PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, **julio de 2024**

Señor (a)
ANDRES JOSUE PIÑEROS HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5875102**
Coordinador Académico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **julio de 2024**

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 5875102** del año 2024

Ana María Falla Agudelo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 38.246.786 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación complementaria virtual, 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: CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL PESOS ($43.569.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago inicial correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($3.666.000). b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2024, por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA MIL PESOS ($4.230.000) cada uno. c) Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2024 por un valor de UN MILLÓN OCHOSCIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS ($1.833.000).

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementaria Virtual, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Se sube en el SECOP II los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales de **julio /2024**	Se evidencia en el SECOP II.
2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentar oportunamente las cuentas de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza el informe mensual de ejecución contractual con las respectivas evidencias de la formación orientada del **mes julio /2024** Se asiste de manera virtual a la reunión programada el día **19 de julio/2024** con el facilitador.	Informe de ejecución contractual con sus respectivas evidencias que reposa en el aplicativo **SECOP II**.

3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.	Al momento de suscribir el contrato se presentaron los siguientes documentos: La afiliación a la empresa promotora de salud, Nueva Eps, al Sistema General de pensiones AFP en Colpensiones y se presentó la documentación necesaria para afiliación a ARL por parte de la entidad.	Los documentos reposan en el SECOP II en la carpeta del contrato **No. 5875102 de 2024.**
4	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el **mes de julio /2024** se realizó el alistamiento en las fichas presenciales asignadas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)**	Pantallazo de cada una de las actividades presenciales realizadas en la fase de alistamiento (anuncios y asociación de ruta de aprendizaje) y ejecución (anuncios, actividades y grabaciones de las sesiones en línea de las fichas asignadas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo	Durante el **mes de julio /2024**, no se desarrolló actividad relacionada con	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el mes **de julio /2024**

	curricular de programas de Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	esta obligación contractual.	
6	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el **mes de julio /2024** en la plataforma **Zajuna** se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)**	Pantallazo de las actividades iniciales en el LMS **Zajuna de las fichas ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)**
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	Durante el **mes de julio /2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de julio /2024.**
8	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia del área temática en el objeto del contrato.	Durante el **mes de julio /2024,** se impartió formación virtual a través del LMS - **Zajuna** en los programas de formación con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la **fase de ejecución** de las fichas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)** Incluidas en el informe contractual mensual

			que reposa en el SECOP II.
9	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	**Durante la fase de ejecución:** Dentro del LMS **Zajuna** se impartió formación en los cursos asignados con fichas **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)** Se retroalimentaron las publicaciones de los aprendices en el foro social, foro de dudas y foro temático. Se parametrizan las pruebas y actividades interactivas. Se retroalimentaron las actividades enviadas por cada uno de los aprendices. Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación. Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través de la herramienta Teams se enviaron diferentes correos informando las	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros, grabaciones conferencias web y anuncios) de las fichas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

		novedades en el transcurso del curso y de motivación para la participación del mismo, actividad relacionada con esta obligación contractual.	
10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad presencial, virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la ficha.	Durante el presente mes de **julio /2024**, no se emitieron los juicios evaluativos en el aplicativo de Sofia Plus de las fichas asignadas el **29 de mayo /2024**.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de julio /2024.**
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices	Durante el **mes de julio /2024,** en el sistema de gestión Sena Sofiaplus, se verificó que todos los aprendices seleccionados se encuentren asociados a la ruta de aprendizaje y además se verificó su estado de matrícula en las fichas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y**	Pantallazo de la Asociación de la Ruta de Aprendizaje a través del sistema de gestión Sena Sofia Plus en las fichas asignadas con **ID 3034992, 3034993, 3034994 y 3034995 (Cocina Internacional)**

	seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios evaluativos, c). realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	**3034995 (Cocina Internacional)**	Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Se publica anuncio indicando la ruta para la visualización y socialización del manual de convivencia y el reglamento del aprendiz dentro del **LMS - Zajuna.**	Pantallazo Anuncio de bienvenida con la ruta para la visualización del manual de convivencia y reglas de comportamiento. Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el **mes de julio /2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de julio /2024.**

14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Durante el **mes de julio /2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de julio /2024.**
15	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación presencial, virtual y a distancia en el Centro de Formación.	Durante el **mes de julio /2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de julio /2024.**
16	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el **mes de julio /2024**, el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	Estos documentos se encuentran publicados en el aplicativo del SECOP II y en **Si Contratistas.**
17	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el **mes de julio /2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de julio /2024.**

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.

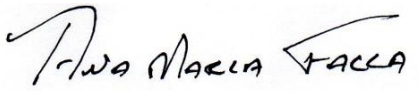
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 la planilla – recibo de salud, pensión y ARL No. ***4557282231*** expedida por SOI correspondientes al mes de **junio/2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en (50) folios

Cordialmente,



Firma
Ana María Falla Agudelo
Contratista
C.C. No. 38246786 de Ibagué

Recibí a satisfacción:



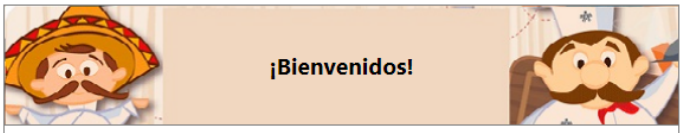
Firmado digitalmente porAndres Josue Pi¶eros Hernandez
Fecha:2024-07-30 13:59-05:00

Firma
Andrés Josué Piñeros Hernández
Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.5875102 de 2024**
Coordinador Académico.

290724LO57

ALISTAMIENTO DE CURSOS

CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 3034992



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria ***"COCINA INTERNACIONAL"*** identificado con número **"3034992".** El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas,distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El cronograma lo encuentran dando en la ruta: ***Pánel de navegación/Cronograma.***

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información General" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obterner mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

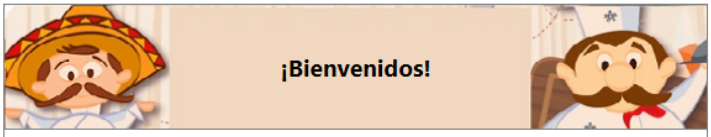
Fecha de Inicio: 28 de junio /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 25 de julio /2024
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 26 de julio/2024

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana Maria Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

CURSO 2 - ANUNCIO FICHA ID 3034993



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria ***"COCINA INTERNACIONAL"*** identificado con número **"3034993".** El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas,distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El cronograma lo encuentran dando en la ruta: ***Pánel de navegación/Cronograma.***

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información General" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obterner mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

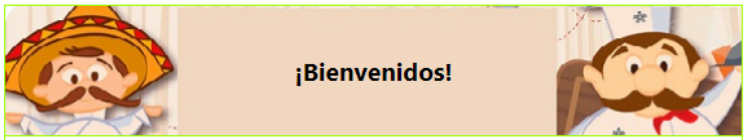
Fecha de Inicio: 28 de junio /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 25 de julio /2024
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 26 de julio/2024

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana Maria Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

CURSO 3 - ANUNCIO FICHA ID **3034994**



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria ***"COCINA INTERNACIONAL"*** identificado con número **"3034994".** El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas,distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El cronograma lo encuentran dando en la ruta: ***Pánel de navegación/Cronograma.***

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información General" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obterner mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

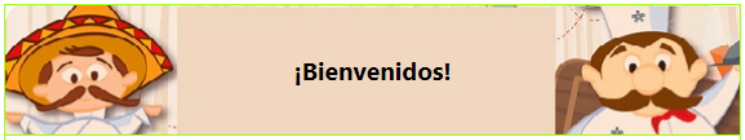
Fecha de Inicio: 28 de junio /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 25 de julio /2024
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 26 de julio/2024

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana Maria Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

CURSO 4 - ANUNCIO FICHA ID **3034995**



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria ***"COCINA INTERNACIONAL"*** identificado con número **"3034995".** El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas,distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El cronograma lo encuentran dando en la ruta: ***Pánel de navegación/Cronograma.***

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información General" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obterner mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

Fecha de Inicio: 28 de junio /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 25 de julio /2024
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 26 de julio/2024

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana Maria Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3034992**

Sondeo de conocimientos previos

Abrió: viernes, 28 de junio de 2024, 20:42
Cerró: jueves, 25 de julio de 2024, 20:42



Editar preguntas Vista previa

Vista general

Respuestas enviadas: 13
Preguntas: 10

***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3034993**

Sondeo de conocimientos previos

Abrió: viernes, 28 de junio de 2024, 20:42
Cerró: jueves, 25 de julio de 2024, 20:42



Editar preguntas Vista previa

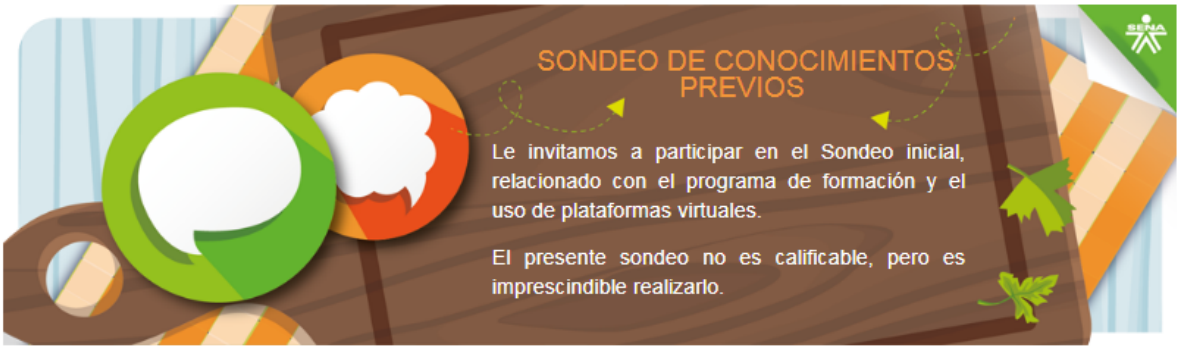
Vista general

Respuestas enviadas: 13
Preguntas: 10

***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3034994**

Sondeo de conocimientos previos

Abrió: viernes, 28 de junio de 2024, 20:42
Cerró: jueves, 25 de julio de 2024, 20:42



Editar preguntas Vista previa

Vista general

Respuestas enviadas: 13
Preguntas: 10

***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3034995**

Sondeo de conocimientos previos

Abrió: viernes, 28 de junio de 2024, 20:42
Cerró: jueves, 25 de julio de 2024, 20:42



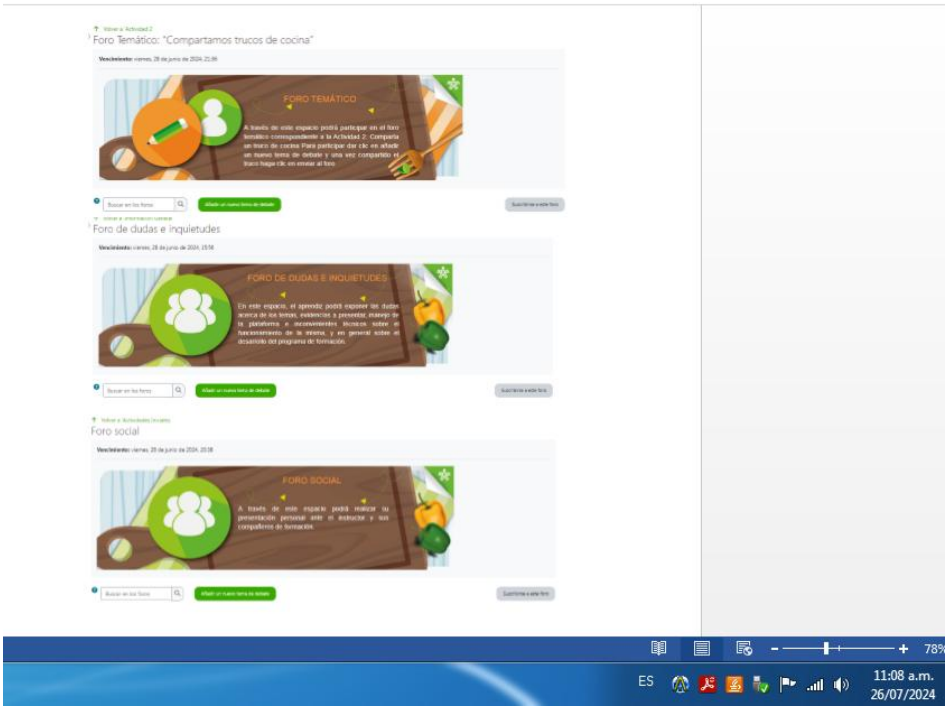
Editar preguntas Vista previa

Vista general

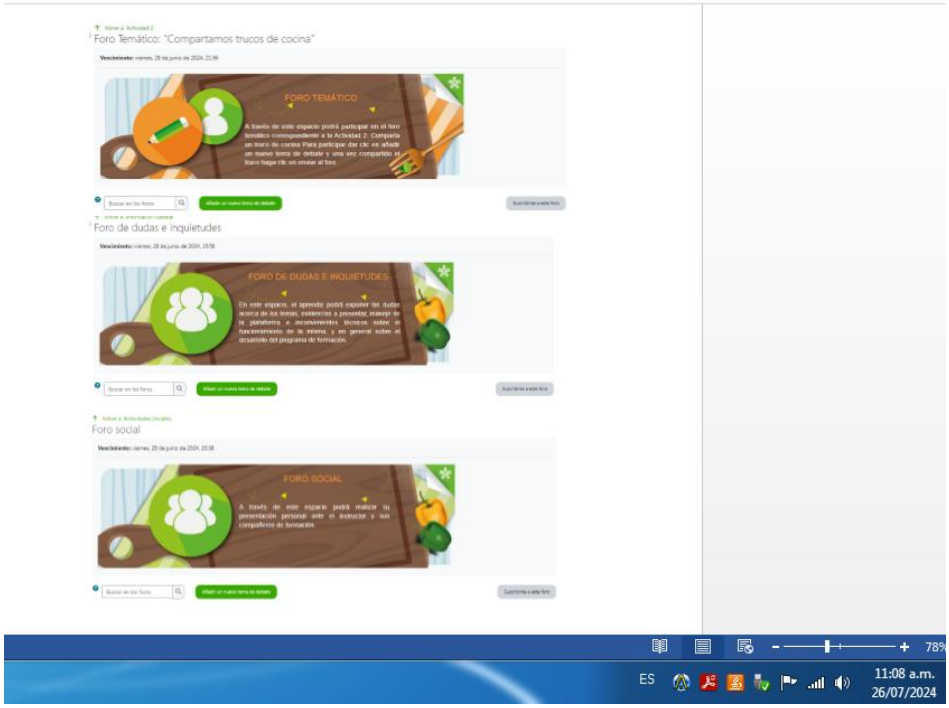
Respuestas enviadas: 13
Preguntas: 10

FASE DE EJECUCIÓN

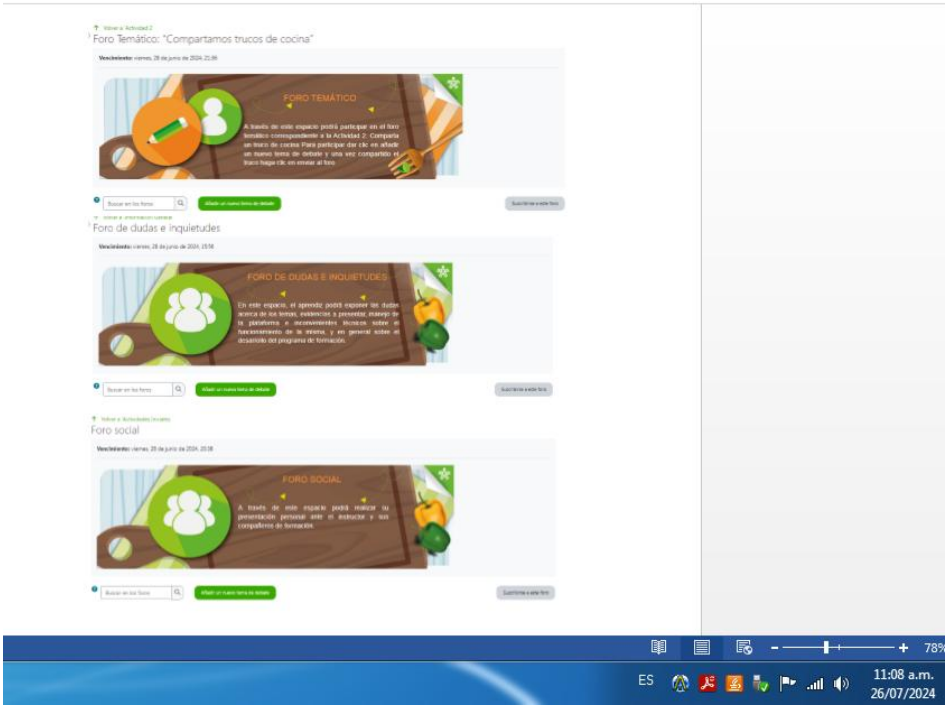
***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3034992**



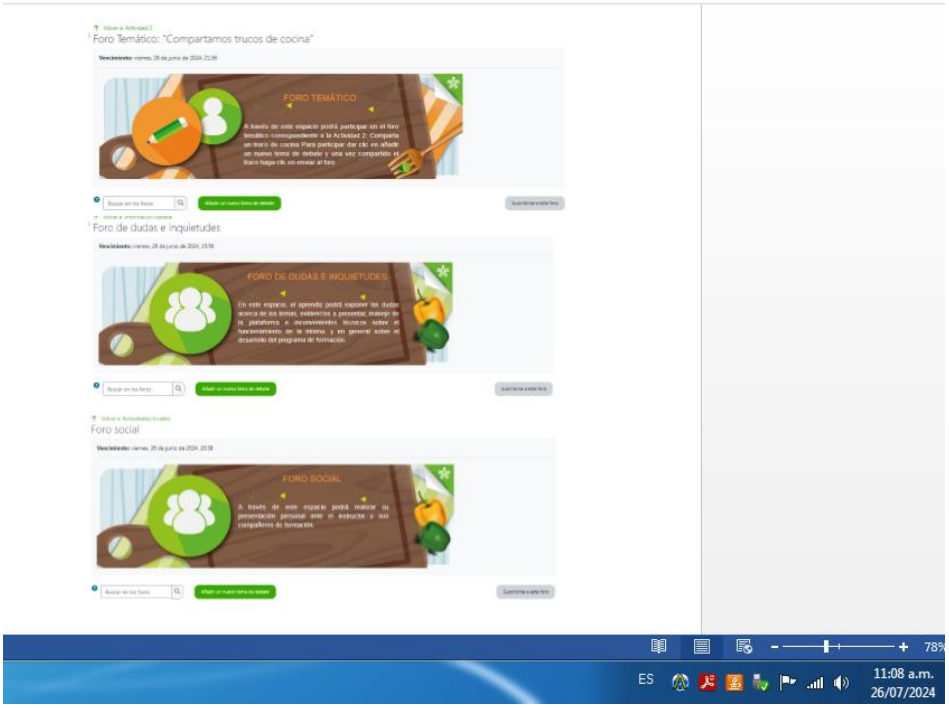
***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3034993**



***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3034994**



***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3034995**



CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3034992**



Grabaciones sesiones en línea

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA 1, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 02/07/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 02 de julio de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones sobre ingreso al curso y manejo de la plataforma, recomendaciones para el buen desarrollo del curso, explicación de las actividades iniciales, los materiales de estudio y actividades correspondientes a la semana uno, de igual forma la tutora realizo una charla sobre Higiene y manipulación de alimentos, , al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo:

Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia de la correcta higiene y manipulación de alimentos según las normas establecidas

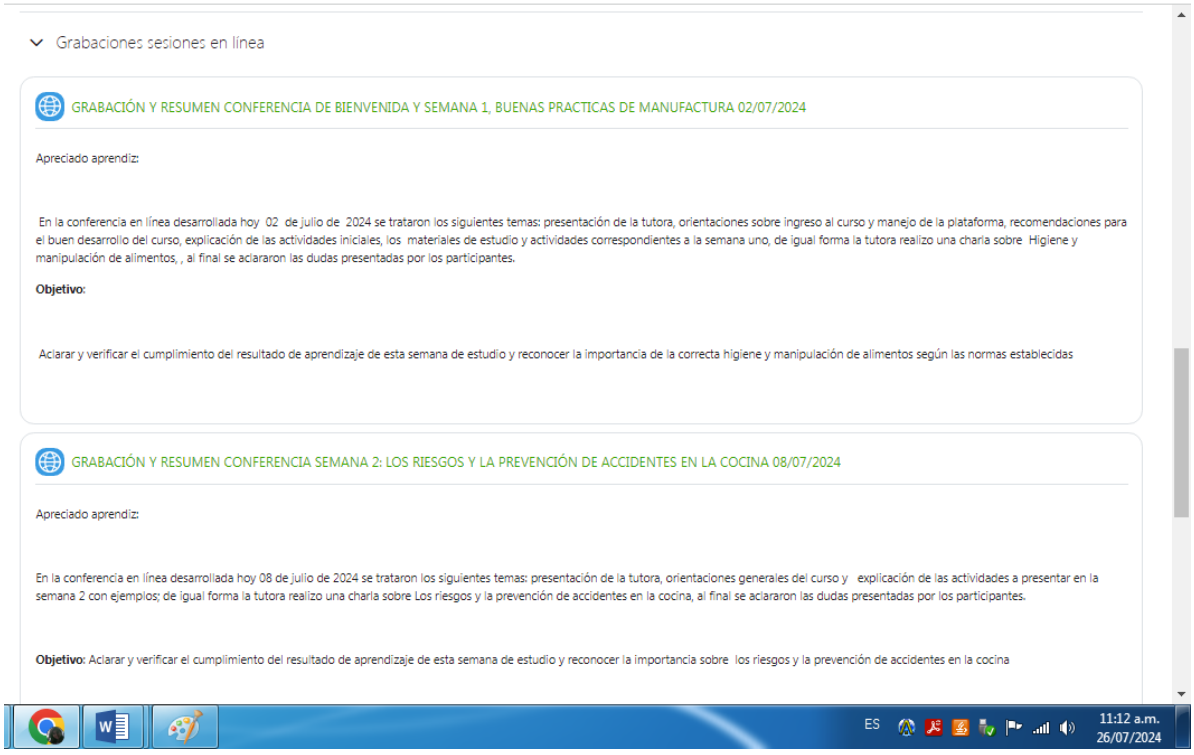
GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA SEMANA 2: LOS RIESGOS Y LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA COCINA 08/07/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 08 de julio de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones generales del curso y explicación de las actividades a presentar en la semana 2 con ejemplos; de igual forma la tutora realizo una charla sobre Los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina, al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo: Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia sobre los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina

CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3034993**



Grabaciones sesiones en línea

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA 1, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 02/07/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 02 de julio de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones sobre ingreso al curso y manejo de la plataforma, recomendaciones para el buen desarrollo del curso, explicación de las actividades iniciales, los materiales de estudio y actividades correspondientes a la semana uno, de igual forma la tutora realizo una charla sobre Higiene y manipulación de alimentos, , al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo:

Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia de la correcta higiene y manipulación de alimentos según las normas establecidas

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA SEMANA 2: LOS RIESGOS Y LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA COCINA 08/07/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 08 de julio de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones generales del curso y explicación de las actividades a presentar en la semana 2 con ejemplos; de igual forma la tutora realizo una charla sobre Los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina, al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo: Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia sobre los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina

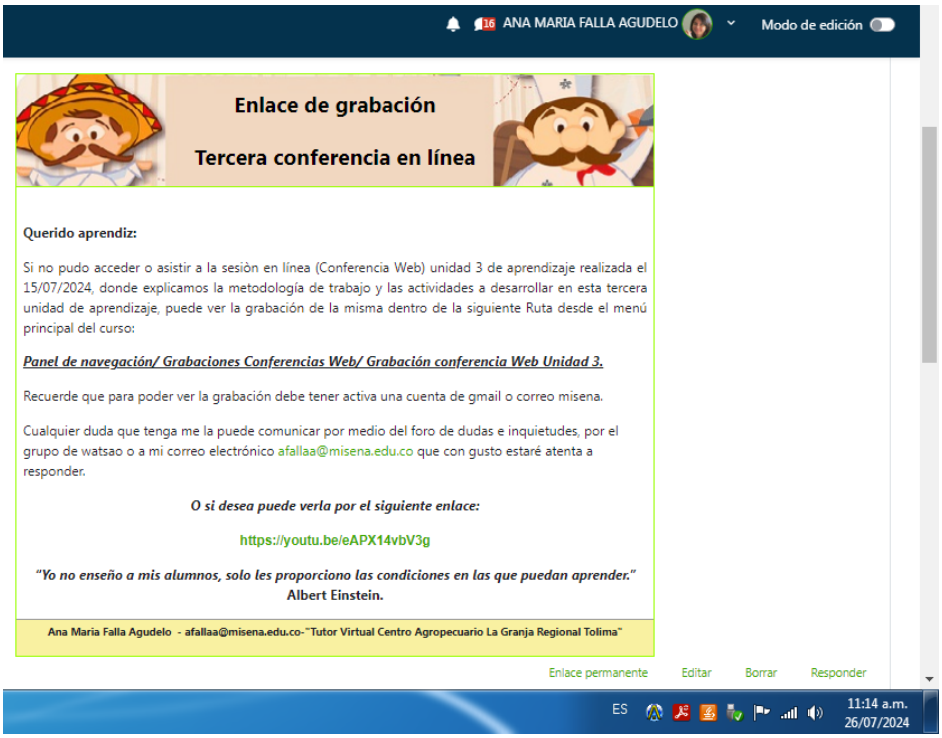
CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3034994**



CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3034995**



CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3034992**



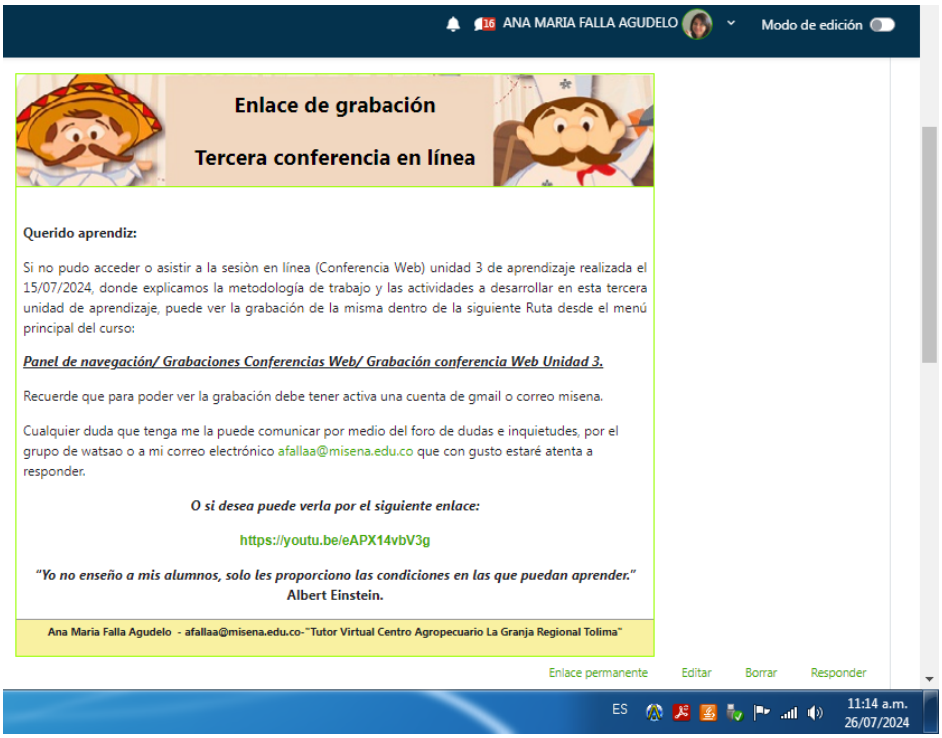
***CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID* 3034993**



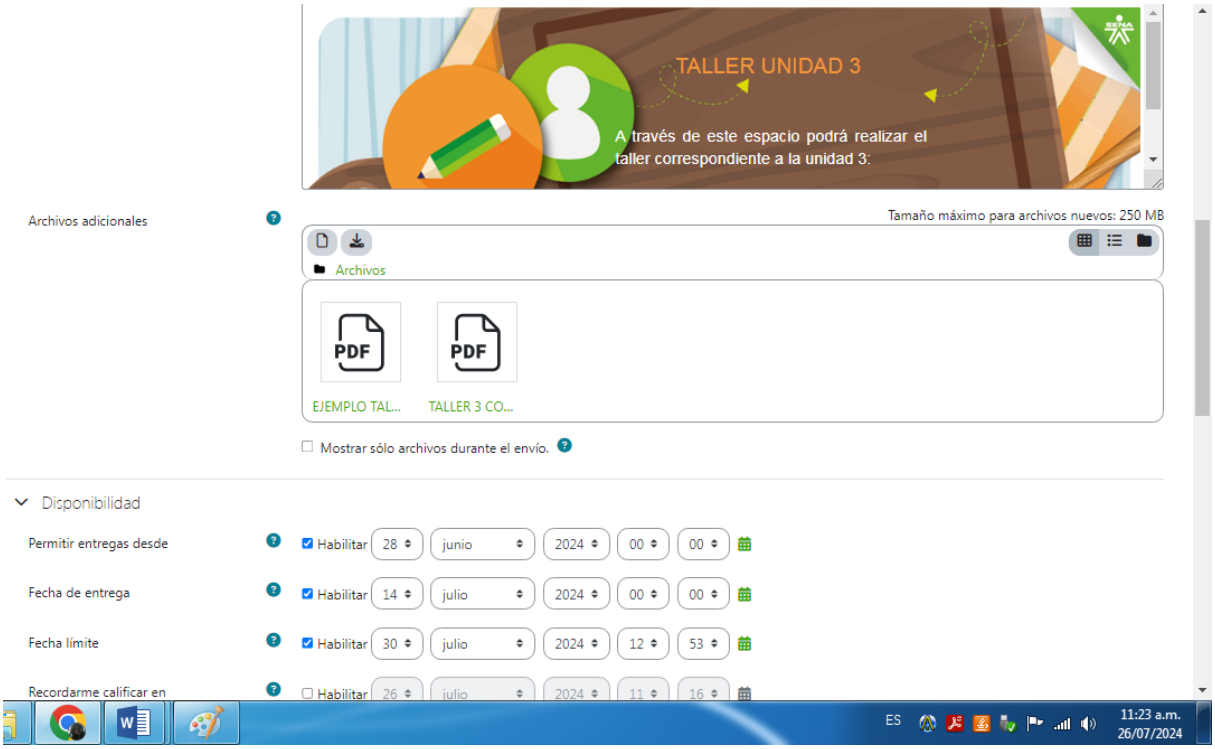
CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3034994**



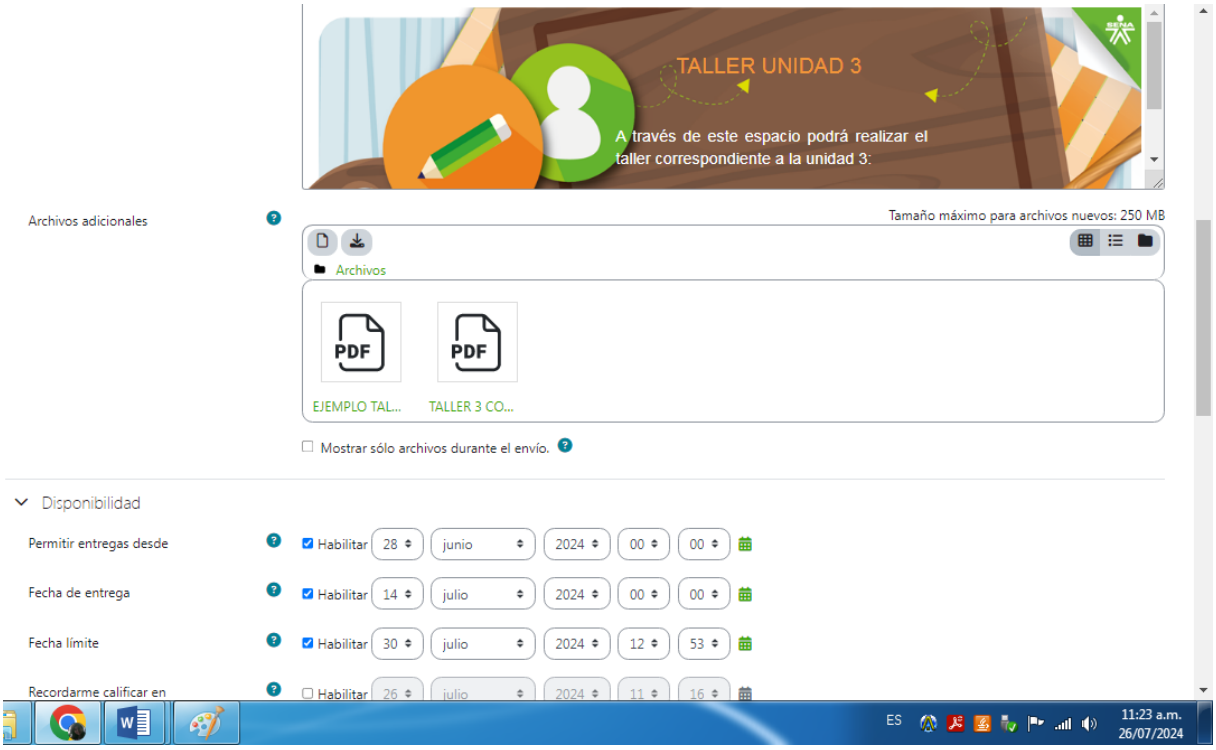
CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3034995**



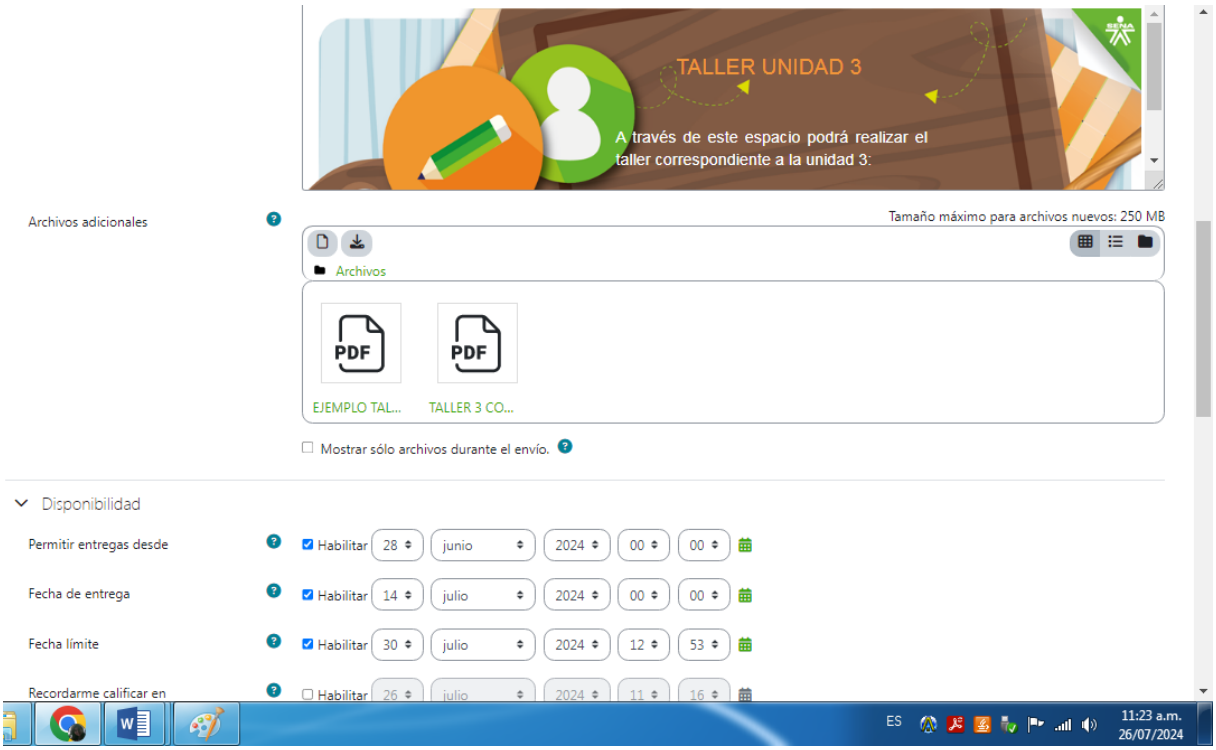
CURSO COMPLEMENTARIA – PANTALLAZO FECHA AMPLIADA ID **3034992**



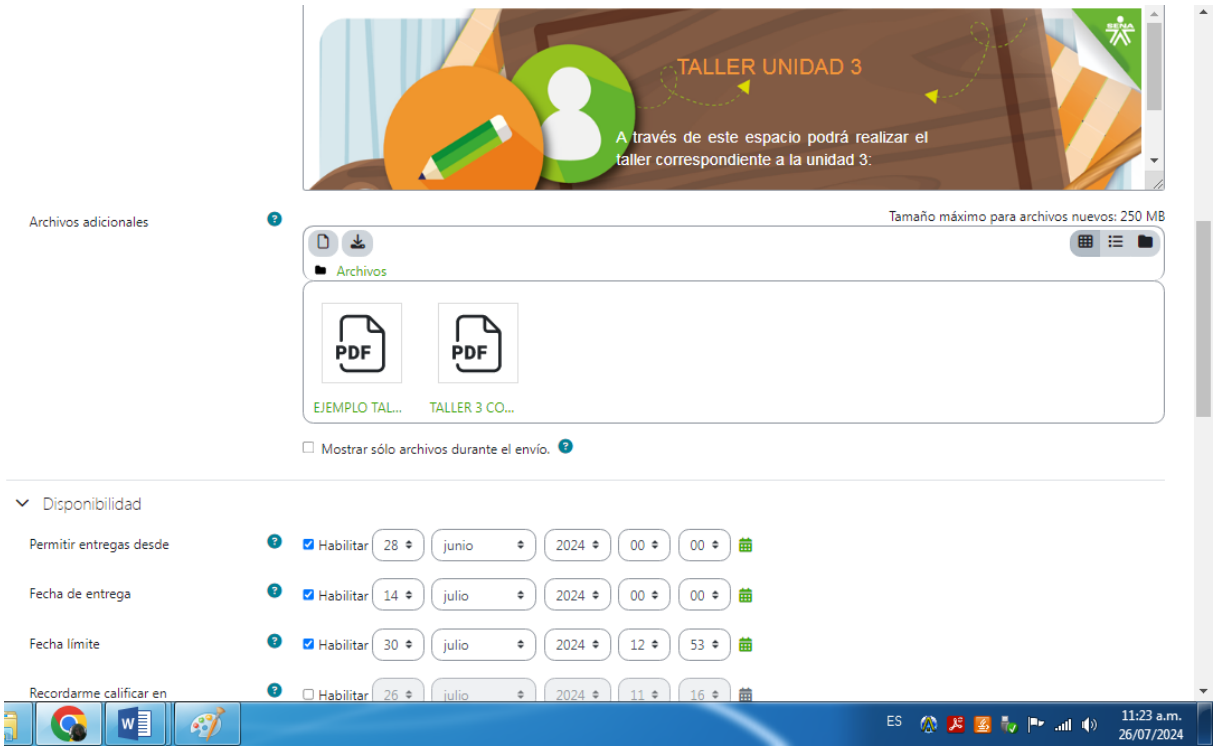
CURSO COMPLEMENTARIA – PANTALLAZO FECHA AMPLIADA ID **3034993**



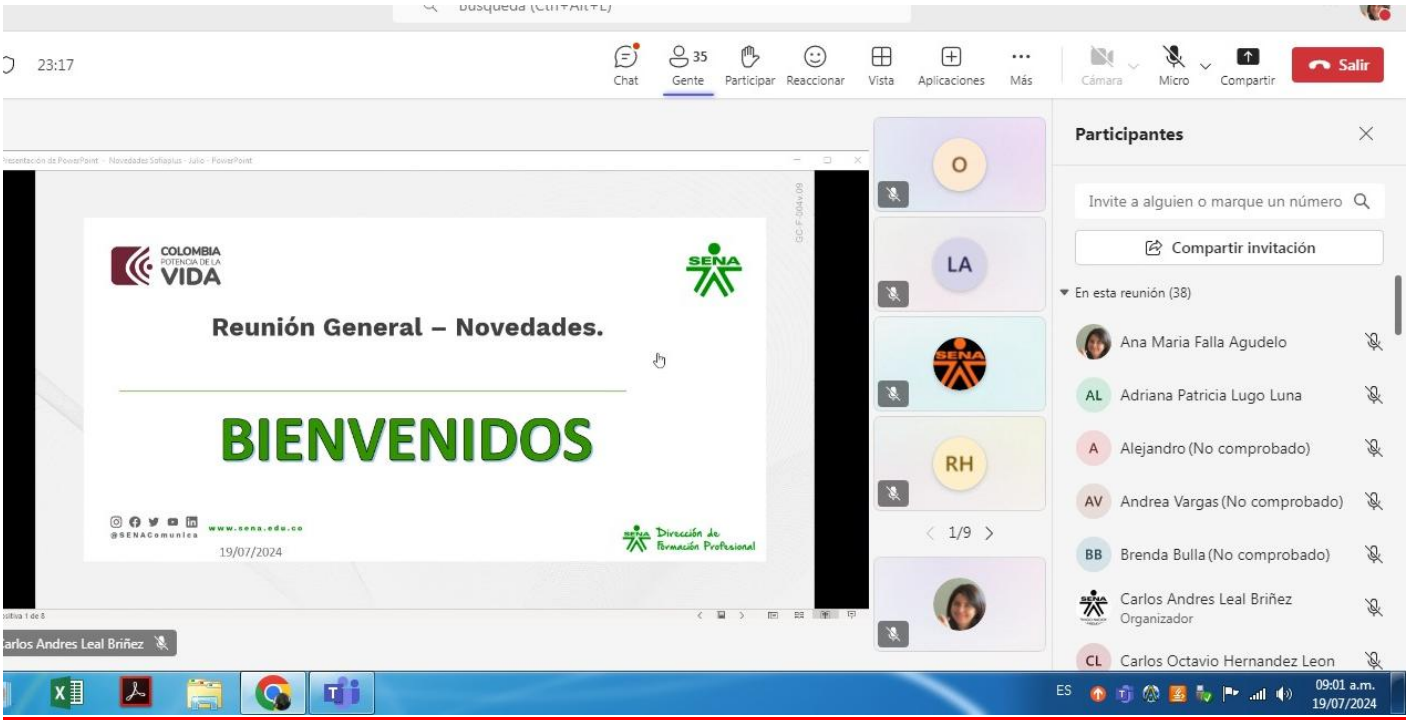
CURSO COMPLEMENTARIA – PANTALLAZO FECHA AMPLIADA ID **3034994**



CURSO COMPLEMENTARIA – PANTALLAZO FECHA AMPLIADA ID **3034995**



REUNION



290724LO57