PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y Fecha 22 de Abril de 2020

Señor
Oscar Julián Gelvez Lozano
SUPERVISOR CONTRATO No. **1302841**
Coordinador Académico
SENA CASA
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Abril del año 2020

Referencia: No CO1. PCCntr 1302841 del año 2020

Osman Leandro Acero Vargas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 74182703 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Atención Al Sector Agropecuario, CASA , 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:

El valor del presente contrato es de máximo cuarenta millones quinientos cincuenta y cuatro mil cuatrocientos noventa y ocho ($ 40.554.498) pesos, Mcte. Incluido IVA. Esta Suma será cancelada por el SENA al contratista en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato, en el periodo, valor que corresponde a la prestación del servicio durante un mes contable es de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL CIENTO CUARENTA ($ 3.790.140) PESOS Mcte.. El plazo es de Diez (10) Meses y Veintiún Días 21

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Contratar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación titulada y complementaria y virtual conforme a los modelos formativos establecidos por el CASA

CLÁUSULA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
2	Cumplir con el Objeto del contrato según la programación y lugares que el Sena indique . Impartir Formación complementaria según el modelo establecido	Impartir formación en programas de formación titulada y complementaria Grupos de complemetaria numero 2089195, 2089168, 2089097, 2089052 con el Programa Higiene para Manipuladores de Alimentos por 40 horas cada uno. 2095950 - Curso Introductorio a la formacion profesional integral. Técnico 2068019 – Panificación, actividad de Induccion. Tecnologo 2068035 - Procesamiento de Alimentos – Quimica Principios básicos.	Evidencias Pantallazos de las actividades en plataforma

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

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

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

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 18 de febrero de 2020; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, operador y periodo. 8933639380 expedido por ARUS de Abril del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Osman Leandro Acero Vargas
Contratista
C.C. No. 74182703 de Sogamoso

Recibí a satisfacción:

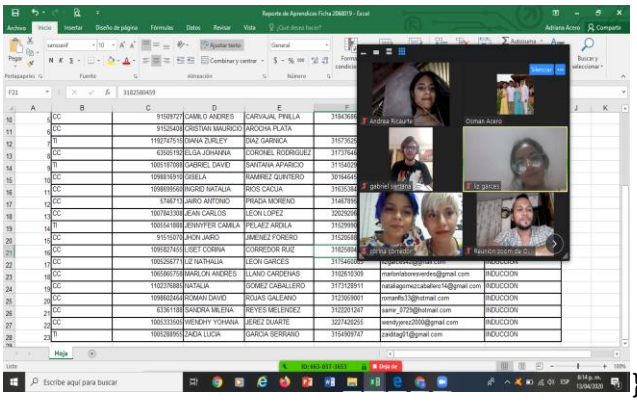
Firma
Oscar Julián Gelvez Lozano
Supervisor(a) Contrato 1302841 de 2020
Coordinador Academico.

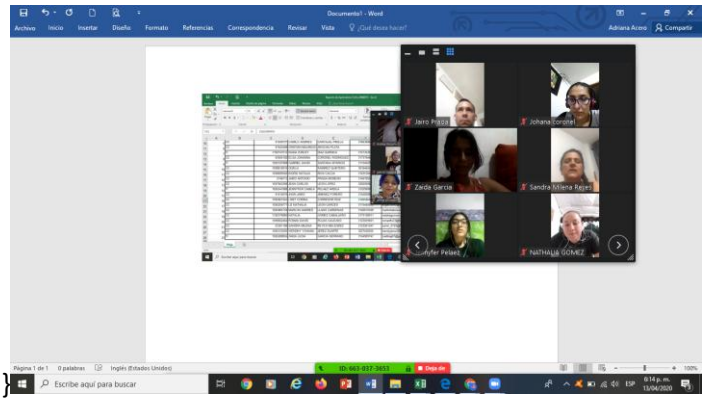
REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

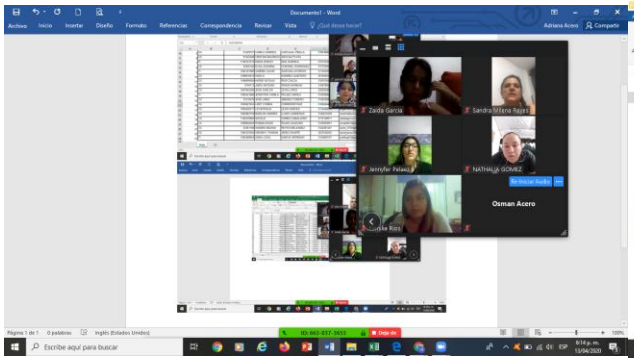
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ARIL

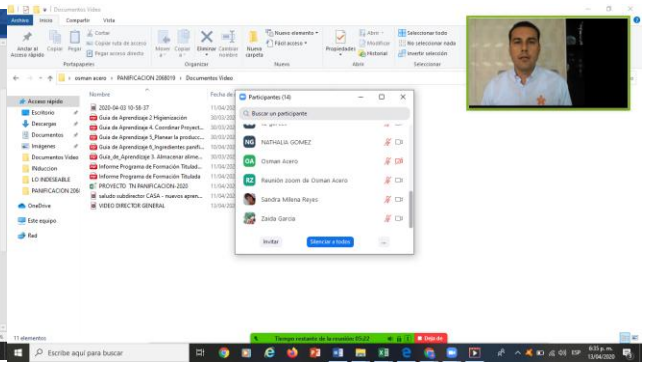
CONTRATO 1302841 – Osman Leandro Acero Vargas

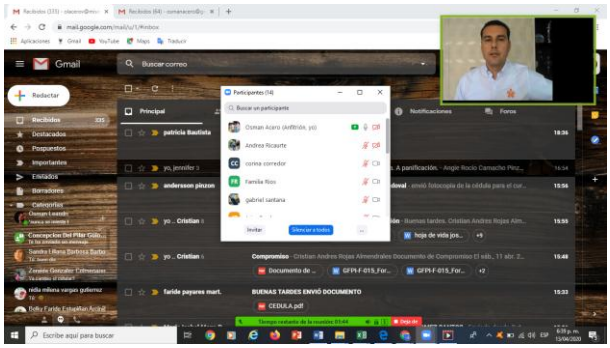
Evidencia 1-Pantallazos de las actividades de induccion.







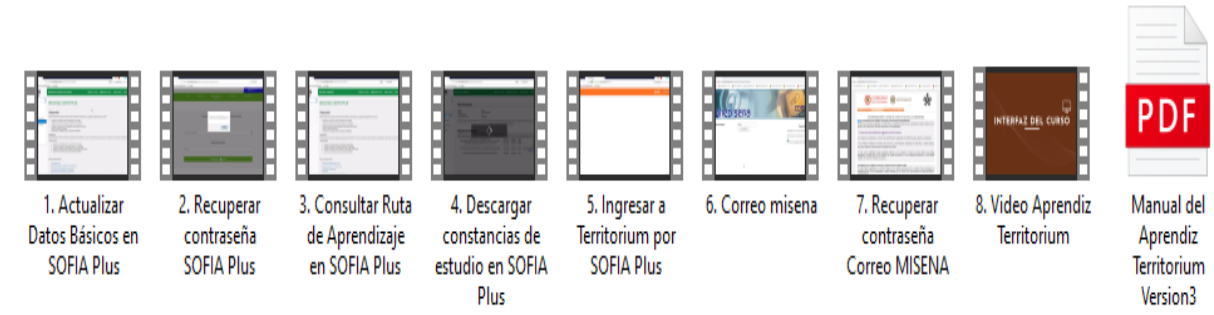


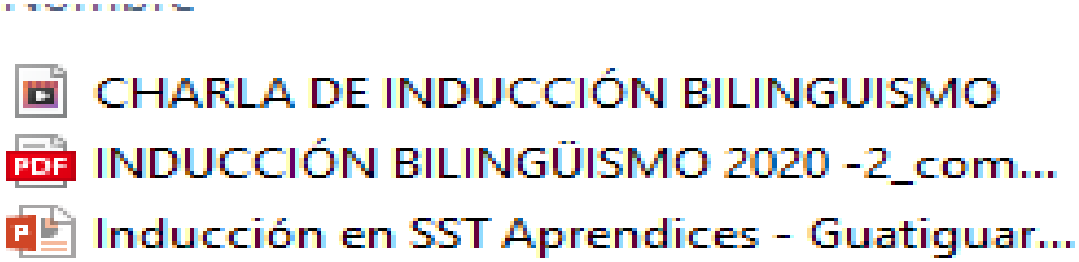


EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ARIL

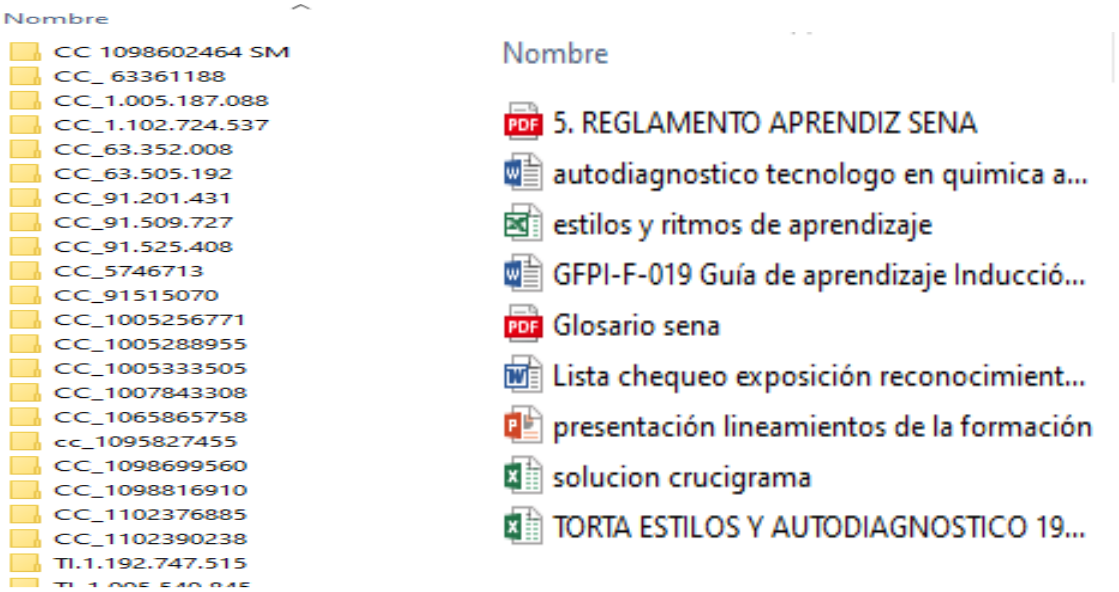
CONTRATO 1302841 – Osman Leandro Acero Vargas

Evidencia 2-Pantallazos, Tematicas que se han apoyado como facilitador del grupo de panificacion.





Evidencia 3 Apoyo en la recopilación y organización de los documentos de aprendices



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ARIL

CONTRATO 1302841 – Osman Leandro Acero Vargas

Reporte de Aprendices

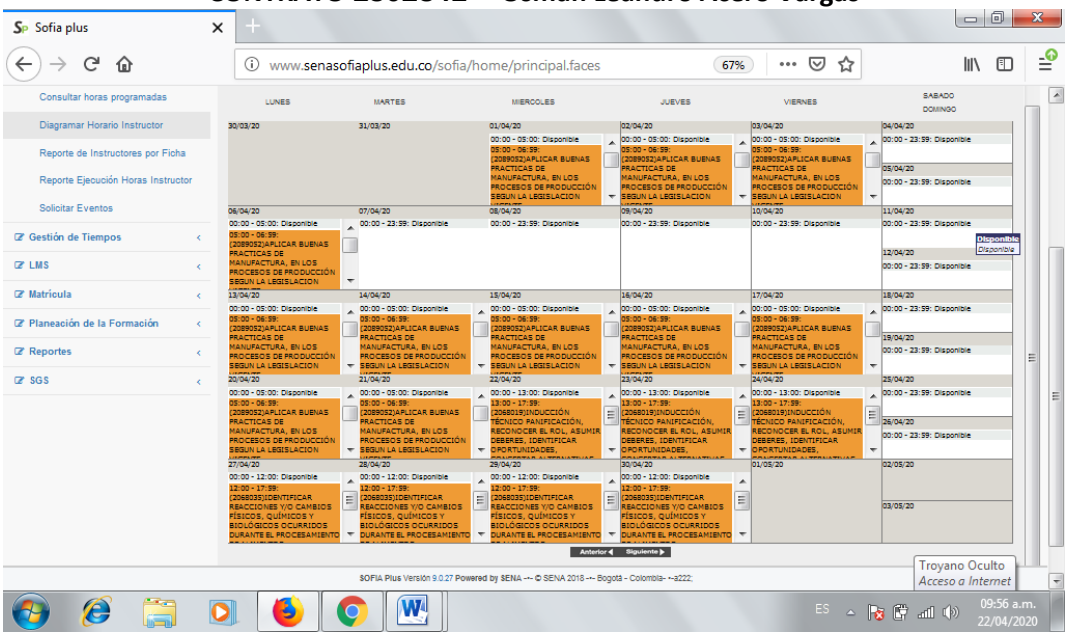
Ficha de Caracterización:	2068013 - PANIFICACION
Estado:	EN EJECUCION

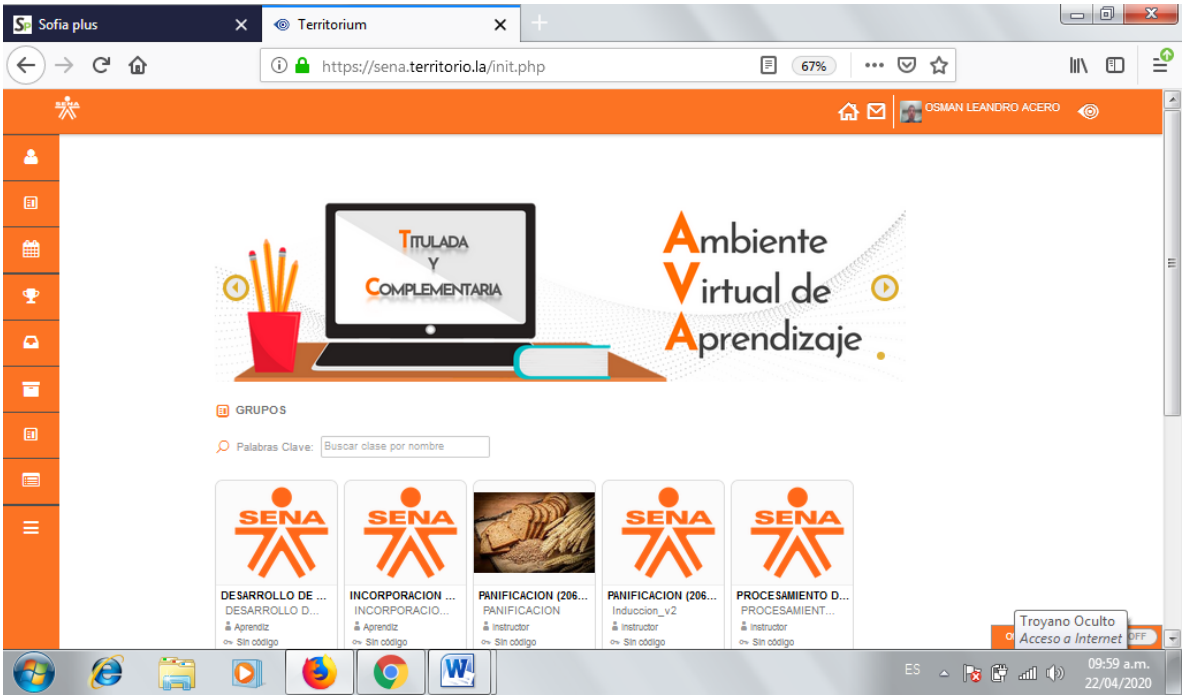
	Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Estado
1	TI	1005540845	ANDREA	RAMIREZ TAMI	3132426682	andrea.tamif@outlook.es	INDUCCION
2	CC	1102724537	ANDREA CAROLINA	RICAURTE LIZCANO	3133248025	andrearicaurte0812@gmail.com	INDUCCION
3	CC	1102390238	ANGIE ROCIO	CAMACHO PINZON	3058170419	lorenajc_02@hotmail.com	INDUCCION
4	CC	63352008	BETTY	ROJAS FLOREZ	3003405768	andres.9508@hotmail.com	INDUCCION
5	CC	91509727	CAMILO ANDRES	CARVAJAL PINILLA	3184368647	cacpublicidad34@gmail.com	INDUCCION
6	CC	1098802669	CRISITAN ANDRES	ROJAS ALMENDRALES	3016464566	cristianandresrojas21@gmail.com	INDUCCION
7	CC	91525408	CRISTIAN	AROCHA PLATA		nanapivi31@gmail.com	INDUCCION
8	TI	1192747515	DIANA ZURLEY	DIAZ GARNICA	3157352510	dadiaz27@gmail.com	INDUCCION
9	CC	63505132	ELGA JOHANNA	CORONEL RODRIGUEZ	3173764664	johannacoronel2009@hotmail.com	INDUCCION
10	CC	91201431	FERNANDO	ARENAS MONSALVE	3148781313	bucaro1977@gmail.com	INDUCCION
11	TI	1005187088	GABRIEL DAVID	SANTANA APARICIO	3115402313	gdas21@hotmail.com	INDUCCION
12	CC	1098816310	GISELA	RAMIREZ QUINTERO	3016464566	giselaramirezquintero@gmail.com	INDUCCION
13	CC	1098693560	INGRID NATALIA	RIOS CACUA	3163538437	natarc-1722@hotmail.es	INDUCCION
14	CC	5746713	JAIRO ANTONIO	PRADA MORENO	3219384336	prada202008@hotmail.com	INDUCCION
15	CC	1102367077	JEAN CARLO	HERNANDEZ	3133324632	noodlc_1606@hotmail.com	INDUCCION
16	CC	1007843308	JEAN CARLOS	LEON LOPEZ	3202920626	leonjeanca@gmail.com	INDUCCION
17	TI	1005541888	JENNYFER CAMILA	PELAEZ ARDILA	3152393010	lusle1610@gmail.com	INDUCCION
18	CC	1007735137	JESICA LISETH	QUINTERO JAIMES	3204624483	jesicalisethq@gmail.com	INDUCCION
19	CC	91515070	JHON JAIRO	JIMENEZ FORERO	3152058863	jjimenezforero2506@gmail.com	INDUCCION
20	CC	1095827455	LISET CORINA	CORREDOR RUIZ	3133291183	lorenajc_02@hotmail.com	INDUCCION
21	CC	1005256771	LIZ NATHALIA	LEON GARCES	3175460003	lizgarces42@gmail.com	INDUCCION
22	TI	1005541027	LUISA FERNANDA	VARGAS GOMEZ	3177493287	cristianv959@gmail.com	INDUCCION
23	CC	1065865758	MARLON ANDRES	LLANO CARDENAS	3202833562	marlonlaboresverdes@gmail.com	INDUCCION
24	CC	1102376885	NATALIA	GOMEZ CABALLERO	3173128911	nataliagomezcaballero14@gmail.co	INDUCCION
25	CC	1098602464	ROMAN DAVID	ROJAS GALEANO	3123053001	romanfls33@hotmail.com	INDUCCION
26	CC	37616056	SANDRA LILIANA	ARDILA MARTINEZ	3006541236	pifesc@hotmail.com	INDUCCION
27	CC	63361188	SANDRA MILENA	REYES MELENDEZ	3122201247	samir_0723@hotmail.com	INDUCCION
28	CC	13846986	SANTIAGO	VEGA	3178432634	santiagovega1384@gmail.com	INDUCCION
29	CC	1005333505	WENDHY YOHANA	JEREZ DUARTE	3227420255	wendyjerez2000@gmail.com	INDUCCION
30	TI	1005288355	ZAIDA LUCIA	GARCIA SERRANO	3154303747	zaiditag01@gmail.com	INDUCCION

Se consolida un grupo de 30 aprendices para el proceso de formación del técnico en panificación.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ARIL

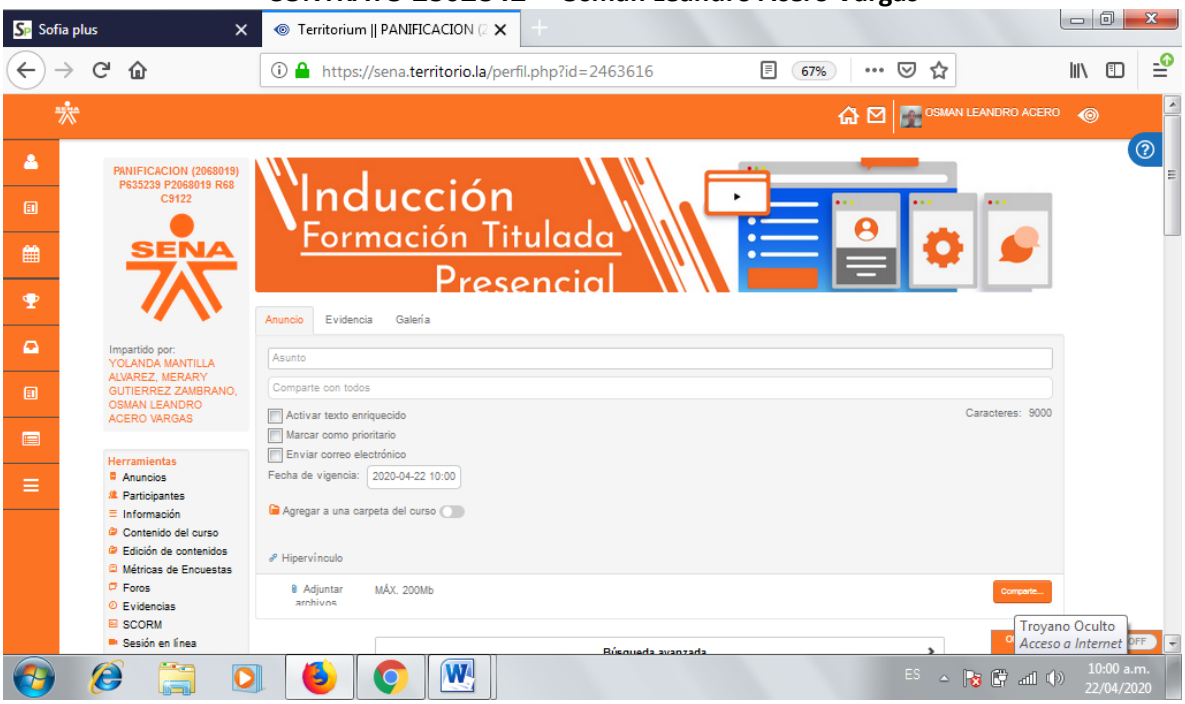
CONTRATO 1302841 – Osman Leandro Acero Vargas

