PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Carreño, Vichada julio 31 de 2024

Señor (a)
JOSE JHAIVER ANZOLA PERAZA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5888188 CD-VCD-121 2024
Cargo: Coordinador del grupo de Formación Profesional Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas.
Dependencia: Coordinación de Formación Profesional
Puerto Carreño Vichada.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de julio del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5888188 CD-VCD-121 2024

WILSON GALEANO OROZCO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.347.475 de Tuluá (V), en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de Coordinación Académica, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VENTIUN MILLONES DOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($21.233.745).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago desde el 4 de junio de **CUATRO MILLONES NOVECIENTOS MIL NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.900.095).** b) tres pagos mensuales correspondientes a los meses de julio, agosto y septiembre por un valor de **CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($5.444.550)** COP incluido IVA. Para tal efecto se cuenta con el CDP 3924 del 07 de febrero 2024, dependencia 953110.

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre 2024.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios profesionales de instructores para impartir formación profesional titulada, complementaria y/o virtual en área asignada en el centro de producción y transformación agroindustrial de la Orinoquia y los municipios del departamento del vichada, en los programas relacionados con su perfil de acuerdo con la programación establecida por la coordinación académica

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.	Elaboré cronograma de actividades para las cuatro semanas del mes de julio, con una actividad programada por semana. Realicé una capacitación sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, donde se completó cinco grupos. Realicé una reunión de socialización con el líder del programa de la Unidad de Víctimas del Conflicto del municipio de Cumaribo.	**Anexo.1:** Cronograma de actividades mes de julio. **Anexo.2:** Listados de asistencia y registro fotográfico. **Anexo.3:** Acta de la reunión y registro fotográfico.
2	Elaborar y aplicar al proyecto de formación guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos	Elaboré las guías de aprendizaje para los cuatro cursos complementarios del programa de víctimas al momento no se ha podido evaluar las fichas debido que la plataforma Sofia Plus está sin servicio.	**Anexo.4:** Pantallazo de las guías de aprendizaje Programadas en el mes de julio.
3	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofia (Registro de asistencia, materiales de aprendizaje, según formatos establecidos.	Realicé el registro de asistencia de los aprendices que participan diariamente a las clases de los cursos de manipulación de alimentos	**Anexo.5:** Pantallazo del listado de asistencia.

		en el municipio de Cumaribo.	
4	Realizar los informes requeridos del programa con la oportunidad, calidad y pertinencia al líder regional y/o subdirector de centro, y en los instrumentos	Realicé el informe de actividades del mes de julio con sus respectivas evidencias.	**Anexo.6:** Pantallazo informe mes de julio de 2024
5	Impartir la orientación profesional mediante procesos que involucren trabajo colaborativo adecuado uso Tics y respeto por la opinión del otro.	Este mes no se desarrolló esta obligación.	N/A
6	Ser proactivo y motivar la participación de los aprendices en el proceso de formación a fin de consolidar su aprendizaje mediante el esquema basado en formación por proyectos.	Realicé una visita con los aprendices del curso de manipulación de alimentos del municipio de Cumaribo a una panadería, donde se evidenciaron deficiencias significativas en las medidas de higiene y manipulación. Se realizaron las recomendaciones pertinentes para mejorar las prácticas observadas.	**Anexo.7:** Listado de asistencia y registro fotográfico
7	Participar de manera activa en las actividades y encuestas del Centro de Producción transformación Agroindustrial de la Orinoquia. GTH-F-075 V 06	Durante este periodo, no se realizaron desplazamientos.	N/A
8	Articular con el área de certificación por competencia los aprendices vinculados al curso para su respectivo proceso.	Para este periodo no se pudo calificar los juicios evaluativos debido al cambio de plataforma de Sofia plus.	**Anexo. 8:** Pantallazo de la plataforma de Sofia plus.
9	Realizar entrega de la formación objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación de este al supervisor del contrato.	Realicé verificación y actualización de la carpeta magnética.	**Anexo. 9:** Pantallazo de la carpeta magnética.

10	Las demás asignadas dentro del marco del objeto contractual.	N/A	N/A

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 y planilla de pago con número 8631285214 del mes de junio de 2024 en Asopagos. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti-trámites")

Evidencias en (26) folios

Cordialmente,

Firma



WILSON GALEANO OROZCO
Contratista
C.C 16.347.475

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE JHAIVER AZOLA PERAZA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5888188 CD-VCD-121 2024
Coordinador del grupo de formación Profesional Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones corporativas

OBLIGACION No.1: Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.
Actividad: Elaboré cronograma de actividades para las cuatro semanas del mes de julio, con una actividad programada por semana.
Anexo 1: Pantallazo del Cronograma de actividades mes de julio.

CURSO	CUMARIBO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08 DE JULIO HASTA 13 JULIO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	8 AM a 11 11AM 3PM a 5 pm	8AM 11 AM 3PM A 5PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	8AM A 11AM
ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS	15 DE JULIO HASTA 20 DE JULIO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	8AM A 11AM
ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	22 DE JULIO HASTA 27 JULIO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	8 A 11AM
ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	29 DE JULIO HASTA 3 DE AGOSTO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	8 A 11AM

OBLIGACION No.1: Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.
Actividad: Realicé una capacitación sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, donde se completó cinco grupos.
Anexo 2: Listados de asistencia y registro fotográfico.

SENA REGIONAL VICHADA
Centro de Producción y transformación Agroinsdustrial De la Orinoquia
Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha		Semana	2
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1		17267959	Franklin Hernando Tavidor M.	✓	✓	✓	✓	✓	
2		80306387	Yinett Fabiola Cortez Leal	✓	✓	✓	✓	✓	
3		1006951019	Luz andrea cumanaya Salazar	✓	✓		✓	✓	
4		1121678628	Cristian Uriel Ramirez	✓		✓	✓	✓	
5		1122401	Jhoanyelin Tenes	✓	✓	✓		✓	
6		1333578	Deumath Gil	✓		✓	✓	✓	
7		5334163	PATUSKA ACOSTA	✓		✓	✓	✓	
8		1.28486	DENNIS ACOSTA	✓	✓	✓		✓	
9		1845053	Arturo Acosta Gonzalez	✓	✓	✓	✓	✓	
10		1122499078	Robin Felipe	✓	✓	✓	✓	✓	
11		9864085	GIOVANNI ORTIZ SENA	✓	✓		✓	✓	
12		1123900432	Deivis Eduardo P. Ch.	✓	✓	✓	✓	✓	
13		1021819468	Andrew Ramirez	✓	✓	✓	✓	✓	
14		1124991409	Eluvia Magdi Ramirez	✓	✓	✓	✓		
15		1124991411	Julio Marin	✓	✓	✓	✓	✓	
16		1121451058	Eliana Angelmo Gaitan	✓	✓	✓	✓	✓	
17		1124991411	Cristian Ortiz	✓	✓		✓		
18		1124991426	Jonny Yanez	✓		✓	✓		
19		1001991011	Eva Andrea		✓	✓	✓	✓	
20		1082617647	Yeniel Vivas		✓	✓	✓	✓	

SENA REGIONAL VICHADA
Centro de Producción y transformación Agroinsdustrial De la Orinoquia
Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha		Semana	1
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1		1121954634	Yuli Beltran			✓	✓	✓	✓
2		1084161658	Anselmo Gaitan			✓	✓	✓	✓
3		1121451166	Yuleydis Caribai			✓	✓	✓	✓
4		1125000044	Sandra Yamile Briceño			✓	✓	✓	✓
5		7766595	Edwardd Cristania Muñoz			✓	✓	✓	✓
6		1121449699	Carmen Andueza			✓	✓	✓	✓
7		7699069	YOFRE ESPINOSA PAULA						
8		1123989371	PAULA ESTRELLA SÁNCHEZ D.						
9		1124990889	Nancy Daraupo Garcia						
10		30217826	Marleny Galindo T3			✓	✓	✓	✓
11		1124991413	Yisabeth Rojas Gonzalez			✓	✓	✓	✓
12		1124991485	Yudith Marina Rodriguez P.			✓	✓	✓	✓
13		1124991497	Claudia Magaly Ramirez Gaitan			✓	✓	✓	✓
14		1124991679	Josefina Guachon chiparo			✓	✓	✓	✓
15		30218821	Diana M Martinez			✓	✓	✓	✓
16		1124991614	catalina Macabeve Perez			✓	✓	✓	✓
17		1006962702	Sandra Garcia			✓	✓	✓	
18		30218583	Margarita Jimenez			✓	✓	✓	✓
19		1901765	Luis Fernando Hernandez			✓	✓	✓	✓
20		1082508700	Dairy Mariedes Cuella			✓	✓	✓	✓

SENA REGIONAL VICHADA

Centro de Producción y transformación Agroinsdustrial De la Orinoquia

Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha		Semana	
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1		52725245	Yoripes Romero	L					
2		1104993993	Yaridy Rozo	L					
3		1192406[illegible]	Nelly Burbano C	X					
4		35285926	Angela del campo	X					
5		1124998138	Maria Valeny Montaño	J					
6		9224[illegible]5	Alicia Lozano Fuentes	V					
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

SENA REGIONAL VICHADA

CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA

HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTOS — Ficha 2016891

APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE — 48 HORAS

Formación del 10 al 15 del Mes de Junio Año 2016

Ciudad y Fecha de Elaboración: CUMARIBO, ____ al ____ del año 2016

INSTRUCTOR: WILSON GALEANO OROZCO

TIPO DE IDEN.	No. IDENTIF.	NOMBRE APRENDIZ	CODIGO FICHA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SAB
CC	1121443401	Fabian E Martinez	2016891	—	—	—	—	—	
CC	23469219	Ydali Murcia	2016891	—	—	—			
CC	1122373879	Blanca L Giraldo	2016891	—	—	—			
CC	40526636	Yasmin D Esquivel	2016891	—	—	—	—		
CC	35062161	Oscar H. Salazar	2016891	—	—	—		/	
CC	40498045	Consuelo Becerra	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1192[illegible]8	Jey I Carivan	2016891	—	—	—			
CC	1192594123	Yudy D. Gaitan	2016891	—	—	/	—		
CC	1006860289	Maria A Cardona	2016891	—	—	—		—	
CC	31031701	Blanca G. Pinilla	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1124997268	Maria I Agudelo	2016891	—	/	—	—	—	
CC	1124992985	Nancy C. Chipiaje	2016891	—	—	—	—	—	
CC	52499296	Ana V. Espinosa	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1124999169	Maria E Rojas	2016891	—	—	—	—		
CC	33480512	Vilma Yanape	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1059603854	Jose E Velasco	2016891	—	—	—			
CC	1118500116	Deimer J Rivera	2016891	—	—	—	—		
CC	1124990771	Juan A Gaitan	2016891	—	—	—		—	
CC	1122005611	Edith M Duran	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1124990530	Deyni Johana Rojas	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1006911169	Amanda Diaz	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1125[illegible]27	Claudia Sanchez	2016891	—	—	—	—	—	
CC	1125011530	Johan Pulido Urrego	2016891	—	—	—	—	—	

FIRMA INSTRUCTOR: _____

SENA REGIONAL VICHADA

Centro de Producción y transformación Agroindustrial De la Orinoquia

Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha	3022943	Semana	3
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1	C	1928	Juan pablo Ponce Cortes	✓		✓	✓	✓	
2	C	7117	Angela Acevedo	✓	✓		✓	✓	
3	C	3024	Carmen Arnez		✓	✓		✓	
4	C	3964	Claudia P Rangel		✓	✓		✓	
5	C	1124	Claudia M Garcia	✓		✓		✓	
6	C	1124	Elizabeth Rojas	✓		✓		✓	
7	C	1121	Erik B Soto		✓	✓			
8	C	1125	Erika Z Rojas		✓	✓		✓	
9	C	1123	Excelino Pulido	✓	✓	✓		✓	
10	C	1122	Flor E Gaitan	✓		✓	✓	✓	
11	C	1125	Flora Y Chipiaje	✓			✓	✓	
12	C	1003	Fran E Caniban		✓	✓	✓		
13	C	1006	Gabriela Peña	✓	✓	✓	✓	✓	
14	C	3013	Hermenia Galvis	✓	✓	✓	✓		
15	C	1124	Hilda Barrera		✓	✓		✓	
16	C	1124	Jenny M. Arboleda		✓	✓		✓	
17	C	6747	Jose Morala		✓	✓	✓	✓	
18	C	1122	Jose M. Soto		✓	✓		✓	
19	C	3080	Jose C Rayo		✓	✓	✓		
20	C	1124	Josefina Cuellar		✓	✓	✓		

SENA REGIONAL VICHADA

Centro de Producción y transformación Agroindustrial De la Orinoquia

Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha		Semana	
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1		30782100	Marianely Trespalacios						
2		1[illegible]	Fernanda pulido						
3		1088584	Brecha Romero						
4		1120	Paula Isabel Gaitan Galvis						
5		1067	Gabriel J. Lopez Trejos						
6		[illegible]	[illegible]						
7		3066	Ronald Acosta Gil						
8		1192	Keyla Rivera Rodriguez						
9		1124	LUZ MARY PORRAS PAEZ						
10		1120	Giovanni ORTIZ						
11		Luz andrea	Luz andrea camacho Ro						
12		1122	Cristian Ortiz Ramirez						
13		1006	Coronel Pena Yoanel.						
14		1120	Deivis Eduardo P.						
15		1124	Robin Felipe						
16									
17									
18									
19									
20									











OBLIGACION No.1: Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.
Actividad: Realicé una reunión de socialización con el líder del programa de la Unidad de Víctimas del Conflicto del municipio de Cumaribo.
Anexo 3: Acta de la reunión y registro fotográfico.



ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN CON EL ENLACE DE VICTIMAS MUNICIPAL			
CIUDAD Y FECHA:	Cumaribo 19/07/2024	**HORA INICIO:** 8:30 A.M	**HORA FIN:** 9:30 A.M
LUGAR Y/O ENLACE:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE MUNICIPIO DE CUMARIBO VICHADA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: PRODUCCION Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Notificación al enlace municipal las dificultades que se pueden presentar en el traslado del instructor a una comunidad indígena Punta Bandera a tres horas actualmente por tema del invierno municipio de Cumaribo.
2. Tomar la decisión de cancelar la formación complementaria programada por el SENA por los motivos anteriores.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Dar a conocer las dificultades para trabajar con materias primas perecederas (carnes, leches y especias) donde no hay energía eléctrica para conservarlas.
2. Tomar la decisión de acuerdo con el enlace, y coordinador del programa SENA para cancelar la formación en dicha comunidad y dictarla en el casco urbano de Cumaribo con personal víctimas del conflicto armado.

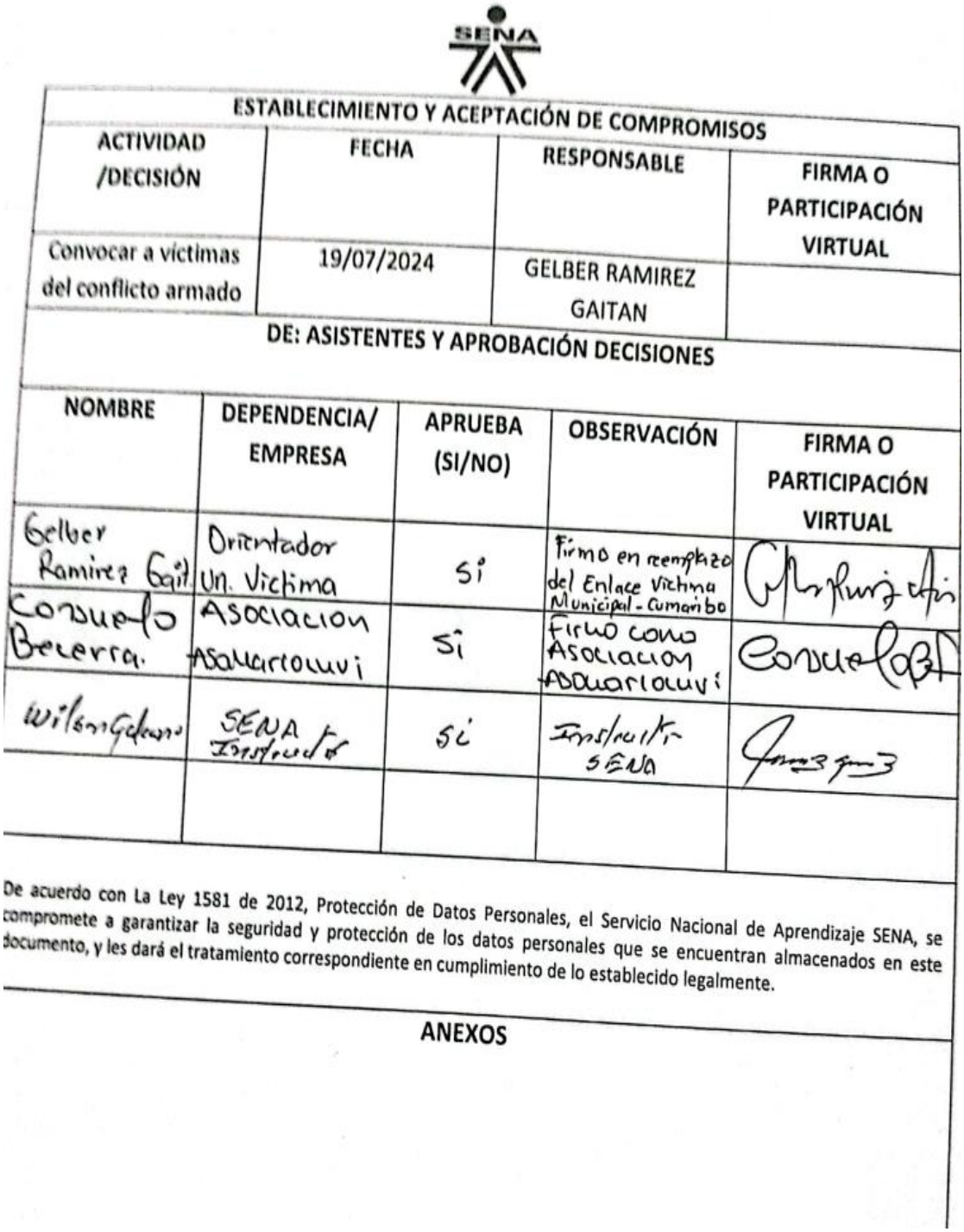
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Nos reunimos Wilson Galeano, Instructor SENA WILSON GALEANO OROZCO y GELBER RAMIREZ GAITAN enlace de víctimas de la Alcaldía de Cumaribo para discutir sobre los inconvenientes que podían resultar a través del desarrollo de las capacitaciones en las comunidades.
2. Se concluyó que debido a las distancias y dificultades del proceso se cancela la formación en la Comunidad y se decide realizar en el casco urbano de Cumaribo.

