PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Dorada, Abril de 2020

Señor (a)
LUIS ALBERTO CASTRO AVILA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR **1408158**
Cargo del supervisor Coordinador programas especiales
Dependencia Centro Pecuario y Agroempresarial
Ciudad

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

Referencia: No.CO1.PCCNTR 1408158 del año 2020

Ricardo Devia Diaz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11318182 de Girardot, en mi calidad de Contratista del SENA, en SENA Centro Pecuario y Agroempresarial, 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 total del Contrato suma VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($ 27.941.511) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (01) primer pago EN EL MES DE FEBRERO por valor de DOS CIENTOS NOVENTA Y CINCO CIENTO CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 295.157) B) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de Marzo a noviembre del 2020 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UNO QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.951.568) cada uno pagado mes vencido y un último pago por valor de UN MILLÓN OCHENTA Y DOS MIL DOCIENTOS CUARENTA Y UNO PESOS M/CTE (1.082.241)

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal, como instructor, por período fijo, en el programa de Atención a población víctima del conflicto para la ejecución de acción de formación profesional, presenciales o virtuales en el área de Hoteleria y Turismo - Cocina.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar el alistamiento, ejecución y sistematizacion de las acciones de convocatoria de poblacion objetivo para la conformacion de los grupos de formacion, ya sean directas o en articulación con entidades públicas o privadas del orden local, regional o nacional	Llamadas a los municipios con las directivas de mesas de víctimas y población con esta caracterización.	Contactos al final Norcasia Encimadas pensilvania
2	Participar en procesos de promocion de los programas de Formacion Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgacian Tecnologica, programados por el Centro de Formación	Socialización de los programas de formación de atención a población víctima teniendo en total 3 grupos	Norcasia Encimadas Pensilvania
3	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnologicas, para garantizar integralidad en la formulacion de proyectos formativos, el diseno de actividades de aprendizaje, el diseno de talleres items que alimentaran los bancos de pruebas para la seleccion de aprendices, entre otras	No se me ha designado en este objetivo	No se evidencia aún
4	Participar en las actividades de los Equipos Técnico Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos	No se me ha designado en este objetivo	No se evidencia aún
5	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad	Se realiza a través de la formación impartida en los grupos de formación	Por medio de las tics Correos electrónicos y WhatsApp
6	Apoyar y participar en la programación y ejecución del proceso de ingreso e inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	No se me ha designado para esta actividad	No se evidencia aún
7	El Coordinador Académico 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.	No se me ha designado para esta actividad	No se evidencia aún

8	Preparar, orientar, desarrollar apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Se organizaron guias de aprendizaje e instrumentos de evaluación y las inscipciones de los cursos	En las fichas ID.2101367 ID.2101339 ID. Guía al final
9	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No se me ha designado esta tarea	No se evidencia aun
10	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.	No se me ha designado esta tarea	No se evidencia aún
11	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje presenciales o virtuales en formación titulada y/o complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional.	Se desarrollaron formaciones en los municipios de Norcasia,Encimadas ,Pensilvania grupos de cocina de carnes asadas.	Se registran en Sofiaplus ,con las fichas ID.2101367 ID.2101339 ID. Se llevaron a cabo por medio de la virtualidad utilizando las tics y el Wathsaap
12	Valorar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes	Se inicia la formación, se les envía a los aprendices los diferentes formatos correspondientes para la formacion via internet	guia de aprendizaje al final
13	Entregar oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional.	se ha realizado esta actividad debido a iniciar la formación.	Se recogen evidencias de los grupos , fotografias
14	Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad	se realiza esta actividad se inicia la formación, se aprueba el grupo de inscritos cumpliendo con el 70 % de la población victimas del	Sofia plus

	garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a). Registro de los juicios evaluativos b). Creación de ruta y asociación de aprendices c). Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	conflicto,se matricula los grupos y se crean las rutas.	
15	Aplicar al proceso de certificación según normas de competencias que apliquen a su función.	se cumple con las evidencias y se califican	sofiaplus
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DEACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO "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.	Ya me encuentro Certificado en la competencia laboral	Certificado competencia laboral
17	Participar en las reuniones programadas por el SENA.	Se participo en la reunión del equipo de trabajo de las victimas	Equipo de victimas via internet, pantallazo al final
18	Portar el carné institucional cuando se encuentre desarrollando el objeto del contrato, en las instalaciones del Centro y en los eventos programados por la Entidad.	Seguimiento y aplicación del reglamento interno de trabajo.	Se lleva puesto
19	Formarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo nivel A2	Ya tengo la certificación A2	Certificado
20	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo	Participar de manera activa en los procesos de Ciencia, Innovación y Vigilancia Tecnológica que el centro desarrolle	Se les da varios tics en preparación y montaje de platos para que lo tengan en cuenta a la hora de preparar los alimentos
21	Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe,	Cuando se requira	No se evidencia aún

	mediante proyectos de investigación, de acuerdo con los lineamientos vigentes de SENNOVA		
22	Desarrollar y apoyar actividades de investigación dentro de grupos o semilleros de investigación del Centro de Formación.	Cuando se requiera	No se evidencia aún
23	Apoyar cuando sea requerido la gestión de Registro Calificado, Autoevaluación y Acreditación de Alta Calidad para los programas de formación titulada del centro.	Aún no se ha requerido	No se evidencia aún
24	Apoyar cuando sea requerido la gestión y desarrollo de proyectos asociados a los programas del Centro	Aún no se ha requerido	No se evidencia aún
25	Ejecutar el contrato con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar al pensum y los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, la programación de clases, 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.	Desarrollo acciones de formación complementaria en el programa de atención a víctimas .	Se ejecuta con la creación de cursos y la organización de los formatos exigidos para la formacion, guía de aprendizaje , instrumentos de evaluacion ,recetas y asesorías por medio de las tics cumpliendo con los objetivos de la institución . Drive
26	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Aún no se ha realizado esta actividad	No se evidencia aún
27	Desarrollar las actividades adicionales que como instructor se requieran para la ejecución del contrato: El contratista se compromete a ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios	Se cumple con la capacitación del curso complementario de Lectura Comprensiva para Cualificacion de instructores	ID.2096462 Pantallazo al final

	Web oficiales, utilizar correctamente los correos electrónicos (revisarlos periódicamente y contestar requerimientos de manera oportuna), velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación, y participar activamente en las reuniones citadas por el Centro (Procesos de inducción, Grupos Primarios, Comités de Evaluación y Seguimiento, entre otros).		
28	promover entre sus aprendices el cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional	En la guía de aprendizaje se promueve esta actividad cumpliendo con las normas de higiene y maipulacion	seguridad en el trabajo cumpliendo las Buenas Practicas de Manofactura
29	Dar cumplimiento a la Circular 3-2018-000206 “Orientaciones para la contratación de instructores” según la cual los instructores contratistas no pueden estar contratados simultáneamente en diferentes centros de formación o dependencias de la entidad	Ejecución a cabalidad con los lineamientos del contrato, según la plataforma secop II	SECOP II

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.*

www.sena.edu.co
SENAComunica

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. 4333115946 de la planilla SOI del mes de Marzo de 2020 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Ricardo Devia Diaz
Contratista
C.C. No. 11318182

Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Castro Ávila
Supervisor Contrato . CO1.PCCNTR **1408158 de 2020**
Cargo Coordinador Académico

Evidencias

Contactos Mesa de Victimas Municipios

Samana –Encimadas Valentina-3147766948

Norasia-Daniela-3102100706

Pensilvania-Estefany-3103523820

Evidencias de los grupos , fotografías











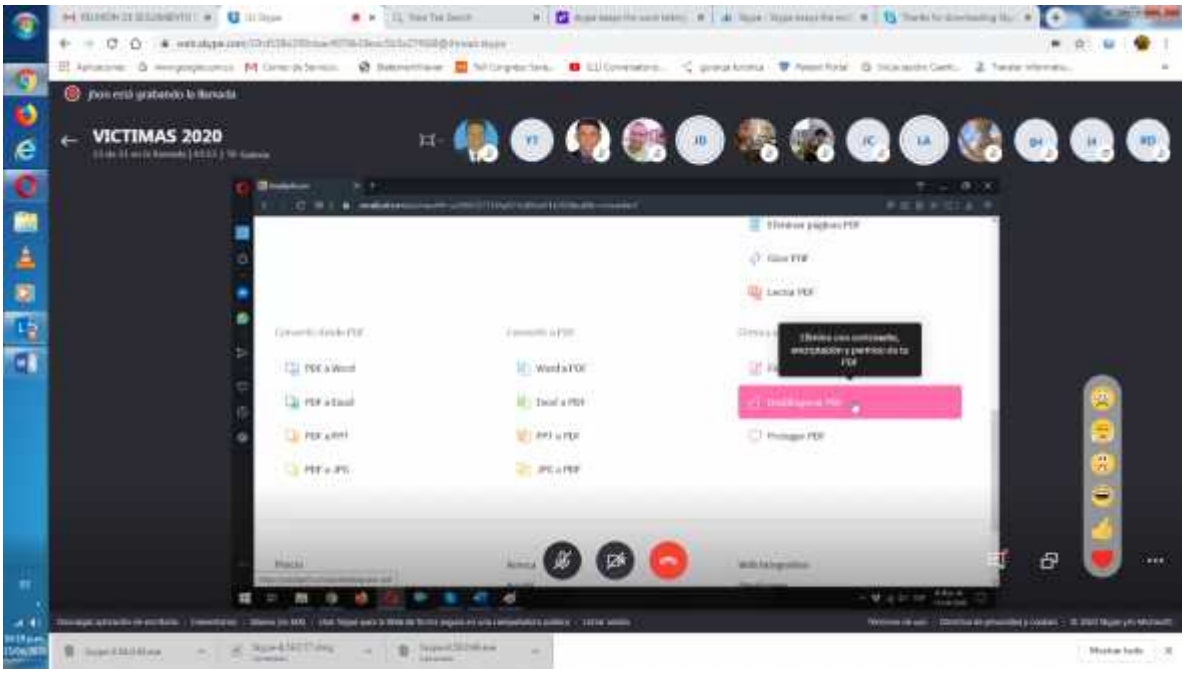




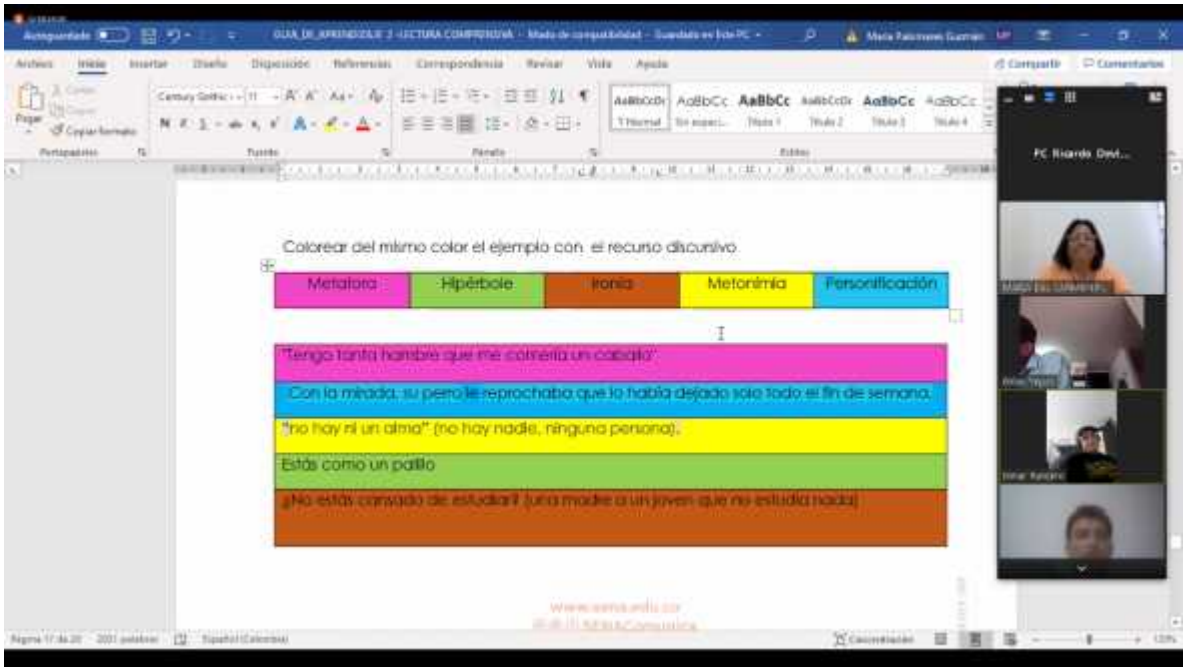




Reunion Victimas



Curso lectura comprensiva





PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **:** cocina asados de carne
- Código del Programa de Formación: 66210017
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a

   Planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes.

2. Realizar los cortes, porcionamientos y almacenamiento de

   Las diferentes materias primas cumpliendo con los métodos de conservación, las normas de

   Manipulación y seguridad industria

3. Preparar alimentos teniendo en cuenta la receta estándar y normas de balanceo

4. Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente

- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz,

En todo proceso de elaboración de comidas se debe tener en cuenta la buena manipulación de los alimentos; la materia prima que se va a utilizar debe cumplir con altos estándares de calidad y los procesos de higiene deben ser bien ejecutados para poder brindar una excelente preparación al cliente.

El logro de los resultados de aprendizaje, tiene como objetivo que el Aprendiz adquiera las habilidades para elaborar propuestas gastronómicas de excelente calidad, utilizando materias primas óptimas de acuerdo a los requerimientos que el cliente necesite, sabiendo que éste hoy día requiere preparaciones que contribuyan a su buena salud.



Por esta razón lo invito a desarrollar las actividades de aprendizaje planteadas en esta guía, que es una herramienta que usted empleará para entender la importancia de preparar y consumir excelentes preparaciones que contribuyan a la buena salud de nuestros clientes.

Recuerde que la creatividad y la actitud siempre jugarán un papel importante durante su proceso de formación y se verán reflejados en el entorno laboral y social, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad ambiental para la distribución de los residuos en los ambientes gastronómicos.

Esta guía es un instrumento que sirve para el apropiamiento de conocimientos en forma clara y ordenada, por tanto se recomienda desarrollar todas las actividades planteadas, entregando oportunamente las evidencias requeridas.

Lo(a) invito a desarrollar con entusiasmo las actividades propuestas en la guía y así alcanzar los resultados con éxito. Resaltando la importancia que tiene el desarrollo de esta actividad para su vida personal y profesional.

El trabajo autónomo sistemático y organizado noa ayudara a realizar nuestro curso

Lo invito a observar el video **"Lucha por tus sueños**", como una motivación para el proceso que vamos a comenzar exponiendo sus puntos de vista frente a sus compañeros, haciendo énfasis en su proceso de aprendizaje que continua con esta formación COMPLEMENTARIA EN ASADOS DE CARNES , respondiendo las siguiente pregunta:

- ¿Tiene un sueño pendiente por realizar? Comparta su respuesta con los demás compañeros de clase.



- Para continuar con su proceso de formación, es importante que usted identifique las materias primas que se utilizan en la elaboración de asados de carnes y platos calientes, relacione conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos

- Como parte investigativa, se solicita un listado de precios de las materias primas del Municipio, para desarrollar efectivamente las recetas estándar, aplicando valores reales en cada una.

- Estimado Aprendiz, para continuar con el desarrollo de la guía, le invito a formar equipos de tres (3) personas y observar los videos "**Comidas en restaurantes"** , para ser discutidos en plenaria, **presentando un flujograma de los procesos que se llevan en la diferentes cocinas y un organigrama de la brigada de cocina.** Apoyo con el video Características de la cristalería y sus usos, realizado por la Instructora Olga Lucia Leal Moreno CHEF SENA (material didactico)

-

- Tome como referencia para este trabajo, los videos en los enlaces:

-

- https://www.youtube.com/watch?v=oo4ZLN5L-8Y Ensalada de mango

- https://www.youtube.com/watch?v=sESzKLb0h9Q Ensalada de lechuga y frutas

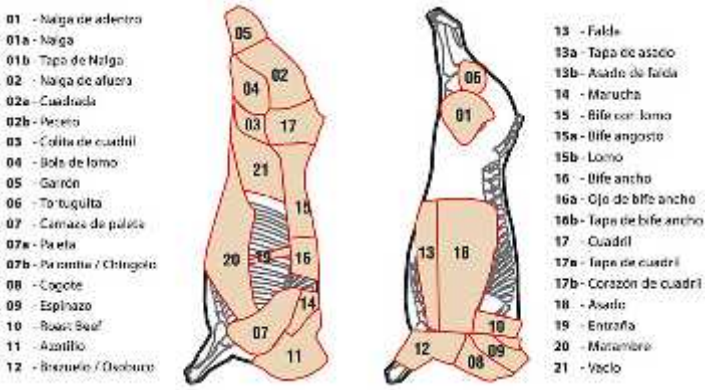
- https://www.youtube.com/watch?v=6l4Jc8NeMkM&spfreload=5 Deshuesar pechuga de pollo cocinando con Olga Lucia

- www.cocinando con Olga Lucia

- https://www.youtube.com/watch?v=1z1ByAif3EU

www.sena.edu.co
SENAComunica

- Se suministra también el video “Cocina, Alista y Prepara” del SENA



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Las actividades que se llevaran a cabo n este curso son tres :

1. Seria mirar la guía , mirar los videos para poder entender lo que se quiere hacer
2. Esperar las directrices de su instructor para que interpreten la receta que les enviara en el transcurso del curso , para que ustedes lo repique(lo realicen)
3. Enviar la evidencia tomando un video o fotografía de la preparación

Ambiente Requerido **:** Computador, videobeam, parlantes, , papel, lapiceros, expografo, borrador de expografo Ambiente dotado con todos los requerimientos para brindar la formación**.**

Materiales Cocina, Cristaleria, cubertería, menaje **,**Ambiente dotado con todos los requerimientos para brindar la formación**.**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Se concerta la observación de Desempeño y Producto, en la preparación del plato frío que el Instructor asigna a cada Aprendiz, de tal manera que para su evaluación total en el grupo, se tomen los tiempos establecidos en esta sección Duración (1 hora)

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** Valorar el proceso de preparación de alimento en un ambiente gastronómico aplicando las BPM **Evidencias de Producto:** Entrega plato asignado demás elementos de calidad asignado por el Instructor	1.Interpreta y clasifica la industria de productos alimentarios 2.Identifica y utiliza la materia prima y la clasifica por grupos 3. Establece procesosfisicoquímicos de los alimentos 4. Clasifica áreas de la cocina 5. Maneja la seguridad industrial y ocupacional 6. Aplica diferentes tipos de cortes de acuerdo a cada requerimiento 7. Interpreta receta estándar	**Instrumento de Evaluación:** **LCH1_D_AP5_AA1** **DE PRODUCTO:** **Técnica de Evaluación:** **Observación directa** **LCH1_P_AP5_AA1**



4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

•**BPM:** Buenas prácticas de Manufactura

BRUNOISE
Forma de cortar las hortalizas en pequeños cuadritos

CONDIMENTAR
Sazonar la comida con sal y especias.

CUBRIR
Bañar o napar.

CHAMPIÑÓN (agarico)
Seta cultivada o silvestre, de carne prieta y pie comestible con sombrero blanco y láminas rosadas o color crema

CHANFAINA
Guiso que se prepara con los higadillos (corazón, pulmones, riñones…) de cordero o cerdo

GRATINAR
Dorar o tostar la capa externa de un preparado.

GUISAR
Cocer el alimento después de rehogarlo previamente.

GUARNICIÓN
Alimentos que acompañan al ingrediente principal del plato y que suelen ser patatas, arroz, hortalizas…

NAPAR
Cubrir (por ejemplo un pastel o tarta con chocolate u otra crema)

MISE EN PLACE

El término **mise en place** (pronunciación francesa: [mi zɑ̃ ˈplas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocación), se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej. cortes de carne, condimentos, salsas, artículos par-cocinados, especias.

5. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS. (1997ª). Código Internacional recomendado revisado de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos. Adoptado, junio de 1997, Ginebra,Suiza.

ROMERO, J. (1996). Puntos Críticos. Corporación Colombia Internacional, Santa Fe de Bogotá D.C.

ROMERO, J. Documentación del Sistema de Aseguramiento de la inocuidad de una Empresa de Alimentos.

ARMENDARIZ, J. Procesos de Cocina. Editorial Paraninfo S.A. Edición 2011

Capitulo I. Maquinaria y Utensilios para la producción Culinaria

Video “Lucha por tus sueños”

Video https://www.youtube.com/watch?v=6l4Jc8NeMkM&spfreload=5 Deshuesar pechuga de pollo cocinando con Olga Lucia

Video “Ensalada de mango” https://www.youtube.com/watch?v=oo4ZLN5L-8Y

Video “Ensalada de lechuga y frutas” https://www.youtube.com/watch?v=sESzKLb0h9Q

Video “Cocina, Alista y Prepara” del SENA

Video “” http://www.youtube.com/watch?v=0BP2d7S1VYA

Video “” http://www.cozumel.uqroo.mx/dds/publicaciones/Principios-de-cocina-II.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**RICARDO DEVIA DIAZ**	**CHEF INSTRUCTOR SENA**	**C.P.Y.A. LA DORADA**	**23-03-2020**

Soporte planilla de aportes

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caldas

PLAN DE TRABAJO

MES **ABRIL** AÑO ***2020***

PROGRAMACIÓN MENSUAL INSTRUCTOR: RICARDO DEVIA DIAZ
PROGRAMA: ATENCION A LA POBLACION VICTIMA

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
	ID.2096462 FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	ID.2096462 FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	***1***	***2***	***3***	***4***
			ID.2096462	ID.2096462	ID.2096462	
			FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	
5	***6***	***7***	***8***	***9***	***10***	***11***
			ID.2101339 SAMANA	ID.2101339 SAMANA	ID.2101339 SAMANA	ID.2101339 SAMANA
			FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES	FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES	FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES	FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES
			ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp	ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp	ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp	ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp
			OTRAS ACTIVIDADES: ID.2101367 NORCASIA	OTRAS ACTIVIDADES: ID.2101367 NORCASIA	OTRAS ACTIVIDADES: ID.2101367 NORCASIA	OTRAS ACTIVIDADES: ID.2101367 NORCASIA
12	***13***	***14***	***15***	***16***	***17***	***18***
ID.2101339 SAMANA	ID.2096462	ID.2096462	ID.2096462	ID.2096462	ID.2096462	
FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	FORMACION:Curso complementario de lecturacomprensiva para cualificación de instructores	
ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp			OTRAS ACTIVIDADES: REUNION DEL EQUIPO DE TRABAJO DE VICTIMAS			
OTRAS ACTIVIDADES: ID.2101367 NORCASIA						
19	***20***	***21***	***22***	***23***	***24***	***26***
					ID.2108756 PNSILVANIA	ID.2108756 PNSILVANIA
					FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES	FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES
					ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp	ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caldas

PLAN DE TRABAJO

MES **ABRIL** AÑO ***2020***

PROGRAMACIÓN MENSUAL INSTRUCTOR: RICARDO DEVIA DIAZ
PROGRAMA: ATENCION A LA POBLACION VICTIMA

26	***27***	***28***	***29***	***30***		
ID.2108756 PNSILVANIA	***ID.2108756 PNSILVANIA***	***ID.2108756 PNSILVANIA***				
FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES	***FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES***	***FORMACION:COCINA ASADOS DE CARNES***				
ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp	***ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp***	***ESTRATEGIA METODOLOGICA: Grupo de WhatsApp***				