PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, agosto de 2024

Señor (a)
ELKIN PERTUZ RADA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5811185
Coordinador A.V.A y bilingüismo
A.V.A Y Bilingüismo
Barranquilla

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes agosto del año 2024

Referencia: No 5811185 del año 2024

MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS, identificado con la cédula de ciudadanía 1.047.342.112 de Santo Tomas, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa A.V.A Y Bilingüismo, 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: e). un pago correspondiente al mes de agosto de 2024 por valor de (4.465.545). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 028600031042 Davivienda, cuyo titular es el Contratista. **Plazo:** Será hasta el 30 de Noviembre de 2024.

OBJETO:

Prestar servicios profesionales como instructor para orientar formación profesional complementaria en ambientes virtuales de aprendizaje -ava- familia calidad- de acuerdo con la programación establecida por la coordinación académica de Automatización del Centro Nacional Colombo Alemán, cumpliendo con lo establecido en la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaeje AVA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia plus dispuesto por la entidad	Seleccionar aprendices y asociar en el aplicativo Sofia Plus mediante el procedimiento indicado.	Asociar Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039803*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039804*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039810*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

			Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039811*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2	Realizar el alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar teniendo en cuenta: ambientes, número de aprendices, disponibilidad de equipos, modalidad de formación, y duraciones establecidas en las guías de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje del programa.	Elaboración y publicación de cronograma, publicación de anuncios, mensajes de orientación y seguimiento al programa, configuración de herramientas y áreas de contenido, centro de calificaciones, definición de guías de aprendizaje	VER EVIDENCIAS: PUBLICACIÓN DE CRONOGRAMA, ANUNCIOS, GUIA DE APRENDIZAJE. EVIDENCIAS PUBLICACIÓN CRONOGRAMA ETC.docx Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039803*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039804*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039810*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD

			EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039811*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	Realizar las actividades de inducción a los aprendices utilizando el ambiente virtual dispuesto (LMS) acorde a lo establecido en la circular de inducción vigente y guía desarrollo del proceso	Programar y realizar conferencia web en línea mediante Skype para capacitar a los aprendices en manejo del aplicativo Zajuna.	EVIDENCIAS GRABACIONES; Evidencias Junio Grabaciones Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039803*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039804*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039810*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

			Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039811*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	Orientar el desarrollo de las actividades de Aprendizaje promoviendo el aprendizaje significativo, la solución creativa de problemas, el desarrollo de estrategias para el aprendizaje autónomo, el uso de las Tic, el trabajo colaborativo, planteando acciones de refuerzo, mejoramiento y apoyo que motiven y fundamenten al aprendiz para el desarrollo de sus competencias según lo establecido en el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral	Seguimiento al desarrollo del programa, retroalimentación en foros temáticos y evidencias enviadas en el centro de calificaciones, motivación permanente y orientación sobre dudas e inquietudes, seguimiento aprendices participación, ingreso a plataforma y presentación de actividades, apoyo a solución de dificultades en el desarrollo del programa y cumplimiento del mismo.	EVIDENCIAS JUNIO.docx Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039803*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039804*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039810*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039811*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

	Emitir juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de Aprendizaje, las características y las premisas de evaluación del aprendizaje descritas en la Guía para desarrollar el proceso formativo, el procedimiento de ejecución de la formación y el reglamento del Aprendiz SENA.	Evaluar las actividades de la semana 1, 2, 3 y 4 según en la rúbrica seleccionada. Retroalimentar a los aprendices.	EVI CALIFICACIONES.docx Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039803*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039804*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039810*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Plataforma Zajuna y SOFIA Plus. Código de Ficha: **3039811*** Nombre del programa: ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9470150551, 9471201554 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo de julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)
Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma



MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS
Contratista
C.C. No. 1.047.342.112

Recibí a satisfacción:

