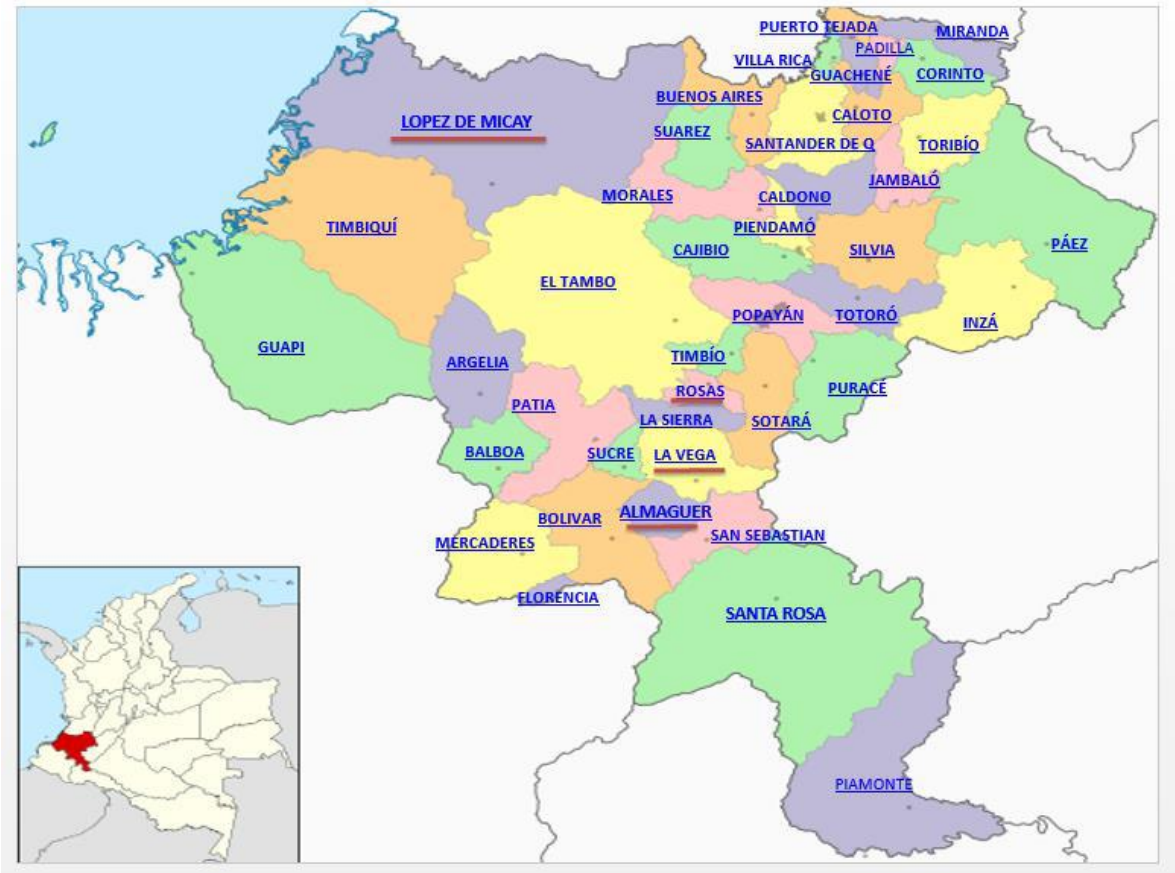
PLAN DE TRABAJO PARA BRINDAR FORMACION VIRTUAL

PROGRAMAS ESPECIALES DESDE CASA

INTRODUCCION:

El Centro de Comercio y Servicios, SENA Regional Cauca, brinda formación titulada y complementaria en el Departamento del Cauca, llegando a sus 42 municipios con formaciones transversales en sus redes de conocimiento: comercio y ventas, administrativa y financiera, Tecnologías de la información, hotelería y turismo e idiomas; teniendo en cuenta las necesidades del sector productivo.



Fuente: Contexto interno y externo del Centro de Comercio y Servicios, 2018

Desde la Coordinación Académica de Programas Especiales se atiende a la población desde los ejes:

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

1. SENA EMPRENDER RURAL
2. ARTICULACION CON LA MEDIA
3. COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL Y BILINGUISMO
4. DESPLAZADOS

Es así como se ha diseñado el siguiente Plan de Formación Virtual "Programas Especiales desde Casa"

OBJETIVO:

Brindar formación virtual a la comunidad atendiendo los lineamientos establecidos en la Circular 000049 Y 000050 de marzo 2020 sobre las medidas de contención del COVID-19, desarrollando actividades virtuales desde los Programas Especiales del Centro de Comercio y Servicios, SENA Regional Cauca.

PLAN DE TRABAJO:

1. Elaboración de las guías de aprendizaje: cada instructor deberá realizar la Guía de su versión GFPI-F-019 V03 de la plataforma micompromiso. En la guía es un recurso didáctico que facilita el desarrollo de un aprendizaje activo centrado en el aprendiz. A través de éstas se desarrollan competencias del programa de formación, inherentes al dominio del aprendizaje: valorativo actitudinal, cognitivo y procedimental fundamentales para el logro de los resultados de aprendizaje contemplados en los programas de formación. (Guía de desarrollo curricular, GFPI-F-019 V03).

   Es importante que la guía especifique los links del material bibliográfico donde se referenciará los términos que usará en el video turorial.

   http://biblioteca.sena.edu.co/
   Consulta bibliográfica
   Base de datos
   Puede usar DIGITALIA O E-LIBRO
   Ingresa con su nro de cedula y la clave es su nro de cedula
   Busca la temática
   Ej: Cocina creativa y en citar libro copia el link

En la guía debe explicar el desarrollo del video tutorial describiendo el link subido a youtube.

2. Elaboración de un video tutorial: se busca subsanar a través de medios virtuales resultados de aprendizaje que quedaron pendientes de orientar o que tenían inicio en la formación para este mes de marzo. Estos resultados se van a desarrollar durante la temporada de contención como medidas adoptadas por el SENA de carácter temporal y extraordinario.

   Aspectos que se deben tener en cuenta para el desarrollo del video:

   a. Identificar la competencia y resultado de aprendizaje que desde el programa de formación se deba orientar. Es decir si el resultado tiene muchos conocimientos enfocarse en 1; ej: en el programa Catación de café; se puede desarrollar un tema de cognitiva explicando su concepto y de forma procedimental realizando una demostración desde su casa.
   b. Dar un saludo de bienvenida indicando el nombre del instructor y programa al cual pertenece.
   c. Con el fin de atender el protocolo para la prevención, manejo, atención del COVID-19. Se debe realizar en el video la siguiente recomendación: "Lavar las manos con agua y jabón de manera frecuente, Evite el contacto físico al saludar. Restringir el saludo bien sea de mano o de beso con personas que tengan gripa, tos o algún tipo de afección o infección respiratoria aguda, Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, Al toser o estornudar cúbrase la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo., nunca con la mano, Evite el contacto con personas infectadas. Si tiene tos, fiebre y dificultad respiratoria solicite atención médica oportunamente"
   d. En el video se debe desarrollar de forma elemental, iniciando con lo cognitivo o conceptual y de forma procedimental: ej: cocina: preparación de ensaladas se trata de guiar de forma didáctica su elaboración. Sistemas: con su computadora explicar un tema puntual que puede ser uno de power point. Es importante resaltar que el video es una ayuda formativa para que los aprendices puedan aprovechar la formación desde sus hogares.
   e. Se recomienda ser lo más didáctico y sencillo para que los aprendices puedan comprender la temática impartida.
   f. El video debe durar máximo 5 minutos, lo cargan en el drive que se creó y una vez sea aprobado por la Coordinación lo pueden subir a youtube.
   g. Usar el chaleco o polo SENA. Usar tapabocas para emitir un mensaje preventivo frente al COVID-19.

h. Si tiene fichas que quedaron con formación pendiente o por finalizar; crear grupos de WhatsApp con el fin de compartir el link del video; sólo es para los aprendices que puedan tener conectividad. También se puede compartir a los líderes de organizaciones para que nos apoyen con su distribución. Para las fichas nuevas obtener las bases de datos de los aprendices con los líderes o solicitantes de formaciones para la creación de los grupos.
i. Una vez creados los grupos de WhatsApp, informar el objetivo por cual fueron creados y que van a realizar acompañamiento formativo haciendo uso de las redes como medida frente al Covid-19; resaltando las reglas de uso de formalidad y de responsabilidad.
j. A través de los grupos listar cuantos aprendices lograron conectarse; se remite el link del video (No enviar el video dado que por el tamaño les consume datos). Preguntarles si pudieron observar el video y si no es posible dar una llamada para explicar el video; mencionando que una vez culmine el periodo de emergencia se brindará de forma presencial.
k. No es necesario exigir conectividad a los aprendices solo se compartirá la información con las personas que puedan acceder a redes, correo, o llamadas.
l. Los instructores no se deben reunir para elaborar los entregables, los videos los producen desde su casa según la temática que hayan distribuido pueden unirlos con herramientas de internet como https://clideo.com/es/merge-video -
m. Los instructores virtuales se han unido a los presenciales en el siguiente cuadro para participar en las fichas que los presenciales ya han creado y de esta forma en equipo realicen un trabajo en común.

3. Diseño de un taller práctico y concreto que permita validar la información compartida en el video. El taller debe ser muy sencillo, corto y entendible para que los aprendices desarrollen una actividad desde sus hogares que la pueden evidenciar enviando fotos de lo realizado en una hoja u otro método.

GRUPOS DE TRABAJO

INSTRUCTOR	TEMA	ENTREGABLES
ALEX FERNANDO LOPEZ SONIA YANET BETANCURT SANCHEZ	SALUD	2 guías, 1 video, 2 talleres
CARLOS ALBERTO GOMEZ LOZANO GILBERTO ALFREDO PAZ ECHAVARRIA	SISTEMAS	1 guía, 1 video, 1 taller
JAIRO FERNANDO ORDOÑEZ LORA	SISTEMAS	1 guía, 1 video, 1 taller Se solicita 1 video adicional sobre las herramientas para uso de youtube, Zoom, etc
FERNEY MAYORGA BECERRA WILLIAM HERNAN VALENCIA GALLEGO FABIANNA GICEL MENESES GUSTAVO ADOLFO MONTILLA BURBANO VANESSA LUZANGELA TRUJILLO ARZAYUS LUIS FELIPE ROMERO ANTE	IDIOMAS	6 guías, 6 videos, 6 talleres Los videos pueden iniciar por módulos básicos secuenciales
HUGO AGUDELO SILVA	PANADERIA	1 guía, 1 video, 1 taller
LUZ AIDA ALARCON ALEGRIA	ARTESANIAS	1 guía, 1 video, 1 taller
NISNORY VALENCIA HURTADO VICTORIA EUGENIA PINO TERAN	MERCADOS	1 guía, 1 video, 1 talleres
ROBER JAIR ALMARIO BRAVO	TRANSPORTE	1 guía, 1 video, 1 taller
ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
SANDRA LUCIA MANZANO ALEX STEVEN CABRERA ROJAS	CONTABILIDAD	1 guía, 1 video, 1 taller
SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
AIDA HERNANDEZ DE DUQUE	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
ALICIA RUIZ COLLAZOS	ARTESANIAS	1 guía, 1 video, 1 taller
KARINA ALEXANDRA BOLAÑOS MORENO	PDTOS ASEO	1 guía, 1 video, 1 taller
LILIANA FERNANDEZ PIAMBA	LIMPIEZA AREAS	1 guía, 1 video, 1 taller
LOLA JIMENA TORO	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
MARIA DEISY FALLA VASQUEZ	ARTESANIAS	1 guía, 1 video, 1 taller
MARIA MERCEDES SALCEDO MOSQUERA	PANADERIA	1 guía, 1 video, 1 taller
PAOLA ANDREA POLINDARA MIRANDA	PAADERIA	1 guía, 1 video, 1 taller
YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
BRENDA WUILNELIA MEDINA CASTRO	ADDTIVA	1 guía, 1 video, 1 taller
JUAN PABLO CHAMIZO VEGA EDGAR VERNAZA ARBOLEDA	SISTEMAS	1 guía, 1 video, 1 taller
MARTHA CECILIA AVILA PEREZ	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
PAOLA ANDREA RUIZ DIAZ PEDRO FELIPE VALVERDE RIVERA	SEGUIMIENTO	1 guía, 1 video, 1 taller
RENE IVAN GUERRERO DORIA OSCAR ADOLFO AMAYA GOMEZ	CONTABILIDAD	1 guía, 1 video, 1 taller
VIVIANA PATRICIA CRUZ PINO	TURISMO	1 guía, 1 video, 1 taller
AURA YANED DAZA GOMEZ MAGDA GABRIELA VICTORIA SERRANO	GESTION DOCUMENTAL	1 guía, 1 video, 1 taller
ESTHER JULIA ANDRADE CAMPO	ASEO	1 guía, 1 video, 1 taller
JAIR ELIECER VERGARA LEON	EMPRENDIMIENTO	1 guía, 1 video, 1 taller
JOSE GILBERTO JURADO	PANADERIA	1 guías, 2 videos, 2 talleres

ALEXANDER GARCES TORO DIANA ALEJANDRA SOLIS JIMENEZ		
JANNETH AMPARO MUNOZ ORDONEZ CLAUDIA LORENA SOLARTE BOLAÑOS	COMERCIALIZACION	1 guía, 1 video, 1 taller
JENNY LUCIA AREVALO MUÑOZ	EMPRENDIMIENTO	1 guía, 1 video, 1 taller
AMPARO HINCAPIE BOLAÑOS	EMPRENDIMIENTO	1 guía, 1 video, 1 taller
JOSE ALEXANDER ORTEGA HECTOR SANCHEZ FAJARDO	SANDALIAS	1 guía, 1 video, 1 taller
LILIANA BARRERA ZUÑIGA DIEGO FERNANDO NOGUERA ORTEGA	EMPAQUES	1 guía, 1 video, 1 taller
ORFA FERNANDEZ JUAN MANUEL CASTRO BENVIDES	COCINA	1 guía, 1 video, 1 taller
OXMANI CAMPO TAFURT MARIA ALEJANDRA VIDAL SARRIA	ORG COMUNITARIA SOSTENIBLE	1 guía, 1 video, 1 taller
PABLO ANTONIO CHACON MUÑOZ	EMPRENDIMIENTO	1 guía, 1 video, 1 taller
RODRIGO ALBERTO DOMINGUEZ ASTUDILLO	EMPRENDIMIENTO	1 guía, 1 video, 1 taller
ANGEL MUÑOZ	MESA Y BAR	1 guía, 1 video, 1 taller
BLANCA STELLA ALEGRIA OCAMPO	ARTESANIAS	1 guía, 1 video, 1 taller
CARLOS MANUEL BUCHELI CALLEJAS	CONFITERIA	1 guía, 1 video, 1 taller
CLAUDIA CILENA ROJAS FERNANDEZ	TURISMO	1 guía, 1 video, 1 taller
CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ MOSQUERA	CACAO	1 guía, 1 video, 1 taller
EDUARDO MANUEL LOPEZ MOSQUERA	CONOCIMIENTOS TRADICIONALES	1 guía, 1 video, 1 taller

CRONOGRAMA DE ENTREGA

DESCRIPCION DE ACTIVIDAD PARA PLANILLAS	FECHA	VALIDACION HORAS
Elaboración de Guías de aprendizaje para las fichas …….	18-19 marzo	16
Elaboración video tutorial para las fichas ……	20-22 marzo	24
Socialización por redes con aprendices, lideres, contactos, del video tutorial y retroalimentación con aprendices (Formación virtual) Descripción de la actividad para planilla: Formación virtual para las fichas _____,_____ frente a medidas de contención Covid-19	23-26 marzo	32
Socialización del taller, retroalimentación (Formación virtual)	27-30	32
Focalización con evidencias en los municipios ….		8 horas
Jornada de inducción, capacitación y alistamiento sobre procesos SENA, Convenios. SOLO PROGRAMA SER	9-13 marzo	40
Transferencia Territorium	Solo para los que asistieron se verifica en listados	4 horas

MARIA EUGENIA SOLARTE
Coordinadora Programas Especiales
Centro de Comercio y Servicios
Cel: 3137231576
Mail: mesolarte@sena.edu.co