CONCLUSIONES

1. Cancelar el curso en la comunidad y dictarlo en el casco urbano de Cumaribo con personal víctimas del conflicto armado.

GOR-F-084 V02



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Convocar a víctimas del conflicto armado	19/07/2024	GELBER RAMIREZ GAITAN	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Gelber Ramirez Gait	Orientador Un. Victima	Si	Firma en reemplazo del Enlace Victima Municipal - Cumaribo	
Consuelo Becerra.	Asociacion Asaharlouvi	Si	Firma como Asociacion Asaharlouvi	
Wilson Gelvez	SENA Instructor	Si	Instructor SENA	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS




CASA DE LA MUJER



OBLIGACION No.2: Elaborar y aplicar al proyecto de formación guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos

Actividad: Pantallazo de las guías de aprendizaje Programadas en el mes de julio.

Anexo 4: Pantallazo de las guías de aprendizaje Programadas en el mes de julio.

11PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA:

Código del Programa de Formación: 96151529

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- 29080102302 aplicar practicas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- 29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- 29080102304 verificar el cumplimiento de las practicas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
- 29080102301 planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

11PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

FICHA:

Código del Programa de Formación: 96151529

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- 29080110003 comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción.
- 29080110001 recepción materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.
- 29080110004 aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.
- 29080110002. Realizar procesos de producción derivados cárnicos de acuerdo a los para metros de producción.

11PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Elaboración de productos de repostería

FICHA:

Código del Programa de Formación: 96151529

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- **Actividad de Proyecto:** Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.

  Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
- Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.
- Elaborar productos de repostería asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido

IDENTIFICACIÒN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Elaboración de productos de repostería

FICHA:

Código del Programa de Formación: 96151529

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- **Actividad de Proyecto:** Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.

  Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
- Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.
- Elaborar productos de repostería asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido

OBLIGACION No.3: Realizar el registro de las acciones formativas en Sofia (Registro de asistencia, materiales de aprendizaje, según formatos establecidos.

Actividad: Realicé el registro de asistencia de los aprendices que participan diariamente a las clases de los cursos de manipulación de alimentos en el municipio de Cumaribo.

Anexo 5: Pantallazo del listado de asistencia.

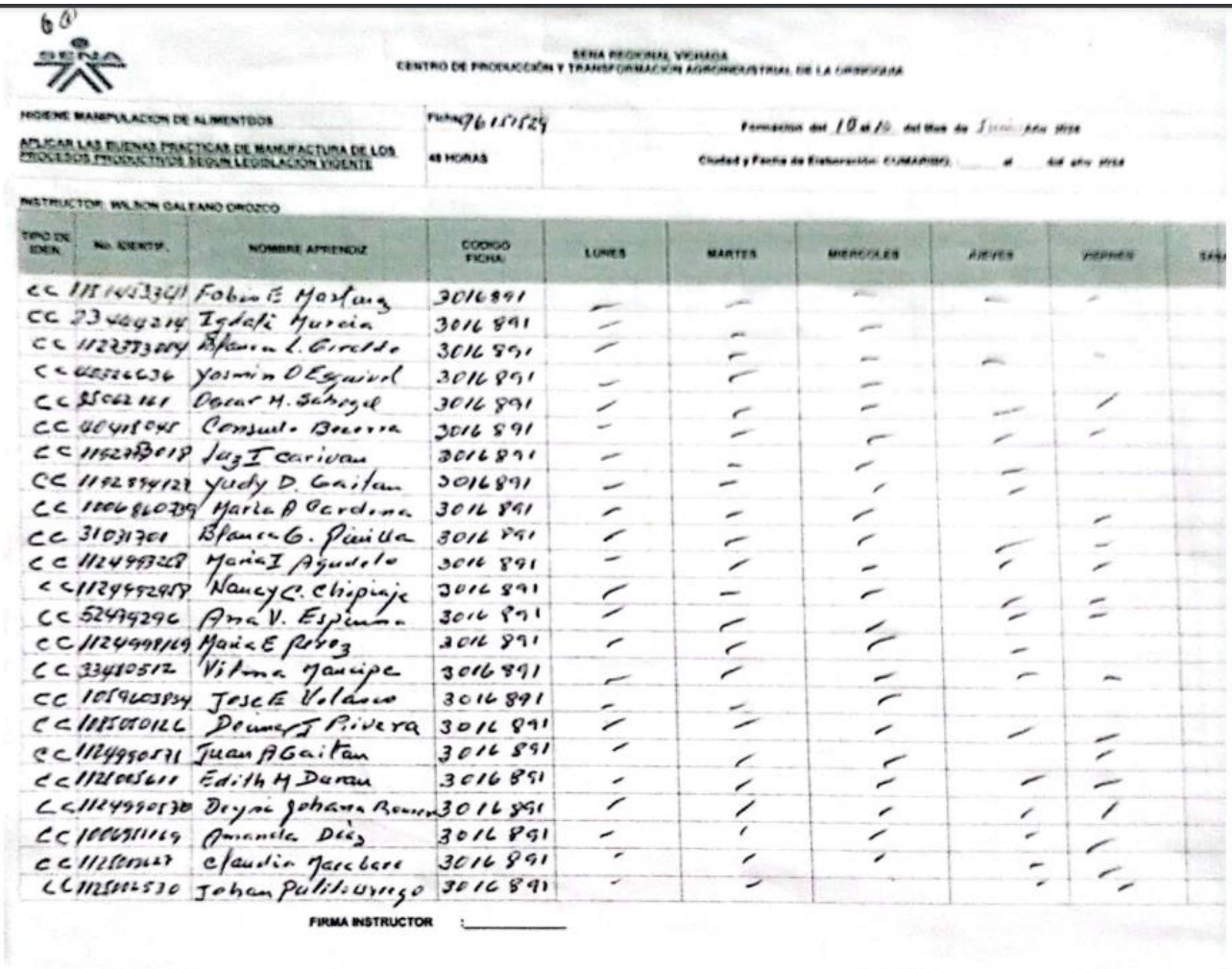
SENA REGIONAL VICHADA

Centro de Producción y transformación Agroindustrial De la Orinoquia

Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha	3022	Semana	3
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1	C	1192857	Kun paro Ponce Cortes	✓		✓	✓	✓	
2	C	1117603	Angie Acevedo	✓	✓		✓	✓	
3	C	3021740	Carmen Arias		✓	✓		✓	
4	C	39643237	Claudia P Rangel		✓	✓		✓	
5	C	1124	Claudia H Garcia	✓		✓		✓	
6	C	1124	Elizabeth Rojas	✓		✓		✓	
7	C	1121	Exil B Soto		✓	✓			
8	C	1125	Erika Z Rojas		✓	✓		✓	
9	C	1120	Excelso Pulido	✓	✓	✓		✓	
10	C	1192	Elsa E Caitan	✓		✓	✓	✓	
11	C	1125	Flora Y Chispiaja	✓			✓	✓	
12	C	1007	Fran E Caniban		✓	✓	✓		
13	C	1006	Gabriela Peña	✓	✓	✓	✓	✓	
14	C	3023	Hermana Goliz	✓	✓	✓	✓		
15	C	1124	Hilda Barrera		✓	✓		✓	
16	C	1124	Jenny M. Robledo		✓	✓		✓	
17	C	6743	Jose Morales		✓	✓	✓	✓	
18	C	1122	Jose H. Soto		✓	✓		✓	
19	C	3080	Jose C Rayo		✓	✓	✓		
20	C	1124	Josefina Cuellar		✓	✓	✓		



SENA REGIONAL VICHADA
CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DE LA ORIENTERA

HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTOS — Ficha 2616524 — Formación del 10 al 10 del Mes de Junio año 2024

APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE — 48 HORAS — Ciudad y Fecha de Elaboración: CUMARIBO, ___ al ___ del año 2024

INSTRUCTOR: WILSON GALEANO OROZCO

TIPO DE IDEN.	No. IDENTIF.	NOMBRE APRENDIZ	CODIGO FICHA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SAB
CC	1118443401	Fabian E Martinez	3016891						
CC	23469214	Idaly Murcia	3016891						
CC	1122373804	Blanca L. Giraldo	3016891						
CC	1122222636	Yasmin O Esquivel	3016891						
CC	35062161	Oscar H. Zabaleta	3016891						
CC	1004180745	Consuelo Becerra	3016891						
CC	1122783018	Jazi Carivan	3016891						
CC	1192894123	Yudy D. Gaitan	3016891						
CC	1006860299	Maria A Cardona	3016891						
CC	31031701	Blanca G. Pinilla	3016891						
CC	1124993228	Maria I Agudelo	3016891						
CC	1124992957	Nancy C. Chipiaje	3016891						
CC	52479296	Ana V. Espinosa	3016891						
CC	1124999109	Maria E Perez	3016891						
CC	33480512	Vilma Yanipe	3016891						
CC	1094603834	Jose E Velasco	3016891						
CC	1085080116	Deimer J Rivera	3016891						
CC	1124990731	Juan A Gaitan	3016891						
CC	1120056111	Edith M Duran	3016891						
CC	1124990730	Deyni Johana Bermudez	3016891						
CC	1003311169	Amanda Diaz	3016891						
CC	1122	Claudia Sanchez	3016891						
CC	1125012530	Johan Pulido Urrego	3016891						

FIRMA INSTRUCTOR: _____

SENA REGIONAL VICHADA									
Centro de Producción y transformación Agroinsdustrial De la Orinoquia									
Control De Asistencia A Formación									
Programa			HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			Ficha		Semana	1
Nombre de la Competencia			Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente						
Instructor:									
Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1		17267958	Franklin Hernando Tavidor M.	✓	✓	✓	✓	✓	
2		90306387	Yinaht Fabiola Cortez Leal	✓	✓	✓	✓	✓	
3		1006151019	Luis andrea cumanai ca Robinson	✓	✓		✓	✓	
4		1121678420	Cristina Ortiz Ramirez	✓		✓	✓	✓	
5		1127401	Jhoangertin Tenes	✓	✓	✓		✓	
6		1333511	Deumath Gil	✓		✓	✓	✓	
7		5334163	Paruska Acosta	✓		✓	✓	✓	
8		1128486	Ronnier Acosta	✓	✓	✓		✓	
9		1121450533	Arturo Acosta Gonzalez	✓	✓	✓	✓	✓	
10		1124990174	Robin Felipe	✓	✓	✓	✓	✓	
11		9864086	Giovanni Ortiz Serna	✓	✓		✓	✓	
12		1121900482	Deivis Eduardo P.Ch.	✓	✓	✓	✓	✓	
13		1121824448	Andrine Ramirez	✓	✓	✓	✓	✓	
14		1124991405	Elvira Magdi Ramirez	✓	✓	✓	✓		
15		1121491491	Fabian M Ramirez	✓	✓	✓	✓	✓	
16		1121451058	Eliecer Arcelio Castro	✓	✓	✓	✓	✓	
17		1121994421	Cristian Ortiz	✓	✓		✓		
18		9/1245426	Joseph Yanez	✓		✓	✓		
19		1001881011	Eva Andrea		✓	✓	✓	✓	
20		1121.768	Yeniset Vivas		✓	✓	✓	✓	

OBLIGACION No.4: Realizar los informes requeridos del programa con la oportunidad, calidad y pertinencia al líder regional y/o subdirector de centro, y en los instrumentos

Actividad: Pantallazo informe mes de julio de 2024

Anexo 6: Pantallazo informe mes de julio de 2024

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Carreño, Vichada julio 31 de 2024

Señor (a)
JOSE JHAIVER ANZOLA PERAZA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5771582 CD-RV-012-2024
Cargo: Coordinador del grupo de Formación Profesional Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas.
Dependencia: Coordinación de Formación Profesional
Puerto Carreño Vichada.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de julio del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5888188 CD-VCD-121 2024

WILSON GALEANO OROZCO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.347.475 de Tuluá (V), en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de Coordinación Académica, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VENTIUN MILLONES DOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($21.233.745).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago desde el 4 de junio de **CUATRO MILLONES NOVECIENTOS MIL NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.900.095).** b) tres pagos mensuales correspondientes a los meses de julio, agosto y septiembre por un valor de **CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($5.444.550)** COP incluido IVA. Para tal efecto se cuenta con el CDP 3924 del 07 de febrero 2024, dependencia 953110.

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre 2024.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios profesionales de instructores para impartir formación profesional titulada, complementaria y/o virtual en área asignada en el centro de producción y transformación agroindustrial de la Orinoquia y los municipios del departamento del vichada, en los programas relacionados con su perfil de acuerdo con la programación establecida por la coordinación académica

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.	Elaboré cronograma de actividades para las cuatro semanas del mes de julio, con una actividad programada por semana. Realicé una capacitación sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, donde se completó cinco grupos. Realicé una reunión de socialización con el líder del programa de la Unidad de Víctimas del Conflicto del municipio de Cumaribo.	**Anexo.1:** Cronograma de actividades mes de julio. **Anexo.2:** Listados de asistencia y registro fotográfico. **Anexo.3:** Acta de la reunión y registro fotográfico.
2	Elaborar y aplicar al proyecto de formación guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos	Elaboré las guías de aprendizaje para los cuatro cursos complementarios del programa de víctimas al momento no se ha podido evaluar las fichas debido que la plataforma Sofia Plus está sin servicio.	**Anexo.4:** Pantallazo de las guías de aprendizaje Programadas en el mes de julio.
3	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofia (Registro de asistencia, materiales de aprendizaje, según formatos establecidos.	Realicé el registro de asistencia de los aprendices que participan diariamente a las clases de los cursos de manipulación de alimentos en el municipio de Cumaribo.	**Anexo.5:** Pantallazo del listado de asistencia.
4	Realizar los informes requeridos del programa con la oportunidad, calidad y pertinencia al líder regional y/o subdirector de centro, y en los instrumentos	Realicé el informe de actividades del mes de julio con sus respectivas evidencias.	**Anexo.6:** Pantallazo informe mes de julio de 2024
5	Impartir la orientación profesional mediante procesos que involucren trabajo colaborativo adecuado uso Tics y respeto por la opinión del otro.	Este mes no se desarrolló esta obligación.	N/A
6	Ser proactivo y motivar la participación de los aprendices en el proceso de formación a fin de consolidar su aprendizaje mediante el esquema basado en formación por proyectos.	Realicé una visita con los aprendices del curso de manipulación de alimentos del municipio de Cumaribo a una panadería, donde se evidenciaron deficiencias significativas en las medidas de higiene y manipulación. Se realizaron las recomendaciones pertinentes para mejorar las prácticas observadas.	**Anexo.7:** Listado de asistencia y registro fotográfico
7	Participar de manera activa en las actividades y encuestas del Centro de Producción transformación Agroindustrial de la Orinoquia. GTH-F-075 V 06	Durante este periodo, no se realizaron desplazamientos.	N/A
8	Articular con el área de certificación por competencia los aprendices vinculados al curso para su respectivo proceso.	Para este periodo no se pudo calificar los juicios evaluativos debido al cambio de plataforma de Sofia plus.	**Anexo. 8:** Pantallazo de la plataforma de Sofia plus.
9	Realizar entrega de la formación objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación de este al supervisor del contrato.	Realicé verificación y actualización de la carpeta magnética en la plataforma.	**Anexo. 9:** Pantallazo de la carpeta magnética.
10	Las demás asignadas dentro del marco del objeto contractual.	N/A	N/A

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 y planilla de pago con número 8377616602 del mes de junio de 2024 en Asopagos. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti-trámites")

Evidencias en (26) folios

Cordialmente,

Firma

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

WILSON GALEANO OROZCO
Contratista
C.C 16.347.475

Recibí a satisfacción:

Firma

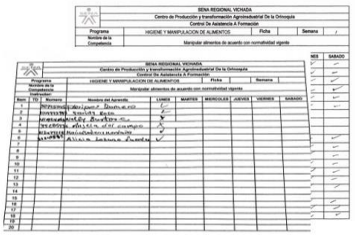
JOSE JHAIVER AZOLA PERAZA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5888188 CD-VCD-121 2024
Coordinador del grupo de formación Profesional Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones corporativas

OBLIGACION No.1: Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.
Actividad: Elaboré cronograma de actividades para las cuatro semanas del mes de julio, con una actividad programada por semana.
Anexo 1: Pantallazo del Cronograma de actividades mes de julio.

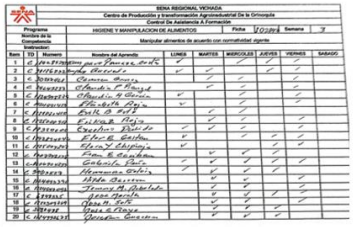
CURSO	CUMARIBO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08 DE JULIO HASTA 13 JULIO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	8 AM a 11 11AM 3PM a 5 pm	8AM 11 AM 3PM A 5PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5PM	8AM A 11AM
ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS	15 DE JULIO HASTA 20 DE JULIO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5PM	8AM A 11AM
ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	22 DE JULIO HASTA 27 JULIO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5PM	8 A 11AM
ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	29 DE JULIO HASTA 3 DE AGOSTO 2024	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5 PM	2PM a 6 6PM. 3 PM A 5PM	8 A 11AM

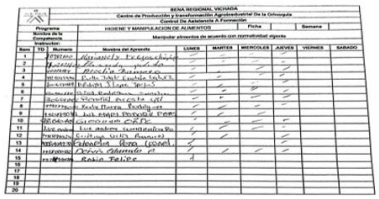
OBLIGACION No.1: Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.
Actividad: Realicé una capacitación sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, donde se completó cinco grupos.
Anexo 2: Listados de asistencia y registro fotográfico.

















OBLIGACION No.1: Diseña el cronograma de actividades según requerimientos técnicos.
Actividad: Realicé una reunión de socialización con el líder del programa de la Unidad de Víctimas del Conflicto del municipio de Cumaribo.
Anexo 3: Acta de la reunión y registro fotográfico.



ACTA No. 001

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN CON EL ENLACE DE VICTIMAS MUNICIPAL

CIUDAD Y FECHA: Cumaribo 19/07/2024 — HORA INICIO: 9:30 A.M — HORA FIN: 1:30 A.M

LUGAR Y/O ENLACE: ALCALDÍA MUNICIPAL DE MUNICIPIO DE CUMARIBO VICHADA — DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: PRODUCCION Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Notificación al enlace municipal las dificultades que se pueden presentar en el traslado del instructor a una comunidad indígena Punta Bandera a tres horas actualmente por tema del invierno municipio de Cumaribo
2. Tomar la decisión de cancelar la formación complementaria programada por el SENA por los motivos anteriores

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Dar a conocer las dificultades para trabajar con materias primas perecederas (carnes, lacteos y especias) donde no hay energía eléctrica para conservarlas.
2. Tomar la decisión de acuerdo con el enlace, y coordinador del programa SENA para cancelar la formación en dicha comunidad y dictarla en el casco urbano de Cumaribo con personal victimas del conflicto armado.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN
1. Nos reunimos Wilson Galeano, Instructor SENA WILSON GALEANO OROZCO y GELBER RAMIREZ GAITAN enlace de victimas de la Alcaldía de Cumaribo para discutir sobre los inconvenientes que podían resultar a través del desarrollo de las capacitaciones en las comunidades.
2. Se concluyó que debido a las distancias y dificultades del proceso se cancela la formación en la Comunidad y se decide realizar en el casco urbano de Cumaribo.

CONCLUSIONES
1. Cancelar el curso en la comunidad y dictarlo en el casco urbano de Cumaribo con personal victimas del conflicto armado.

GOR-F-084 V02

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

OBLIGACION No.6: Ser proactivo y motivar la participación de los aprendices en el proceso de formación a fin de consolidar su aprendizaje mediante el esquema basado en formación por proyectos.

Actividad: Realicé una visita con los aprendices del curso de manipulación de alimentos del municipio de Cumaribo a una panadería, donde se evidenciaron deficiencias significativas en las medidas de higiene y manipulación. Se realizaron las recomendaciones pertinentes para mejorar las prácticas observadas.

Anexo 7: Listado de asistencia y registro fotográfico

SENA REGIONAL VICHADA

Centro de Producción y transformación Agroindustrial De la Orinoquia

Control De Asistencia A Formación

Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Ficha	3022473	Semana	3
Nombre de la Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente				
Instructor:					

Item	TD	Numero	Nombre del Aprendiz	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
1	C	1122857	Yuan Pablo Pancage Cortes	✓		/	/	/	
2	C	71176052	Andres Acevedo	✓	✓		/	/	
3	C	30217461	Carmen Arnez		/	/		/	
4	C	79643233	Claudia P Rangel		✓	/		/	
5	C	1124578376	Claudia H Garcia	✓		/		/	
6	C	1124991413	Elizabeth Rojas	✓		/		/	
7	C	1121821410	Erik B Soto		✓	/			
8	C	1125000912	Erika Z Rojas		✓	/		/	
9	C	1123200000	Excelino Pulido	✓	✓	/		/	
10	C	1122854042	Flor E Gaitan	✓		/	/	/	
11	C	1125004207	Flora Y Chipiaje	✓			/	✓	
12	C	1007742173	Fran E Cordoban		✓	✓	/		
13	C	1120904233	Gabriela Peña	/	✓	✓	/	/	
14	C	30713523	Hermenegildo Galvis	/	✓	✓	/		
15	C	1124993390	Hilda Barrera		✓	✓		✓	
16	C	1124552092	Jenny M. Arboleda		✓	✓		✓	
17	C	6747235	Jose Morales		✓	✓	/	/	
18	C	1122309219	Jose H. Soto		✓	✓		✓	
19	C	3080498	Jose C Rayo		✓	✓	✓		
20	C	1124992635	Josefina Cuellar		✓	✓	✓		













OBLIGACION No.8: Articular con el área de certificación por competencia los aprendices vinculados al curso para su respectivo proceso.

Actividad: Para este periodo no se pudo calificar los juicios evaluativos debido al cambio de plataforma de Sofia plus.

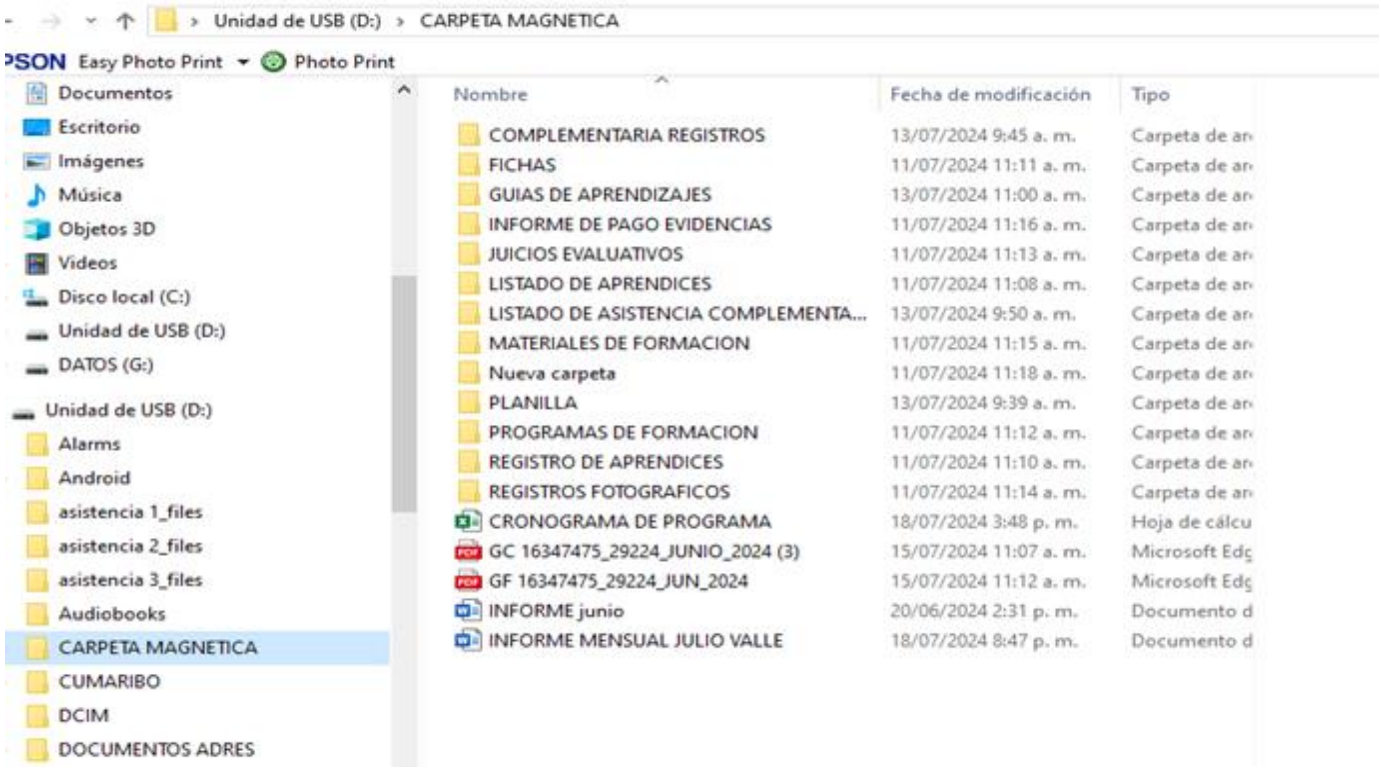
Anexo 8: Pantallazo de la plataforma de Sofia plus.



OBLIGACION No.9: Realizar entrega de la formación objeto del contrato en medio físico y/o magnético incluyendo copia de respaldo del correo institucional como mínimo 15 días antes de la terminación de este al supervisor del contrato.

Actividad: Realicé verificación y actualización de la carpeta magnética.

Anexo 9: Pantallazo de la carpeta magnética.


Unidad de USB (D:) › CARPETA MAGNETICA
PSON Easy Photo Print
Photo Print
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Videos
Disco local (C:)
Unidad de USB (D:)
DATOS (G:)
Unidad de USB (D:)
Alarms
Android
asistencia 1_files
asistencia 2_files
asistencia 3_files
Audiobooks
CARPETA MAGNETICA
CUMARIBO
DCIM
DOCUMENTOS ADRES
Nombre
Fecha de modificación
Tipo
COMPLEMENTARIA REGISTROS 13/07/2024 9:45 a. m. Carpeta de ar
FICHAS 11/07/2024 11:11 a. m. Carpeta de ar
GUIAS DE APRENDIZAJES 13/07/2024 11:00 a. m. Carpeta de ar
INFORME DE PAGO EVIDENCIAS 11/07/2024 11:16 a. m. Carpeta de ar
JUICIOS EVALUATIVOS 11/07/2024 11:13 a. m. Carpeta de ar
LISTADO DE APRENDICES 11/07/2024 11:08 a. m. Carpeta de ar
LISTADO DE ASISTENCIA COMPLEMENTA... 13/07/2024 9:50 a. m. Carpeta de ar
MATERIALES DE FORMACION 11/07/2024 11:15 a. m. Carpeta de ar
Nueva carpeta 11/07/2024 11:18 a. m. Carpeta de ar
PLANILLA 13/07/2024 9:39 a. m. Carpeta de ar
PROGRAMAS DE FORMACION 11/07/2024 11:12 a. m. Carpeta de ar
REGISTRO DE APRENDICES 11/07/2024 11:10 a. m. Carpeta de ar
REGISTROS FOTOGRAFICOS 11/07/2024 11:14 a. m. Carpeta de ar
CRONOGRAMA DE PROGRAMA 18/07/2024 3:48 p. m. Hoja de cálcu
GC 16347475_29224_JUNIO_2024 (3) 15/07/2024 11:07 a. m. Microsoft Edg
GF 16347475_29224_JUN_2024 15/07/2024 11:12 a. m. Microsoft Edg
INFORME junio 20/06/2024 2:31 p. m. Documento d
INFORME MENSUAL JULIO VALLE 18/07/2024 8:47 p. m. Documento d