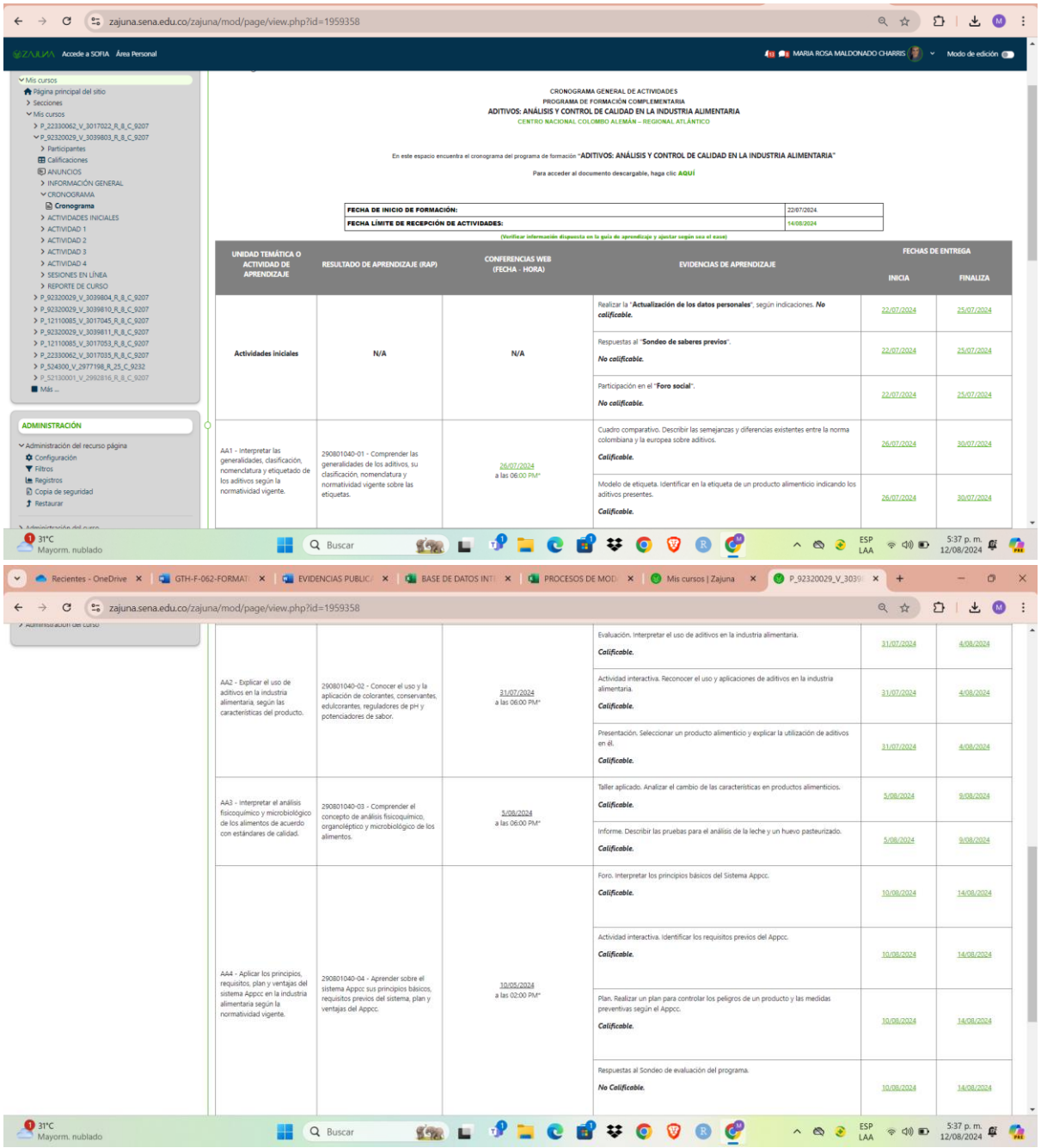
Firma



ELKIN PERTUZ RADA

Supervisor(a) Contrato 5811185 de 2024
Coordinador A.V.A y bilingüismo

PUBLICACIÓN DE CRONOGRAMA



CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
ADITIVOS: ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN – REGIONAL ATLÁNTICO

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "ADITIVOS: ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA"

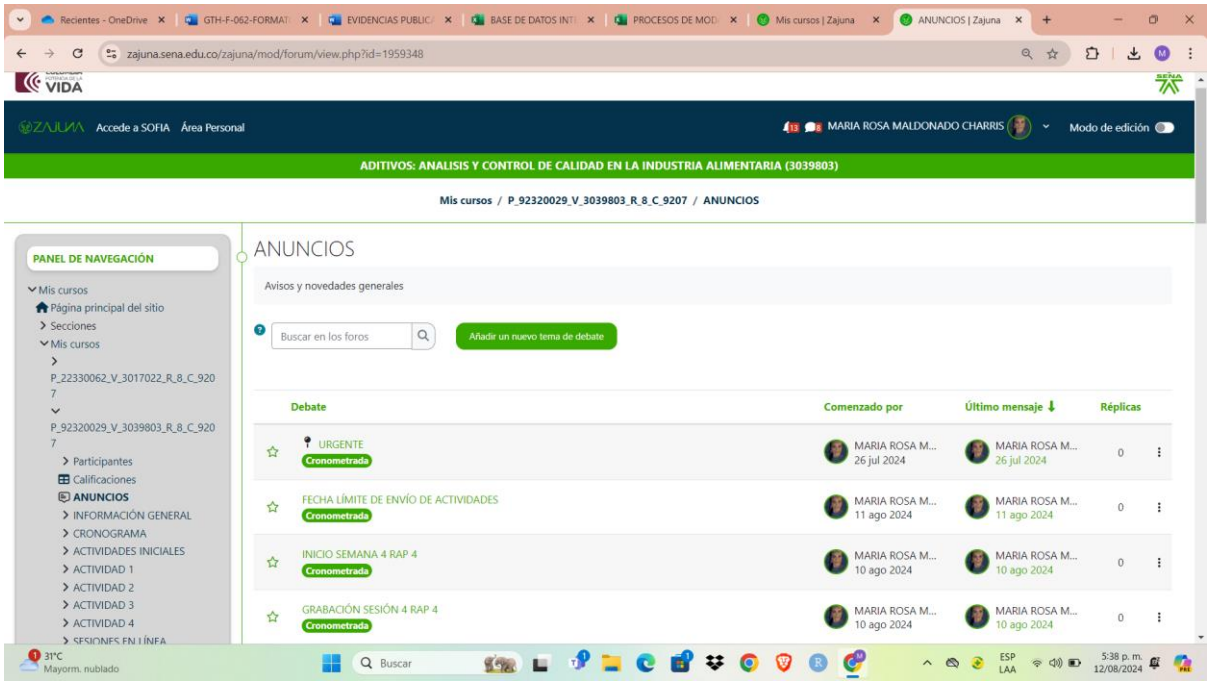
Para acceder al documento descargable, haga clic AQUÍ

