PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 1 de Agosto de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR. 5901041
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5901041 de 2024

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificada con la cédula de ciudadanía No. 30.505.664 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de julio de 2024.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. ($37.975.490). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2024 por valor de DOS MILLONES VEINTICINCO MIL TRECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($2.025.359), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2024, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.797.549) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2024 por un valor de UN MILLON SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/CTE. ($1.772.190).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área **Procesos básicos de panadería** bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Viene de junio 2024 y termina en julio 2024** **Ficha:** 3026826 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Código del programa: 63520040 Fecha de inicio: 22 de junio del 2024. Fecha de terminación: 3 de julio del 2024 Aprendices matriculados: 30 Aprendices en formación: 30 Aprendices evaluados: 30 de los cuales aprobaron 28 y 2 no aprobados Horas que ejecute en el mes de julio 16 ya que las restantes 24 horas las había ejecutado en el	Registro de tiempos 154 horas de formación. 16 que traía de julio de 2024 y 138 en julio de 2024. Link: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?isAscending=true&ct=1708607741247&or=OWA%2DNT&cid=1842f689%2De07e%2D02fd%2D19bd%2D10a0ebc618e3&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F6%2E%20JULIO%202024&sortField=Link

		mes de junio 2024. **Ficha que inicia en julio** **y termina en agosto de 2024** **Ficha:** 3026567 **Procesos Básicos de Panadería** Código del programa: 63520166 Fecha de inicio: 08 de julio del 2024. Fecha de terminación: 24 de julio del 2024 Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 19 Aprendices evaluados: 0 Emito juicios evaluativos en agosto de 2024 Horas ejecutadas 99 horas y paso con 1 hora para agosto de 2024. **Ficha:** 3026422 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Código del programa: 63520040 Fecha de inicio: 25 de julio del 2024. Fecha de terminación: 31 de julio del 2024 Aprendices matriculados: 22 Aprendices en formación: 22 Aprendices evaluados: 0 Emito juicios evaluativos en agosto de 2024 Horas ejecutadas 39 horas y	Filename Portafolio del instructor ubicado en el drive de la ficha No. 3026826, 3026567 y 3026422 cada ficha, con sus respectivas evidencias de las sesiones formativas orientadas de manera presencial (Registros o evidencias de las estrategias pedagógicas utilizadas).

		paso con 1 hora para agosto de 2024.	
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA estos fueron realizados de manera manual para el seguimiento de actividades específicas, en las siguientes formaciones complementarias: Reporte en el Sistema Sofia Plus: **Ficha:** 3026826 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 30 Aprendices en formación: 30 Aprendices que asisten: 30 Aprendices evaluados: 30 Aprendices aprobados: 28 Aprendices no aprobados: 2 Esta ficha se ejecutó con la Población Santiago de Selva de Valparaíso Caquetá. **Ficha:** 3026567 **Procesos Básicos de Panadería** Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 19 Aprendices que asisten: 19 Aprendices evaluados: 19 Aprendices aprobados: 9 Aprendices no aprobados: 10	2.1 En el mes de julio no se creó ni se asociaron aprendices ya que el aplicativo de SOFIA PLUS aún no ha sido habilitado. 2.2 se emitieron los juicios de evaluación de las fichas: 3026826, que venía de julio de 2024, de manera manual. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?isAscending=true&ct=1708607741247&or=OWA%2DNT&cid=1842f689%2De07e%2D02fd%2D19bd%2D10a0ebc618e3&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F6%2E%20JULIO%202024&sortField=LinkFilename

		Esta ficha se ejecutó con la Población de Florencia Caquetá **Ficha:** 3026422 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 22 Aprendices en formación: 22 Aprendices que asisten: 13 Aprendices evaluados: 22 Aprendices aprobados: 13 Aprendices no aprobados: 9 Horas ejecutadas: 40 horas Esta ficha se ejecutó con la Población de Florencia Caquetá. Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a población victima para su revisión.	
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de julio de 2024, ya que todas las actividades como reportes de inscripción, reporte de listados para matricula y emisión de juicios evaluativos se realizaron de manera manual. **Ficha:** 3026826 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** **Ficha:** 3026567	Se envían evidencias de manera manual como lo es listado de Inscripción, listados de matrícula de las fichas: 3026567 y 3026422 y juicio de evaluación de la ficha: 3026826, a la responsable de administración educativa, ya que el aplicativo de SOFIA PLUS aún no ha sido habilitado.

		Procesos Básicos de Panadería **Ficha:** 3026422 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas**	
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	No hubo programación en Julio de 2024	No hay evidencias
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Emití los juicios y evalué los resultados de aprendizaje de manera manual, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación. **Ficha:** 3026826 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 30 Aprendices evaluados: 30 Aprendices aprobados: 28 Aprendices no aprobados: 2 de los cuales aprobaron 28 y 2 no aprobados	Evidencias pantallazos de los juicios evaluativos realizados de manera manual. de las fichas: 3026826 Se envía juicios de evaluación de manera manual al correo de la responsable de administración educativa. Link ubicación portafolio de evidencias. Link: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?isAscending=true&ct=1708607741247&or=OWA%2DNT&cid=1842f689%2De07e%2D02fd%2D19bd%2D10a0ebc618e3&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal

			%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F6%2E%20JULIO%202024&sortField=LinkFilename
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	En el programa de formación ejecutado en el mes de julio de 2024, no se programó ni se solicitó materiales de formación. A la fecha no hay materiales contratados por el SENA.	No hay evidencias.
7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	No hubo programación en junio de 2024	No hay evidencias
8	Cumplir con los formatos y	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en	Cuenta de cobro (planilla si contratista,

	procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de julio de 2024. Acta de plan de Actividades y Acta de concertación de la formación: **Ficha:** 3026567 **Procesos Básicos de Panadería** **Ficha:** 3026422 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** **Actas de cierre de la ficha que termine en julio de 2024:** **Ficha:** 3026826 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas**	seguridad social N° 1064673198 de junio de 2024, y el informe de ejecución contractual. Acta de plan de actividades. Acta concertación de la formación. Acta cierre de formación. Reposa en el portafolio de evidencias. Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?isAscending=true&ct=1708607741247&or=OWA%2DNT&cid=1842f689%2De07e%2D02fd%2D19bd%2D10a0ebc618e3&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F6%2E%20JULIO%202024&sortField=LinkFilename
9	Atender	No hubo programación de	

	oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	actividades en julio de 2024, diferentes a la ejecución de la FPI y presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de julio de 2024.	Obligación 1,2,3,5 y 8
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Esta obligación la ejecute en febrero de 2024, se anexo en el informe de Gestión Financiera y se encuentra en SECOP II.	No hay evidencia

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
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 1064673198 de la planilla junio 2024, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en PDF

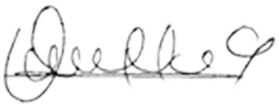
Cordialmente,



Firma

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
Contratista
C.C. No. 30´505.664

Recibí a satisfacción:

Firma 

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 5901041 de 2024

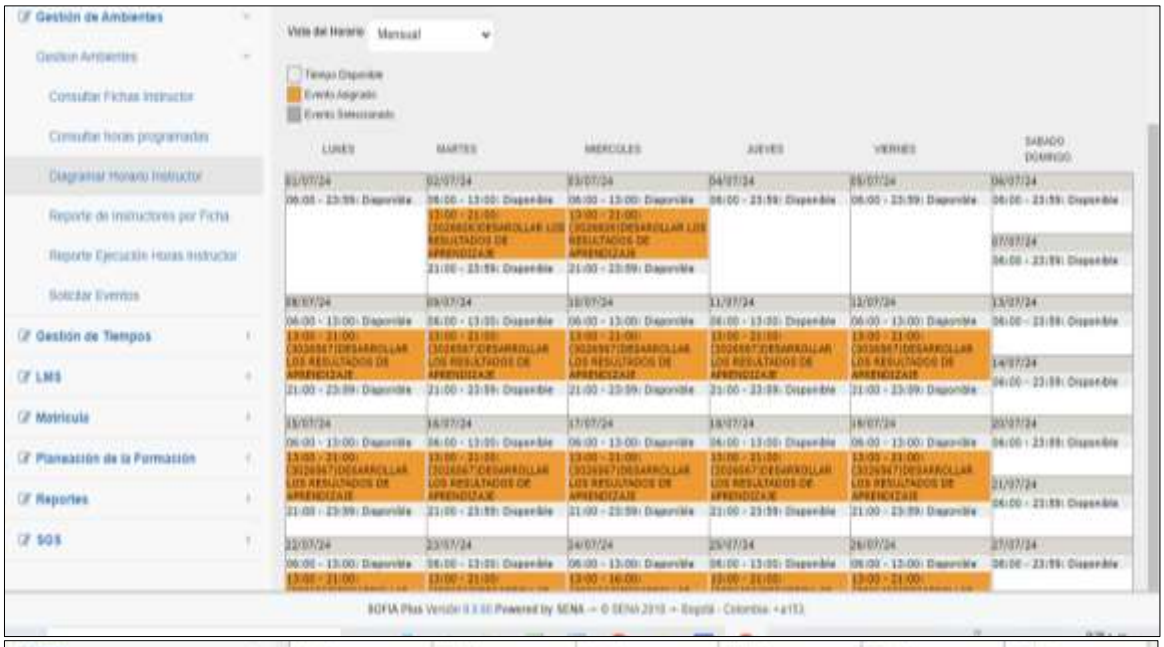
Coordinadora Académica

EVIDENCIAS CONTRACTUALES

Obligación 1. Gestión de

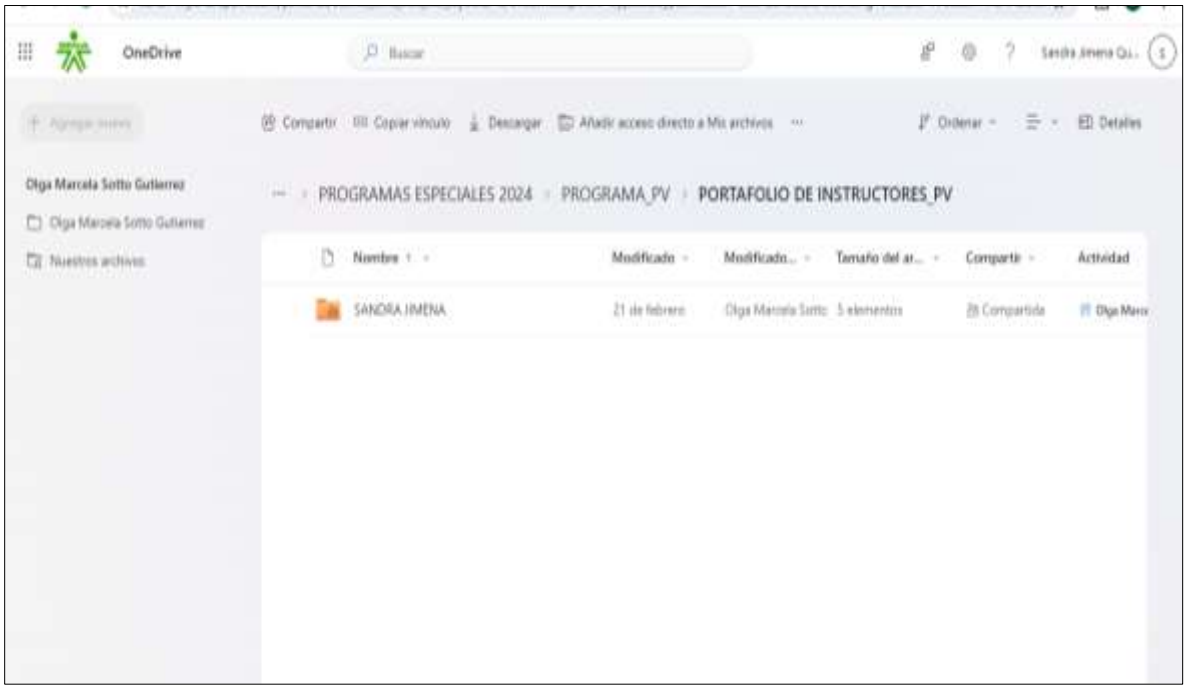
Obligación 1. Gestión de tiempos





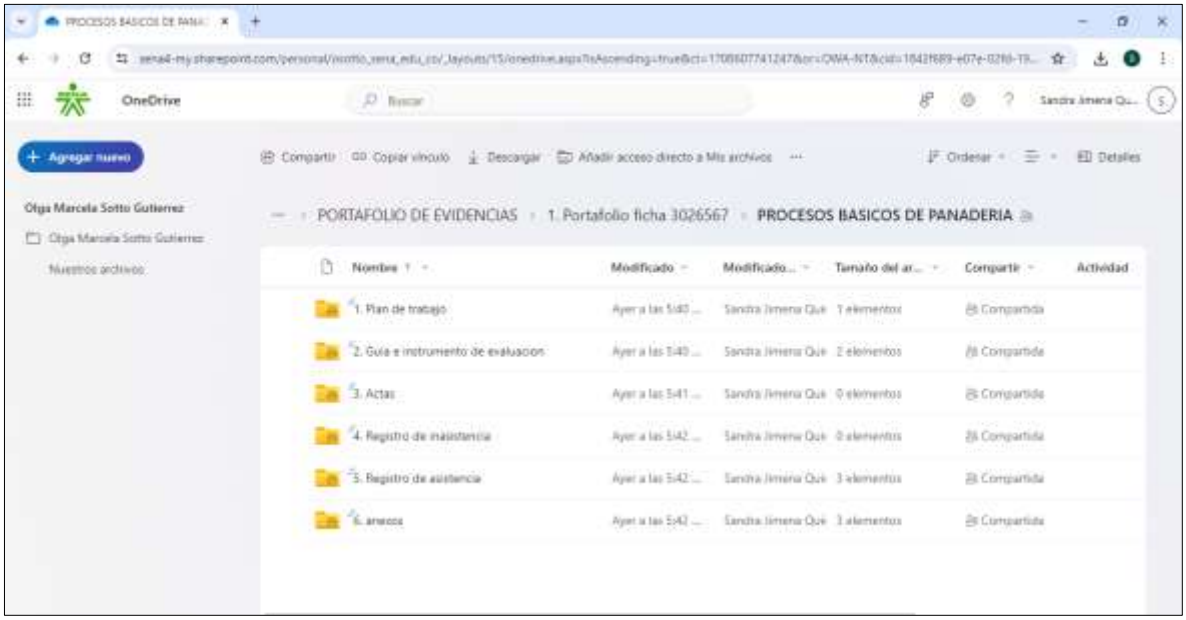


Pantallazo portafolio de coordinación académica



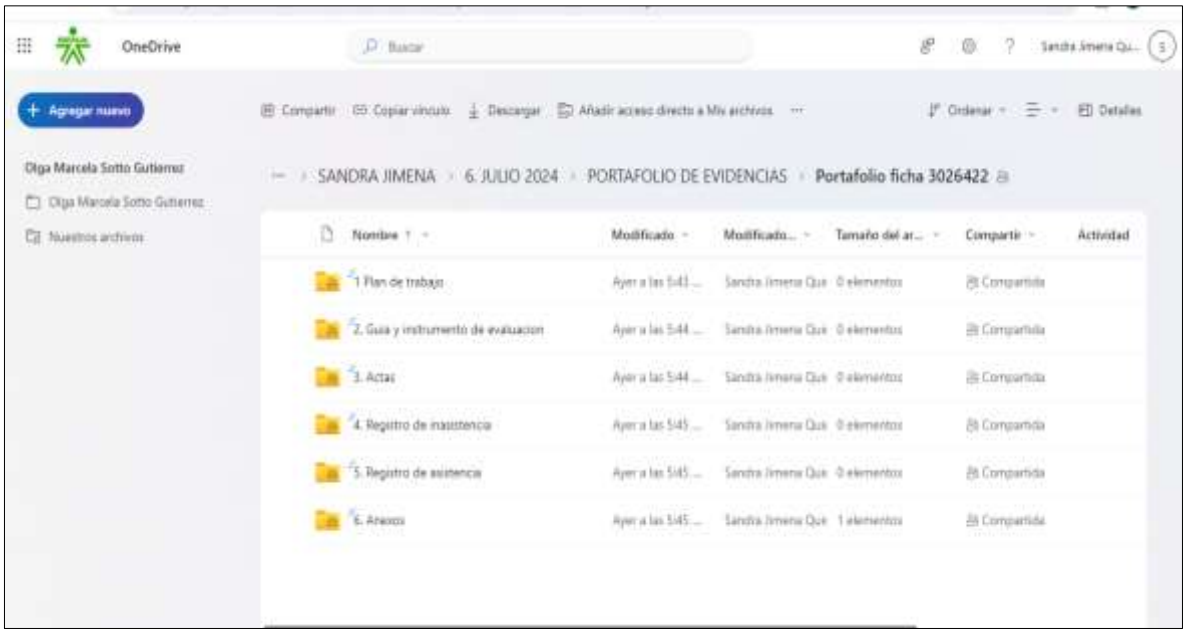
Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3026567

Procesos Básicos de Panadería



Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3026422

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



Obligación 5

Pantallazo juicios evaluativos ficha: 3026826

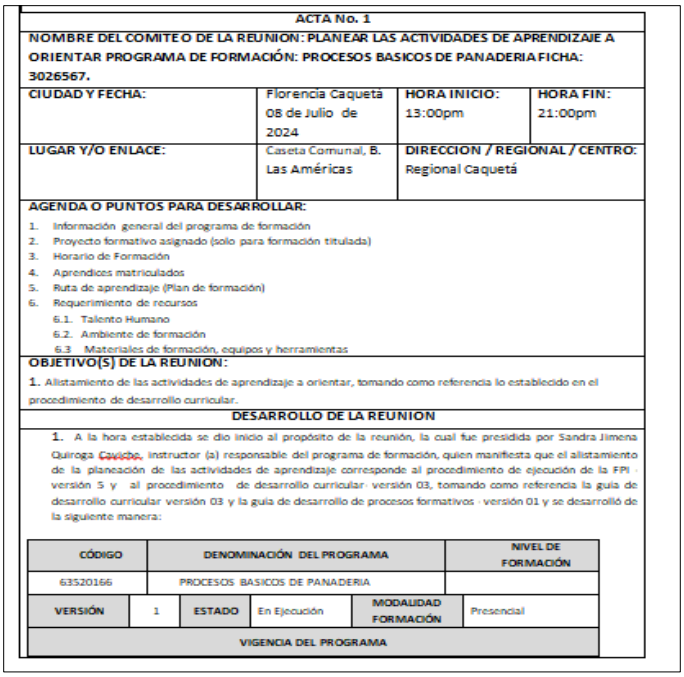
Elaboración Básica de Tortas y Galletas

F19

	A	B	C
1		**Reporte de juicios de evaluacion**	
2			
3	**Código Ficha**	3026826	
4	**Programa de Formación**	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**juicios evaluativo**
7	CC - 1125181128	ALBA LUZ ORTIZ PEREZ	A
8	CC - 40776468	BERENICE CAPERA GARCIA	A
9	CC - 40081572	CARMELITA CALVO RUEDA	A
10	CC - 1118071292	DANEXSA CASAS SUAREZ	A
11	CC - 1118072659	DEIYI PAOLA PARAMO TRUJILLO	A
12	CC - 1118071760	DERLY ZORAYDA MORALES NIETO	A
13	CC - 1089243057	ELVIA MARCELA CHAVEZ PORTILLO	A
14	CC - 26634581	FLOR STELLA ALVAREZ MURILLEJO	A
15	TI - 1118370089	INGRID YISETH BARRETO TRIANA	D
16	CC - 1006531095	JANNER ARLEY CERON CASTILLO	A
17	CC - 1006519179	JEIDY VIVIANA CULMA HERRAN	A
18	CC - 1116207004	JENY ADRIANA LEON MEDINA	A
19	CC - 1117813345	KEVIN DAVID GONZALEZ VEGA	A
20	CC - 1118073231	LINA MARCELA ZAMBRANO SOLANO	A
21	CC - 1118072160	LUZ HELENA LOAIZA NARVAEZ	A
22	CC - 1116205172	MAGALY SILVA SOTO	A
23	CC - 1118071822	MARIA ISABEL GARCIA CALDERON	A
24	CC - 1007328191	MARISOL ANACONDA TORO	A
25	CC - 40764556	MARTHA ELENA SUSUNAGA PINZON	A
26	CC - 40081908	MARTHA ODILA RODRIGUEZ MORA	A
27	CC - 40082193	MARY LUZ BACCA BRAVO	A
28	CC - 40080612	MERCEDES ROSAS CERQUERA	A
29	CC - 1118070867	MILENA PATRICIA CUELLAR SOTO	A
30	CC - 40080816	MIRIAN CARVAJAL CORRALES	A
31	CC - 1117493028	MOISES FIERRO CASAS	A
32	CC - 1118070531	MOISES FIERRO LOAIZA	A
33	CC - 30507911	NIDIA ROSAS ARRIGUI	A
34	CC - 1007312673	NURY MANRIQUE CALDERON	D
35	TI - 1117518406	YEINI YULIETH ROSAS GARCIA	A
36	TI - 1022947484	YULIETH TATIANA AGUILAR BERONA	A

Obligación 8

Pantallazo Acta de Planear actividades Ficha: 3026567



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITE O DE LA REUNION: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3026567.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 08 de Julio de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B. Las Américas	**DIRECCION / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   - 6.1. Talento Humano
   - 6.2. Ambiente de formación
   - 6.3 Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNION:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNION

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA				NIVEL DE FORMACIÓN
63520166	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA				
VERSIÓN	1	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					

Pantallazo Acta de Planear actividades Ficha: 3026422



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS 3026422.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 25 de Julio de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ San Luis	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Elaboración Básica de Tortas y Galletas de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

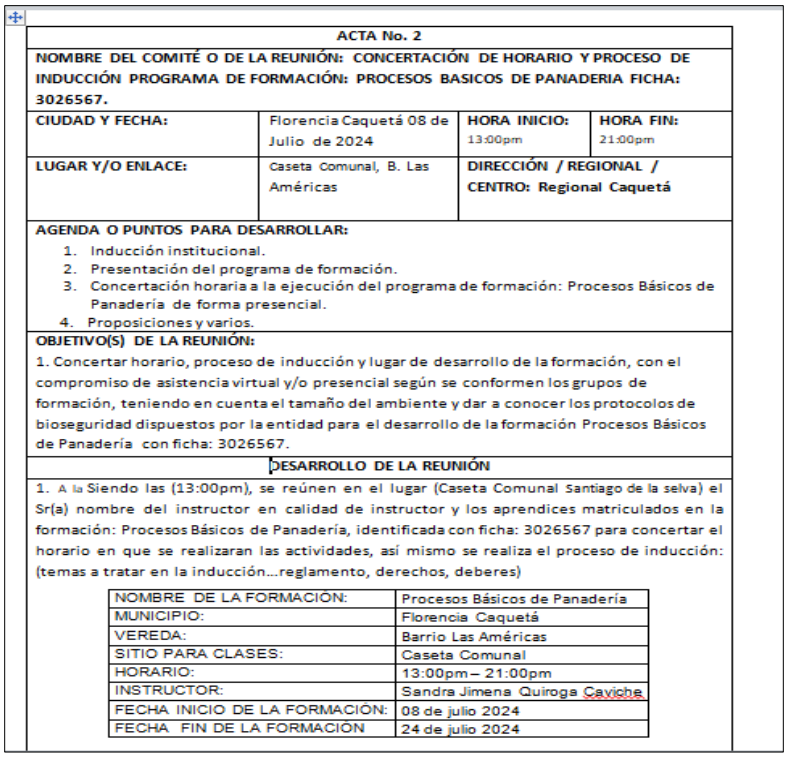
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA				NIVEL DE FORMACIÓN
63520040	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS				
VERSIÓN	1	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	27-Abril-2010		FECHA FIN:		El programa aún se encuentra vigente

Pantallazo Acta de Concertación de horario Ficha: 3026567



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3026567.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 08 de Julio de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B. Las Américas	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

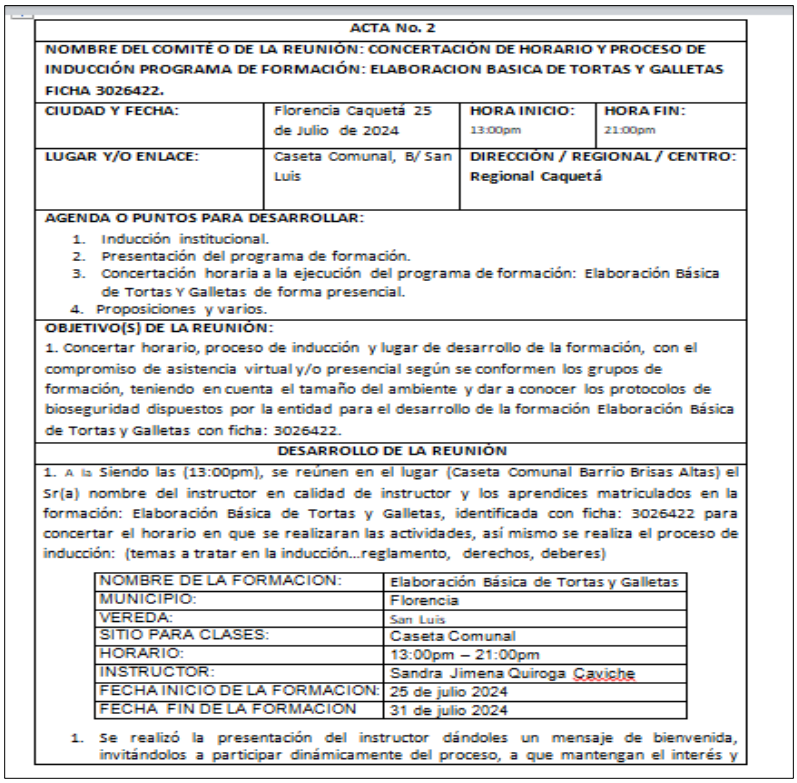
1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3026567.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta Comunal Santiago de la selva) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3026567 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción…reglamento, derechos, deberes)

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería
MUNICIPIO:	Florencia Caquetá
VEREDA:	Barrio Las Américas
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm
INSTRUCTOR:	Sandra Jimena Quiroga Caviche
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	08 de julio 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	24 de julio 2024

Pantallazo Acta de Concertación de horario Ficha: 3026422



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3026422.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 25 de Julio de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ San Luis	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Elaboración Básica de Tortas Y Galletas de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Elaboración Básica de Tortas y Galletas con ficha: 3026422.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta Comunal Barrio Brisas Altas) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Elaboración Básica de Tortas y Galletas, identificada con ficha: 3026422 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción…reglamento, derechos, deberes)

NOMBRE DE LA FORMACION:	Elaboración Básica de Tortas y Galletas
MUNICIPIO:	Florencia
VEREDA:	San Luis
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm
INSTRUCTOR:	Sandra Jimena Quiroga Caviche
FECHA INICIO DE LA FORMACION:	25 de julio 2024
FECHA FIN DE LA FORMACION	31 de julio 2024

1. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar dinámicamente del proceso, a que mantengan el interés y

Pantallazo Acta de Cierre de Formación ficha: 3026826

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: DE CIERRE – PROGRAMA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3026826.			
CIUDAD Y FECHA:	Valparaíso 3 Julio de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, Santiago de la Selva	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS

Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar cierre del programa de formación complementario: Elaboración Básica de Tortas y Galletas FICHA: 3026826.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Elaboración Básica de Tortas y Galletas: Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Elaboran artesanalmente tortas cremando las y galletas con variedad de moldes de figuras.
- **Producto 2:** La comunidad de Santiago de la selva queda muy satisfecha de haber recibido esta complementaria en elaborar este tipo de productos
- **Producto 3:** Se logró con los aprendices las expectativas de la elaboración de tortas y galletas.

1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**