PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, noviembre 30 de 2024

Señor (a)
Jhon Jairo Leuro Delgado
SUPERVISOR CONTRATO No. **6819367**
Líder Logística y Complementaria Presencial
Bogotá

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

Referencia: No **6819367** del año 2024

Janneth Cristina Vera Aroca, identificado con la cédula de ciudadanía No. 52214650 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área complementaria presencial, 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de ONCE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($11.461.566). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer correspondiente al mes de septiembre de 2024, por valor de QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS SEIS PESOS M/CTE ($595.406). b) Dos pagos (02) pagos iguales por los meses de octubre a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS

CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2024, por valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA PESOS M/CTE. ($1.935.070).

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar los servicios personales de carácter temporal para atender los procesos de formación complementaria presencial, cumpliendo los procesos y lineamientos de la formación profesional integral, de acuerdo con las necesidades del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de apoyo en la planeación de los procesos del programa de formación asignado por la supervisión (manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.), según la modalidad en la que se oriente el programa, de acuerdo con las necesidades del servicio, las cuales contemplan las jornadas académicas y sedes adscritas que maneje el centro de formación, en la red de conocimiento y área temática citada en el objeto contractual.	Se desarrolló las actividades de apoyo en la planeación de los procesos del programa de formación asignado por la supervisión	En el mes de noviembre se desarrolló las actividades de apoyo en la planeación de los procesos del programa de formación asignado por la supervisión, Actas y cuadro de programación.

2	Realizar la evaluación de los aprendices acorde a la normatividad y registrarlos oportunamente en los aplicativos dispuestos por la entidad.	Se realizó la evaluación de los aprendices acorde a la normatividad y registrarlos oportunamente en los aplicativos dispuestos por la entidad.	En el mes de noviembre se realizó la evaluación de los aprendices acorde a la normatividad y registrarlos oportunamente en los aplicativos dispuestos por la entidad.
3	Reportar las novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices asignados a la coordinación.	Se reportó las novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices asignados a la coordinación.	En el mes de noviembre se reportó las novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices asignados a la coordinación.
4	Apoyar el proceso de depuración de aprendices en cumplimiento de los lineamientos del SENA.	Se apoyó el proceso de depuración de aprendices en cumplimiento de los lineamientos del SENA.	En el mes de noviembre apoyó el proceso de depuración de aprendices en cumplimiento de los lineamientos del SENA.
5	Participar en los comités de evaluación y seguimiento a los aprendices cuando se requiera	No se participó en los comités de evaluación y seguimiento a los aprendices cuando se requiera	En el mes de noviembre no se participó en los comités de evaluación y seguimiento a los aprendices cuando se requiera
6	Implementar las estrategias para preparar, orientar, evaluar y apoyar el aprendizaje utilizando las herramientas y métodos definidos por la entidad.	Se implementó las estrategias para preparar, orientar, evaluar y apoyar el aprendizaje utilizando las herramientas y métodos definidos por la entidad.	Se implementó en el mes de noviembre las estrategias para preparar, orientar, evaluar y apoyar el aprendizaje utilizando las herramientas y métodos definidos por la entidad.
7	Apoyar las actividades relacionadas con el desarrollo curricular	Se apoyó a las actividades relacionadas con el desarrollo curricular	En el mes de noviembre se apoyó a las actividades relacionadas con el desarrollo curricular

	de los programas de formación asociados con la línea medular que imparte el centro, de acuerdo con la necesidad y las tendencias del sector.	de los programas de formación asociados con la línea medular que imparte el centro, de acuerdo con la necesidad y las tendencias del sector.	de los programas de formación asociados con la línea medular que imparte el centro, de acuerdo con la necesidad y las tendencias del sector.
8	Aplicar y hacer cumplir lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Se aplicó y hacer cumplió lo establecido en el reglamento del aprendiz.	En el mes de noviembre se aplicó y hacer cumplió lo establecido en el reglamento del aprendiz en los ambientes de formación.
9	Apoyar la promoción de los programas de Formación Profesional Integral y participar en actividades de divulgación tecnológica.	Se apoyó la promoción de los programas de Formación Profesional Integral y participar en actividades de divulgación tecnológica.	En el mes de noviembre se apoyó la promoción de los programas de Formación Profesional Integral y participar en actividades de divulgación tecnológica.
10	Presentar oportunamente los informes y reportes requeridos sobre las actividades formativas, usando los formatos y plataformas indicadas por el SENA.	Se presentó oportunamente los informes y reportes requeridos sobre las actividades formativas, usando los formatos y plataformas indicadas por el SENA.	En el mes de noviembre se presentó oportunamente los informes y reportes requeridos sobre las actividades formativas, usando los formatos y plataformas indicadas por el SENA.
11	Participar en las actividades convocadas por la supervisión relacionados con la ejecución del objeto contractual.	Se participó en las actividades convocadas por la supervisión relacionados con la ejecución del objeto contractual.	En el mes de noviembre se participó en las actividades convocadas por la supervisión relacionados con la ejecución del objeto contractual.
12	Apoyar las evaluaciones técnicas dentro de los procesos de contratación pública relacionados con elementos propios de la Formación Profesional cuando se requiera.	No se apoyaron las evaluaciones técnicas dentro de los procesos de contratación pública relacionados con elementos propios de la Formación.	En el mes de noviembre no se apoyaron las evaluaciones técnicas dentro de los procesos de contratación pública relacionados con elementos propios de la Formación.

		Profesional cuando se requiera.	
13	Velar por el buen uso de los elementos y equipos ubicados en el lugar donde se preste el servicio.	Se veló por el buen uso de los elementos y equipos ubicados en el lugar donde se preste el servicio.	En el mes de noviembre se veló por el buen uso de los elementos y equipos ubicados en el lugar donde se preste el servicio.
14	Garantizar la participación de aprendices y participar en las actividades programadas por el grupo de Bienestar al Aprendiz.	Se garantizó la participación de aprendices y participar en las actividades programadas por el grupo de Bienestar al Aprendiz.	En el mes de noviembre se garantizó la participación de aprendices y participar en las actividades programadas por el grupo de Bienestar al Aprendiz.
15	Aplicar los procesos y procedimientos establecidos por la entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.	Se aplicó los procesos y procedimientos establecidos por la entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.	En el mes de noviembre se aplicó los procesos y procedimientos establecidos por la entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.
16	Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.	Se aplicó las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.	En el mes de noviembre se aplicó las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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. 9476413894, Aportes en linea del mes de octubre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,



Janneth Cristina Vera Aroca
Contratista
C.C. No. 52214650

Recibí a satisfacción:

JHON JAIRO LEURO DELGADO
Supervisor(a) Contrato 6819367 de 2024
Líder Logística y Complementaria Presencial
C.C. 79.829.839

Nota: Revisar hojas anexas en este informe en la parte inferior con los respectivos soportes de ejecutados.



REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

<table>
<tr><td colspan="3">ACTA No. 01</td></tr>
<tr><td colspan="3">NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria</td></tr>
<tr><td>CIUDAD Y FECHA: 18 de octubre de 2024

Bogotá D.C.</td><td>HORA INICIO:

17/10/2024</td><td>HORA FIN:

7/12/2024</td></tr>
<tr><td>LUGAR Y/O ENLACE:

RECA jueves de 9:00am a 12:00am.</td><td colspan="2">DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:

Presencial INCAP</td></tr>
<tr><td colspan="3">AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programe de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias</td></tr>
</table>

6. Asignación de ruta de aprendizaje
7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria presencial del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de 30 horas, para la empresa para la Fundación RECA. Inicio de formación 17 de octubre al 7 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

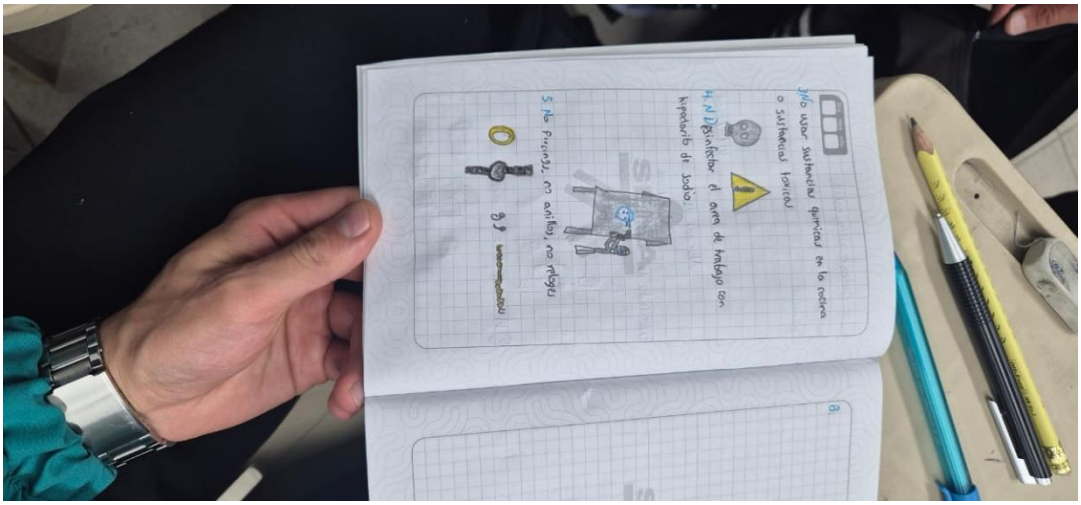
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

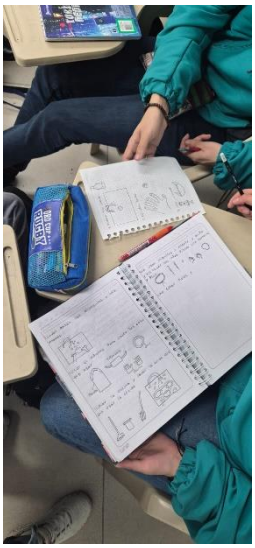
Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) jueves en la jornada de la mañana de manera presencial de 9:00am a 12:00mm de cuerdo a la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

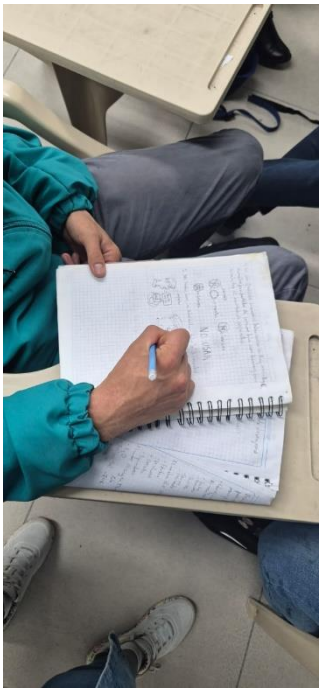
REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.













CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Higiene y Manipulación de Alimentos, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria		
CIUDAD Y FECHA: de octubre de 2024 Bogotá D.C.	**HORA INICIO:** 22/10/2024	**HORA FIN:** 7/12/2024
LUGAR Y/O ENLACE: Técnicos Coordinadores de operaciones logísticas martes de 12:00mm a 3:00pm. Y sincrónicos sábados de 8:00am a 11:00pm	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Presencial Calle 52 y Sincrónico	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programe de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias
6. Asignación de ruta de aprendizaje
7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

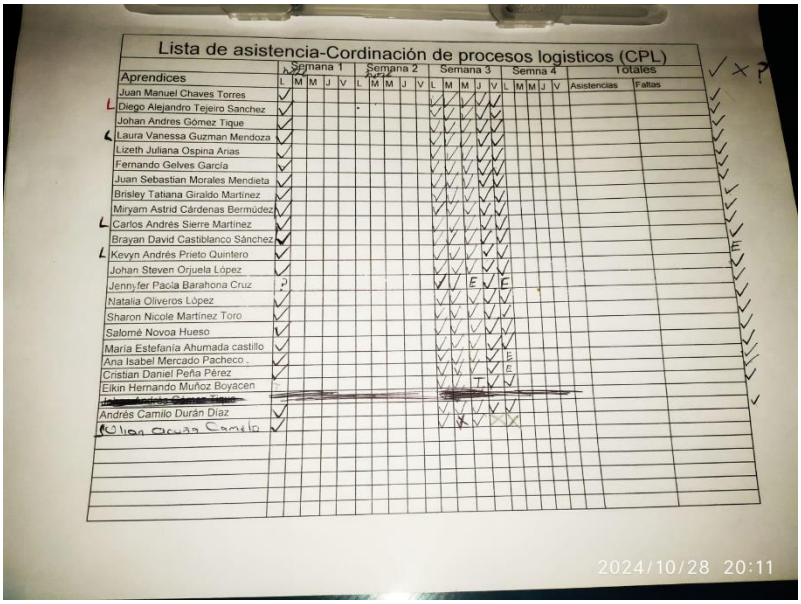
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria presencial del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de 30 horas, para la empresa para Técnicos Coordinadores de operaciones logísticas. Inicio de formación 22 de octubre al 7 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) martes en la jornada de la tarde de manera presencial de 12:00mm a 3:00pm y sincrónicos sábados de 8:00pm a 11:00pm de cuerdo a la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.


Lista de asistencia-Cordinación de procesos logisticos (CPL)
Aprendices
Semana 1
Semana 2
Semana 3
Semna 4
Totales
Asistencias
Faltas
Juan Manuel Chaves Torres
Diego Alejandro Tejeiro Sanchez
Johan Andres Gómez Tique
Laura Vanessa Guzman Mendoza
Lizeth Juliana Ospina Arias
Fernando Gelves García
Juan Sebastian Morales Mendieta
Brisley Tatiana Giraldo Martínez
Miryam Astrid Cárdenas Bermúdez
Carlos Andrés Sierre Martinez
Brayan David Castiblanco Sánchez
Kevyn Andrés Prieto Quintero
Johan Steven Orjuela López
Jennyfer Pacia Barahona Cruz
Natalia Oliveros López
Sharon Nicole Martínez Toro
Salomé Novoa Hueso
María Estefanía Ahumada castillo
Ana Isabel Mercado Pacheco
Cristian Daniel Peña Pérez
Eikin Hernando Muñoz Boyacén
Andrés Camilo Durán Díaz
2024/10/28 20:11


Lista de asistencia-Cordinación de procesos logisticos (CPL)
Aprendices
Semana 1
Semana 2
Semana 3
Semna 4
Totales
Asistencias
Faltas
Juan Manuel Chaves Torres
Diego Alejandro Tejeiro Sanchez
Johan Andres Gómez Tique
Laura Vanessa Guzman Mendoza
Lizeth Juliana Ospina Arias
Fernando Gelves García
Juan Sebastian Morales Mendieta
Brisley Tatiana Giraldo Martínez
Miryam Astrid Cárdenas Bermúdez
Carlos Andrés Sierre Martinez
Brayan David Castiblanco Sánchez
Kevyn Andrés Prieto Quintero
Johan Steven Orjuela López
Jennyfer Pacia Barahona Cruz
Natalia Oliveros López
Sharon Nicole Martínez Toro
Salomé Novoa Hueso
María Estefanía Ahumada castillo
Ana Isabel Mercado Pacheco
Cristian Daniel Peña Pérez
Eikin Hernando Muñoz Boyacén
Andrés Camilo Durán Díaz





CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Higiene y Manipulación de Alimentos, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte

del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA**
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria		
CIUDAD Y FECHA: de octubre de 2024 Bogotá D.C.	**HORA INICIO:** 22/10/2024	**HORA FIN:** 7/12/2024
LUGAR Y/O ENLACE: ASOJUEGOS Servicio al cliente miércoles y jueves de 7:00 a 9:00am.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Sincrónico https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGQ3ZDBmNzQtZThhMS00ODE5LTg4N2YtYzRhOTNlYTUyMDQ0%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%221bf9f3d6-a044-460f-a5ab-8f3380897b05%22%2c%22Oid%22%3a%22	

	3982ead0-8fac-4165-8072-dc03d68caa5b%22%7d

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programe de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias
6. Asignación de ruta de aprendizaje
7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria sincrónica del curso de Servicio al Cliente de 30 horas, para la empresa ASOJUEGOS. Inicio de formación 12 de noviembre al de 10 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

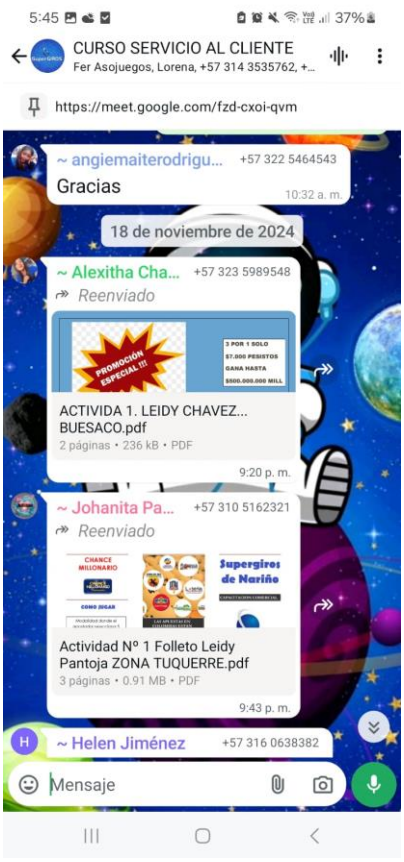
Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Servicio al cliente con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) miércoles y viernes de la jornada de la mañana de manera presencial de 7:00am a 9:0apm de manera sincrónica de acuerdo a la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

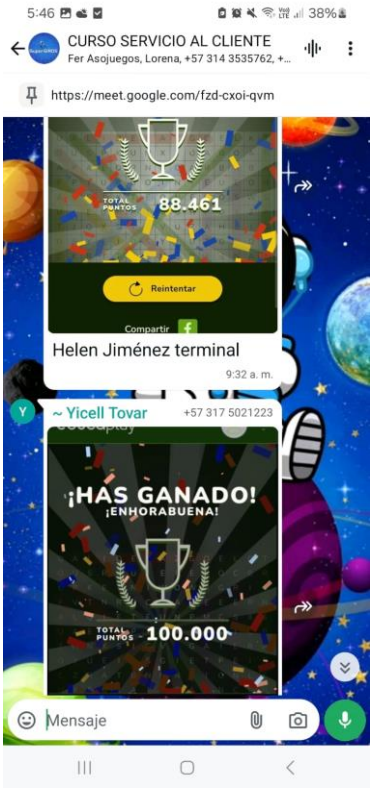
El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	No. CÉDULA	NOMBRE	ZONA	CORREO PERSONAL	CELULAR	CEDULA EN PDF	Asistencia 15/11/24	Asistencia 20/11/24	Asistencia 22/11/24
2	59828853	GUADALUPE LUCIA RAMIREZ BENAVIDES	AVENIDA COLOMBIA	guadaramirez602@gmail.com	3004072726	OK	x	x	x
3	1085279843	MONICA XIMENA AGUIRRE VILLOTA	AVENIDA COLOMBIA	aguirrex094@gmail.com	3218456293	OK	x	x	x
4	1085897897	KENNY ALDAIR CUASQUER ESCOBAR	IPIALES - HEIDY	kennycuasquer71@gmail.com	3176230856	OK			
5	1087418168	MONICA VIVIANA MONCAYO TOBAR	AVENIDA COLOMBIA	sarkita1199@gmail.com	3172408161	OK	x	x	x
6	1081594682	ANGIE ESTEFANIA DELGADO	UNICENTRO	angied19589@gmail.com	3219461958	OK	x	x	x
7	1122730772	LEIDY MOTTA RAMIREZ	PTO. ASIS PUTUMAYO	lemora1720@hotmail.com	3232828018	OK			
8	1122342788	DIANA YULISA JURADO BENAVIDES	LA DORADA PUTUMAYO	dianajurado070@gmail.com	3202495220	OK	x		
9	1085323399	ERIKA YANURY CHATES MAVISOY	LA MERCED	erikachatez04@gmail.com	3175208033	OK	x	x	x
10	36753197	MARTHA LUCIA QUENORAN NARVAEZ	LA MERCED	malunarb4@gmail.com	3177550523	OK	x	x	x
11	59311848	MARTHA CECILIA MAYA CIFUENTES	LA MERCED	marthacecilia1984@outlook.es	3164074919	OK	x	x	x
12	1233191156	MARIA ISABEL GUERRERO GUERRON	BOMBONA	guerreroisabelguerrero436@gmail.c	3176020639	OK	x		
13	1126456223	LUZ ARELY ORTIZ DIAZ	LA HORMIGA	luzarelyod@gmail.com	3158883132	OK	x	x	x
14	39584285	ALEIDA GARCES MARROQUIN	LA HORMIGA	aleidagarcesmarroquin@gmail.com	3223049901	OK	x	x	x
15	1124863467	YESIKA LILIANA DELGADO	MOCOA	djesica59@gmail.com	3508014489	OK			
16	1088729069	BLANCA MAGALY SANTANDER MORALES	SAMANIEGO	magasantander31@gmail.com	3182083588	OK			
17	1086137054	DALILA ALAJENDRA BETANCOURTH GUERRE	SANDONA	aleja9veta@gmail.com	3183814824	OK	x		x
18	1086360352	MARGOTH IDALY ANDRADE PUPIALES	SANDONA	gocha190609@gmail.com	3216572124	OK	x	x	x
19	36752433	YADDI ELISABETH GONZALES ERAZO	SANDONA	yaddielisa@gmail.com	3113234572	OK	x	x	x
20	27285442	AMANDA CECILIA DIAZ ACOSTA	SANDONA	ceciliadiaz2603@gmail.com	3148716784	OK	x	x	x
21	1124857179	SANDRA LORENA BOLAÑOS CARDENAS	PUERTO ASIS	bclorena144@gmail.com	3143535762	OK	x	x	x
22	1004508268	GEOVANA ALEXANDRA PAYARES DELGADO	SANTA ISABEL	Alexandradelgado574@gmail.com	3167172592	OK			
23	59833642	YENY DEL CARMEN GOMEZ GARCIA	SANTA ISABEL	Jennygomez281974@gmail.com	3233979511	OK			
24	36758377	PAZ MARTINEZ LORENA ANDREA	SANTA ISABEL	andreapazmartinez49@gmail.com	3173803585	OK	x	x	x
25	1085317699	LEIDY VIVIANA YASCUAR DELGADO	TERMINAL	leviyade@gmail.com	311 6068393	OK	x	x	x
26	59312614	HELEN ELIANA JIMENEZ	TERMINAL	helencita783@gmail.com	316 0638382	OK	x	x	x


5:45
37%
CURSO SERVICIO AL CLIENTE
Fer Asojuegos, Lorena, +57 314 3535762, +...
https://meet.google.com/fzd-cxoi-qvm
Lorena ASOJUEGOS te añadió
Grupo • Creado por +57 321 8173880
7/6/2024
Añade una descripción...
Info. del grupo
Añadir miembros
Muy buenas noches, para todos. Me presento soy la Instructora Janneth Vera la cual los estará acompañando en el curso de servicio al cliente, el cual daremos inicio el día de mañana a las 7:00am. Ya les comparto el link de nuestro encuentro sincrónico.
6:32 p. m.
3
~ Cecilia Diaz +57 314 8716784
Mensaje


5:45
37%
CURSO SERVICIO AL CLIENTE
Fer Asojuegos, Lorena, +57 314 3535762, +...
https://meet.google.com/fzd-cxoi-qvm
~ angiemaiterodrigu... +57 322 5464543
Gracias
10:32 a. m.
18 de noviembre de 2024
~ Alexitha Cha... +57 323 5989548
Reenviado
PROMOCIÓN ESPECIAL !!!
3 POR 1 SOLO
$7.000 PESITOS
GANA HASTA
$500.000.000 MILL
ACTIVIDA 1. LEIDY CHAVEZ... BUESACO.pdf
2 páginas • 236 kB • PDF
9:20 p. m.
~ Johanita Pa... +57 310 5162321
Reenviado
CHANCE MILLONARIO
Supergiros de Nariño
Actividad Nº 1 Folleto Leidy Pantoja ZONA TUQUERRE.pdf
3 páginas • 0.91 MB • PDF
9:43 p. m.
~ Helen Jiménez +57 316 0638382
Mensaje





CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Servicio al cliente, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA**
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	
ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**	

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria		
CIUDAD Y FECHA: de octubre de 2024 Bogotá D.C.	**HORA INICIO:** 1/11/2024	**HORA FIN:** 10/12/2024
LUGAR Y/O ENLACE: G4S Higiene y Manipulación de Alimento martes y jueves de 7:00 a 9:00am.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Sincrónico https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGQ3ZDBmNzQtZThhMS00ODE5LTg4N2YtYzRhOTNlYTUyMDQ0%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%221bf9f3d6-a044-460f-a5ab-8f3380897b05%22%2c%22Oid%22%3a%223982ead0-8fac-4165-8072-dc03d68caa5b%22%7d	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programa de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias
6. Asignación de ruta de aprendizaje
7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

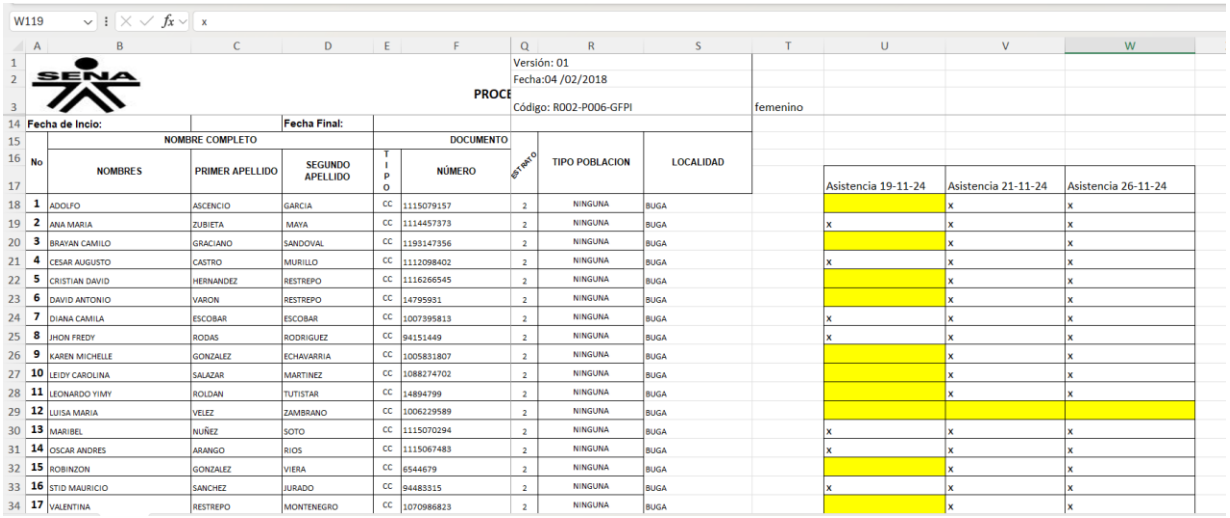
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria sincrónica del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de 30 horas, para la empresa G4S. Inicio de formación 1 de noviembre al de 10 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

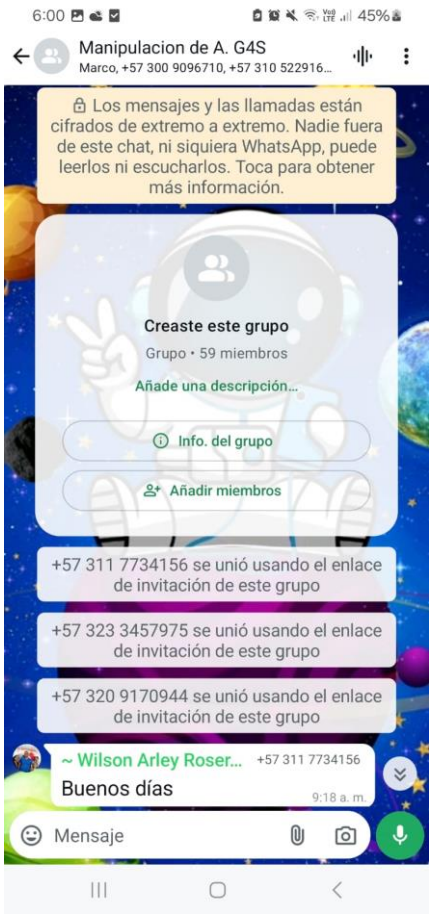
Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Servicio al cliente con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) miércoles y viernes de la jornada de la mañana de manera sincrónica de 7:00am a 9:0apm de acuerdo con la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

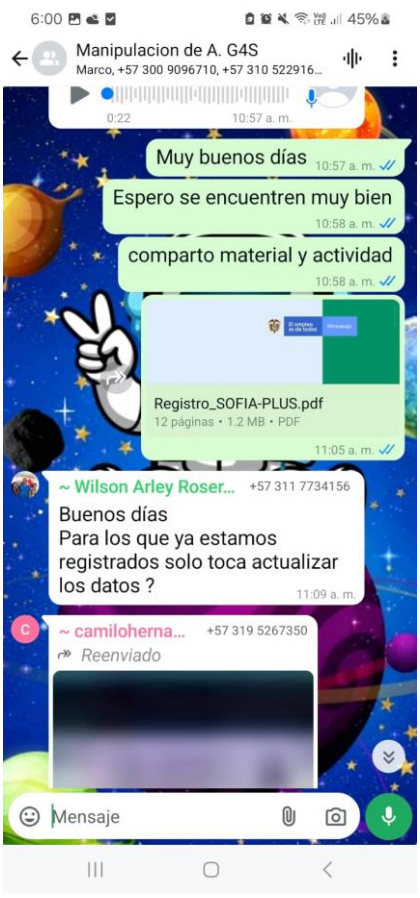
REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

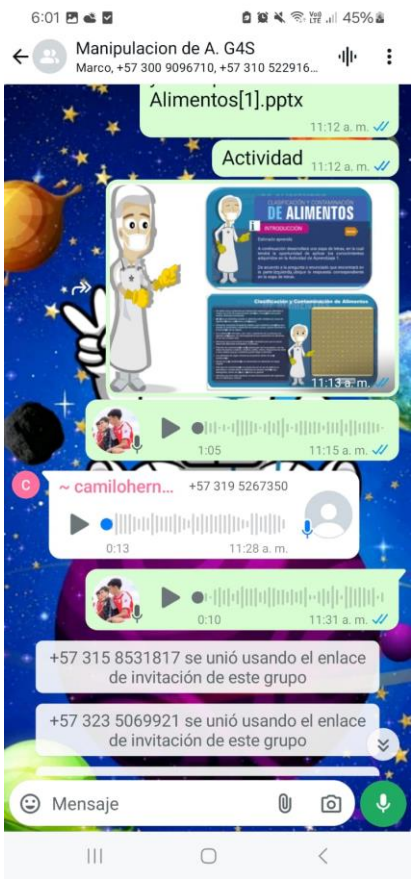
El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.

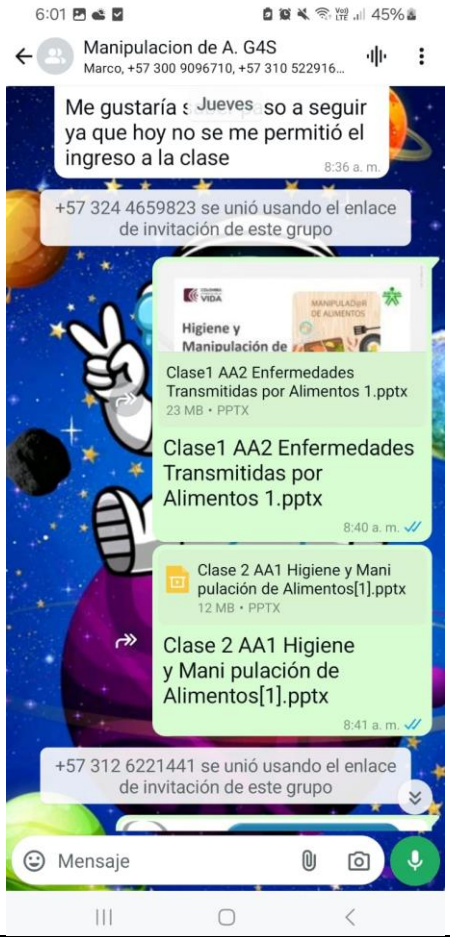


							Versión: 01							
				PROCE			Fecha:04 /02/2018							
							Código: R002-P006-GFPI			femenino				
Fecha de Incio:			Fecha Final:											
	NOMBRE COMPLETO			DOCUMENTO										
No	NOMBRES	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	TIPO	NÚMERO	DISTRITO	TIPO POBLACION	LOCALIDAD			Asistencia 19-11-24	Asistencia 21-11-24	Asistencia 26-11-24	
1	ADOLFO	ASCENCIO	GARCIA	CC	1115079157	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
2	ANA MARIA	ZUBIETA	MAYA	CC	1114457373	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
3	BRAYAN CAMILO	GRACIANO	SANDOVAL	CC	1193147356	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
4	CESAR AUGUSTO	CASTRO	MURILLO	CC	1112098402	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
5	CRISTIAN DAVID	HERNANDEZ	RESTREPO	CC	1116266545	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
6	DAVID ANTONIO	VARON	RESTREPO	CC	14795931	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
7	DIANA CAMILA	ESCOBAR	ESCOBAR	CC	1007395813	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
8	JHON FREDY	RODAS	RODRIGUEZ	CC	94151449	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
9	KAREN MICHELLE	GONZALEZ	ECHAVARRIA	CC	1005831807	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
10	LEIDY CAROLINA	SALAZAR	MARTINEZ	CC	1088274702	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
11	LEONARDO YIMY	ROLDAN	TUTISTAR	CC	14894799	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
12	LUISA MARIA	VELEZ	ZAMBRANO	CC	1006229589	2	NINGUNA	BUGA						
13	MARIBEL	NUÑEZ	SOTO	CC	1115070294	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
14	OSCAR ANDRES	ARANGO	RIOS	CC	1115067483	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
15	ROBINZON	GONZALEZ	VIERA	CC	6544679	2	NINGUNA	BUGA				x	x	
16	STID MAURICIO	SANCHEZ	JURADO	CC	94483315	2	NINGUNA	BUGA			x	x	x	
17	VALENTINA	RESTREPO	MONTENEGRO	CC	1070986823	2	NINGUNA	BUGA				x	x	


6:00
45%
Manipulacion de A. G4S
Marco, +57 300 9096710, +57 310 522916...
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Creaste este grupo
Grupo • 59 miembros
Añade una descripción...
Info. del grupo
Añadir miembros
+57 311 7734156 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
+57 323 3457975 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
+57 320 9170944 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
~ Wilson Arley Roser... +57 311 7734156
Buenos días
9:18 a. m.
Mensaje


6:00
45%
Manipulacion de A. G4S
Marco, +57 300 9096710, +57 310 522916...
0:22
10:57 a. m.
Muy buenos días
10:57 a. m.
Espero se encuentren muy bien
10:58 a. m.
comparto material y actividad
10:58 a. m.
Registro_SOFIA-PLUS.pdf
12 páginas • 1.2 MB • PDF
11:05 a. m.
~ Wilson Arley Roser... +57 311 7734156
Buenos días
Para los que ya estamos registrados solo toca actualizar los datos ?
11:09 a. m.
~ camiloherna... +57 319 5267350
Reenviado
Mensaje


6:01
45%
Manipulacion de A. G4S
Marco, +57 300 9096710, +57 310 522916...
Alimentos[1].pptx
11:12 a. m.
Actividad
11:12 a. m.
DE ALIMENTOS
11:13 a. m.
1:05
11:15 a. m.
~ camilohern...
+57 319 5267350
0:13
11:28 a. m.
0:10
11:31 a. m.
+57 315 8531817 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
+57 323 5069921 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
Mensaje


6:01
45%
Manipulacion de A. G4S
Marco, +57 300 9096710, +57 310 522916...
Me gustaría s Jueves so a seguir ya que hoy no se me permitió el ingreso a la clase
8:36 a. m.
+57 324 4659823 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
Higiene y Manipulación de
Clase1 AA2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos 1.pptx
23 MB • PPTX
Clase1 AA2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos 1.pptx
8:40 a. m.
Clase 2 AA1 Higiene y Mani pulación de Alimentos[1].pptx
12 MB • PPTX
Clase 2 AA1 Higiene y Mani pulación de Alimentos[1].pptx
8:41 a. m.
+57 312 6221441 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
Mensaje

CONCLUSIONES La formación complementaria del curso Higiene y Manipulación de Alimentos, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

EL COORDINADOR ACADÉMICO DEL ÁREA DE LOGISITICA Y COMPLEMENTARIA DEL CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS LOGISTICA Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

CERTIFICA QUE:

Señor(a) **JANNETH CRISTINA VERA AROCA con C.C 52214650** instructor del área de Complementaria, realizó las siguientes actividades para el mes de **noviembre** bajo la ejecución del contrato **No CO1.PCCNTR. 6819367** con fecha de inicio **2/10/2024**

Obligaciones especificas actividad:

Impartir formación y cumplir con las obligaciones estipuladas en el contrato, en el área de formación complementaria, del 01 al 30 de **noviembre de 2024**, cumpliendo con una ejecución de 160 horas en el mes. **Evidencia:**

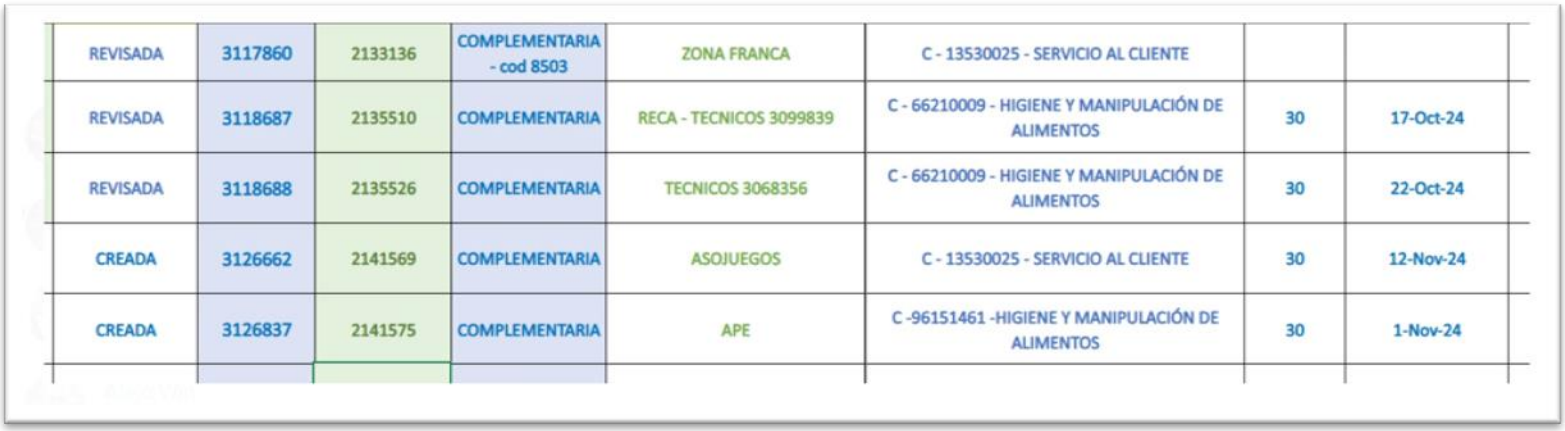
- Presentar el informe mensual de ejecución, según las obligaciones establecidas en el contrato.

La presente se expide para tramitar pago del mes de noviembre del año 2024.



JHON JAIRO LEURO DELGADO
Coordinador Académico Logística y Complementaria CGMLTI

EVIDENCIAS



REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria		
CIUDAD Y FECHA: 18 de octubre de 2024 Bogotá D.C.	**HORA INICIO:** 17/10/2024	**HORA FIN:** 7/12/2024
LUGAR Y/O ENLACE: RECA jueves de 9:00am a 12:00am.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Presencial INCAP	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Presentación del programe de formación a los aprendices. 2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática. 3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos 4. Revisión de actividades de los aprendices 5. Calificación de evidencias 6. Asignación de ruta de aprendizaje 7. Evaluación de juicios evaluativos 8. Pendientes de Certificación		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria presencial del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de 30 horas, para la empresa para la Fundación RECA. Inicio de formación 17 de octubre al 7 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.		

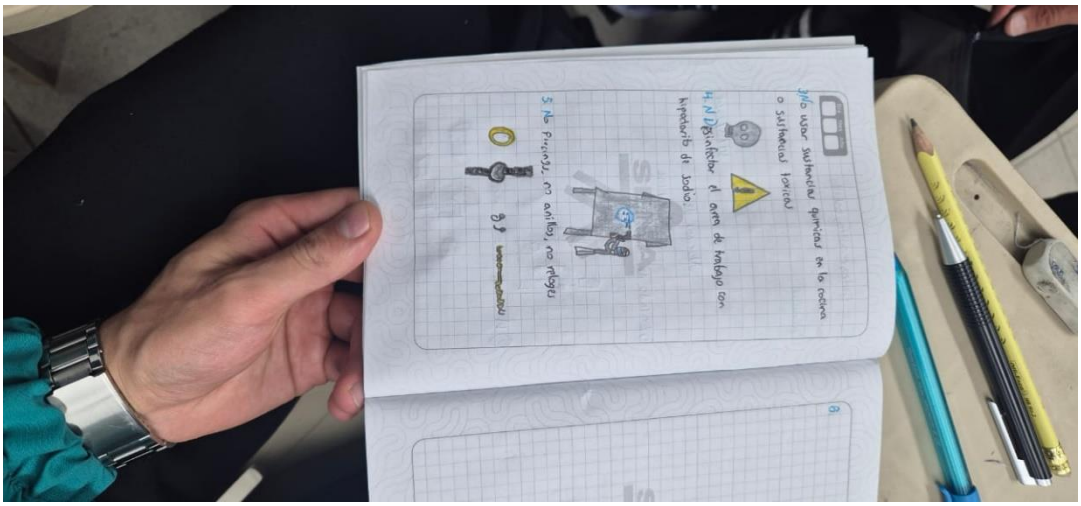
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) jueves en la jornada de la mañana de manera presencial de 9:00am a 12:00mm de cuerdo a la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

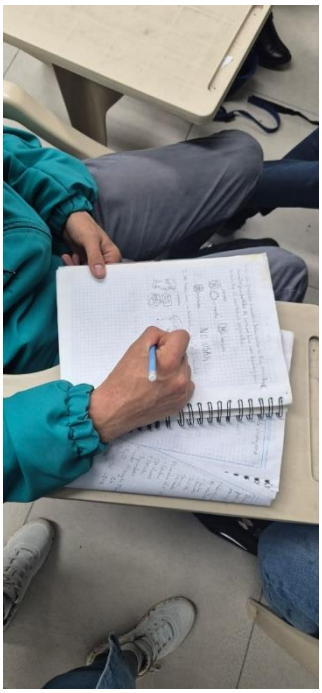
REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.













CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Higiene y Manipulación de Alimentos, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del

instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

ACTA No. 01

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria

CIUDAD Y FECHA: de octubre de 2024	HORA INICIO:	HORA FIN:
Bogotá D.C.	22/10/2024	7/12/2024

LUGAR Y/O ENLACE:	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:
Técnicos Coordinadores de operaciones logísticas martes de 12:00mm a 3:00pm. Y sincrónicos sábados de 8:00am a 11:00pm	Presencial Calle 52 y Sincrónico

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programe de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias
6. Asignación de ruta de aprendizaje

7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

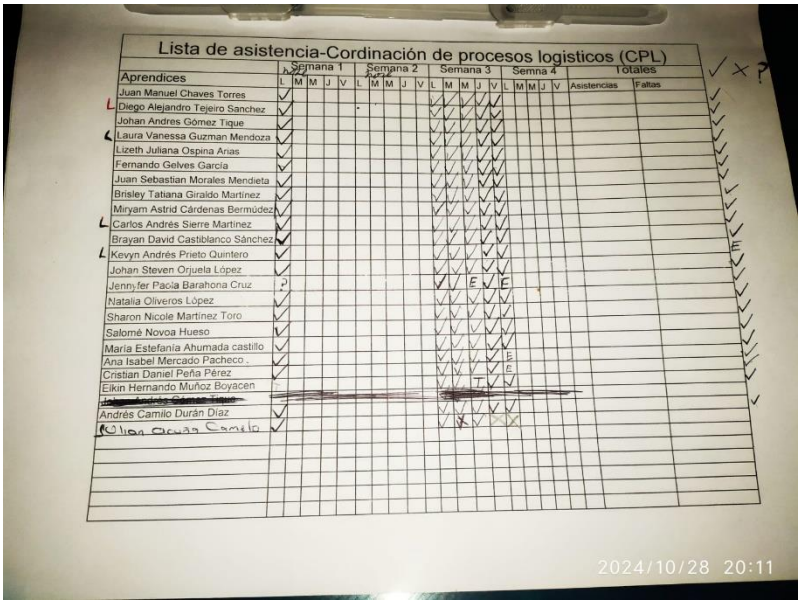
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria presencial del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de 30 horas, para la empresa para Técnicos Coordinadores de operaciones logísticas. Inicio de formación 22 de octubre al 7 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) martes en la jornada de la tarde de manera presencial de 12:00mm a 3:00pm y sincrónicos sábados de 8:00pm a 11:00pm de cuerdo a la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

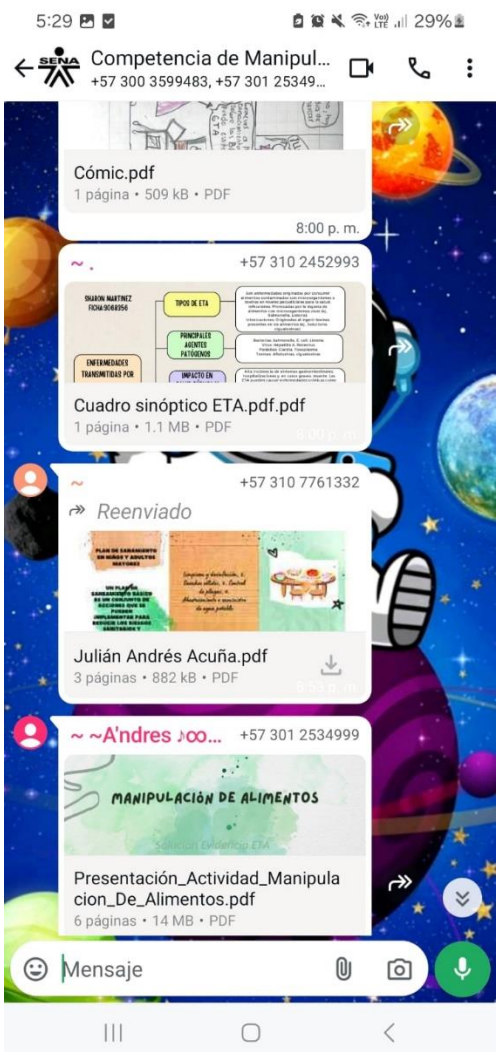
REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.


Lista de asistencia-Cordinación de procesos logisticos (CPL)
Aprendices
Semana 1
Semana 2
Semana 3
Semna 4
Totales
Asistencias
Faltas
Juan Manuel Chaves Torres
Diego Alejandro Tejeiro Sanchez
Johan Andres Gómez Tique
Laura Vanessa Guzman Mendoza
Lizeth Juliana Ospina Arias
Fernando Gelves García
Juan Sebastian Morales Mendieta
Brisley Tatiana Giraldo Martínez
Miryam Astrid Cárdenas Bermúdez
Carlos Andrés Sierre Martínez
Brayan David Castiblanco Sánchez
Kevyn Andrés Prieto Quintero
Johan Steven Orjuela López
Jennyfer Paola Barahona Cruz
Natalia Oliveros López
Sharon Nicole Martínez Toro
Salomé Novoa Hueso
María Estefanía Ahumada castillo
Ana Isabel Mercado Pacheco .
Cristian Daniel Peña Pérez
Elkin Hernando Muñoz Boyacen
Andrés Camilo Durán Díaz
2024/10/28 20:11


Lista de asistencia-Cordinación de procesos logisticos (CPL)
Aprendices
Semana 1
Semana 2
Semana 3
Semna 4
Totales
Asistencias
Faltas
Juan Manuel Chaves Torres
Diego Alejandro Tejeiro Sanchez
Johan Andres Gómez Tique
Laura Vanessa Guzman Mendoza
Lizeth Juliana Ospina Arias
Fernando Gelves García
Juan Sebastian Morales Mendieta
Brisley Tatiana Giraldo Martínez
Miryam Astrid Cárdenas Bermúdez
Carlos Andrés Sierre Martínez
Brayan David Castiblanco Sánchez
Kevyn Andrés Prieto Quintero
Johan Steven Orjuela López
Jennyfer Paola Barahona Cruz
Natalia Oliveros López
Sharon Nicole Martínez Toro
Salomé Novoa Hueso
María Estefanía Ahumada castillo
Ana Isabel Mercado Pacheco .
Cristian Daniel Peña Pérez
Elkin Hernando Muñoz Boyacen
Andrés Camilo Durán Díaz





CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Higiene y Manipulación de Alimentos, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria		
CIUDAD Y FECHA: de octubre de 2024 Bogotá D.C.	**HORA INICIO:** 22/10/2024	**HORA FIN:** 7/12/2024
LUGAR Y/O ENLACE: ASOJUEGOS Servicio al cliente miércoles y jueves de 7:00 a 9:00am.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Sincrónico https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGQ3ZDBmNzQtZThhMS00ODE5LTg4N2YtYzRhOTNlYTUyMDQ0%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%221bf9f3d6-a044-460f-a5ab-8f3380897b05%22%2c%22Oid%22%3a%223982ead0-8fac-4165-8072-dc03d68caa5b%22%7d	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programe de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias
6. Asignación de ruta de aprendizaje
7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria sincrónica del curso de Servicio al Cliente de 30 horas, para la empresa ASOJUEGOS. Inicio de formación 12 de noviembre al de 10 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

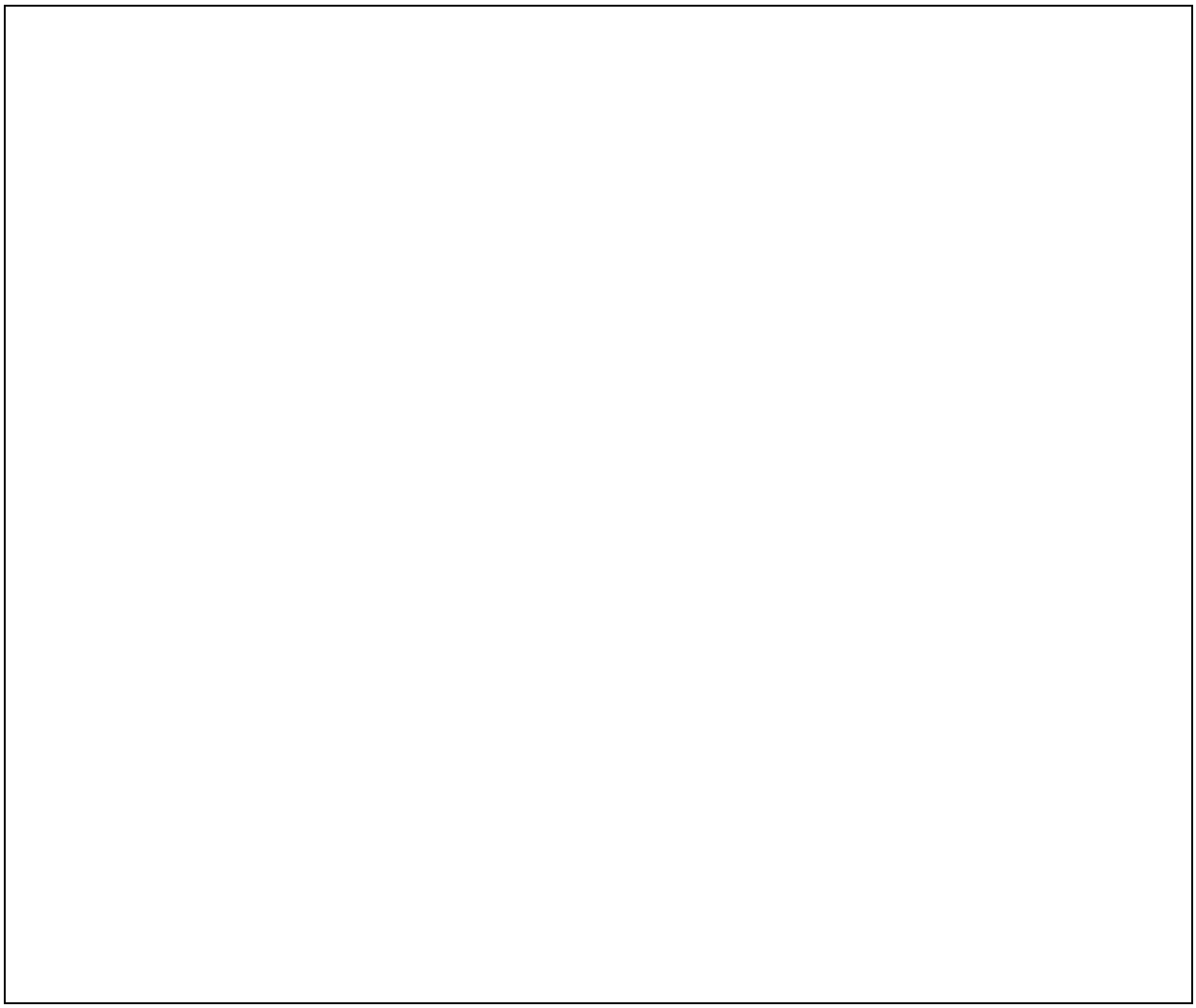
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Servicio al cliente con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) miércoles y viernes de la jornada de la mañana de manera presencial de 7:00am a 9:0apm de manera sincrónica de acuerdo a la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

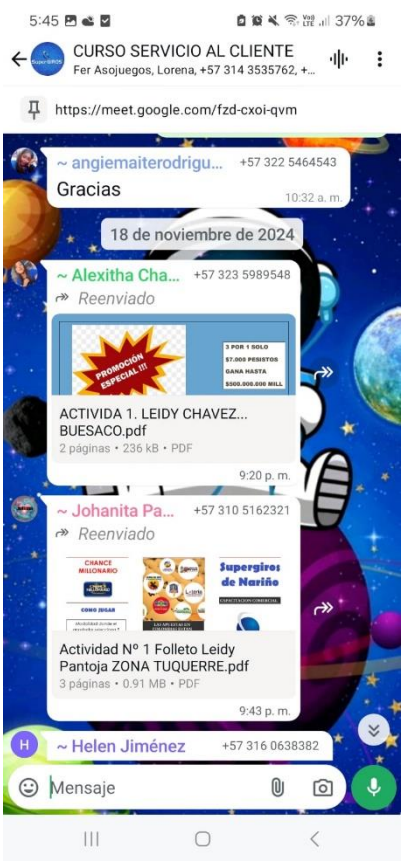
REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

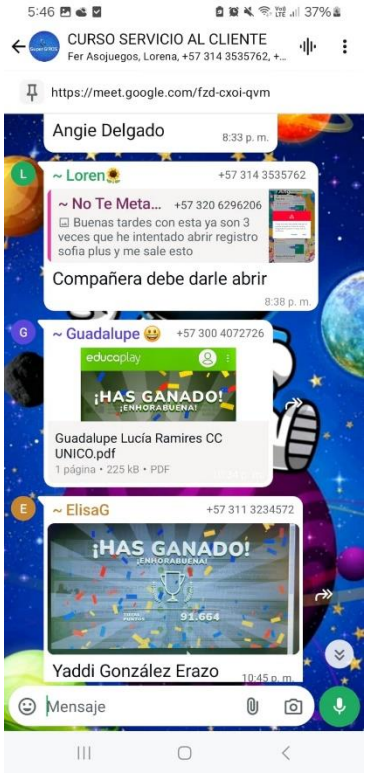
El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.

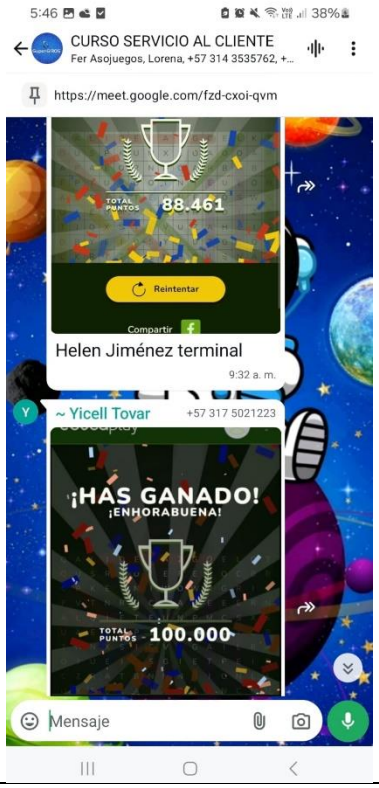
No. CÉDULA	NOMBRE	ZONA	CORREO PERSONAL	CELULAR	CEDULA EN PDF	Asistencia 15/11/24	Asistencia 20/11/24	Asistencia 22/11/24
59828853	GUADALUPE LUCIA RAMIREZ BENAVIDES	AVENIDA COLOMBIA	guadaramirez602@gmail.com	3004072726	OK	x	x	x
1085279843	MONICA XIMENA AGUIRRE VILLOTA	AVENIDA COLOMBIA	aguirrex094@gmail.com	3218456293	OK	x	x	x
1085897897	KENNY ALDAIR CUASQUER ESCOBAR	IPIALES - HEIDY	kennycuasquer71@gmail.com	3176230856	OK			
1087418168	MONICA VIVIANA MONCAYO TOBAR	AVENIDA COLOMBIA	sarkita1199@gmail.com	3172408161	OK	x	x	x
1081594682	ANGIE ESTEFANIA DELGADO	UNICENTRO	angied19589@gmail.com	3219461958	OK	x	x	x
1122730772	LEIDY MOTTA RAMIREZ	PTO. ASIS PUTUMAYO	lemora1720@hotmail.com	3232828018	OK			
1122342788	DIANA YULISA JURADO BENAVIDES	LA DORADA PUTUMAYO	dianajurado070@gmail.com	3202495220	OK	x		
1085323399	ERIKA YANURY CHATES MAVISOY	LA MERCED	erikachatez04@gmail.com	3175208033	OK	x	x	x
36753197	MARTHA LUCIA QUENORAN NARVAEZ	LA MERCED	malunarb4@gmail.com	3177550523	OK	x	x	x
59311848	MARTHA CECILIA MAYA CIFUENTES	LA MERCED	marthacecilia1984@outlook.es	3164074919	OK	x	x	x
1233191156	MARIA ISABEL GUERRERO GUERRON	BOMBONA	guerreroisabelguerrero436@gmail.c	3176020639	OK	x		
1126456223	LUZ ARELY ORTIZ DIAZ	LA HORMIGA	luzarelyod@gmail.com	3158883132	OK	x	x	x
39584285	ALEIDA GARCES MARROQUIN	LA HORMIGA	aleidagarcesmarroquin@gmail.com	3223049901	OK	x	x	x
1124863467	YESIKA LILIANA DELGADO	MOCOA	djesica59@gmail.com	3508014489	OK			
1088729069	BLANCA MAGALY SANTANDER MORALES	SAMANIEGO	magasantander31@gmail.com	3182083588	OK			
1086137054	DALILA ALAJENDRA BETANCOURTH GUERRE	SANDONA	aleja9veta@gmail.com	3183814824	OK	x		x
1086360352	MARGOTH IDALY ANDRADE PUPIALES	SANDONA	gocha190609@gmail.com	3216572124	OK	x	x	x
36752433	YADDI ELISABETH GONZALES ERAZO	SANDONA	yaddielisa@gmail.com	3113234572	OK	x	x	x
27285442	AMANDA CECILIA DIAZ ACOSTA	SANDONA	ceciliadiaz2603@gmail.com	3148716784	OK	x	x	x
1124857179	SANDRA LORENA BOLAÑOS CARDENAS	PUERTO ASIS	bclorena144@gmail.com	3143535762	OK	x	x	x
1004508268	GEOVANA ALEXANDRA PAYARES DELGADO	SANTA ISABEL	Alexandradelgado574@gmail.com	3167172592	OK			
59833642	YENY DEL CARMEN GOMEZ GARCIA	SANTA ISABEL	Jennygomez281974@gmail.com	3233979511	OK			
36758377	PAZ MARTINEZ LORENA ANDREA	SANTA ISABEL	andreapazmartinez49@gmail.com	3173803585	OK	x	x	x
1085317699	LEIDY VIVIANA YASCUAR DELGADO	TERMINAL	leviyade@gmail.com	311 6068393	OK	x	x	x
59312614	HELEN ELIANA JIMENEZ	TERMINAL	helencita783@gmail.com	316 0638382	OK	x	x	x




5:45
37%
CURSO SERVICIO AL CLIENTE
Fer Asojuegos, Lorena, +57 314 3535762, +...
https://meet.google.com/fzd-cxoi-qvm
Lorena ASOJUEGOS te añadió
Grupo • Creado por +57 321 8173880
7/6/2024
Añade una descripción...
Info. del grupo
Añadir miembros
Muy buenas noches, para todos. Me presento soy la Instructora Janneth Vera la cual los estará acompañando en el curso de servicio al cliente, el cual daremos inicio el día de mañana a las 7:00am. Ya les comparto el link de nuestro encuentro sincrónico.
6:32 p. m.
3
~ Cecilia Diaz +57 314 8716784
Mensaje


5:45
37%
CURSO SERVICIO AL CLIENTE
Fer Asojuegos, Lorena, +57 314 3535762, +...
https://meet.google.com/fzd-cxoi-qvm
~ angiemaiterodrigu... +57 322 5464543
Gracias
10:32 a. m.
18 de noviembre de 2024
~ Alexitha Cha... +57 323 5989548
Reenviado
PROMOCIÓN ESPECIAL!!!
ACTIVIDA 1. LEIDY CHAVEZ... BUESACO.pdf
2 páginas • 236 kB • PDF
9:20 p. m.
~ Johanita Pa... +57 310 5162321
Reenviado
Supergiros de Nariño
Actividad Nº 1 Folleto Leidy Pantoja ZONA TUQUERRE.pdf
3 páginas • 0.91 MB • PDF
9:43 p. m.
~ Helen Jiménez +57 316 0638382
Mensaje





CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Servicio al cliente, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Formación Complementaria		
CIUDAD Y FECHA: de octubre de 2024 Bogotá D.C.	**HORA INICIO:** 1/11/2024	**HORA FIN:** 10/12/2024
LUGAR Y/O ENLACE: G4S Higiene y Manipulación de Alimento martes y jueves de 7:00 a 9:00am.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Sincrónico https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGQ3ZDBmNzQtZThhMS00ODE5LTg4N2YtYzRhOTNlYTUyMDQ0%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%221bf9f3d6-a044-460f-a5ab-8f3380897b05%22%2c%22Oid%22%3a%223982ead0-8fac-4165-8072-dc03d68caa5b%22%7d	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del programa de formación a los aprendices.
2. Descripción de Temas y actividades propuestas para la temática.
3. Socialización de los temas de Servicio al Cliente. Conceptos
4. Revisión de actividades de los aprendices
5. Calificación de evidencias
6. Asignación de ruta de aprendizaje
7. Evaluación de juicios evaluativos
8. Pendientes de Certificación

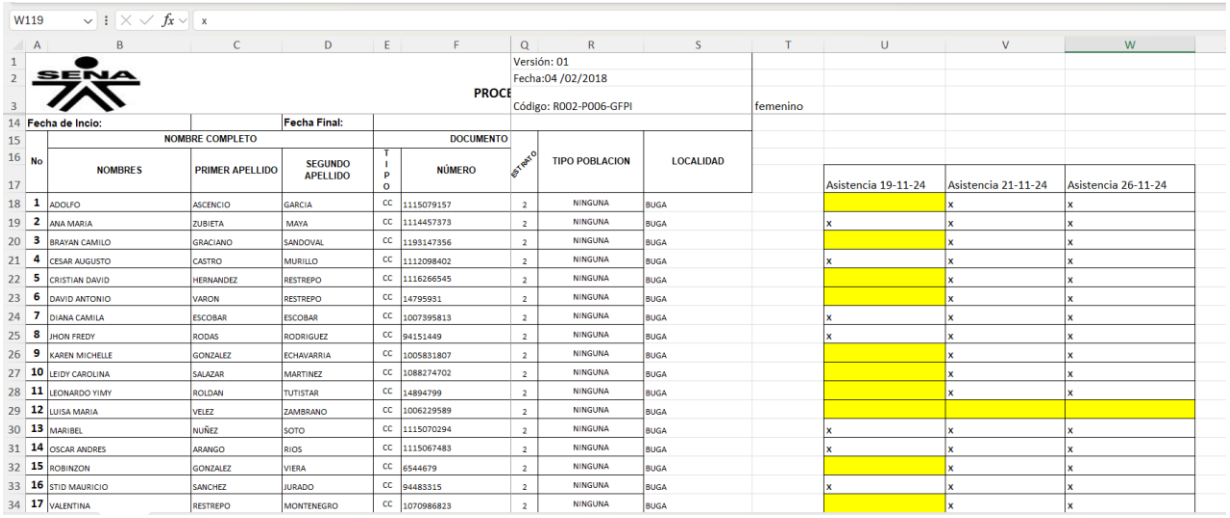
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la formación complementaria sincrónica del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de 30 horas, para la empresa G4S. Inicio de formación 1 de noviembre al de 10 de diciembre de 2024 de 9:00am a 12:00mm.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se lleva a cabo la formación del curso complementario de Servicio al cliente con las temáticas propuestas para la intensidad horaria (30hr) miércoles y viernes de la jornada de la mañana de manera sincrónica de 7:00am a 9:0apm de acuerdo con la programación. Se realiza la socialización de los temas y las actividades propuestas con éxito, por lo cual listo programación y los aprendices que participan en el curso:

REVISADA	3117860	2133136	COMPLEMENTARIA - cod 8503	ZONA FRANCA	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE		
REVISADA	3118687	2135510	COMPLEMENTARIA	RECA - TECNICOS 3099839	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	17-Oct-24
REVISADA	3118688	2135526	COMPLEMENTARIA	TECNICOS 3068356	C - 66210009 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	22-Oct-24
CREADA	3126662	2141569	COMPLEMENTARIA	ASOJUEGOS	C - 13530025 - SERVICIO AL CLIENTE	30	12-Nov-24
CREADA	3126837	2141575	COMPLEMENTARIA	APE	C -96151461 -HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	1-Nov-24

El curso de encuentra en curso de formación por lo cual aún no se puede emitir aprobados y desaprobados has el día de cierre 7 de diciembre de 2024.

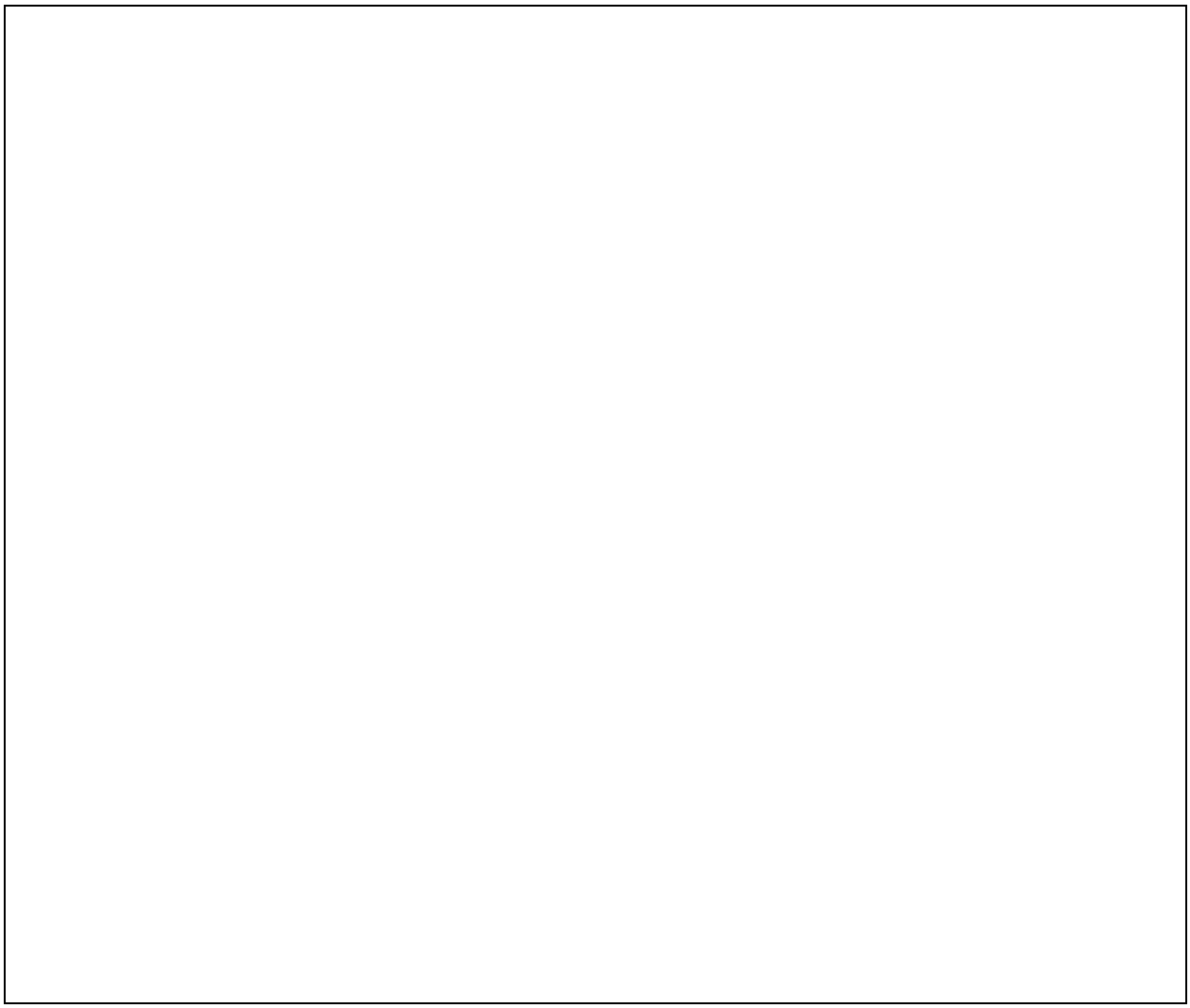


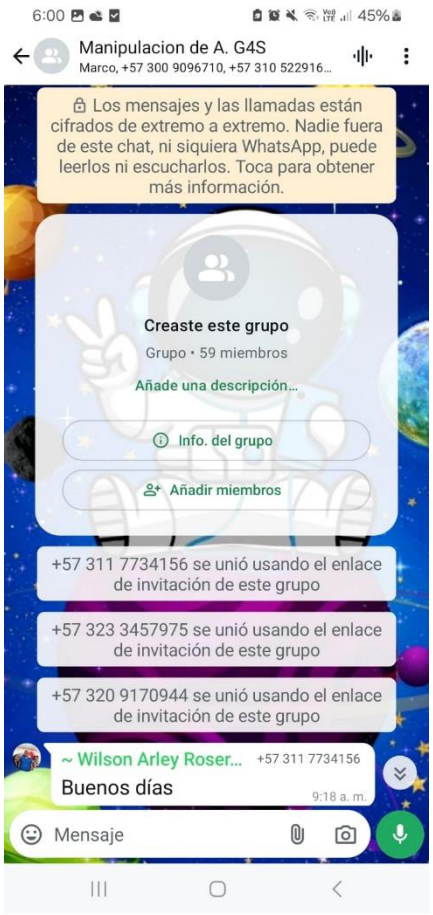
W119 x

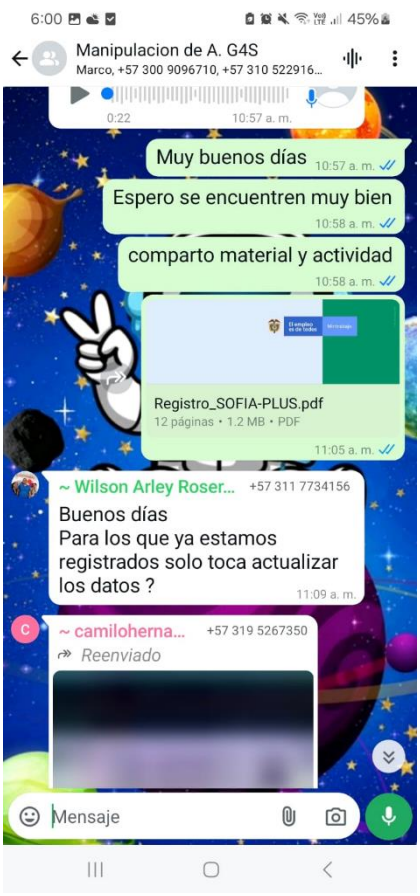
Versión: 01
Fecha:04 /02/2018
PROCE
Código: R002-P006-GFPI
femenino

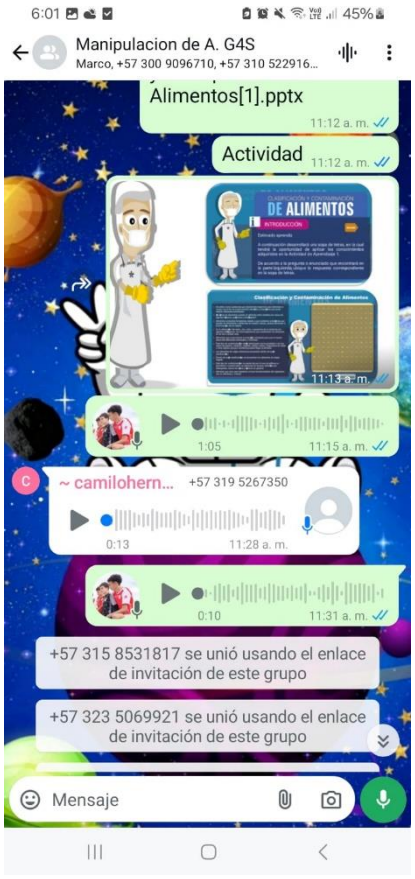
Fecha de Incio: Fecha Final:

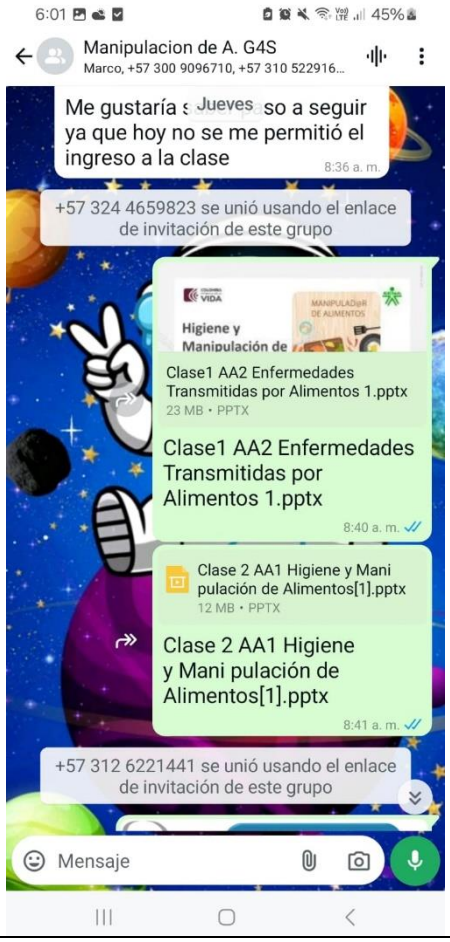
No	NOMBRE COMPLETO			DOCUMENTO		ESTRATO	TIPO POBLACION	LOCALIDAD	Asistencia 19-11-24	Asistencia 21-11-24	Asistencia 26-11-24
	NOMBRES	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	TIPO	NÚMERO						
1	ADOLFO	ASCENCIO	GARCIA	CC	1115079157	2	NINGUNA	BUGA		x	x
2	ANA MARIA	ZUBIETA	MAYA	CC	1114457373	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
3	BRAYAN CAMILO	GRACIANO	SANDOVAL	CC	1193147356	2	NINGUNA	BUGA		x	x
4	CESAR AUGUSTO	CASTRO	MURILLO	CC	1112098402	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
5	CRISTIAN DAVID	HERNANDEZ	RESTREPO	CC	1116266545	2	NINGUNA	BUGA		x	x
6	DAVID ANTONIO	VARON	RESTREPO	CC	14795931	2	NINGUNA	BUGA		x	x
7	DIANA CAMILA	ESCOBAR	ESCOBAR	CC	1007395813	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
8	JHON FREDY	RODAS	RODRIGUEZ	CC	94151449	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
9	KAREN MICHELLE	GONZALEZ	ECHAVARRIA	CC	1005831807	2	NINGUNA	BUGA		x	x
10	LEIDY CAROLINA	SALAZAR	MARTINEZ	CC	1088274702	2	NINGUNA	BUGA		x	x
11	LEONARDO YIMY	ROLDAN	TUTISTAR	CC	14894799	2	NINGUNA	BUGA		x	x
12	LUISA MARIA	VELEZ	ZAMBRANO	CC	1006229589	2	NINGUNA	BUGA			
13	MARIBEL	NUÑEZ	SOTO	CC	1115070294	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
14	OSCAR ANDRES	ARANGO	RIOS	CC	1115067483	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
15	ROBINZON	GONZALEZ	VIERA	CC	6544679	2	NINGUNA	BUGA		x	x
16	STID MAURICIO	SANCHEZ	JURADO	CC	94483315	2	NINGUNA	BUGA	x	x	x
17	VALENTINA	RESTREPO	MONTENEGRO	CC	1070986823	2	NINGUNA	BUGA		x	x




6:00
45%
Manipulacion de A. G4S
Marco, +57 300 9096710, +57 310 522916...
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Creaste este grupo
Grupo • 59 miembros
Añade una descripción...
Info. del grupo
Añadir miembros
+57 311 7734156 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
+57 323 3457975 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
+57 320 9170944 se unió usando el enlace de invitación de este grupo
~ Wilson Arley Roser... +57 311 7734156
Buenos días
9:18 a. m.
Mensaje


6:00
45%
Manipulacion de A. G4S
Marco, +57 300 9096710, +57 310 522916...
0:22
10:57 a. m.
Muy buenos días
10:57 a. m.
Espero se encuentren muy bien
10:58 a. m.
comparto material y actividad
10:58 a. m.
Registro_SOFIA-PLUS.pdf
12 páginas • 1.2 MB • PDF
11:05 a. m.
~ Wilson Arley Roser... +57 311 7734156
Buenos días
Para los que ya estamos registrados solo toca actualizar los datos ?
11:09 a. m.
~ camiloherna... +57 319 5267350
Reenviado
Mensaje





CONCLUSIONES

La formación complementaria del curso Higiene y Manipulación de Alimentos, se está realizando con las temáticas propuestas junto con las actividades a desarrollar, entregadas y revisadas por parte del instructor a cargo (Janneth Vera) para proceder a la evaluación de juicios y emisión de estos en la plataforma asofía plus hasta su retorno y en estado por certificar.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA

Elaboración del acta- Informe	18/08/2024	Janneth Vera Instructor Complementaria presencial	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**