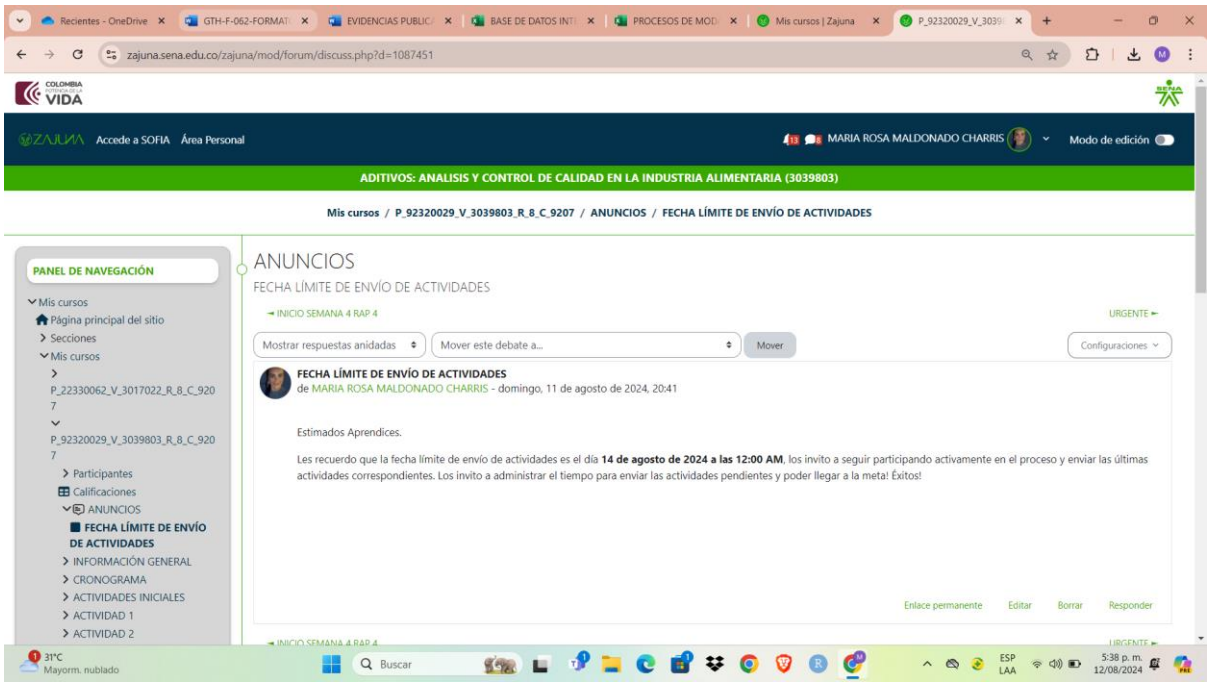
FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN:	22/07/2024
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES:	14/08/2024

(Verificar información dispuesta en la guía de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

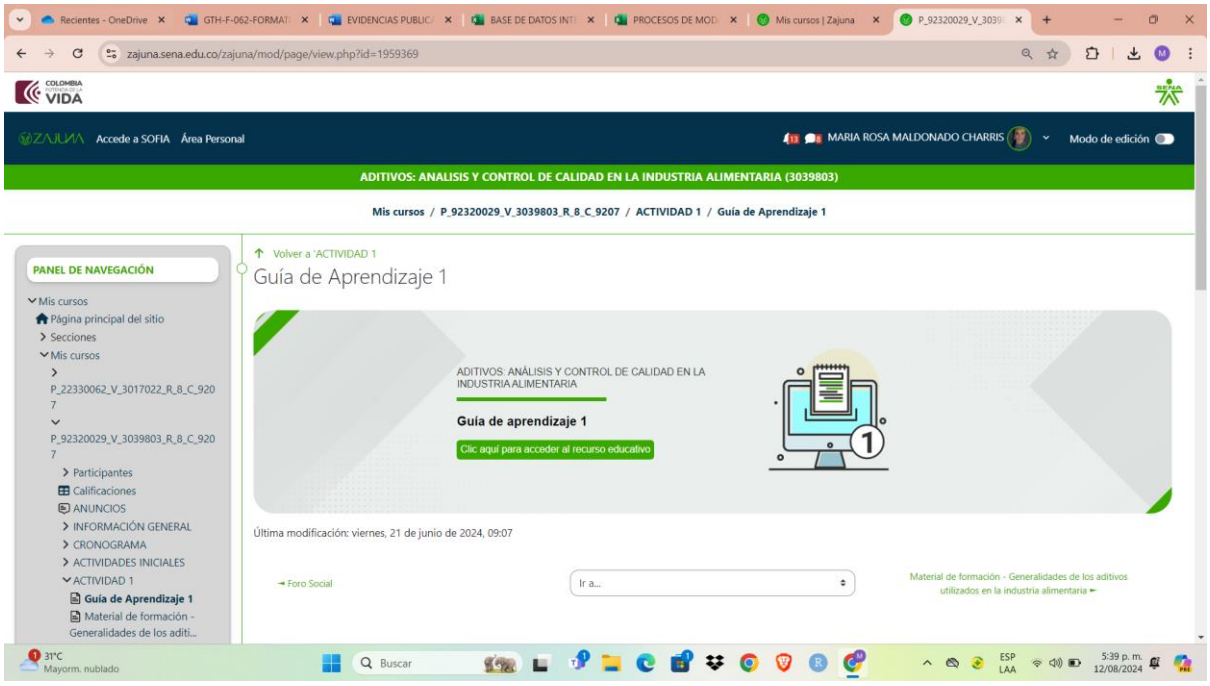
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA INICIA	FECHAS DE ENTREGA FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "**Actualización de los datos personales**", según indicaciones. ***No calificable.***	22/07/2024	25/07/2024
			Respuestas al "**Sondeo de saberes previos**". ***No calificable.***	22/07/2024	25/07/2024
			Participación en el "**Foro social**". ***No calificable.***	22/07/2024	25/07/2024
AA1 - Interpretar las generalidades, clasificación, nomenclatura y etiquetado de los aditivos según la normatividad vigente.	290801040-01 - Comprender las generalidades de los aditivos, su clasificación, nomenclatura y normatividad vigente sobre las etiquetas.	26/07/2024 a las 06:00 PM*	Cuadro comparativo. Describir las semejanzas y diferencias existentes entre la norma colombiana y la europea sobre aditivos. ***Calificable.***	26/07/2024	30/07/2024
			Modelo de etiqueta. Identificar en la etiqueta de un producto alimenticio indicando los aditivos presentes. ***Calificable.***	26/07/2024	30/07/2024
AA2 - Explicar el uso de aditivos en la industria alimentaria, según las características del producto.	290801040-02 - Conocer el uso y la aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor.	31/07/2024 a las 06:00 PM*	Evaluación. Interpretar el uso de aditivos en la industria alimentaria. ***Calificable.***	31/07/2024	4/08/2024
			Actividad interactiva. Reconocer el uso y aplicaciones de aditivos en la industria alimentaria. ***Calificable.***	31/07/2024	4/08/2024
			Presentación. Seleccionar un producto alimenticio y explicar la utilización de aditivos en él. ***Calificable.***	31/07/2024	4/08/2024
AA3 - Interpretar el análisis fisicoquímico y microbiológico de los alimentos de acuerdo con estándares de calidad.	290801040-03 - Comprender el concepto de análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico de los alimentos.	5/08/2024 a las 06:00 PM*	Taller aplicado. Analizar el cambio de las características en productos alimenticios. ***Calificable.***	5/08/2024	9/08/2024
			Informe. Describir las pruebas para el análisis de la leche y un huevo pasteurizado. ***Calificable.***	5/08/2024	9/08/2024
AA4 - Aplicar los principios, requisitos, plan y ventajas del sistema Appcc en la industria alimentaria según la normatividad vigente.	290801040-04 - Aprender sobre el sistema Appcc sus principios básicos, requisitos previos del sistema, plan y ventajas del Appcc.	10/05/2024 a las 02:00 PM*	Foro. Interpretar los principios básicos del Sistema Appcc. ***Calificable.***	10/08/2024	14/08/2024
			Actividad interactiva. Identificar los requisitos previos del Appcc. ***Calificable.***	10/08/2024	14/08/2024
			Plan. Realizar un plan para controlar los peligros de un producto y las medidas preventivas según el Appcc. ***Calificable.***	10/08/2024	14/08/2024
			Respuestas al Sondeo de evaluación del programa. ***No Calificable.***	10/08/2024	14/08/2024

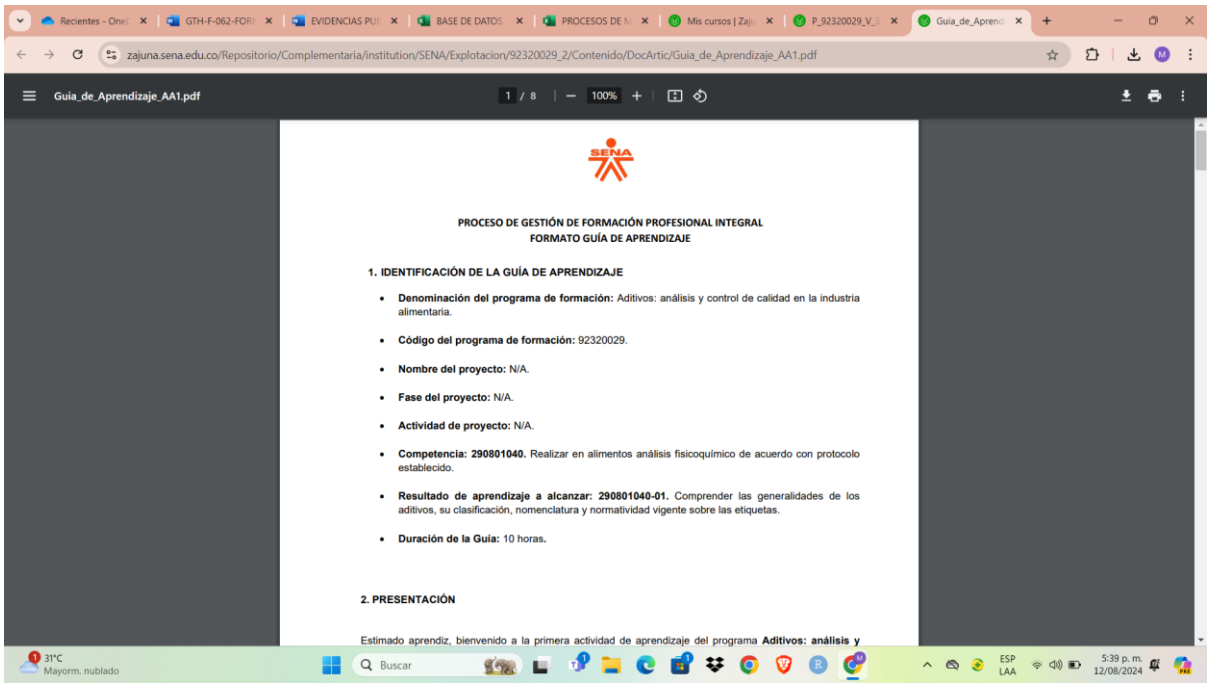
PUBLICACIÓN DE ANUNCIOS


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=1959348
Accede a SOFIA
Área Personal
MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS
Modo de edición
ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (3039803)
Mis cursos / P_92320029_V_3039803_R_8_C_9207 / ANUNCIOS
PANEL DE NAVEGACIÓN
ANUNCIOS
Avisos y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
URGENTE
Cronometrada
FECHA LÍMITE DE ENVÍO DE ACTIVIDADES
INICIO SEMANA 4 RAP 4
GRABACIÓN SESIÓN 4 RAP 4


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1087451
Accede a SOFIA
Área Personal
MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS
Modo de edición
ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (3039803)
Mis cursos / P_92320029_V_3039803_R_8_C_9207 / ANUNCIOS / FECHA LÍMITE DE ENVÍO DE ACTIVIDADES
PANEL DE NAVEGACIÓN
ANUNCIOS
FECHA LÍMITE DE ENVÍO DE ACTIVIDADES
INICIO SEMANA 4 RAP 4
URGENTE
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
FECHA LÍMITE DE ENVÍO DE ACTIVIDADES
de MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS - domingo, 11 de agosto de 2024, 20:41
Estimados Aprendices.
Les recuerdo que la fecha límite de envío de actividades es el día 14 de agosto de 2024 a las 12:00 AM, los invito a seguir participando activamente en el proceso y enviar las últimas actividades correspondientes. Los invito a administrar el tiempo para enviar las actividades pendientes y poder llegar a la meta! Éxitos!
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

CONFIGARACIÓN GUÍA DE APRENDIZAJE





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039803 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039811 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039810 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039804 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,00

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: MARIA ROSA MALDONADO CHARRIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN