SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4639353 de marzo de2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: DONALDO PALACIOS CHAVERRA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 11795941 DE QUIBDO CHOCO COLOMBIA.

OBJETO DEL CONTRATO: **Prestar los servicios de carácter temporal de cincuenta y cinco (55) instructores para orientar formación profesional en el nivel complementaria regular, programada por el centro de recursos naturales industria y biodiversidad del choco para la vigencia 2023 en las áreas definidas en el anexo 2.**

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 2.1 Establecer estrategias de enseñanza - aprendizaje -evaluacion según el programa de formacion profesional y el enfoque metodológico adoptado.

2.2 orientar los procesos de enseñanza – aprendizaje. Según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.

2.3 programar las actividades de enseñanzas – aprendizajes – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.

2.4 llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio personal para cuando sea requerido.

2.5 reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.

2.6 apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices.

2.7 evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de procedimiento institucional

2.8 atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.

2.9 apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional del contrato previa designación del director regional.

2.10 reportar 160 horas mes de labores en la formación titulada y/o complementaria.

2.11 aplicar al proceso de certificación de normas de competencias "orientar formación presencial de acuerdo a procedimientos técnico y normativo" según las normas que aplican a la función instructor.

2.12 las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

2.13 reportar oportunamente las horas de gestor monitor de aquellos aprendices que cumplen labor en los ambientes de formación.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Quibdó Chocó

PLAZO DE EJECUCIÓN: siete meses 29 días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 7 DE Marzo DE 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 6 DE NOVIEMBRE DE 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: 16/01/2024

VALOR DEL CONTRATO: VEINTISEIS MILLONES CERO NOVENTA Y TRES MIL TRECIENTOS VEITIDOS PESOS MCTE. ($26.093.322).

SUPERVISOR: CANDIDA ASPRILLA JARAMILLO

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC. 35891771

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI_____NO__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

Valor total del contrato	*$26.093.320*
Valor Ejecutado	$26.093.320
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Ejecute el contrato de acuerdo a los parámetros establecidos en las obligaciones contractuales.

La formacion se centró los cursos complementarios en servicio al cliente, etiqueta y protocolo, técnicas de ventas, higiene y manipulación de alimentos, donde mensualmente se entregaban 4 paquetes con 25 a 30 aprendices cada uno a la coordinación - programadora para su registro y matricula de las fichas de acuerdo alos procesos y protocolos administrativos de la institución, registrados y verificables en la plataforma administrativa. www.senasofiaplus.edu.co

Esto puede evidenciar aquí. En gestion de tiempo en Sofía.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DONALDO PALACIOS CHAVERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 07/03/2023 00:00:00

FICHA 2735373 - SERVICIO DE HABITACIONES

DE APRENDIZAJE:

PROVEER LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL

SERVICIO DE HABITACIONES. • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR SUMINISTROS

DETECTAR NECESIDADES DE SUMINISTROS

ELABORAR REPORTES DE ESTADO DE HABITACIONES

REALIZAR EL PROCESO DE ARREGLO DE HABITACIONES

SOLICITAR Y RECIBIR SUMINISTROS DE HABITACIONES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 49,80.

2848843 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 55,50.

2780289 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 44,70.

2864973 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 37,70.

2804877 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DE APRENDIZAJE:

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD

VIGENTE. • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN

CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS

NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA

PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 39,7.

2748226 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,80.

2753534 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,80.

FICHA 2748507 - EJECUCION DE EVENTOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS

DE APRENDIZAJE:

ATENDER AL USUARIO PERSONA EN CASO DE ACCIDENTE

Y ENFERMEDAD SÚBITA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS

DE PRIMER RESPONDIENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE

SERVICIO. • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260201021-01 IDENTIFICAR PROCEDIMIENTOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE ACORDE CON LOS PROTOCOLOS

DEL SERVICIO Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES DEL EVENTO DEPORTIVO Y RECREATIVO.

260201021-02 EMPLEAR TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE ACUERDO CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PROTOCOLOS

DE LA ORGANIZACIÓN.

260201021-03 APLICAR TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN, PRINCIPIOS DE COMPORTAMIENTO Y SU RELACIÓN CON LOS INDICADORES

DE GESTIÓN EN EL MANEJO DE SITUACIONES DE SERVICIO SEGÚN LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

260201021-04 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL AL DESARROLLO DEL EVENTO PARA APLICAR LOS CORRECTIVOS NECESARIOS

DE ACUERDO CON LAS NOVEDADES PRESENTADAS.

260201021-05 ELABORAR INFORME OPERATIVO DEL SERVICIO PRESTADO DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE EVALUACIÓN.

DESARROLLAR EVENTOS DEPORTIVOS DE ACUERDO CON

LOS LINEAMIENTOS Y NECESIDADES DE LA

ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA A PARTIR DE

FORMULAS VERBALES Y DE ACUERDO CON LOS

REQUERIMIENTOS DE LA COMUNICACION COTIDIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO,

CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS

CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 53,80

FICHA 2793930 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,70.

FICHA 2777155 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

18/11/23 7:23 Page 5 of 13

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,70

FICHA 2793927 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DE APRENDIZAJE:

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD

VIGENTE. • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN

CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS

NORMATIVOS VIGENTES.

4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA

PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 41,60.

FICHA 2811460 - TÉCNICAS DE VENTAS

DE APRENDIZAJE:

REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y

CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS

ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE

VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A

LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 27,80.

FICHA 2735368 - SERVICIO AL CLIENTE

NORMAS DE COMPENTENCIAS DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 35,80.

FICHA 2777151 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,70.

FICHA 2828206 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

18/11/23 7:23 Page 7 of 13

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,70.

FICHA 2793928 - ETIQUETAY PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA

DE APRENDIZAJE:

SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES

ESTABLECIDOS. • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS

COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y

OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS

NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE

ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 60,00.

FICHA 2737413 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,70

FICHA 2756956 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,80.

FICHA 2770546 - GUIANZA TURISTICA.

DE APRENDIZAJE:

APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS

NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL

CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL,

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON

LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

ATENDER INCIDENTES SEGÚN PROTOCOLOS Y NORMATIVA • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

Conducir usuarios de acuerdo con tipo de recorrido turístico y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR TURISTAS Y GRUPOS DE USUARIOS DE ACUERDO CON EL PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO, INFORMACIÓN

SUMINISTRADA POR EL CONTRATANTE Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO.

2. COMUNICAR LAS CONDICIONES DEL SERVICIO CON BASE EN LO CONTRATADO, LA CARACTERIZACIÓN DE USUARIOS Y LA

NORMATIVA.

3. MANEJAR GRUPOS DE USUARIOS Y TURISTAS EN ESCENARIOS CULTURALES Y NATURALES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS

DE SERVICIO, TIPO DE ACTIVIDAD TURÍSTICA E ITINERARIO.

4. CONTROLAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO CON INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y

EVALUACIÓN, MANUALES DE PROCEDIMIENTO, PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE SERVICIO.

5. IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA CONTINUA DE ACUERDO CON PROCESOS DE EVALUACIÓN, AUTOEVALUACIÓN Y

SENTIDO DE LIDERAZGO.

COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON

ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES

Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE

ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: constitución política y los convenios internacionales.

Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

Escribir textos de acuerdo con géneros y lenguaje literario • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA

APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS

CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y

ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES

SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

Orientar investigación formativa según referentes técnicos • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ANALIZAR EL CONTEXTO PRODUCTIVO SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES.

2. ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO CON CRITERIOS DE LA INVESTIGACIÓN.

3. ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES.

4. PROPONER SOLUCIONES A LAS NECESIDADES DEL CONTEXTO SEGÚN RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, Sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

Transmitir información cultural de acuerdo con técnicas narrativas

y de interpretación patrimonial • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. DOCUMENTAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DE COLOMBIA CON BASE EN SUS CARACTERÍSTICAS BIOGEOGRÁFICAS

SOCIOCULTURALES, PATRIMONIALES Y LA CLASIFICACIÓN DE SUS ATRACTIVOS.

Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las

necesidades de manejo de información • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 278,80.

FICHA 2735398 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,70.

FICHA 2793932 - SERVICIO AL CLIENTE

DE APRENDIZAJE:

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y

normativa • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PRESTAR SERVICIO AL CLIENTE TENIENDO EN CUENTA POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN 32H

2. VALIDAR SATISFACCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN 16H

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 47,70.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1202,50.

FECHA FINAL: 06/11/2023 23:59:59. Evaluado.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)

SANCIONES: SI___ NO_X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO___

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__BUENO_X_ REGULAR___INSUFICIENTE___

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO