".
Link para Evaluación:
http://sena.territorio.la/show_quiz.php?idExamen=556502801&c=3402666
Descargar reporte
Impartido por
Administrador LMS , DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Resultados de la evaluación.
Regresar
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Instructor
ROBINSON ENRIQUE ACOSTA CHARRIS
Calificación: 87.5 - A
Id respuesta:55650280120999791
Evaluación revisada
Calificar Evaluación
Descargar reporte
Reactivar evaluación
LINA MARCELA AGUDELO ESPITIA
Calificación: 75 - A
Id respuesta:556502801331698811
Evaluación revisada
Calificar Evaluación
Descargar reporte
Reactivar evaluación
Búsqueda
ESP
LAA
11:04 a. m.
16/02/2024

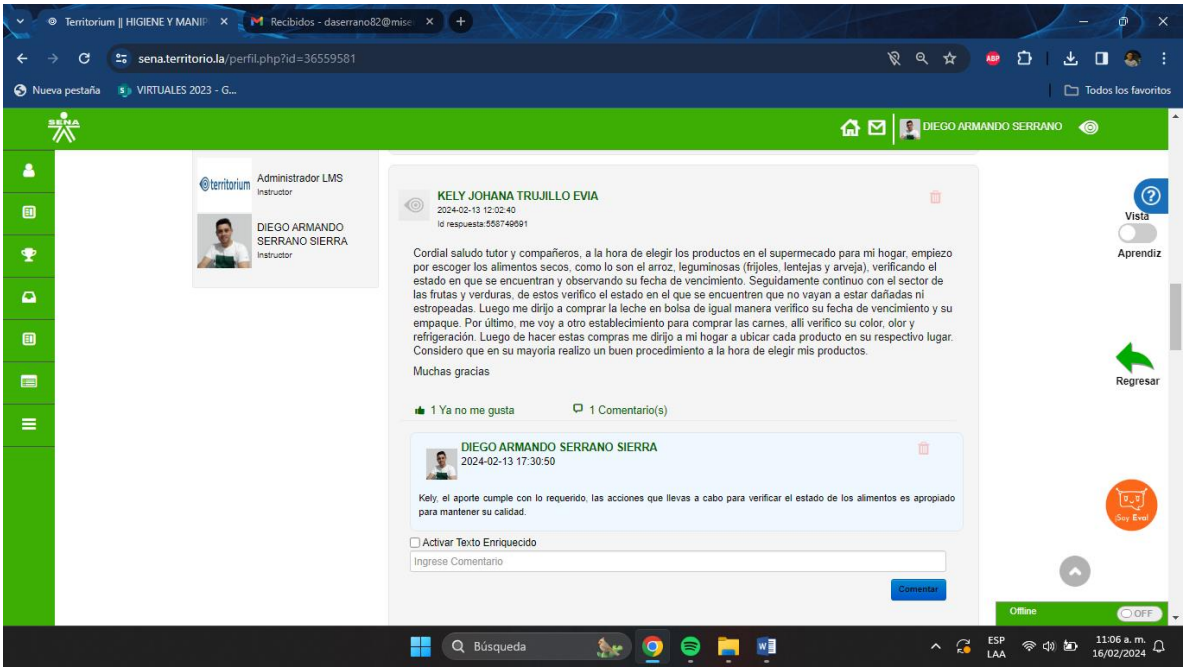

Territorium || HIGIENE Y MANIF
Territorium || HIGIENE Y MANIF
Recibidos - daserrano82@mise
sena.territorio.la/show_quiz.php?idExamen=556502801&c=3402666&grupo=36559576&social=36559576
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
DIEGO ARMANDO SERRANO
Reactivar evaluación
GLORIA VIVIANA ARRUBLA RESTREPO
Calificación: 95.83 - A
Id respuesta:556502801331673911
Evaluación revisada
Calificar Evaluación
Descargar reporte
Reactivar evaluación
Regresar
CAMILO ANDRES BAQUERO GUARNIZO
Calificación: 54.17 - D
Id respuesta:556502801293867611
Evaluación revisada
Calificar Evaluación
Descargar reporte
Reactivar evaluación
SAYIRA VANESSA BATISTA AVENDAÑO
Calificación: 62.5 - D
Id respuesta:556502801331729763
Evaluación revisada
Calificar Evaluación
Descargar reporte
Reactivar evaluación
Búsqueda
ESP
LAA
11:04 a. m.
16/02/2024

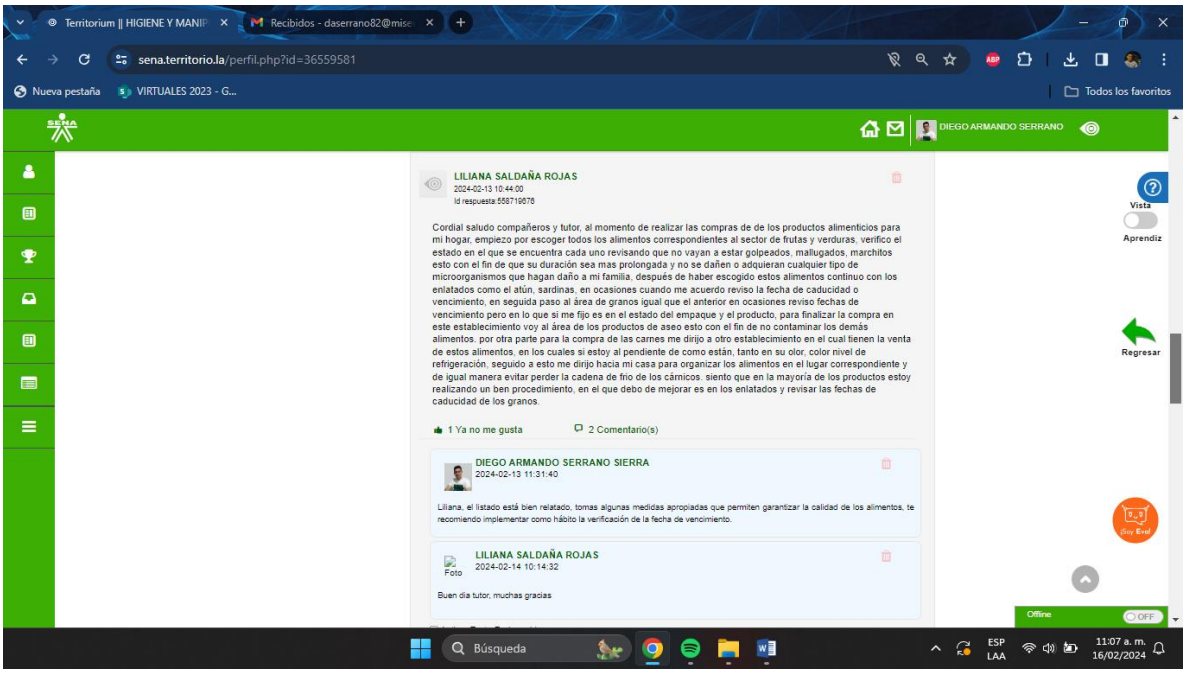


EVIDENCIA 3: FORO TEMATICO

FICHA 2908281

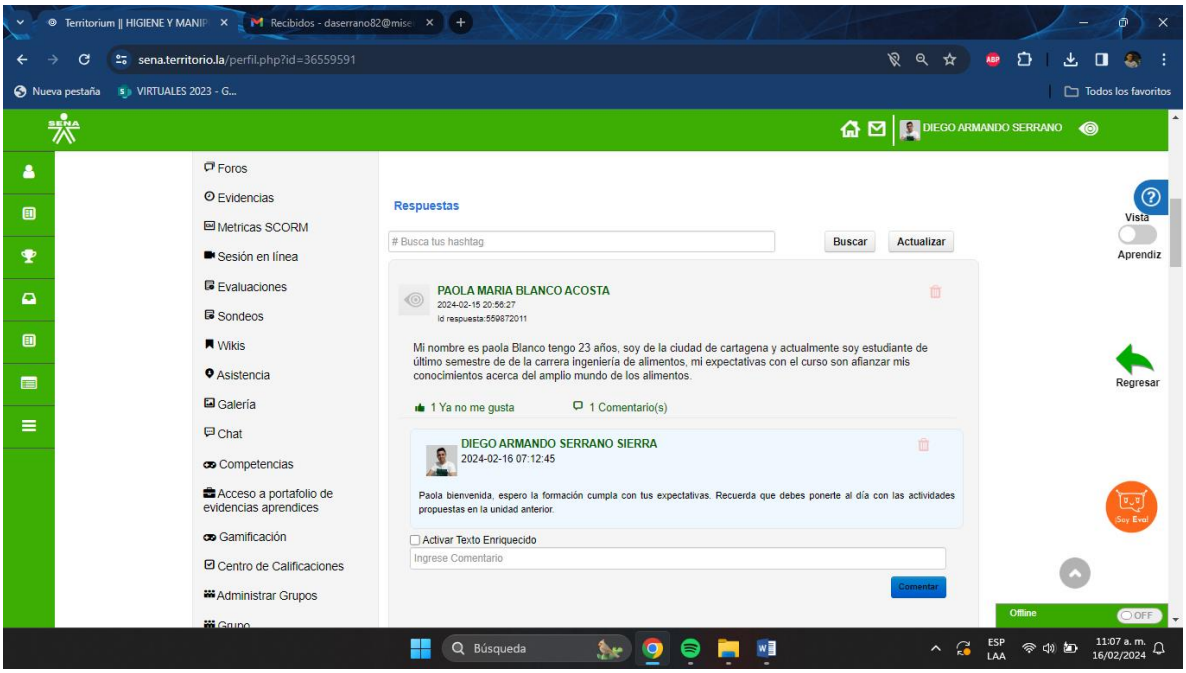


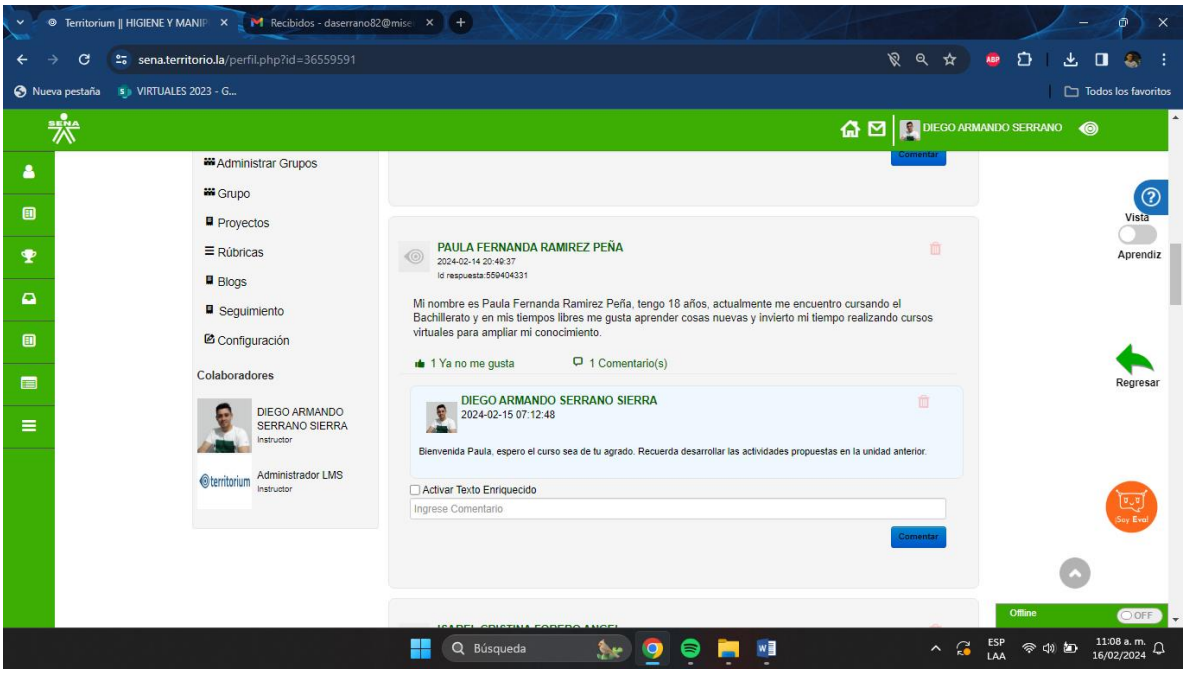

Territorium || HIGIENE Y MANIP
Recibidos - daserrano82@mise
sena.territorio.la/perfil.php?id=36559581
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
DIEGO ARMANDO SERRANO
territorium
Administrador LMS
Instructor
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Instructor
KELY JOHANA TRUJILLO EVIA
2024-02-13 12:02:40
Id respuesta:556749691
Cordial saludo tutor y compañeros, a la hora de elegir los productos en el supermecado para mi hogar, empiezo por escoger los alimentos secos, como lo son el arroz, leguminosas (frijoles, lentejas y arveja), verificando el estado en que se encuentran y observando su fecha de vencimiento. Seguidamente continuo con el sector de las frutas y verduras, de estos verifico el estado en el que se encuentren que no vayan a estar dañadas ni estropeadas. Luego me dirijo a comprar la leche en bolsa de igual manera verifico su fecha de vencimiento y su empaque. Por último, me voy a otro establecimiento para comprar las carnes, allí verifico su color, olor y refrigeración. Luego de hacer estas compras me dirijo a mi hogar a ubicar cada producto en su respectivo lugar. Considero que en su mayoría realizo un buen procedimiento a la hora de elegir mis productos.
Muchas gracias
1 Ya no me gusta
1 Comentario(s)
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
2024-02-13 17:30:50
Kely, el aporte cumple con lo requerido, las acciones que llevas a cabo para verificar el estado de los alimentos es apropiado para mantener su calidad.
Activar Texto Enriquecido
Ingrese Comentario
Comentar
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Búsqueda
ESP
LAA
11:06 a. m.
16/02/2024

