

COD: 300-23-ASV08

**LA CORPORACION IBEROAMERICANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
CIBERCTEC S.A.S
NIT 900.365.845-8**

CERTIFICA

Que, **RAFAEL RODRIGUEZ RAMIREZ**, identificado con cédula de ciudadanía No 86.074.178 de Villavicencio, presta sus servicios en la corporación como docente mediante contrato a término fijo, en las áreas de formación que se especifican en la presente certificación.

Entre las funciones desarrolladas se encuentran:

- Cumplir con temática establecida por la CIBERCTEC, en el desarrollo del módulo.
- Establecer los planes de evaluación, porcentaje y tipos de pruebas.
- Manejar la plataforma Q10 académico.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado en Villavicencio a los veinte (20) días del mes de noviembre del 2023.

Cordialmente,



ELIANA MARLEN VELASCO HERNÁNDEZ
Director Administrativo y Talento Humano
CIBERCTEC S.A.S

Sede - jornada	Asignatura	Curso	Fecha Inicio	Fecha Fin	Horario	IH Total
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA Y SUS NORMAS	COCINA Y SUS NORMAS AM 2023-1	18/04/2023	3/05/2023	Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM, Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM, Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM, Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM, Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA Y SUS NORMAS	COCINA Y SUS NORMAS PM 2023-1	18/04/2023	3/05/2023	Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-INTRODUCCIÓN A LA COCINA	INTRODUCCION A LA COCINA AM 2023-1	4/05/2023	19/05/2023	Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM, Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM, Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM, Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM, Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-INTRODUCCIÓN A LA COCINA	INTRODUCCION A LA COCINA PM 2023-1	4/05/2023	19/05/2023	Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA BASICA	COCINA BASICA AM 2023-1	23/05/2023	7/06/2023	Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA BASICA	COCINA BASICA PM 2023-1	23/05/2023	7/06/2023	Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM	48

Sede - jornada	Asignatura	Curso	Fecha Inicio	Fecha Fin	Horario	IH Total
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA CALIENTE	COCINA CALIENTE AM 2023-1	6/03/2023	17/03/2023	Lunes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Lunes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA FRIA	COCINA FRIA AM 2023-1	20/02/2023	3/03/2023	Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA COLOMBIANA	COCINA COLOMBIANA AM 2023-1	21/03/2023	31/03/2023	Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL AM 2023-1	24/04/2023	8/05/2023	Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-PESCADOS Y MARISCOS	PESCADOS Y MARISCOS AM 2023-1	10/04/2023	21/04/2023	Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Lunes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-MARKETING GASTRONÓMICO	MARKETING GASTRONÓMICO AM 2023-1	20/02/2023	3/03/2023		48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-TURISMO GASTRONÓMICO	TURISMO GASTRONÓMICO AM 2023-1	6/03/2023	17/03/2023	Lunes 10:00AM - 1:00PM, Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM, Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM, Lunes 10:00AM - 1:00PM, Martes 10:00AM - 1:00PM, Miércoles 10:00AM - 1:00PM, Jueves 10:00AM - 1:00PM, Viernes 10:00AM - 1:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA VANGUARDISTA	COCINA VANGUARDISTA AM 2023-1	16/05/2023	30/05/2023	Martes 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - ACACIAS - SÁBADO	C-COCINA COLOMBIANA	AC-COCINA COLOMBIANA	11/03/2023	1/04/2023	Sábado 8:00AM - 2:00PM, Sábado 8:00AM - 2:00PM, Sábado 8:00AM - 2:00PM, Sábado 8:00AM - 2:00PM	48

Sede - jornada	Asignatura	Curso	Fecha Inicio	Fecha Fin	Horario	IH Total
CIBERCTEC - ACACIAS - SÁBADO	C-COCINA INTERNACIONAL	AC-COCINA INTERNACIONAL	13/05/2023	3/06/2023	Sábado 8:00AM - 2:00PM, Sábado 8:00AM - 2:00PM, Sábado 8:00AM - 2:00PM, Sábado 8:00AM - 2:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MAÑANA	C-INTRODUCCIÓN A LA COCINA	V-INTRODUCCIÓN A LA COCINA	3/10/2023	20/10/2023	Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM, Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM, Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - NOCHE	C-INTRODUCCIÓN A LA COCINA	V-INTRODUCCIÓN A LA COCINA	3/10/2023	20/10/2023	Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MAÑANA	C-COCINA Y SUS NORMAS	V-COCINA Y SUS NORMAS	12/09/2023	29/09/2023	Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM, Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM, Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - NOCHE	C-COCINA Y SUS NORMAS	V-COCINA Y SUS NORMAS	12/09/2023	29/09/2023	Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM, Viernes 6:00PM - 9:00PM, Martes 6:00PM - 9:00PM, Miércoles 6:00PM - 9:00PM, Jueves 6:00PM - 9:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MAÑANA	C-COCINA BASICA	V-COCINA BASICA	24/10/2023	10/11/2023	Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM	48

Sede - jornada	Asignatura	Curso	Fecha Inicio	Fecha Fin	Horario	IH Total
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - NOCHE	C-COCINA BASICA	V-COCINA BASICA	24/10/2023	10/11/2023	Martes 8:00PM - 9:00PM, Miércoles 8:00PM - 9:00PM, Jueves 8:00PM - 9:00PM, Viernes 8:00PM - 9:00PM, Martes 8:00PM - 9:00PM, Miércoles 8:00PM - 9:00PM, Jueves 8:00PM - 9:00PM, Viernes 8:00PM - 9:00PM, Martes 8:00PM - 9:00PM, Miércoles 8:00PM - 9:00PM, Jueves 8:00PM - 9:00PM, Viernes 8:00PM - 9:00PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA CALIENTE	V-COCINA CALIENTE	22/08/2023	8/09/2023	Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM, Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM, Martes 10:30AM - 1:30PM, Miércoles 10:30AM - 1:30PM, Jueves 10:30AM - 1:30PM, Viernes 10:30AM - 1:30PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA FRIA	V-COCINA FRIA	1/08/2023	18/08/2023	Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM, Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA COLOMBIANA	C-COCINA COLOMBIANA	22/08/2023	8/09/2023	Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA INTERNACIONAL	C-COCINA INTERNACIONAL	14/11/2023	1/12/2023	Martes 8:00AM - 11:00AM, Miércoles 8:00AM - 11:00AM, Jueves 8:00AM - 11:00AM, Viernes 8:00AM - 11:00AM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-CATERING Y SERVICIO	V-CATERING Y SERVICIO	8/08/2023	18/08/2023	Martes 11:15AM - 2:15PM, Miércoles 11:15AM - 2:15PM, Jueves 11:15AM - 2:15PM, Viernes 11:15AM - 2:15PM, Martes 11:15AM - 2:15PM, Miércoles 11:15AM - 2:15PM, Jueves 11:15AM - 2:15PM, Viernes 11:15AM - 2:15PM	48
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	C-COCINA VANGUARDISTA	V-COCINA VANGUARDISTA	3/10/2023	20/10/2023	Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48

Sede - jornada	Asignatura	Curso	Fecha Inicio	Fecha Fin	Horario	IH Total
CIBERCTEC - VILLAVICENCIO - MANANA	G-MARKETING GASTRONÓMICO	V-MARKETING GASTRONOMICO	19/09/2023	29/09/2023	Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM, Martes 7:00AM - 10:00AM, Miércoles 7:00AM - 10:00AM, Jueves 7:00AM - 10:00AM, Viernes 7:00AM - 10:00AM	48
CIBERCTEC - ACACIAS - NOCHE	C-COCINA CALIENTE	AC-COCINA CALIENTE	21/09/2023	1/12/2023	Martes 11:00AM - 2:00PM, Viernes 11:04AM - 2:05PM	48
Total						1380

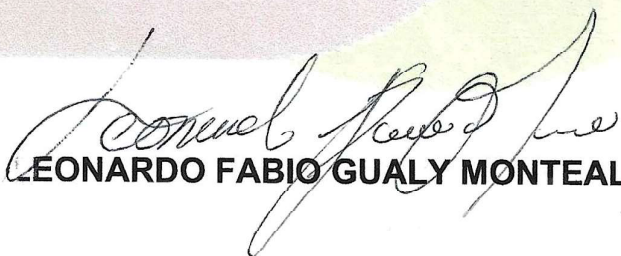
Florencia, 30 de junio de 2021

**EL GERENTE DE LA ORGANIZACION
COLOMBIA TRAVEL**

HACE CONSTAR

Que el señor Rafael Rodríguez Ramírez, identificado con cedula de ciudadanía No. 86074178, laboro en esta empresa desde el 16 de junio del 2017, hasta el 30 de noviembre del 2020, desempeñando el cargo de instructor de cocina, capacitando al personal del sector hotelero y agentes turísticos del municipio de la Macarena (Meta)

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.



LEONARDO FABIO GUALY MONTEALEGRE

ORGANIZACION COLOMBIA TRAVEL
FLORENCIA – CAQUEIA
CARRERA 8 No. 5-46
TELEFONO 3133132082



Nit: 890900608-9

EL DEPARTAMENTO DE NÓMINA

HACE CONSTAR:

Que RAFAEL RODRIGUEZ RAMIREZ, identificado(a) con número 86074178, estuvo vinculado(a) a esta Empresa, mediante contrato de Indefinido, el cual tuvo una vigencia:

Desde el día 6 de mayo de 2019 hasta el día 24 de junio de 2020.

Al momento de su retiro desempeñaba el cargo de Chef II Exito.

El presente certificado se expide el 12 de enero del 2022.

Atentamente,

Maria Carolina Rodriguez Pardo
Departamento de Servicio y Remuneración al Personal.
ALMACENES ÉXITO S.A.
LJIMENEZ



NIT: 899.999.034-1

**EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DE CENTRO CON FUNCIONES DE DIRECTOR REGIONAL DEL
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**

HACE CONSTAR

Que, **RAFAEL RODRIGUEZ RAMIREZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **86.074.178** expedida en Villavicencio (Meta), celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

1. Número y Fecha Del Contrato: 111 del 01 de febrero de 2022.

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Plazo: Del 01 de febrero de 2022 hasta el 30 de noviembre de 2022.

Fecha de Inicio de Ejecución: 01 de febrero de 2022.

Fecha de Terminación de Contrato: 30 de noviembre de 2022.

Término de Ejecución: Diez (10) meses.

Valor: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA MILLONES SEISCIENTOS DIECISEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS (\$30.616.750).

Obligaciones Específicas del Contrato:

- a. Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.
- b. Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.
- c. Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los

GTH-F-131 pág. 1

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Putumayo/Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

Calle 19 A No. 23-57 barrio 20 de Julio Fax: 4227177 Indicativo: 098 Conmutador: 4227376 Puerto Asís
Putumayo - Colombia

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.

d. Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.

e. Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.

f. Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.

g. Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.

h. El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.

i. Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.

j. Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.

k. Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.

l. Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.

m. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc).

n. Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.

o. Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.

p. Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

q. Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.

r. Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para

GTH-F-131 pág. 2

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Putumayo/Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

Calle 19 A No. 23-57 barrio 20 de Julio Fax: 4227177 Indicativo: 098 Conmutador: 4227376 Puerto Asís
Putumayo - Colombia

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.

- s. Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.
- t. Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.
- u. Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.
- v. Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.
- w. Tener dominio básico de las herramientas de las tecnologías y la información para fortalecer el procesos formativo.
- x. Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.
- y. Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.
- z. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.
- aa. Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.
- bb. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.
- cc. Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).
- dd. Entregar oportunamente los reportes mensuales.
- ee. Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.
- ff. Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.
- gg. Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.
- hh. Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.
- ii. Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.
- jj. Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.
- kk. Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.

GTH-F-131 pág. 3

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Putumayo/Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

Calle 19 A No. 23-57 barrio 20 de Julio Fax: 4227177 Indicativo: 098 Conmutador: 4227376 Puerto Asís
Putumayo - Colombia

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



- ll. Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.
- mm. Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.
- nn. No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.
- oo. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
- pp. Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.
- qq. En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.
- rr. Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.
- ss. Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.
- tt. Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.
- uu. En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2021.
- vv. Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.
- ww. El instructor contratista deberá dejar constancia explícita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.
- xx. Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.
- yy. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
- zz. La demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



aaa. El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.

bbb. Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.

ccc. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

ddd. Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.

eee. El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complementa o la sustituya y directrices que estén en vigencia.

fff. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.

Se expide a solicitud del interesado, de acuerdo con la información registrada en el sistema SECOP II, el 23 de febrero de 2022.

WILLIAN JAMES RODRÍGUEZ ORTIZ

Subdirector de Centro con funciones de Director Regional
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Proyectó: Nathalia Buitrón Forero *Nathalia Bf.*
Apoyo: Talento Humano

Revisó: José Ricardo Ordoñez Barrera *José Ricardo Ordoñez Barrera*
Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681

GTH-F-131 pág. 5

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Putumayo/Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

Calle 19 A No. 23-57 barrio 20 de Julio Fax: 4227177 Indicativo: 098 Conmutador: 4227376 Puerto Asís
Putumayo - Colombia

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270