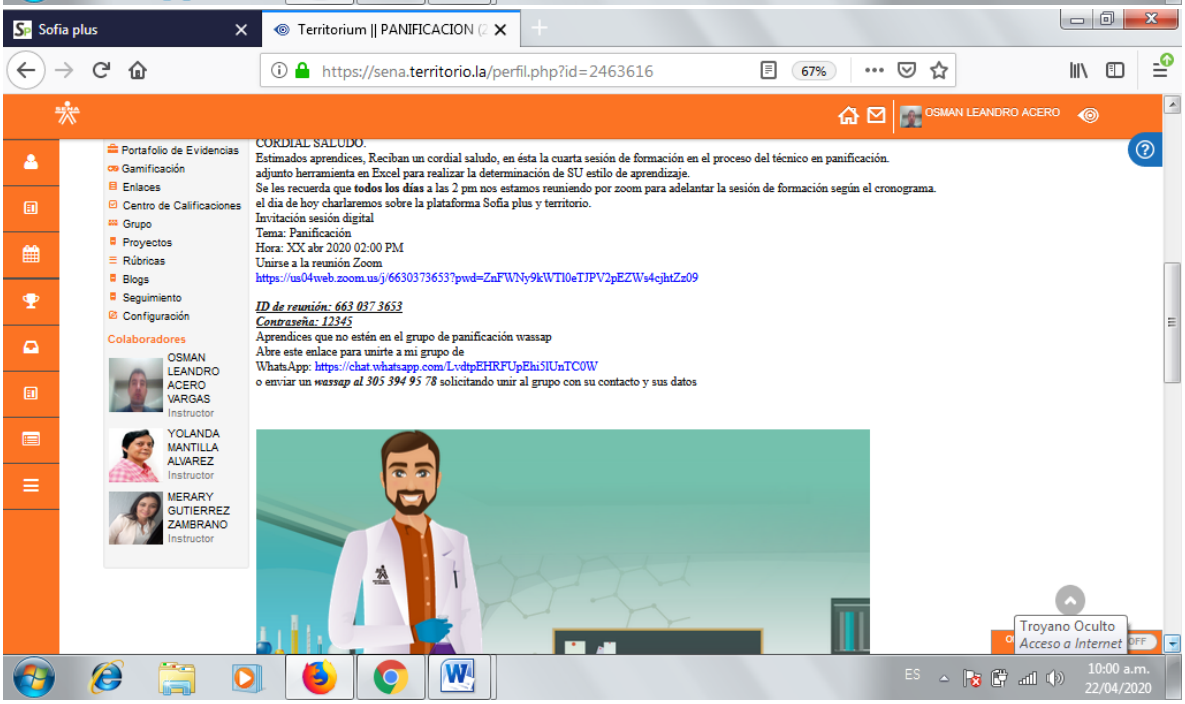




EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ARIL

CONTRATO 1302841 – Osman Leandro Acero Vargas





EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ARIL

CONTRATO 1302841 – Osman Leandro Acero Vargas



Osman Leandro Acero Vargas

Instructor.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSMAN LEANDRO ACERO VARGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/04/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2089195 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

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 : 21,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2068035 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102206 IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2089097 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

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 : 21,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2089168 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

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 : 21,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2068019 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,90

FICHA DE APRENDIZAJE:	2089052 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

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 : 21,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2095950 - CURSO INTRODUCTORIO A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR EL APORTE DESDE EL PLAN DE ACCIÓN CON EL PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL DEL APRENDIZ DE ACUERDO CON EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ

IDENTIFICAR LA CARACTERÍSTICAS, METODOLOGÍAS Y MEDIOS PARA LA FORMACIÓN INTEGRAL EN EL SENA DE ACUERDO CON LA DOTACIÓN DE AMBIENTES DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA, SU ESTRUCTURA CORPORATIVA, POLÍTICAS Y NORMATIVIDAD ESENCIAL DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD.

IDENTIFICAR LA PROPUESTA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL CON SU TIPOLOGÍA, NIVELES Y RESULTADOS ESPERADOS DE ACUERDO CON EL DISEÑO CURRICULAR DE LOS PROGRAMAS PROPUESTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 169,90

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: OSMAN LEANDRO ACERO VARGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO