Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Ciudad.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5829637 DURANTE EL PERIODO DEL 01/08/2024 AL 31/08/2024

INFORME No 07

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	
Objeto del Contrato:	5_9502_002 Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural Programa CAMPESENA	
Contrato No:	No CO1.PCCNTR.5829637	
Contratista:	ELIZABETH GELVES DÍAZ	
Valor del Contrato:	$ 39.743.350	
Fecha de inicio:	01/02/2024	
Fecha de terminación:	27/10/2024	
Número de la póliza	65-46-101042668	Vigencia: del 01/02/2024 al 15/02/2025

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	SUSPENSIÓN		X	
2	MODIFICACIÓN		X	
3	ADICIÓN		X	
4	PRÓRROGA		X	
5	CESIÓN		X	

6	TERMINACIÓN ANTICIPADA		X	

Justificación de la novedad:			
Novedad informada a la aseguradora	**SI**	**NO**	Fecha informe novedad aseguradora:
	Vigencia Final Póliza:		
	Valor Final Póliza:		

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$ 39.743.350
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 31.658.815
Saldo financiero a ejecutar:	$ 7.884.535

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	1065133129			
Valor total del aporte: $ 527.800	Salud $ 223.300	Pensiones $ 285.800	ARL $ 18.700	Otros:
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	Abril		Julio		Octubre	
Judiciales	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI:	NO:	Porque:	
No. Obligación	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del mes**	**Cumple**	**Cumple parcialmente**	**No cumple**	**Evidencias**	**Observaciones/Justificación** si la respuesta es diferente a cumple
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	**REUNIONES:** • Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. • Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 3051698 **Días de ejecución**:	X			Capturas de pantalla de las reuniones virtuales. Captura de pantalla de listado de asistencia a las reuniones virtuales. Listado de asistencia a formación. Registro fotográfico de formación Carpeta F1.	

		01, 06, 08, 13, 15, 22 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera"					

		Ficha: 2912541 **Días de ejecución:** 02, 09, 16, 23, 30 de agosto de 2024. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos. Elaborar productos de panela de acuerdo con orden de producción y normativa legal. Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café".					

		Ficha: 2912536 **Días de ejecución**: 05, 12, 26 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 14, 21, 28 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas					

		establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 27 agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**:					

		29 de agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.					
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X		Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.

	unidades productivas.						
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	REUNIONES: • Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. • Asesoría y Acompañamiento a los proyectos productivos el 20 de agosto. • Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto. Programación de seis formaciones complementarias para el municipio de Amalfi. Tres en trasformación de productos derivados del café (Veredas: La Cruz, Boquerón, Guayabito) una en transformación de caña panelera (Vereda El Silencio). Una en Emprendedor en Procesamiento de Derivados de Frutas y Hortalizas con énfasis en Plátano (Vereda monos). Una en	X			Programación en Sofía Plus. Capturas de pantalla de reunión virtual. Captura de pantalla a reunión de asesoría Captura de pantalla de registro de asistencia a reunión virtual Listado de asistencia a formación. Registro fotográfico de formación. Carpeta F3.	

		Higiene y Manipulación de Alimentos, Convocar a todas las veredas. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 3051698 **Días de ejecución**: 01, 06, 08, 13, 15, 22 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de					

		manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 02, 09, 16, 23, 30 de agosto de 2024. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Controlar las variables del proceso y los productos de panela según					

		procedimientos técnicos. Elaborar productos de panela de acuerdo con orden de producción y normativa legal. Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 05, 12, 26 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente.					

		Diseño Curricular: "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 14, 21, 28 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:**					

		27 agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 29 de agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.					

4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Asesoría y acompañamiento a proyectos productivos	X			Capturas de pantalla a reunión y asesoría. Acta sobre el listado de equipos elaborada.	
5	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 apoyo administrativo SER según aplique.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de agosto según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial. Realizar mensualmente la alimentación del one drive con las evidencias de las formaciones, según lista de chequeo.	X			Informe contractual mes de agosto. Programación en Sofía Plus. Pantallazo del one drive. Carpeta F5.	
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar las agendas solicitadas para los desplazamientos durante el mes de agosto	X			Agendas de Desplazamiento agosto. Carpeta F6.	

7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	Entrega de materiales de formación para creación de cinco unidades productivas en el municipio de Amalfi	X			Acta de recepción de materiales de formación del proveedor. Acta de entrega de materiales de formación a cada unidad productivas	
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	**REUNIONES:** Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:** **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 3051698 **Días de ejecución**:	X			Programador en Sofía Plus Listado de asistencias a reunión. Virtual. Capturas de pantalla de reunión virtual Listado de asistencia a formación. Registro fotográfico. Carpeta F9.	

		01, 06, 08, 13, 15, 22 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera"					

		Ficha: 2912541 **Días de ejecución:** 02, 09, 16, 23, 30 de agosto de 2024. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos. Elaborar productos de panela de acuerdo con orden de producción y normativa legal. Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café".					

		Ficha: 2912536 **Días de ejecución**: 05, 12, 26 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 14, 21, 28 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas					

		establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 27 agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**:					

		29 de agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.					
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.

11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	**REUNIONES:** Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto.	X			Capturas de pantalla de la reunión virtual. Registro de asistencia de reunión virtual Carpeta F11.	
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	**REUNIONES:** Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto.	X			Capturas de pantalla de las reuniones virtuales. Registro fotográfico. Carpeta F12.	
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de agosto según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	X			Informe contractual mes de agosto. Programación en Sofía Plus. Carpeta F13.	

	nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.						
14	**GENERALES** • Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofia plus) y demás evidencias según el caso.

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

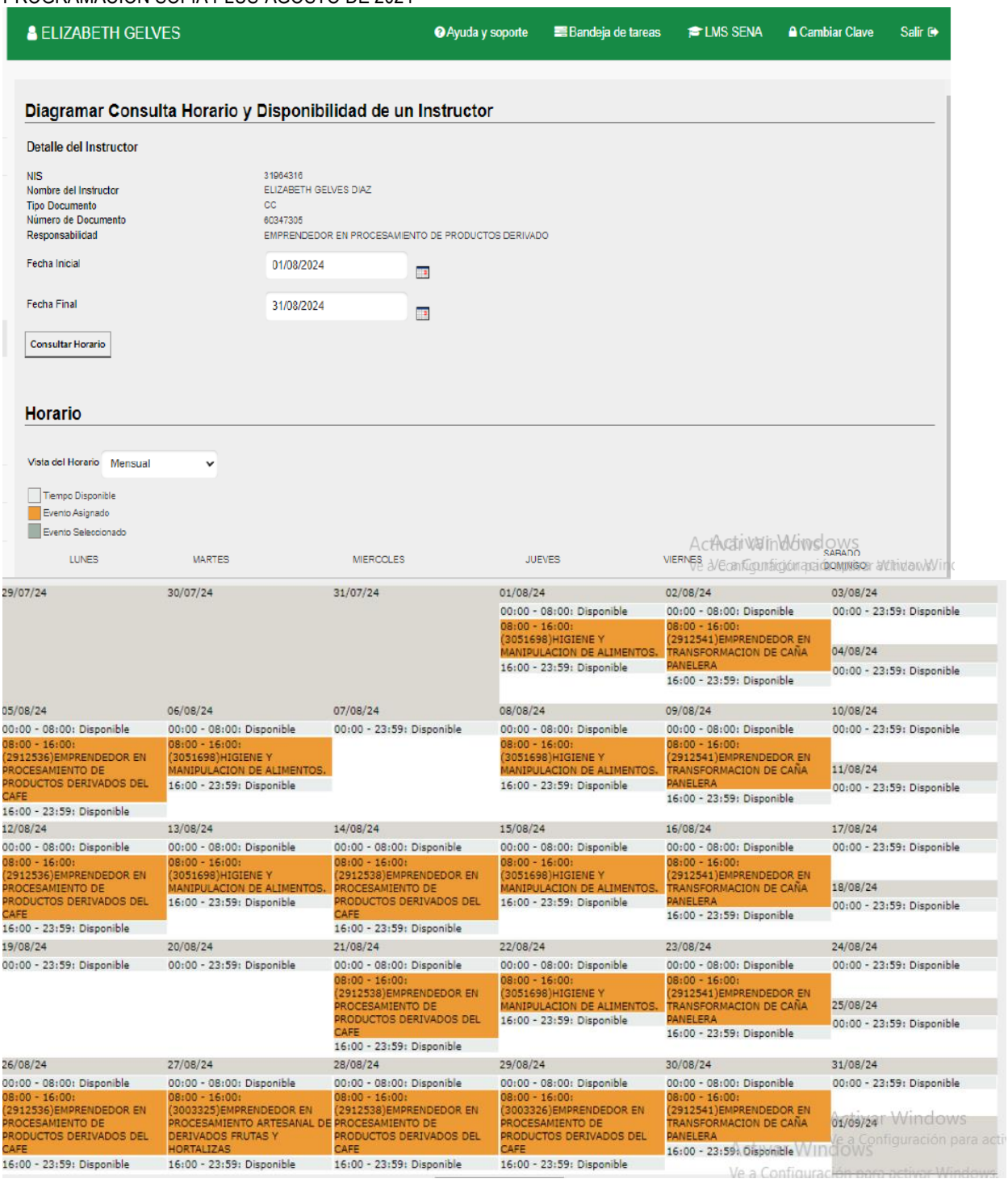
Se concluye que el contratista cumplió durante el presente mes, con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo tanto, se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentara una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los treinta y un (31) días del mes de agosto de 2024.

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

PROGRAMACIÓN SOFIA PLUS-AGOSTO DE 2024



ELIZABETH GELVES | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS	31964316
Nombre del Instructor	ELIZABETH GELVES DIAZ
Tipo Documento	CC
Número de Documento	60347305
Responsabilidad	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADO

Fecha Inicial 01/08/2024

Fecha Final 31/08/2024

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
29/07/24	30/07/24	31/07/24	01/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3051698)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59: Disponible	02/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912541)EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA 16:00 - 23:59: Disponible	03/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	04/08/24 00:00 - 23:59: Disponible
05/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912536)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	06/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3051698)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59: Disponible	07/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	08/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3051698)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59: Disponible	09/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912541)EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA 16:00 - 23:59: Disponible	10/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	11/08/24 00:00 - 23:59: Disponible
12/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912536)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	13/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3051698)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59: Disponible	14/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912538)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	15/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3051698)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59: Disponible	16/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912541)EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA 16:00 - 23:59: Disponible	17/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	18/08/24 00:00 - 23:59: Disponible
19/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	20/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	21/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912538)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	22/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3051698)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59: Disponible	23/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912541)EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA 16:00 - 23:59: Disponible	24/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	25/08/24 00:00 - 23:59: Disponible
26/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912536)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	27/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3003325)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS 16:00 - 23:59: Disponible	28/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912538)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	29/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3003326)EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE 16:00 - 23:59: Disponible	30/08/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2912541)EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA 16:00 - 23:59: Disponible	31/08/24 00:00 - 23:59: Disponible	01/09/24

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

REPORTE DE HORAS DE ASESORÍA.

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
20/08/2024	20/08/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: ELIZABETH GELVES DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL

20/08/24 19:31 Page 6 of 6

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Wind