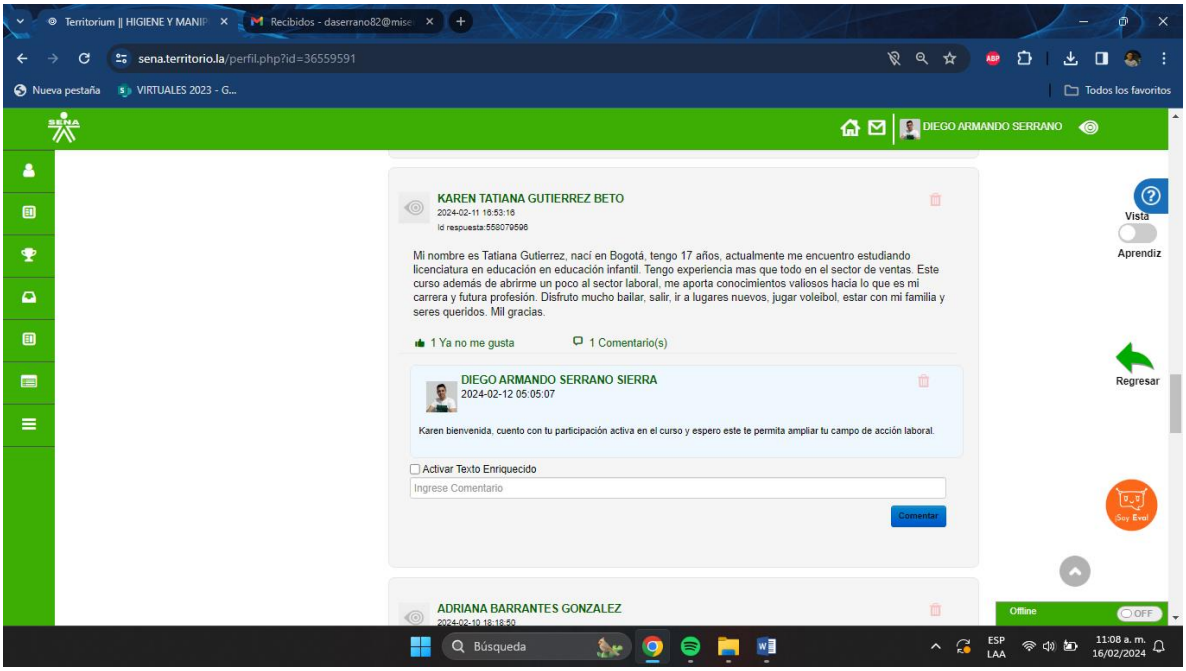

Territorium || HIGIENE Y MANIP
Recibidos - daserrano82@mise
sena.territorio.la/perfil.php?id=36559581
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
DIEGO ARMANDO SERRANO
LILIANA SALDAÑA ROJAS
2024-02-13 10:44:00
Id respuesta:556719676
Cordial saludo compañeros y tutor, al momento de realizar las compras de de los productos alimenticios para mi hogar, empiezo por escoger todos los alimentos correspondientes al sector de frutas y verduras, verifico el estado en el que se encuentra cada uno revisando que no vayan a estar golpeados, mallugados, marchitos esto con el fin de que su duración sea mas prolongada y no se dañen o adquieran cualquier tipo de microorganismos que hagan daño a mi familia, después de haber escogido estos alimentos continuo con los enlatados como el atún, sardinas, en ocasiones cuando me acuerdo reviso la fecha de caducidad o vencimiento, en seguida paso al área de granos igual que el anterior en ocasiones reviso fechas de vencimiento pero en lo que si me fijo es en el estado del empaque y el producto, para finalizar la compra en este establecimiento voy al área de los productos de aseo esto con el fin de no contaminar los demás alimentos. por otra parte para la compra de las carnes me dirijo a otro establecimiento en el cual tienen la venta de estos alimentos, en los cuales si estoy al pendiente de como están, tanto en su olor, color nivel de refrigeración, seguido a esto me dirijo hacia mi casa para organizar los alimentos en el lugar correspondiente y de igual manera evitar perder la cadena de frio de los cárnicos. siento que en la mayoría de los productos estoy realizando un ben procedimiento, en el que debo de mejorar es en los enlatados y revisar las fechas de caducidad de los granos.
1 Ya no me gusta
2 Comentario(s)
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
2024-02-13 11:31:40
Liliana, el listado está bien relatado, tomas algunas medidas apropiadas que permiten garantizar la calidad de los alimentos, te recomiendo implementar como hábito la verificación de la fecha de vencimiento.
LILIANA SALDAÑA ROJAS
2024-02-14 10:14:32
Foto
Buen dia tutor, muchas gracias
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Búsqueda
ESP
LAA
11:07 a. m.
16/02/2024

EVIDENCIA 4: FORO SOCIAL

FICHA 2908283

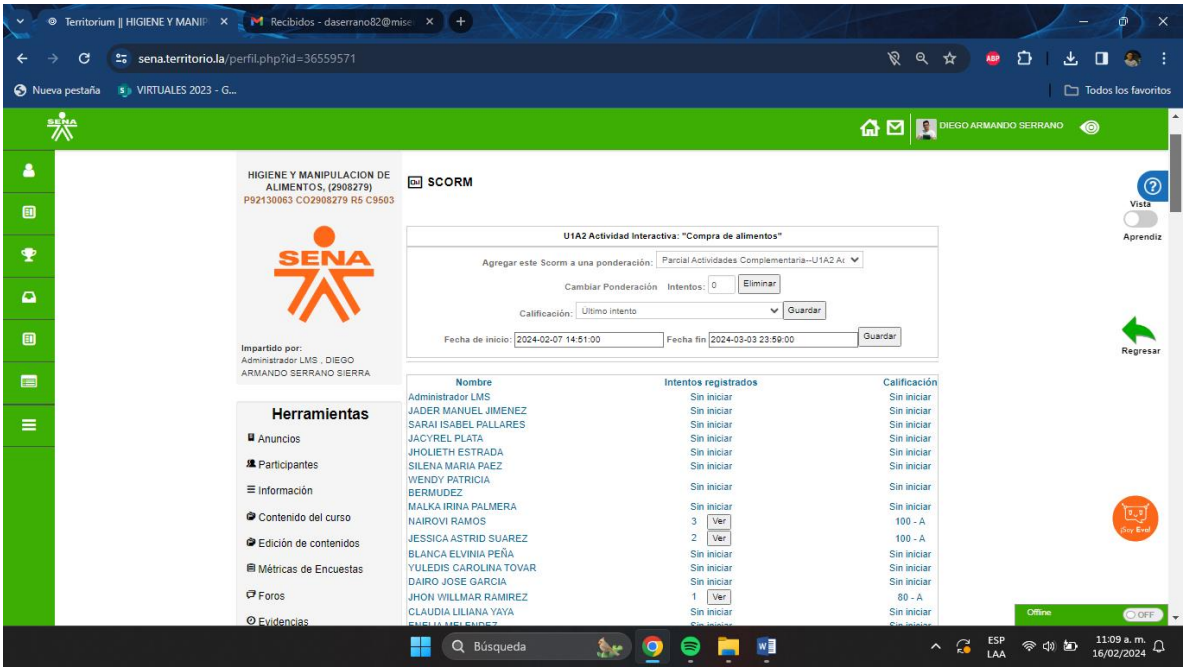


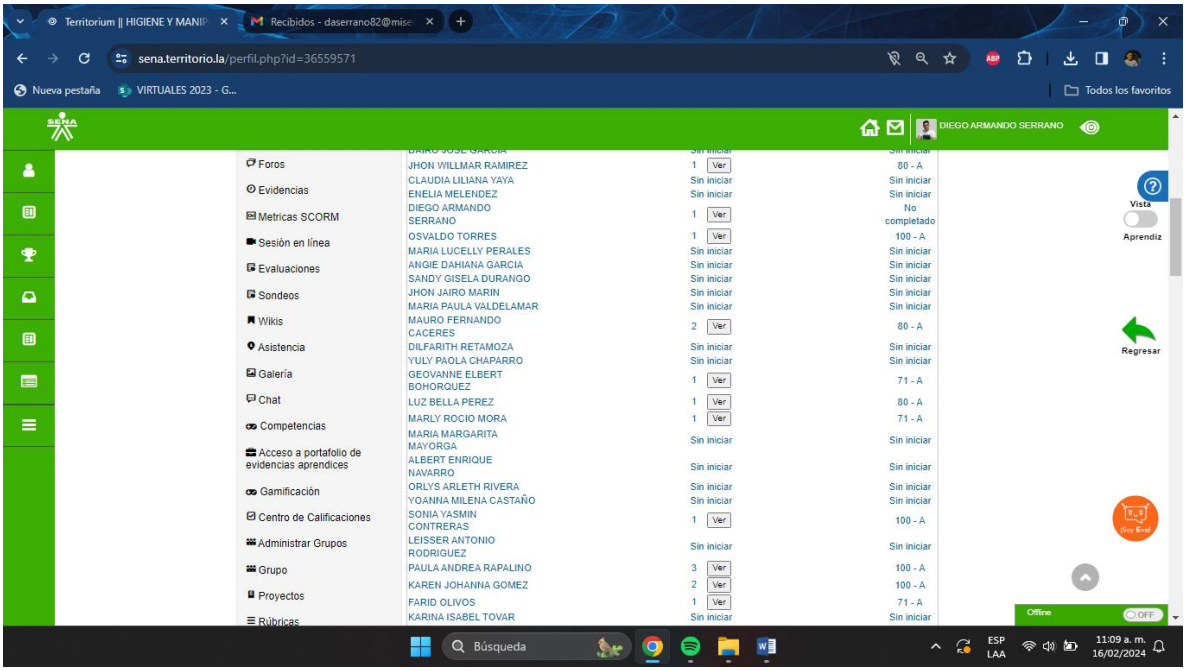


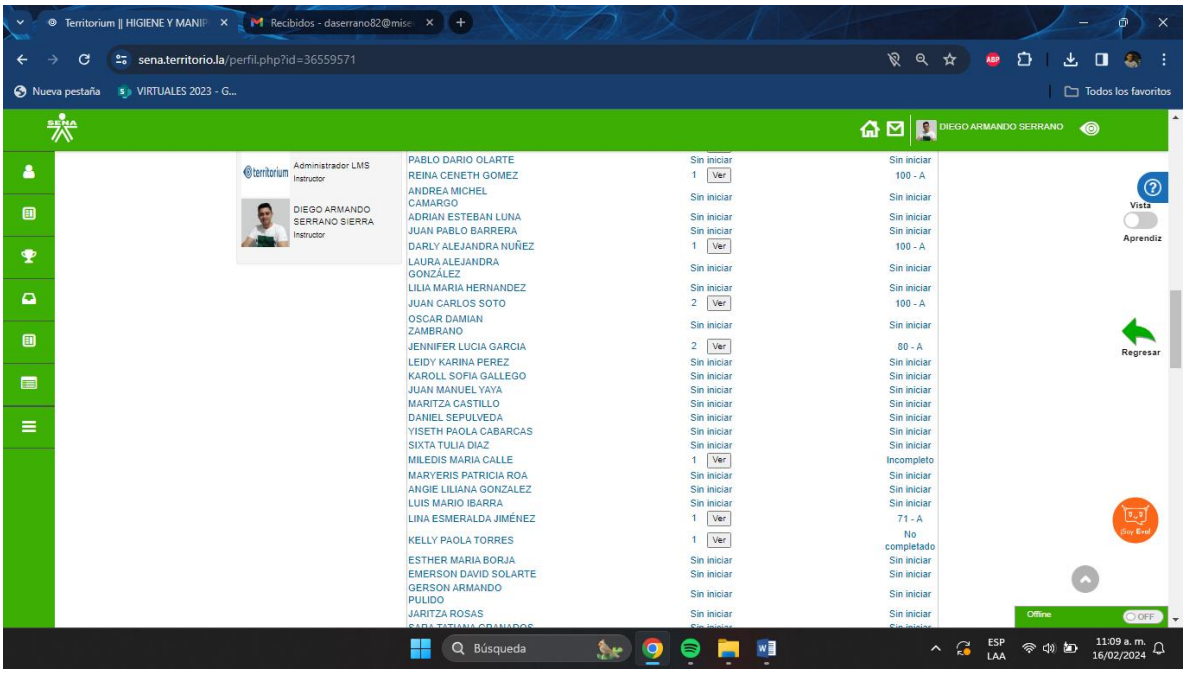


EVIDENCIA 5: SCORM

FICHA 2908279

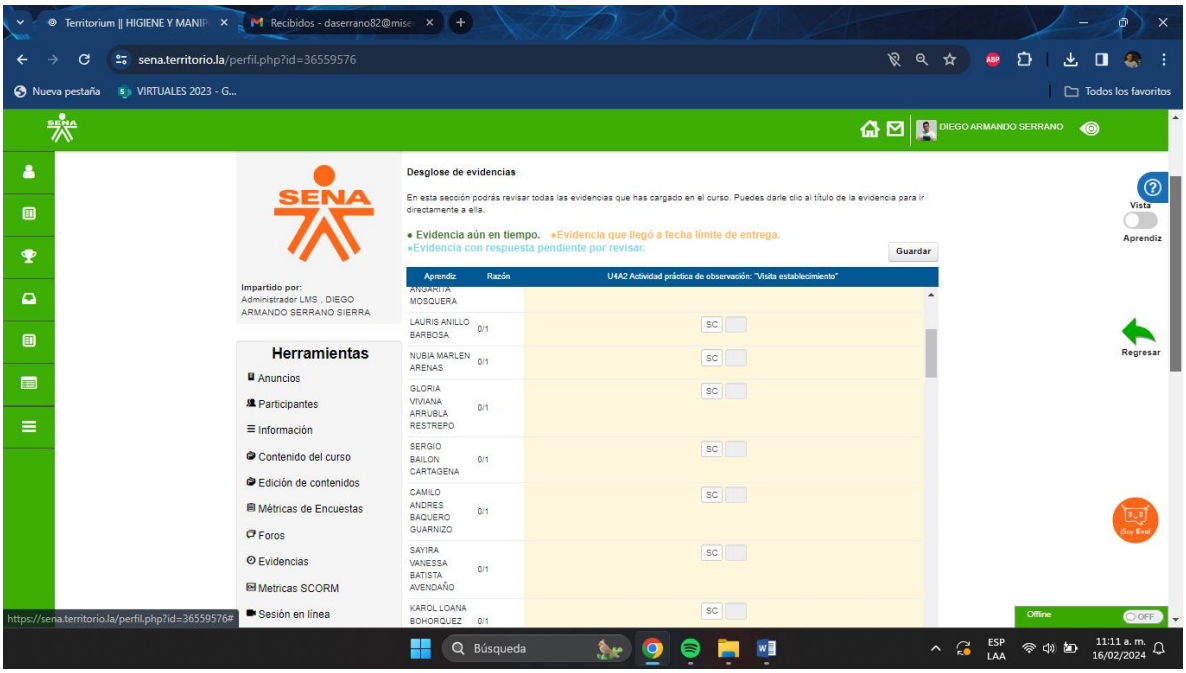


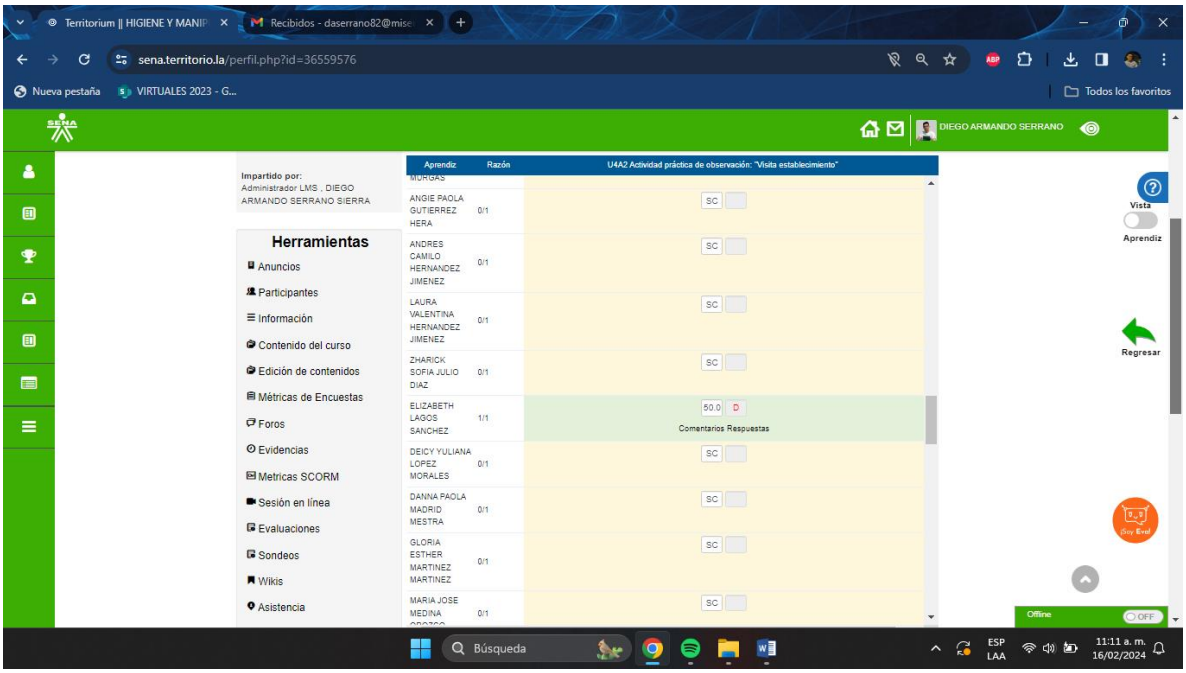

Territorium || HIGIENE Y MANIP
Recibidos - daserrano82@mise
sena.territorio.la/perfil.php?id=36559571
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
DIEGO ARMANDO SERRANO
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
JHON WILLMAR RAMIREZ 1 Ver 80 - A
CLAUDIA LILIANA YAYA Sin iniciar Sin iniciar
ENELIA MELENDEZ Sin iniciar Sin iniciar
DIEGO ARMANDO SERRANO 1 Ver No completado
OSVALDO TORRES 1 Ver 100 - A
MARIA LUCELLY PERALES Sin iniciar Sin iniciar
ANGIE DAHIANA GARCIA Sin iniciar Sin iniciar
SANDY GISELA DURANGO Sin iniciar Sin iniciar
JHON JAIRO MARIN Sin iniciar Sin iniciar
MARIA PAULA VALDELAMAR Sin iniciar Sin iniciar
MAURO FERNANDO CACERES 2 Ver 80 - A
DILFARITH RETAMOZA Sin iniciar Sin iniciar
YULY PAOLA CHAPARRO Sin iniciar Sin iniciar
GEOVANNE ELBERT BOHORQUEZ 1 Ver 71 - A
LUZ BELLA PEREZ 1 Ver 80 - A
MARLY ROCIO MORA 1 Ver 71 - A
MARIA MARGARITA MAYORGA Sin iniciar Sin iniciar
ALBERT ENRIQUE NAVARRO Sin iniciar Sin iniciar
ORLYS ARLETH RIVERA Sin iniciar Sin iniciar
YOANNA MILENA CASTAÑO Sin iniciar Sin iniciar
SONIA YASMIN CONTRERAS 1 Ver 100 - A
LEISSER ANTONIO RODRIGUEZ Sin iniciar Sin iniciar
PAULA ANDREA RAPALINO 3 Ver 100 - A
KAREN JOHANNA GOMEZ 2 Ver 100 - A
FARID OLIVOS 1 Ver 71 - A
KARINA ISABEL TOVAR Sin iniciar Sin iniciar
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Búsqueda
ESP LAA
11:09 a. m. 16/02/2024

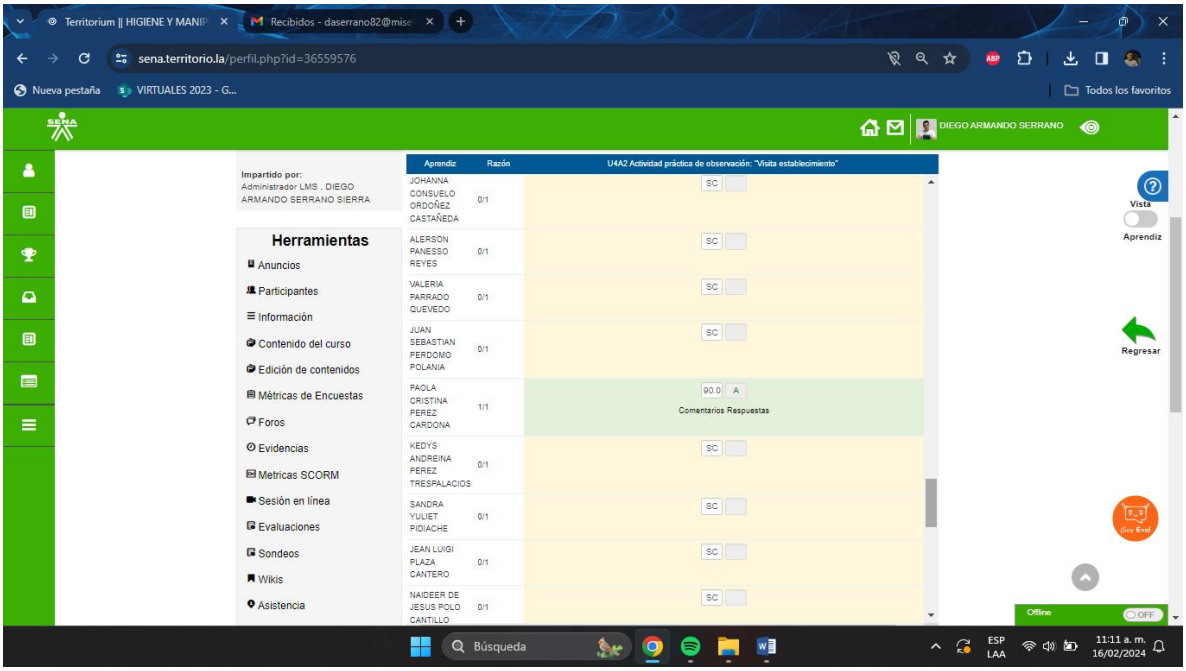

Territorium || HIGIENE Y MANIP
Recibidos - daserrano82@mise
sena.territorio.la/perfil.php?id=36559571
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
DIEGO ARMANDO SERRANO
Administrador LMS
Instructor
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Instructor
PABLO DARIO OLARTE Sin iniciar Sin iniciar
REINA CENETH GOMEZ 1 Ver 100 - A
ANDREA MICHEL CAMARGO Sin iniciar Sin iniciar
ADRIAN ESTEBAN LUNA Sin iniciar Sin iniciar
JUAN PABLO BARRERA Sin iniciar Sin iniciar
DARLY ALEJANDRA NUÑEZ 1 Ver 100 - A
LAURA ALEJANDRA GONZÁLEZ Sin iniciar Sin iniciar
LILIA MARIA HERNANDEZ Sin iniciar Sin iniciar
JUAN CARLOS SOTO 2 Ver 100 - A
OSCAR DAMIAN ZAMBRANO Sin iniciar Sin iniciar
JENNIFER LUCIA GARCIA 2 Ver 80 - A
LEIDY KARINA PEREZ Sin iniciar Sin iniciar
KAROLL SOFIA GALLEGO Sin iniciar Sin iniciar
JUAN MANUEL YAYA Sin iniciar Sin iniciar
MARITZA CASTILLO Sin iniciar Sin iniciar
DANIEL SEPULVEDA Sin iniciar Sin iniciar
YISETH PAOLA CABARCAS Sin iniciar Sin iniciar
SIXTA TULIA DIAZ Sin iniciar Sin iniciar
MILEDIS MARIA CALLE 1 Ver Incompleto
MARYERIS PATRICIA ROA Sin iniciar Sin iniciar
ANGIE LILIANA GONZALEZ Sin iniciar Sin iniciar
LUIS MARIO IBARRA Sin iniciar Sin iniciar
LINA ESMERALDA JIMÉNEZ 1 Ver 71 - A
KELLY PAOLA TORRES 1 Ver No completado
ESTHER MARIA BORJA Sin iniciar Sin iniciar
EMERSON DAVID SOLARTE Sin iniciar Sin iniciar
GERSON ARMANDO PULIDO Sin iniciar Sin iniciar
JARITZA ROSAS Sin iniciar Sin iniciar
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Búsqueda
ESP LAA
11:09 a. m. 16/02/2024

EVIDENCIA 6: CALIFICACIÓN DE EVIDENCIAS

FICHA 2908280

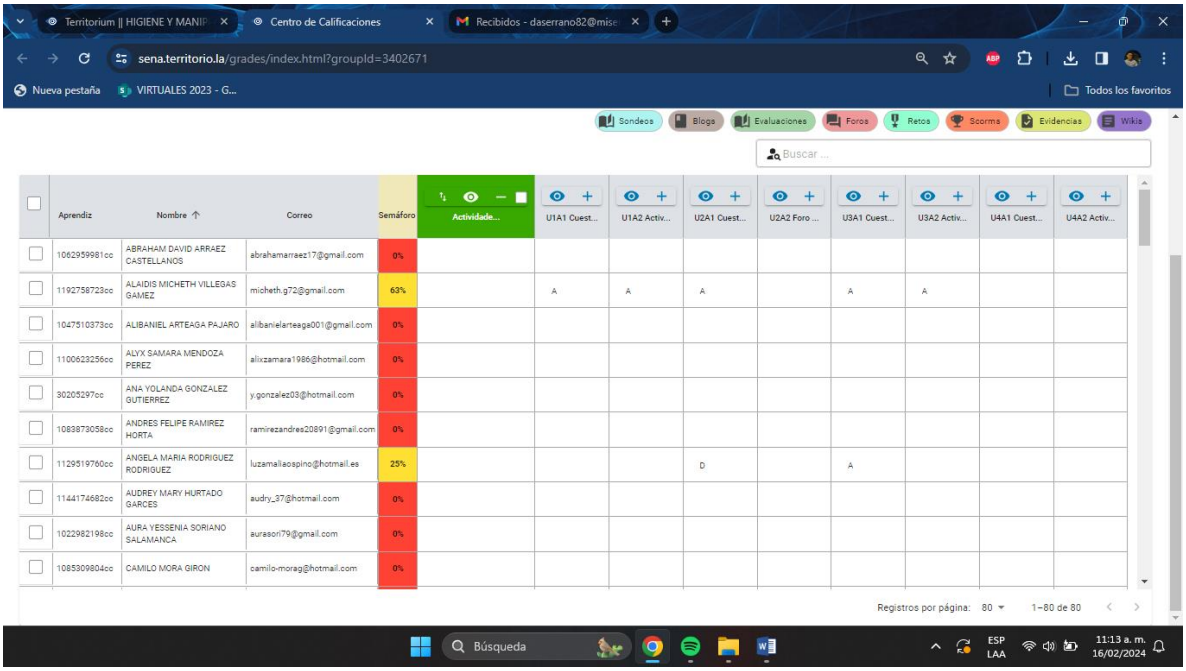


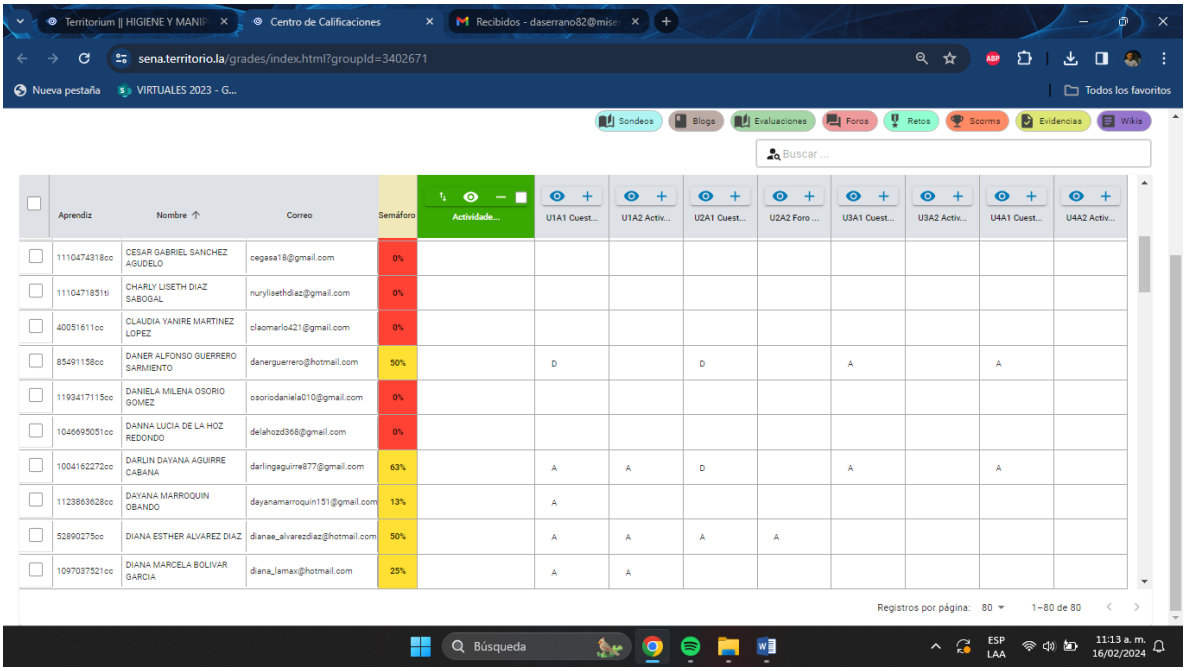


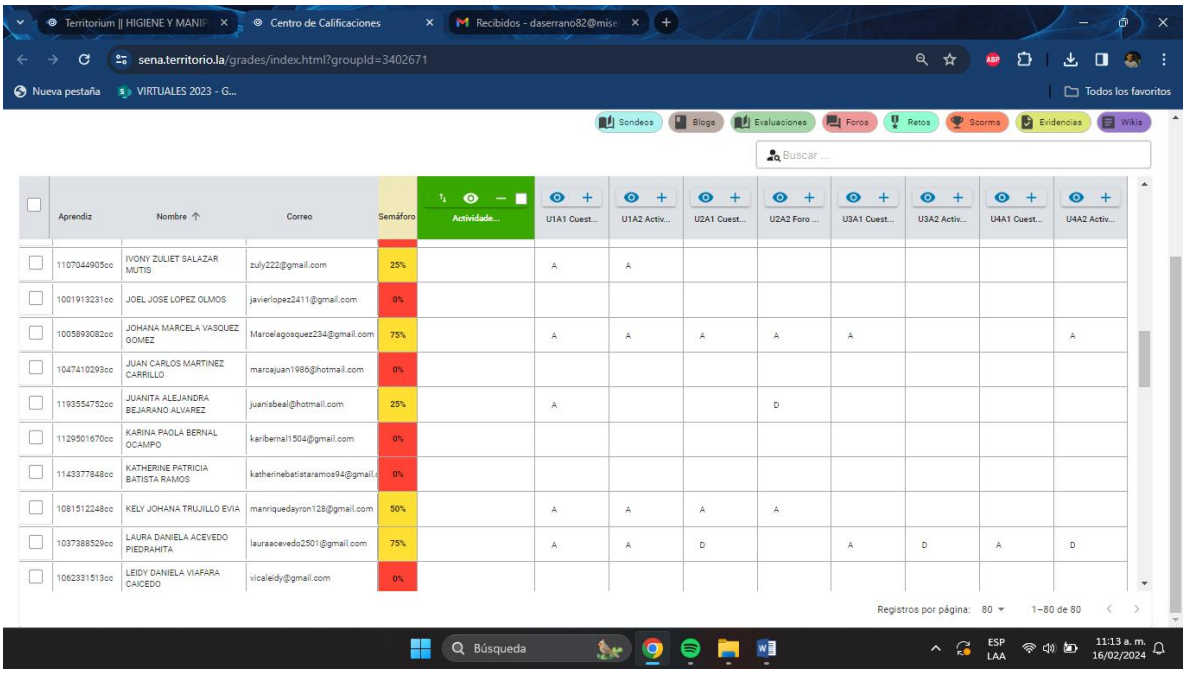


EVIDENCIA 7: CENTRO DE CALIFICACIONES

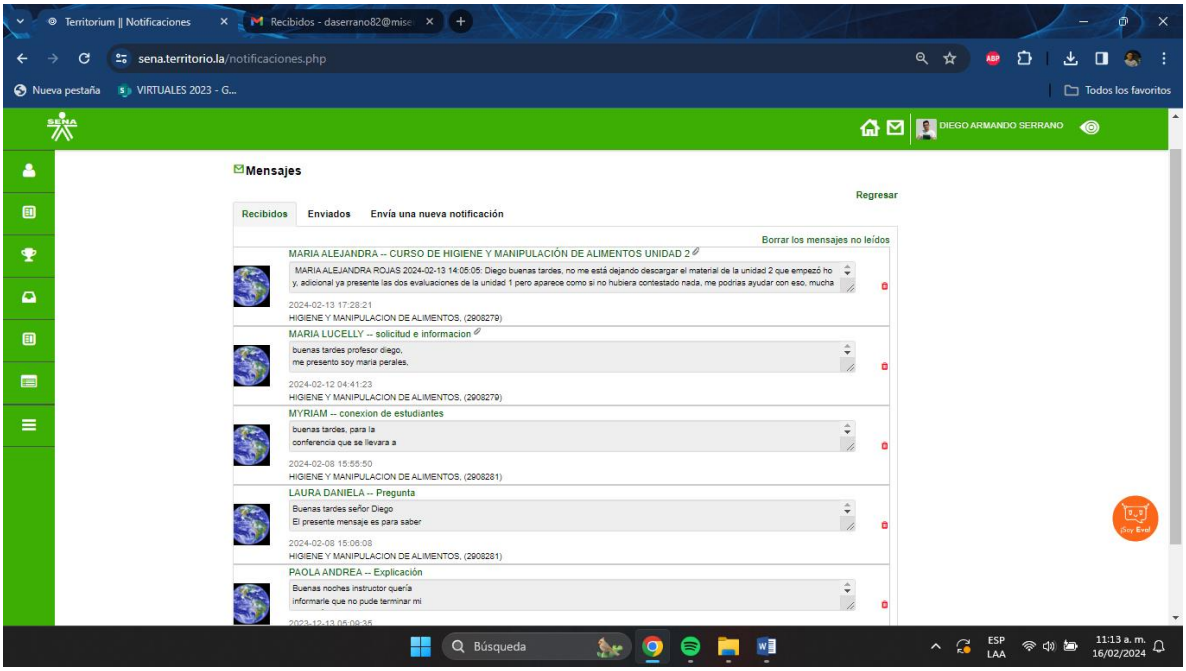
FICHA 2908281



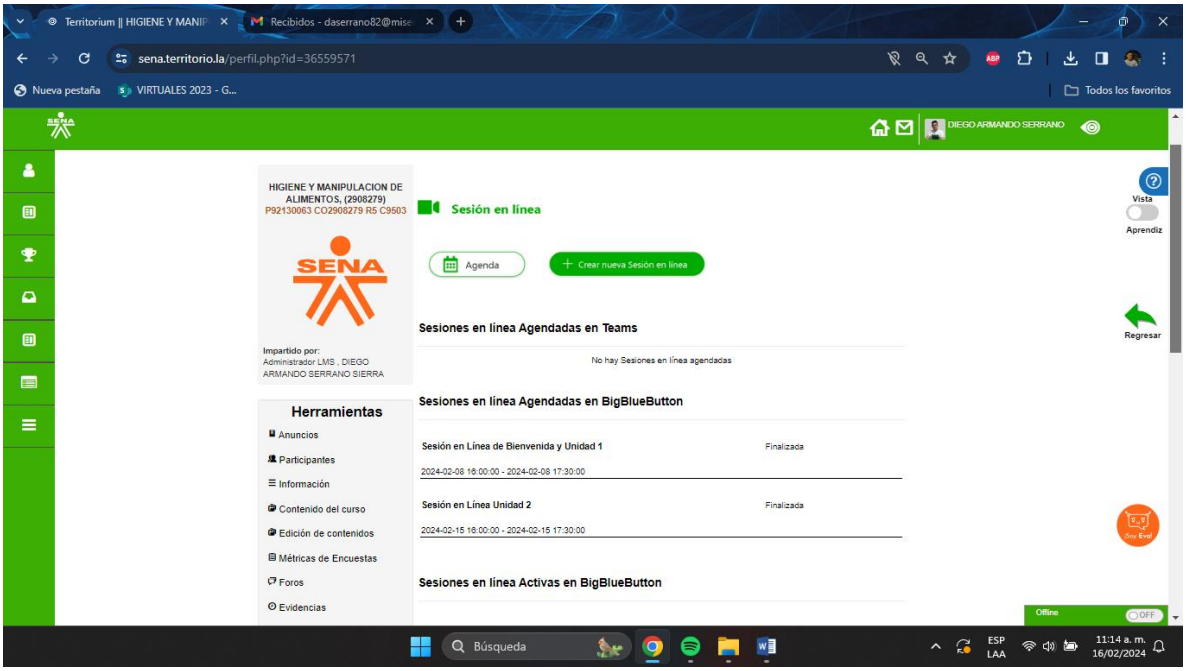

Territorium || HIGIENE Y MANIP
Centro de Calificaciones
Recibidos - daserrano82@misena
sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=3402671
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
Actividade...
U1A1 Cuest...
U1A2 Activ...
U2A1 Cuest...
U2A2 Foro ...
U3A1 Cuest...
U3A2 Activ...
U4A1 Cuest...
U4A2 Activ...
1110474318cc CESAR GABRIEL SANCHEZ AGUDELO cegasa18@gmail.com 0%
1110471851ti CHARLY LISETH DIAZ SABOGAL nurylisethdiaz@gmail.com 0%
40051611cc CLAUDIA YANIRE MARTINEZ LOPEZ claomarlo421@gmail.com 0%
85491158cc DANER ALFONSO GUERRERO SARMIENTO danerguerrero@hotmail.com 50%
1193417115cc DANIELA MILENA OSORIO GOMEZ osoriodaniela010@gmail.com 0%
1046695051cc DANNA LUCIA DE LA HOZ REDONDO delahozd368@gmail.com 0%
1004162272cc DARLIN DAYANA AGUIRRE CABANA darlingaguirre877@gmail.com 63%
1123863628cc DAYANA MARROQUIN OBANDO dayanamarroquin151@gmail.com 13%
52890275cc DIANA ESTHER ALVAREZ DIAZ dianae_alvarezdiaz@hotmail.com 50%
1097037521cc DIANA MARCELA BOLIVAR GARCIA diana_lamax@hotmail.com 25%
Registros por página: 80
1–80 de 80
Búsqueda
ESP
LAA
11:13 a. m.
16/02/2024

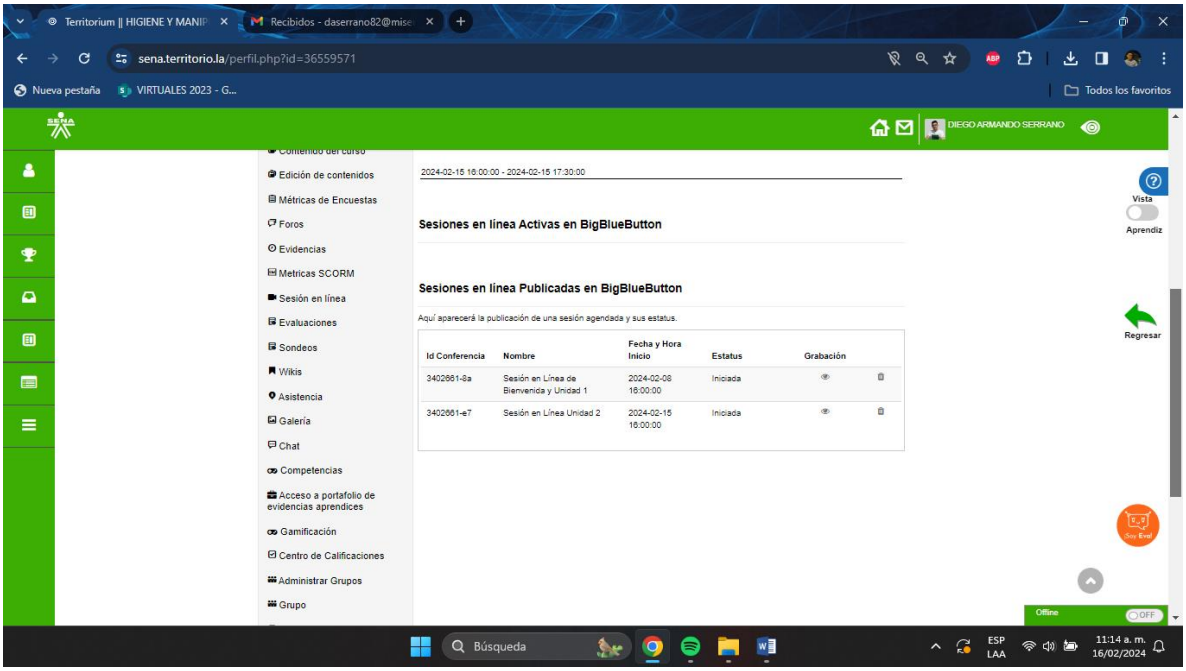

Territorium || HIGIENE Y MANIP
Centro de Calificaciones
Recibidos - daserrano82@misena
sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=3402671
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Todos los favoritos
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
Actividade...
U1A1 Cuest...
U1A2 Activ...
U2A1 Cuest...
U2A2 Foro ...
U3A1 Cuest...
U3A2 Activ...
U4A1 Cuest...
U4A2 Activ...
1107044905cc IVONY ZULIET SALAZAR MUTIS zuly222@gmail.com 25%
1001913231cc JOEL JOSE LOPEZ OLMOS javierlopez2411@gmail.com 0%
1005893082cc JOHANA MARCELA VASQUEZ GOMEZ Marcelagosquez234@gmail.com 75%
1047410293cc JUAN CARLOS MARTINEZ CARRILLO marcajuan1986@hotmail.com 0%
1193554752cc JUANITA ALEJANDRA BEJARANO ALVAREZ juanisbeal@hotmail.com 25%
1129501670cc KARINA PAOLA BERNAL OCAMPO karibernal1504@gmail.com 0%
1143377848cc KATHERINE PATRICIA BATISTA RAMOS katherinebatistaramos94@gmail.c 0%
1081512248cc KELY JOHANA TRUJILLO EVIA manriquedayron128@gmail.com 50%
1037388529cc LAURA DANIELA ACEVEDO PIEDRAHITA lauraacevedo2501@gmail.com 75%
1062331513cc LEIDY DANIELA VIAFARA CAICEDO vicaleidy@gmail.com 0%
Registros por página: 80
1–80 de 80
Búsqueda
ESP
LAA
11:13 a. m.
16/02/2024

EVIDENCIA 8: MENSAJERÍA INTERNA PLATAFORMA



EVIDENCIA 9: CONFERENCIAS WEB





EVIDENCIA 10: REUNIÓN ÁREA VIRTUALIDAD

