**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Rionegro, 29 de noviembre del 2024

Señor (a)
**LILIANA EUGENIA TORO MARULANDA**
SUPERVISORA CONTRATO No. **5891335**
Instructor G12
Centro de La Innovación, La Agroindustria y La Aviación
Rionegro – Antioquia

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

**Referencia:** No 5891335 del año 2024

Diego Armando Serrano Sierre, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.110.446.928 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ambientes Virtuales de Aprendizaje, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de **CUARENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS NOVENT PESOS MCTE ($44.734.690)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero correspondiente a **TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SESENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.631.063)**. b) (09) nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de **CUATRO**

**MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.357.275)** cada uno, Un último pago por el mes de diciembre de 2024 por valor de **UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS MCTE. ($1.888.152)**. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 31604984630 de Bancolombia, cuyo titular es el contratista.

**Plazo:** Será hasta el 13 de diciembre del 2024.

| **OBJETO:** |
|---|
| Prestar servicios personales de carácter temporal para la formación profesional integral en los programas tecnológicos, técnicos y complementarios en la modalidad virtual en las diferentes redes del conocimiento que están adscritas al centro de la innovación, la agroindustria y la aviación. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro. | Realizar el alistamiento para orientar formación complementaria virtual, familia manipulación de alimentos y agrícola. | Programa de formación en Zajuna<br>- Formato Guía de Aprendizaje<br>- Cronograma del curso<br>- Anuncios en el programa de formación en Zajuna<br><br>Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3101517 – 3101518 – 3101519 – 3101520 – |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 3126593 – 3126594 – 3126595 – 3132197. |
| 2 | Liderar fichas de los programas en los cuales imparte formación de acuerdo a su perfil. | Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. | Programa de formación en Zajuna<br>- Formato Guía de Aprendizaje<br>- Cronograma del curso<br>- Anuncios en el programa de formación en Territorio<br><br>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3101517 – 3101518 – 3101519 – 3101520 – 3126593 – 3126594 – 3126595 – 3132197. |
| 3 | Participar activamente en los equipos ejecutores, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad. | No Aplica | No Aplica |
| 4 | Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de los aprendices. | Sesión en línea bienvenida a la formación complementaria virtual. | - Grabación sesión en línea de bienvenida.<br>- Socialización de resultados de Aprendizajes.<br>- Metodología de la formación.<br>- Lineamientos de comportamiento.<br>- Medios de comunicación |
| 5 | Entregar al coordinador (a) académico (a) la información que le sea solicitada en relación con el procedimiento de la gestión de la formación profesional integral. | Elaboración de informes y suministro de información pertinente. | Informes solicitados por los medios dispuesto (Correo institucional y grupo de comunicación) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Informar y evaluar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación. | Evaluación permanente de los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje propuestas para alcanzar los Resultados de Aprendizaje. | - Reporte de Centro de calificaciones plataforma Zajuna<br>- Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS<br>- Reporte generado en SOFIA PLUS<br>"Reporte de juicios de Evaluación"<br>- Agenda del Instructor. |
| 7 | Gestionar la formación profesional integral, a través del aplicativo de Sofía plus y la plataforma LMS de acuerdo con los lineamientos institucionales | Realizar la ejecución de la formación virtual según los parámetros establecidos en la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4. | Seguimiento y lista de chequeo realizado por el grupo de facilitadores de acompañamiento a la formación. |
| 8 | Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información registrada en Sofia Plus. | Reporte de novedades a la coordinación y registro académico de novedades relacionada con registro de aprendices. | Solicitud vía correo electrónico de actualización de documentos de identidad o datos de aprendices en formación. |
| 9 | Participar en los comités de evaluación y seguimiento de aprendices, garantizando el debido proceso según el Reglamento de Aprendices. | Participar en jornadas de desarrollo curricular. | Reuniones de desarrollo curricular programadas por coordinación académica. |
| 10 | Brindar apoyo en otros programas de formación titulada y complementaria según su competencia (en forma presencial y/o virtual) | No Aplica | No Aplica |
| 11 | Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales, cuando la necesidad del servicio lo requiera. | No Aplica | No Aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12 | Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de la calidad de los procesos y estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia como “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”; según la normatividad institucional vigente; así como los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | Realizar acompañamiento a los aprendices durante sus prácticas de acuerdo con los lineamientos de la entidad, dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad. | No Aplica | No Aplica |
| 14 | Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional, a que fueron convocados. | No Aplica | No Aplica |
| 15 | Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA. | Orientar la formación bajo los lineamientos, normas y requerimientos de la formación virtual. | Socialización de las reglas de comportamiento de la plataforma en la sesión en línea de bienvenida. |
| 16 | Brindar apoyo técnico a las supervisiones y al área de contratación de bienes y servicios, de acuerdo a las necesidades del Centro de formación. | No Aplica | No Aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 17 | Realizar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución en atención a los proyectos de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos. | No Aplica | No Aplica |
| 18 | Participar en los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido en el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica. | No Aplica | No Aplica |

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.

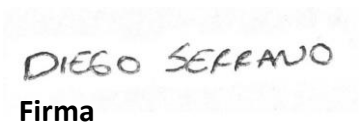
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

**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. 9476071077 de la planilla, expedida por aportes en línea al mes de octubre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (16) folios

Cordialmente,




**Firma**

**Diego Armando Serrano Sierra**

**Contratista**

**C.C. No. 1.110.446.928**

Recibí a satisfacción:

Firma

**Liliana Eugenia Toro Marulanda**

Supervisora Contrato 5891335 de 2024

Instructor G12

**EVIDENCIAS APORTADAS AL INFORME DE EJECUCION CONTRACTUAL DEL MES DE NOVIEMBRE**

PRESENTADO POR: Diego Armando Serrano Sierra

EVIDENCIA INFORME DE TIEMPO INSTRUCTOR



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

**FECHA INICIAL:** 01/11/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/11/2024 23:59:59

**ACTIVIDADES ACADÉMICAS**

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3126594 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

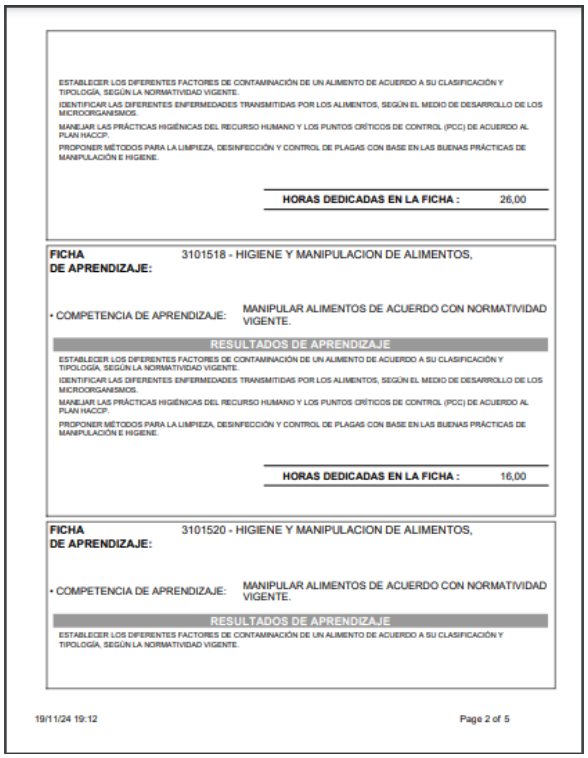
**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 26,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3126593 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

19/11/24 19:12 Page 1 of 5



ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 26,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3101518 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

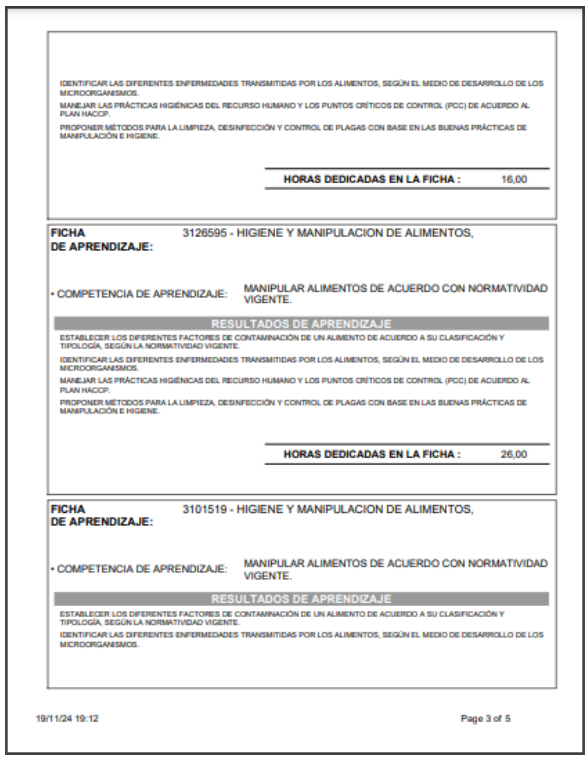
**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3101520 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

19/11/24 19:12 Page 2 of 5



IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3126595 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 26,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3101519 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

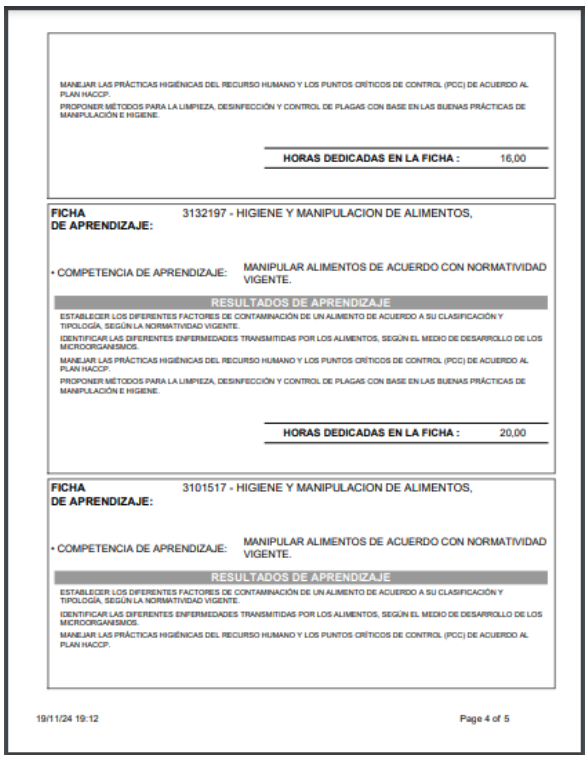
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

19/11/24 19:12 Page 3 of 5



MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3132197 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 20,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3101517 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

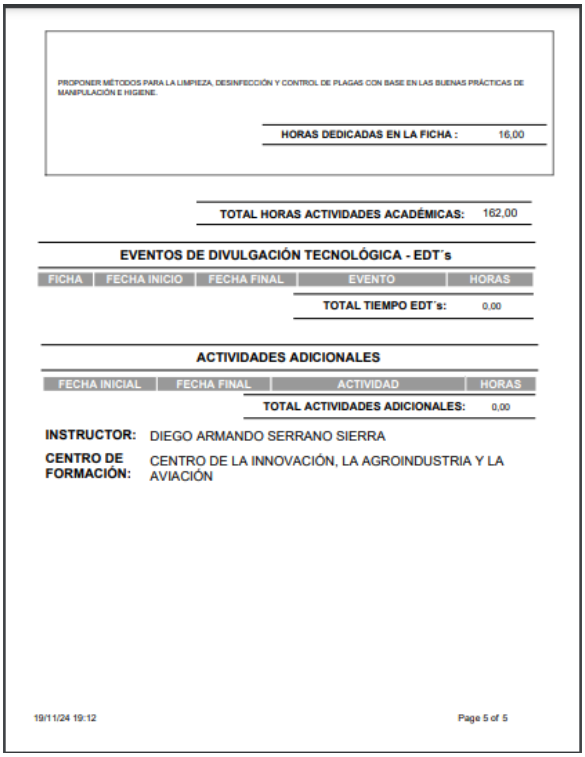
**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

19/11/24 19:12 Page 4 of 5



PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 162,00

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s**

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

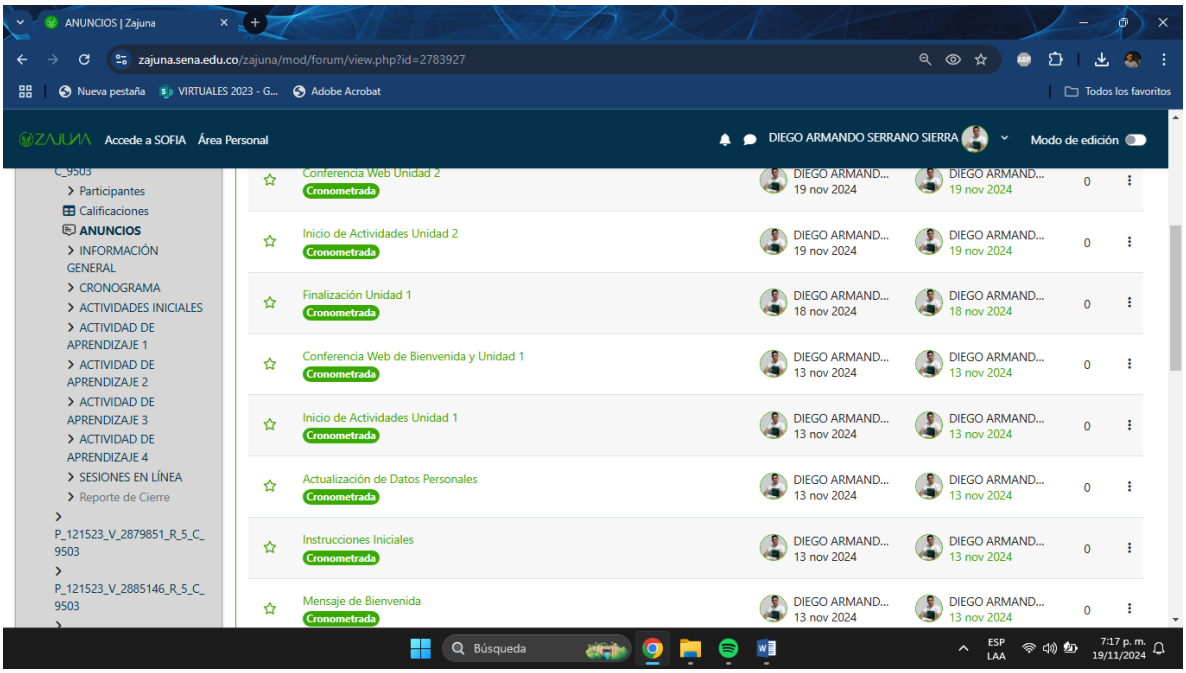
**INSTRUCTOR:** DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA

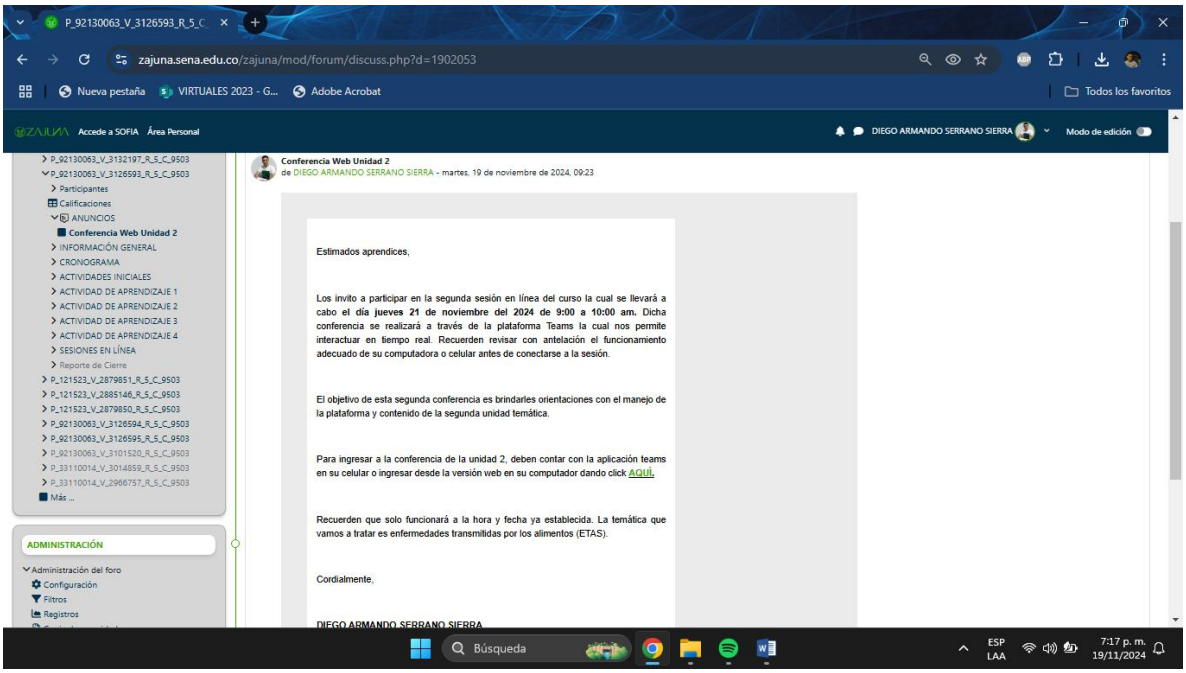
**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

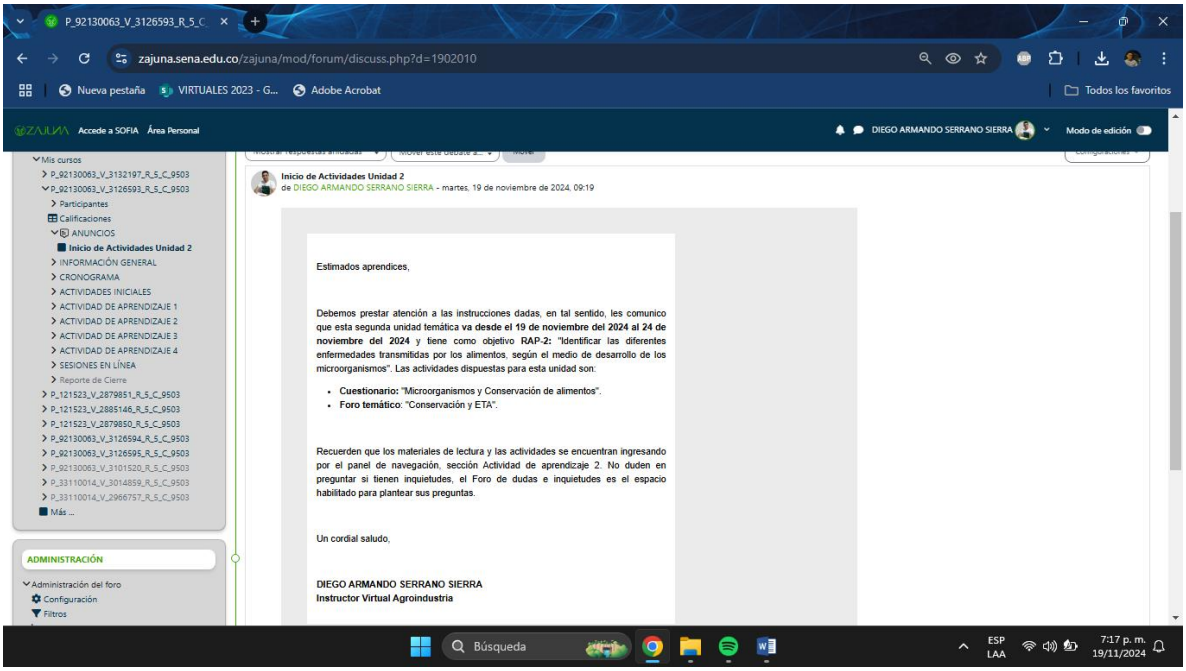
19/11/24 19:12 Page 5 of 5

## EVIDENCIAS 1: ANUNCIOS

## Ficha 3126593

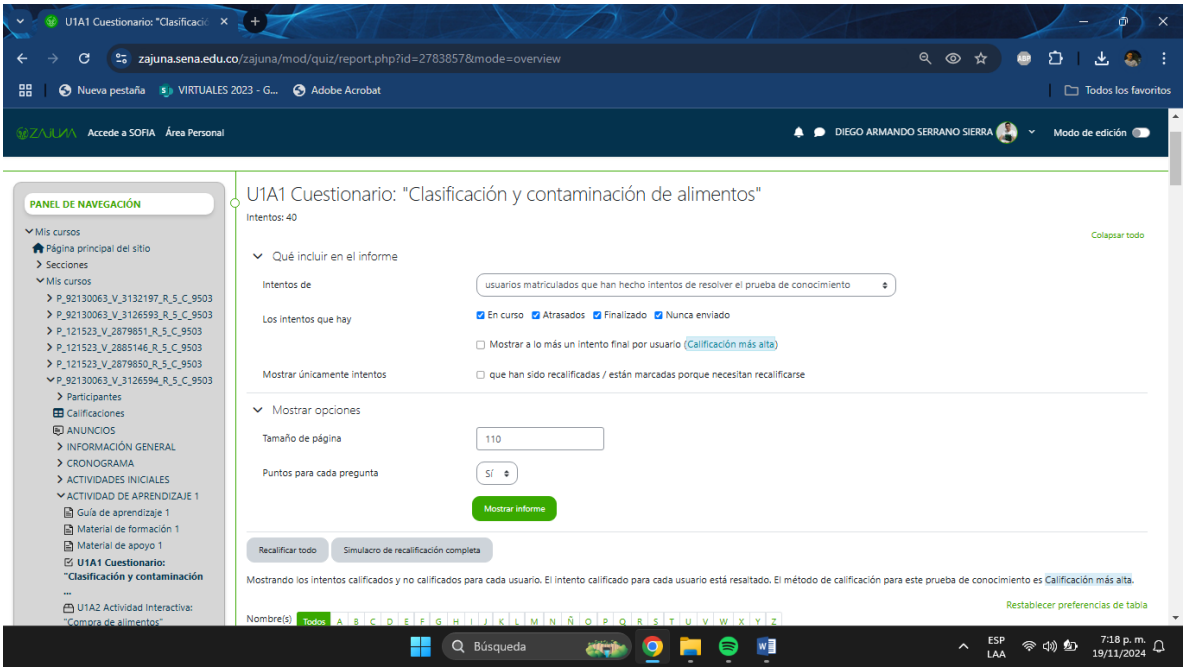


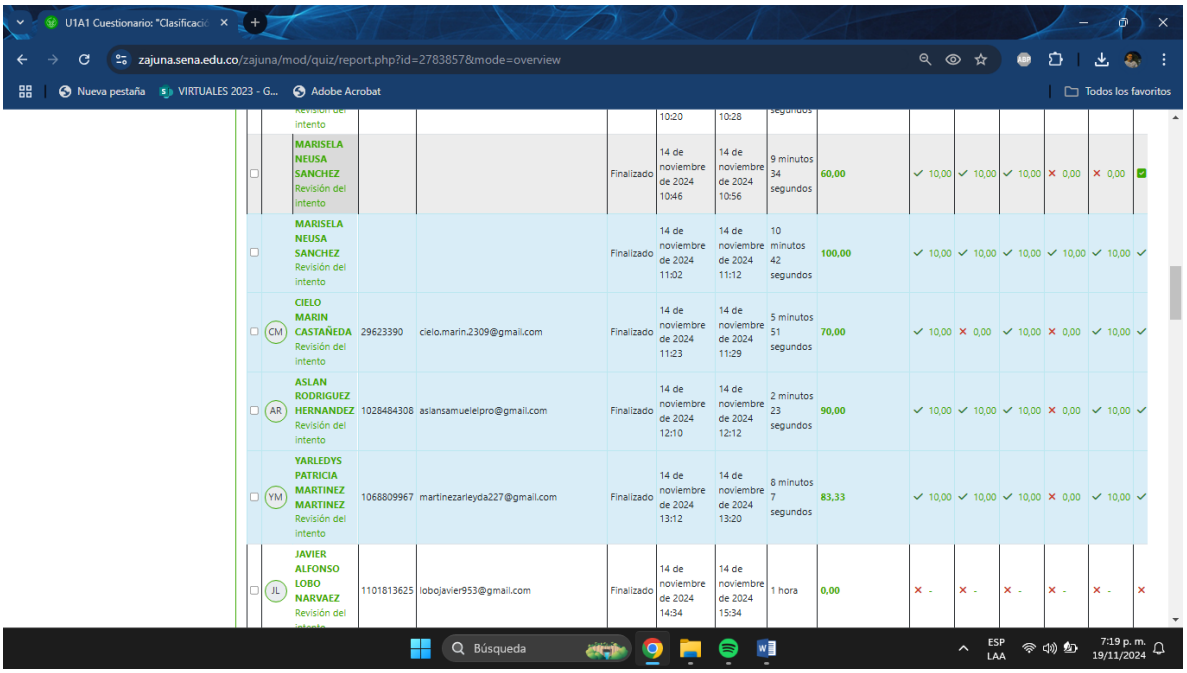



## EVIDENCIAS 2: EVALUACIONES

## Ficha 3126594

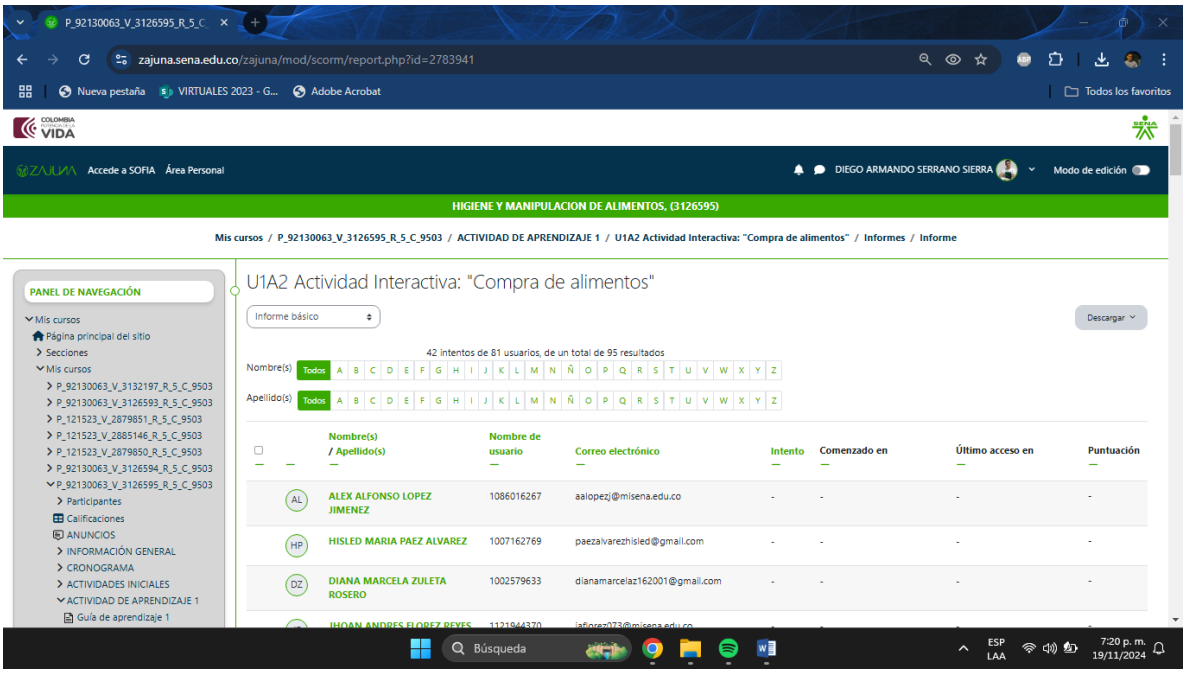


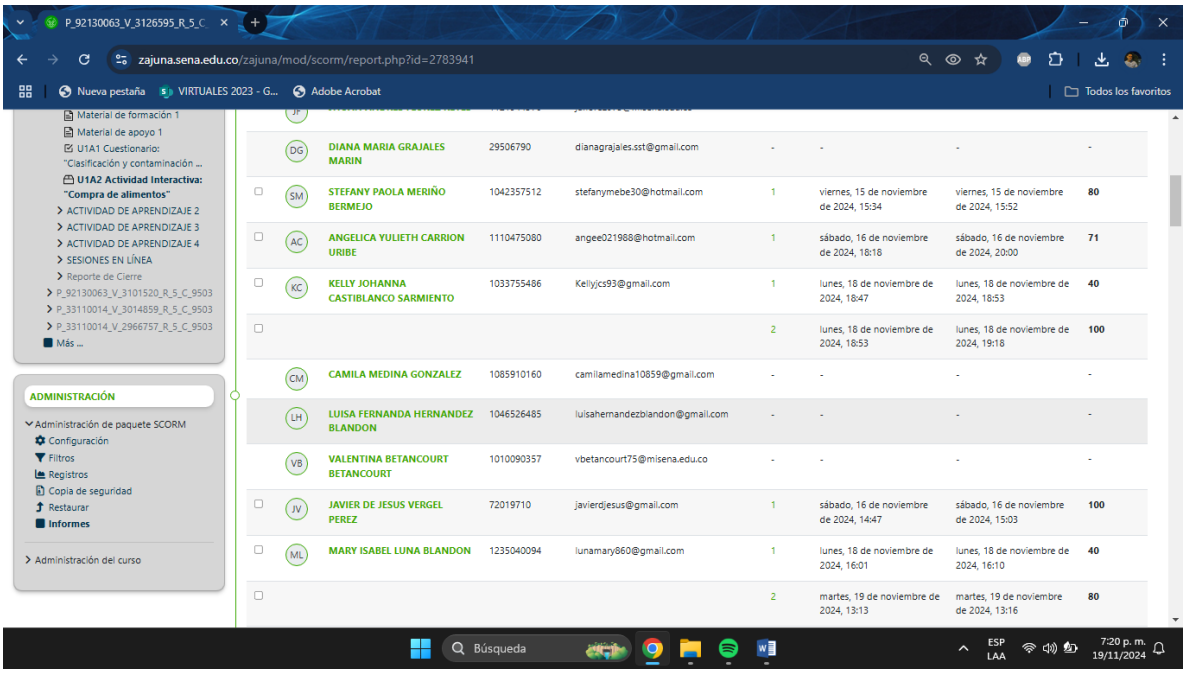

U1A1 Cuestionario: "Clasificaci
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/quiz/report.php?id=2783857&mode=overview
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
ADMINISTRACIÓN
Administración del prueba de conocimiento
Configuración
Excepciones
Preguntas
Vista previa
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Banco de preguntas
Resultados
Calificaciones
Respuestas
Estadísticas
Calificación manual
Administración del curso
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico
Estado
Comenzado el
Finalizado
Tiempo requerido
Calificación/100,00
LISBETH DAYANA ANGARITA ESLAVA
1030040523
dayanaeslavaa14@gmail.com
Finalizado
13 de noviembre de 2024 15:12
13 de noviembre de 2024 15:17
4 minutos 55 segundos
90,00
KAREN JULIETH VELASCO OCASAL
1107058020
thallanamisol@gmail.com
Finalizado
13 de noviembre de 2024 16:12
13 de noviembre de 2024 16:22
9 minutos 13 segundos
86,67
KAREN JULIETH VELASCO OCASAL
Finalizado
13 de noviembre de 2024 16:25
13 de noviembre de 2024 17:25
1 hora
0,00
LUIS MIGUEL CARRILLO LOPEZ
1043443722
luismicarrillo21@gmail.com
Finalizado
13 de noviembre de 2024 17:12
13 de noviembre de 2024 17:27
14 minutos 18 segundos
86,67
ALEJANDRO RAMOS ESPITIA
11226569
Alejoramostecnica@gmail.com
Finalizado
13 de noviembre de 2024 19:59
13 de noviembre de 2024 20:15
15 minutos 47 segundos
96,67
ASLAN RODRIGUEZ
14 de noviembre
14 de noviembre
3 minutos
Revisión del intento
Búsqueda
ESP LAA
7:18 p. m. 19/11/2024

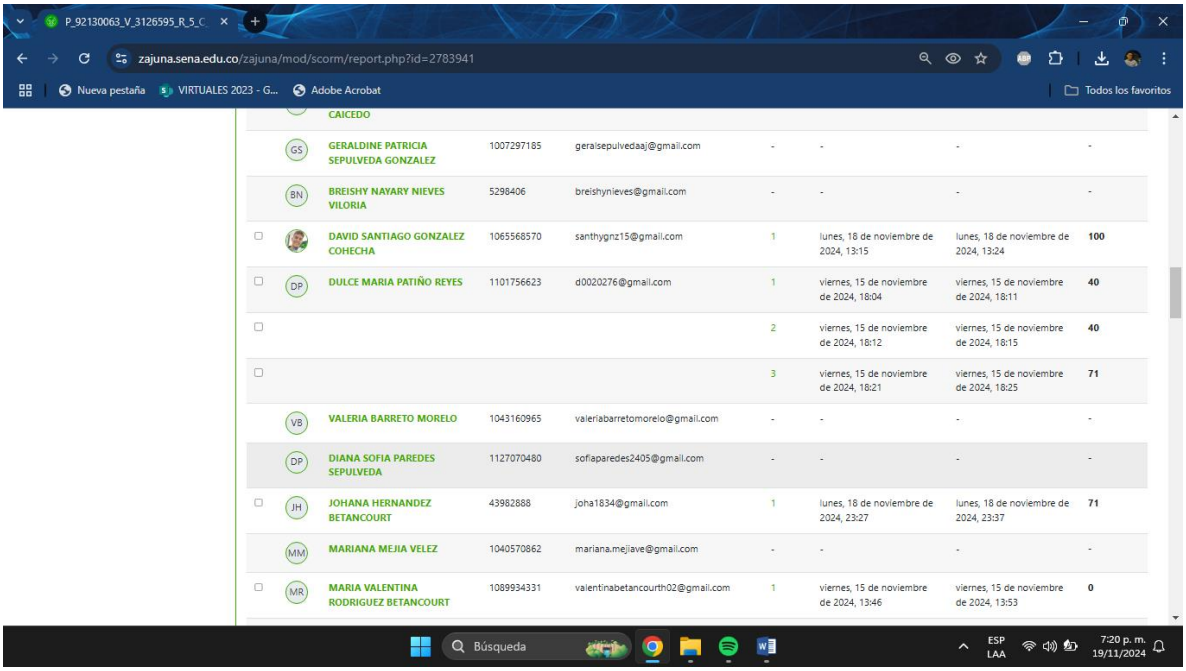

U1A1 Cuestionario: "Clasificaci
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/quiz/report.php?id=2783857&mode=overview
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
10:20
10:28
MARISELA NEUSA SANCHEZ
Finalizado
14 de noviembre de 2024 10:46
14 de noviembre de 2024 10:56
9 minutos 34 segundos
60,00
MARISELA NEUSA SANCHEZ
Finalizado
14 de noviembre de 2024 11:02
14 de noviembre de 2024 11:12
10 minutos 42 segundos
100,00
CIELO MARIN CASTAÑEDA
29623390
cielo.marin.2309@gmail.com
Finalizado
14 de noviembre de 2024 11:23
14 de noviembre de 2024 11:29
5 minutos 51 segundos
70,00
ASLAN RODRIGUEZ HERNANDEZ
1028484308
asiansamuelelpro@gmail.com
Finalizado
14 de noviembre de 2024 12:10
14 de noviembre de 2024 12:12
2 minutos 23 segundos
90,00
YARLEDYS PATRICIA MARTINEZ MARTINEZ
1068809967
martinezarleyda227@gmail.com
Finalizado
14 de noviembre de 2024 13:12
14 de noviembre de 2024 13:20
8 minutos 7 segundos
83,33
JAVIER ALFONSO LOBO NARVAEZ
1101813625
lobojavier953@gmail.com
Finalizado
14 de noviembre de 2024 14:34
14 de noviembre de 2024 15:34
1 hora
0,00
Revisión del intento
Búsqueda
ESP LAA
7:19 p. m. 19/11/2024

## EVIDENCIA 3: SCORM

## FICHA 3126595

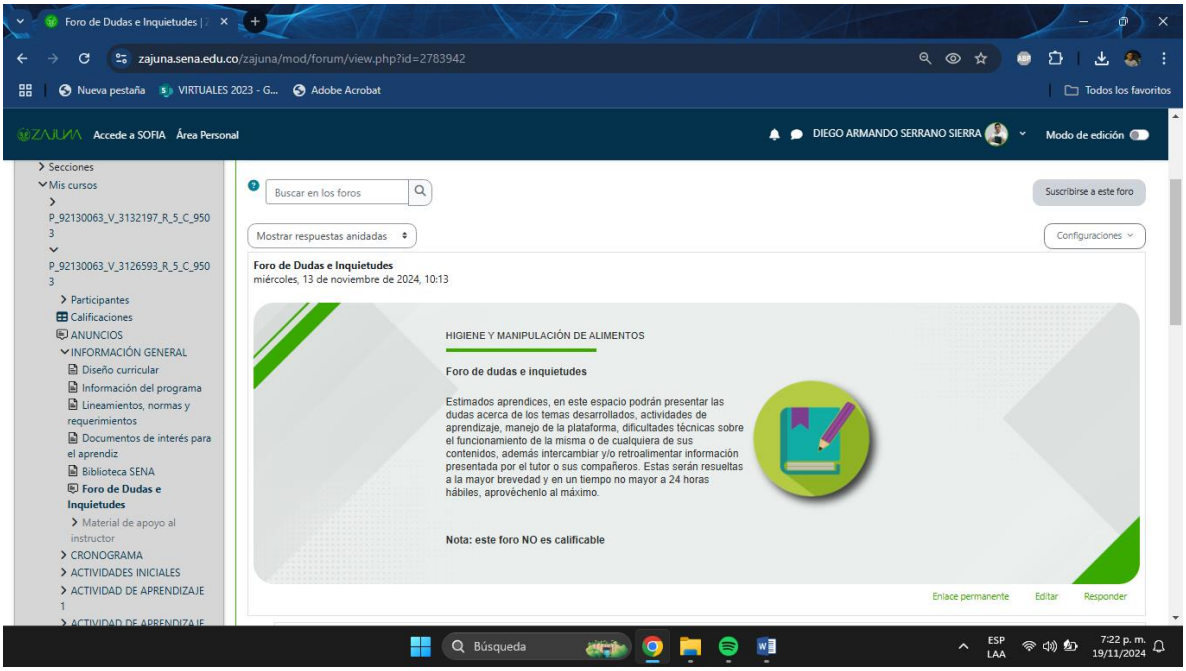


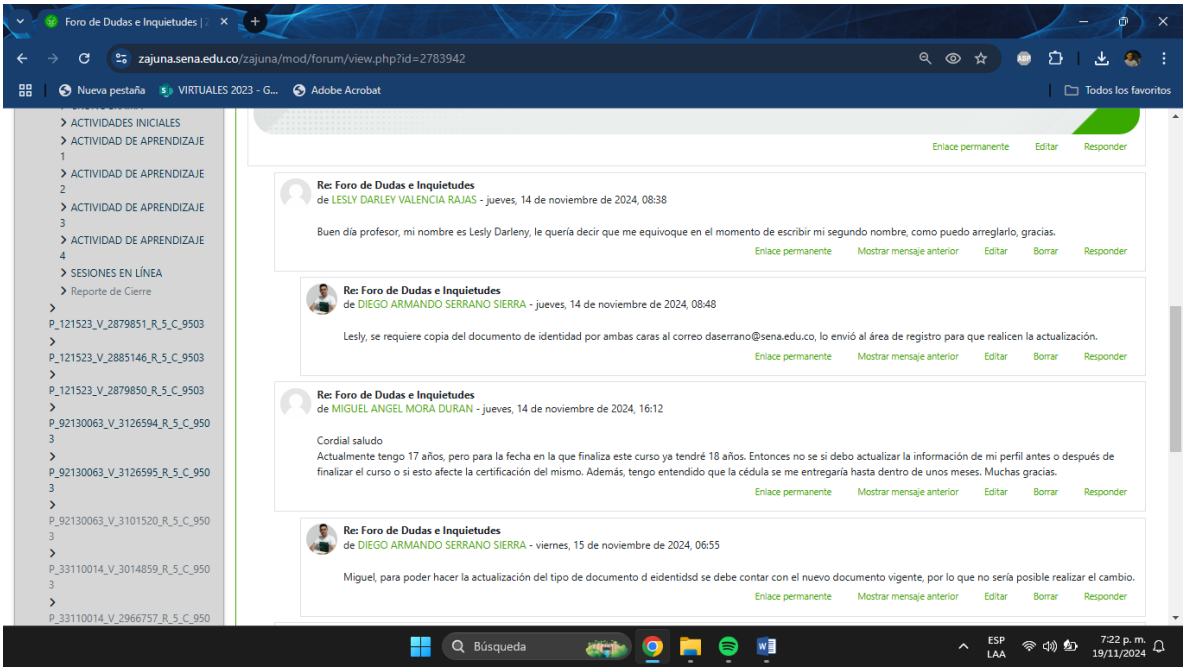



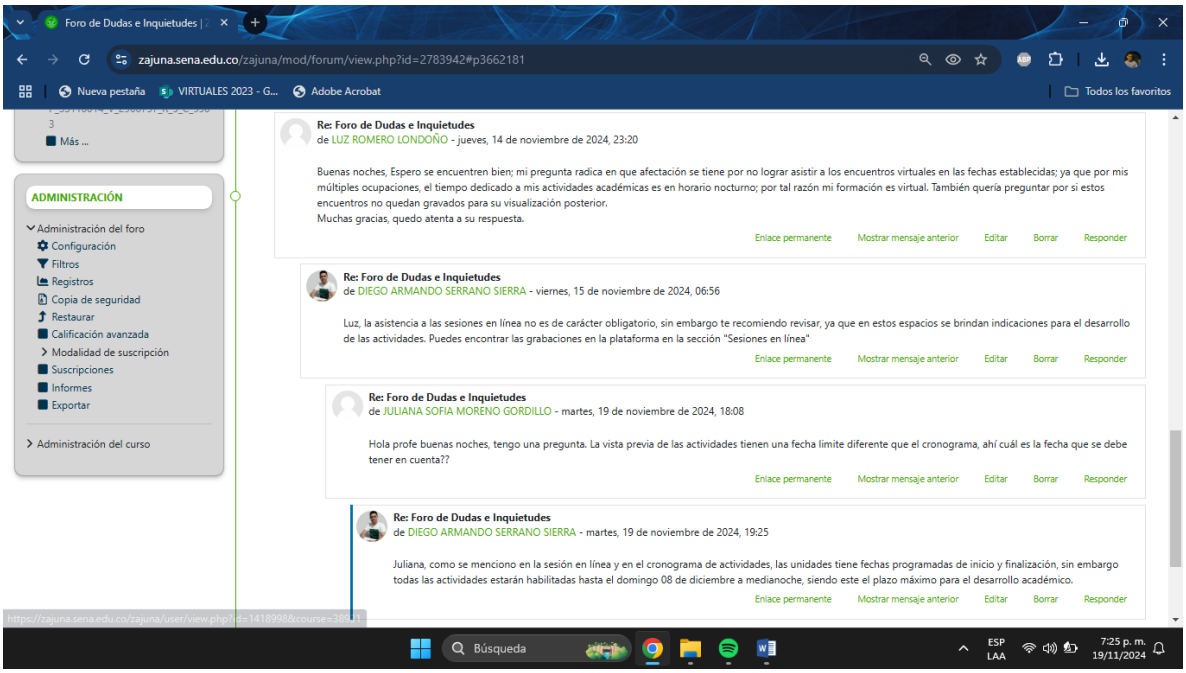



## EVIDENCIA 4: FORO DE DUDAS E INQUIETUDES

## FICHA 3126593

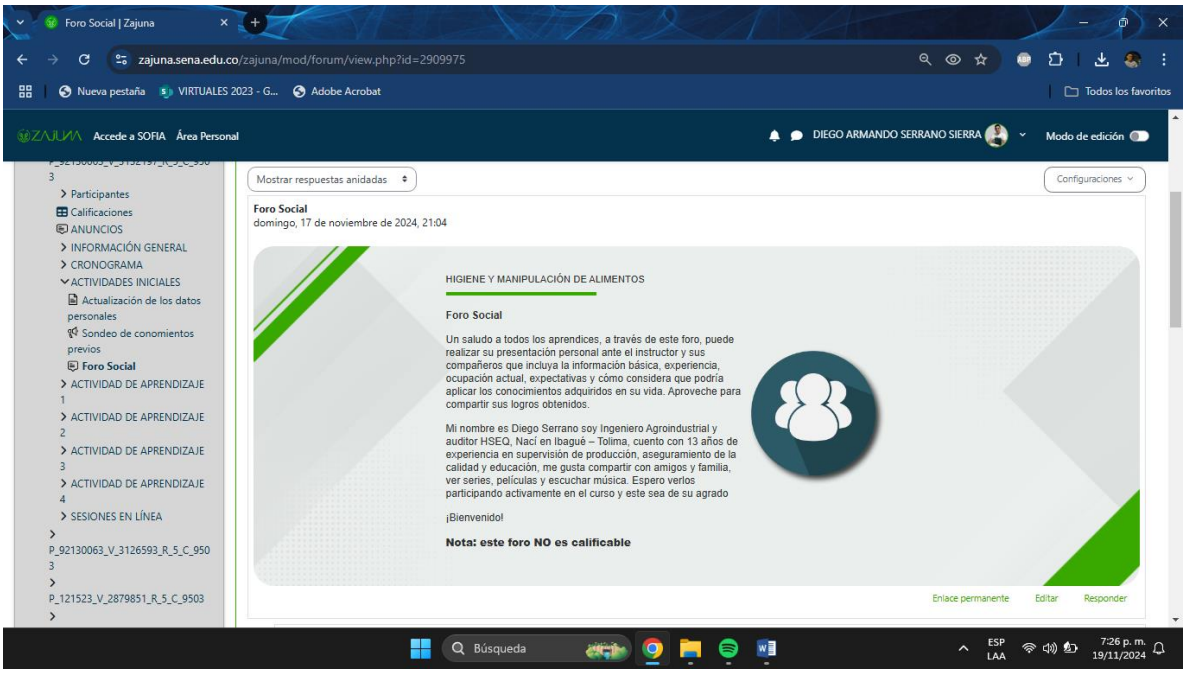


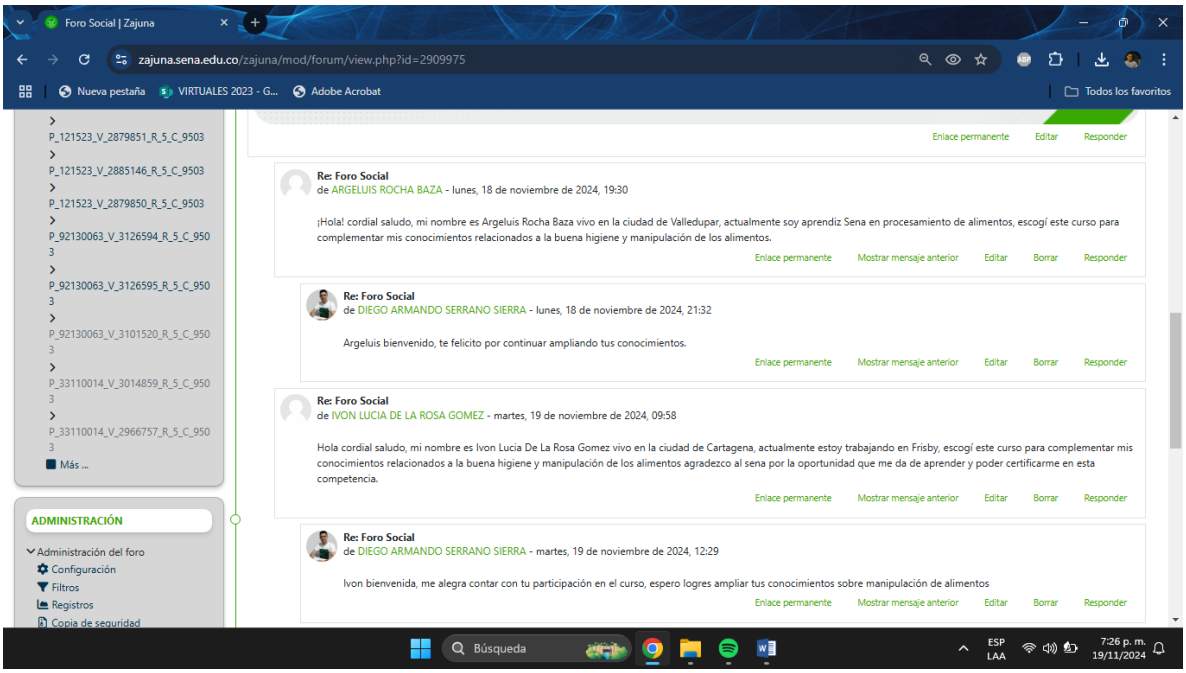

Foro de Dudas e Inquietudes
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2783942
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
Reporte de Cierre
Enlace permanente Editar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de LESLY DARLEY VALENCIA RAJAS - jueves, 14 de noviembre de 2024, 08:38
Buen día profesor, mi nombre es Lesly Darleny, le quería decir que me equivoque en el momento de escribir mi segundo nombre, como puedo arreglarlo, gracias.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - jueves, 14 de noviembre de 2024, 08:48
Lesly, se requiere copia del documento de identidad por ambas caras al correo daserrano@sena.edu.co, lo envió al área de registro para que realicen la actualización.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de MIGUEL ANGEL MORA DURAN - jueves, 14 de noviembre de 2024, 16:12
Cordial saludo
Actualmente tengo 17 años, pero para la fecha en la que finaliza este curso ya tendré 18 años. Entonces no se si debo actualizar la información de mi perfil antes o después de finalizar el curso o si esto afecte la certificación del mismo. Además, tengo entendido que la cédula se me entregaría hasta dentro de unos meses. Muchas gracias.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - viernes, 15 de noviembre de 2024, 06:55
Miguel, para poder hacer la actualización del tipo de documento d eidentidsd se debe contar con el nuevo documento vigente, por lo que no sería posible realizar el cambio.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Búsqueda
ESP LAA
7:22 p. m. 19/11/2024

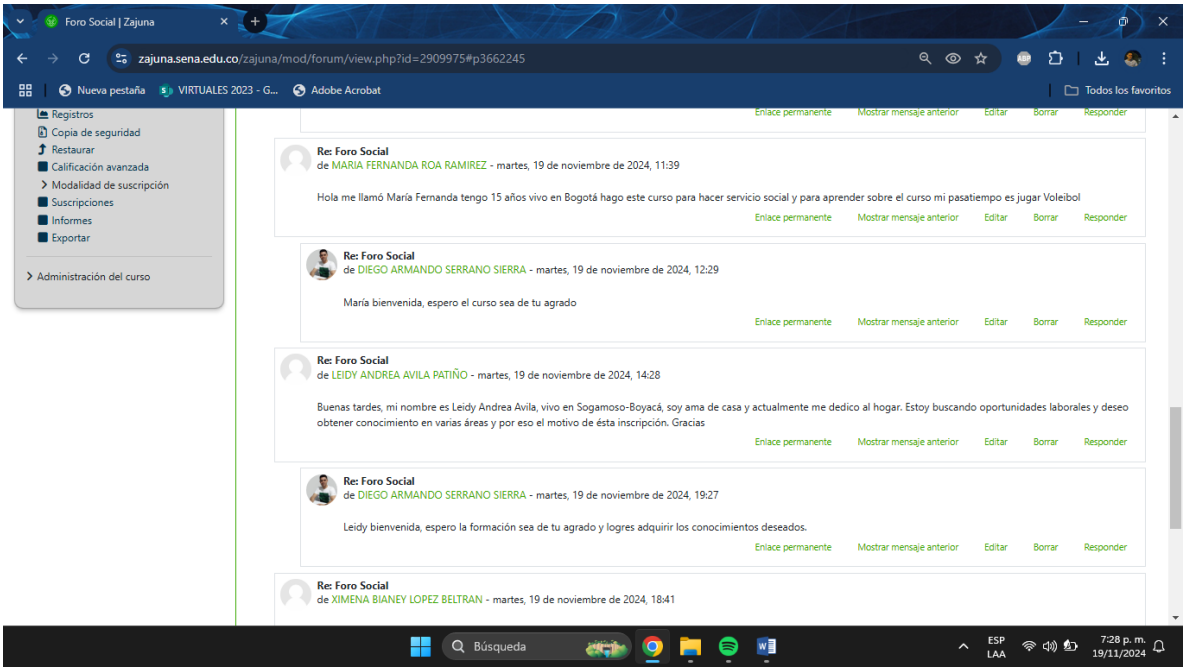

Foro de Dudas e Inquietudes
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2783942#p3662181
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Más ...
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de LUZ ROMERO LONDOÑO - jueves, 14 de noviembre de 2024, 23:20
Buenas noches, Espero se encuentren bien; mi pregunta radica en que afectación se tiene por no lograr asistir a los encuentros virtuales en las fechas establecidas; ya que por mis múltiples ocupaciones, el tiempo dedicado a mis actividades académicas es en horario nocturno; por tal razón mi formación es virtual. También quería preguntar por si estos encuentros no quedan gravados para su visualización posterior.
Muchas gracias, quedo atenta a su respuesta.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - viernes, 15 de noviembre de 2024, 06:56
Luz, la asistencia a las sesiones en línea no es de carácter obligatorio, sin embargo te recomiendo revisar, ya que en estos espacios se brindan indicaciones para el desarrollo de las actividades. Puedes encontrar las grabaciones en la plataforma en la sección "Sesiones en línea"
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de JULIANA SOFIA MORENO GORDILLO - martes, 19 de noviembre de 2024, 18:08
Hola profe buenas noches, tengo una pregunta. La vista previa de las actividades tienen una fecha limite diferente que el cronograma, ahí cuál es la fecha que se debe tener en cuenta??
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Re: Foro de Dudas e Inquietudes
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - martes, 19 de noviembre de 2024, 19:25
Juliana, como se menciono en la sesión en línea y en el cronograma de actividades, las unidades tiene fechas programadas de inicio y finalización, sin embargo todas las actividades estarán habilitadas hasta el domingo 08 de diciembre a medianoche, siendo este el plazo máximo para el desarrollo académico.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Borrar Responder
Búsqueda
ESP LAA
7:25 p. m. 19/11/2024

## EVIDENCIA 5: FORO SOCIAL

## FICHA 3132197

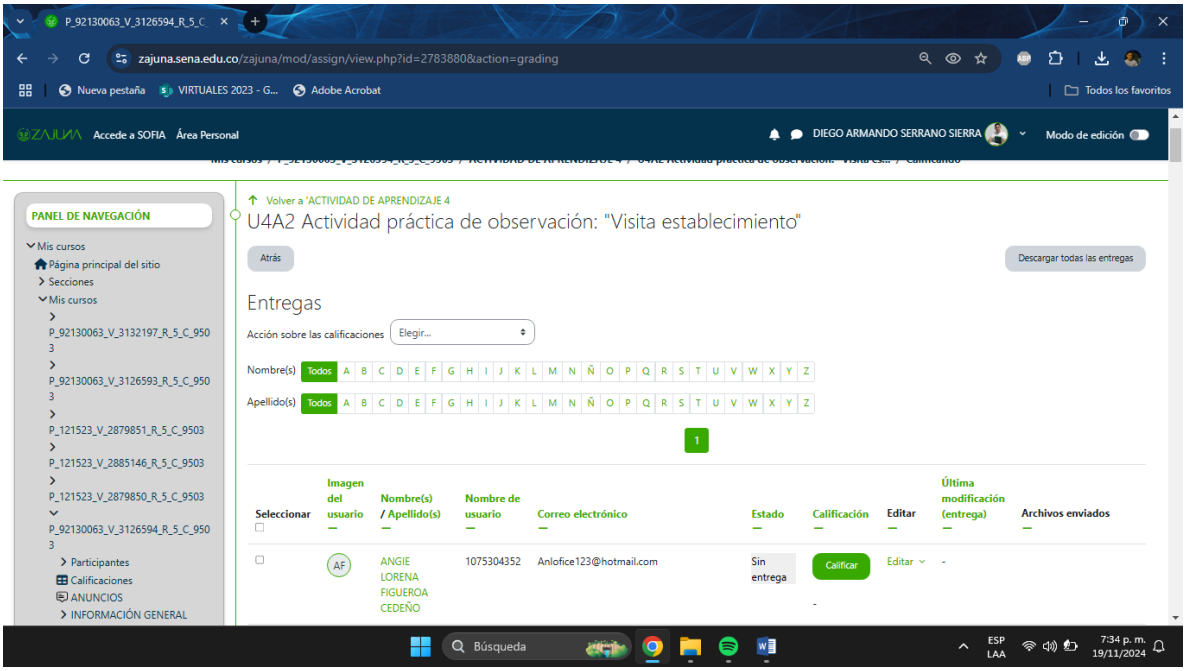


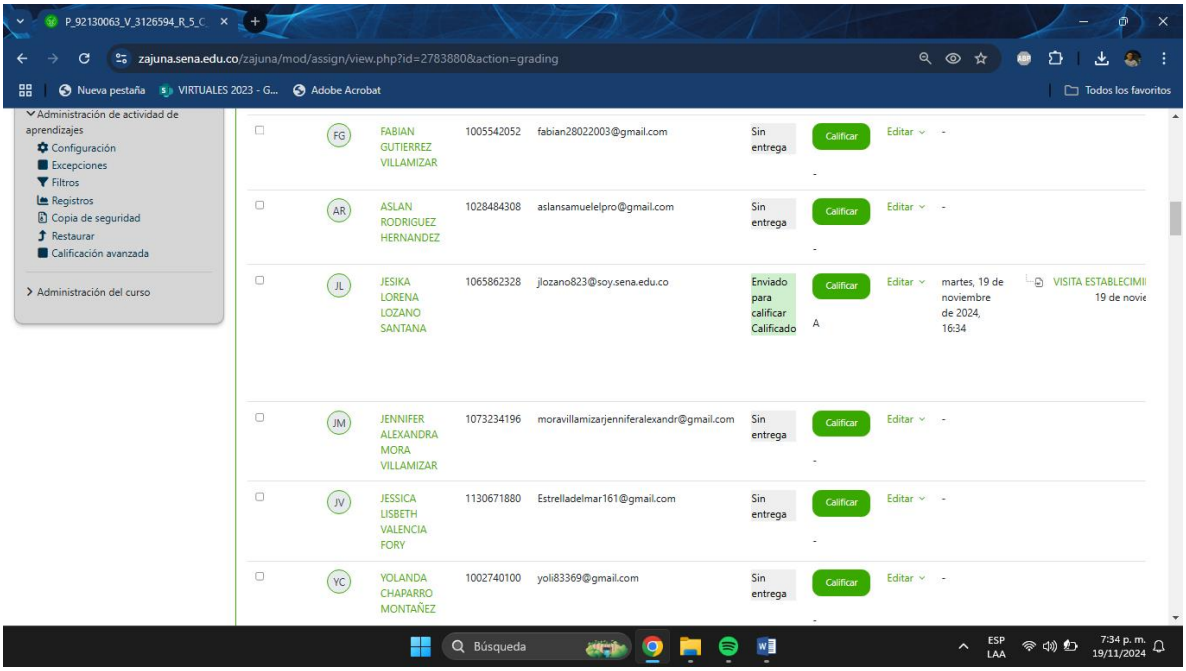



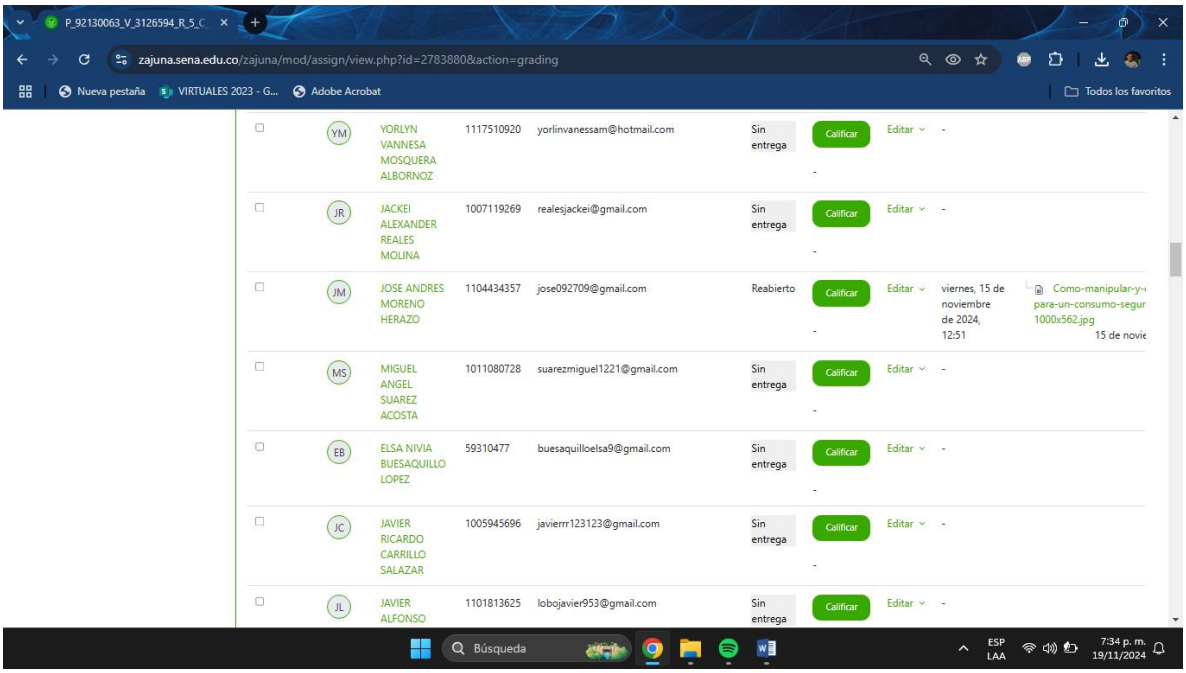



## EVIDENCIA 6: CALIFICACIÓN DE EVIDENCIAS

## FICHA 3126594

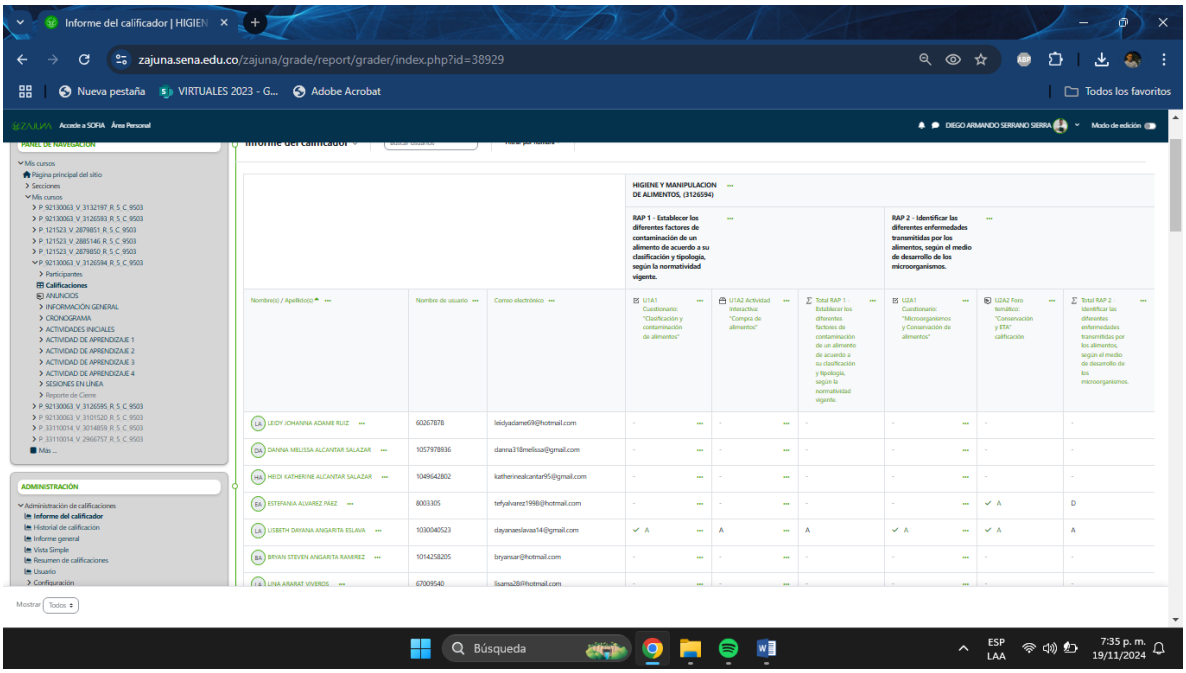


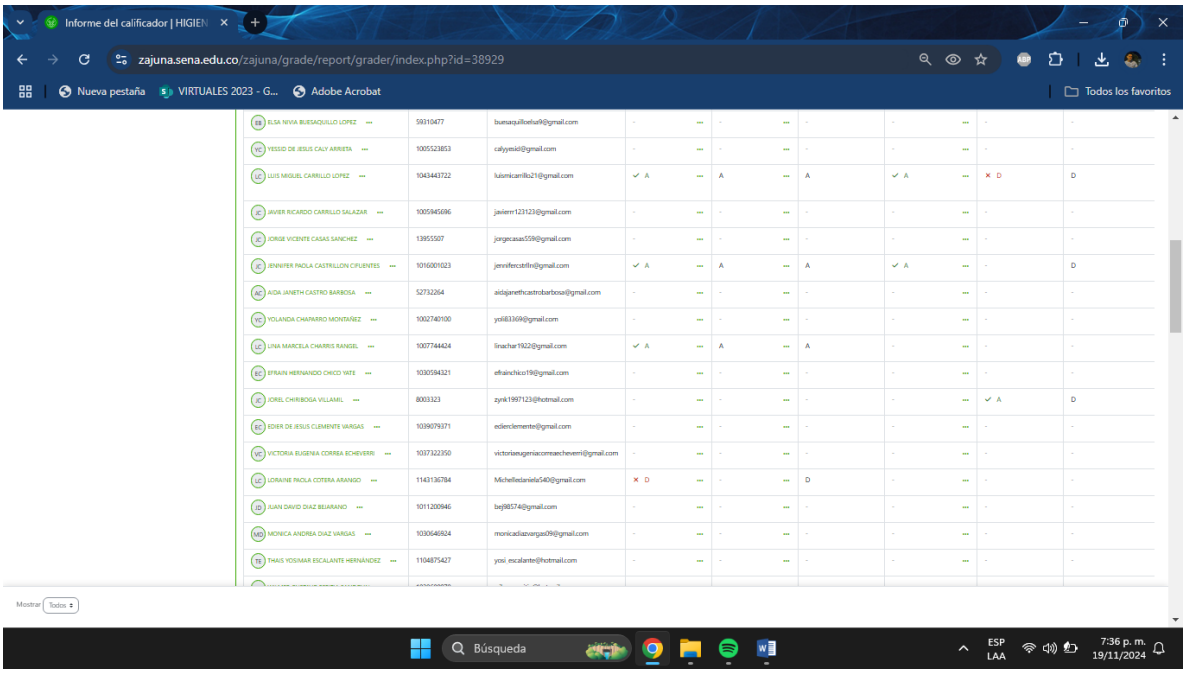

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=2783880&action=grading
Administración de actividad de aprendizajes
Configuración
Excepciones
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Administración del curso
FABIAN GUTIERREZ VILLAMIZAR 1005542052 fabian28022003@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
ASLAN RODRIGUEZ HERNANDEZ 1028484308 aslansamuelelpro@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
JESIKA LORENA LOZANO SANTANA 1065862328 jlozano823@soy.sena.edu.co Enviado para calificar Calificado Calificar Editar martes, 19 de noviembre de 2024, 16:34
JENNIFER ALEXANDRA MORA VILLAMIZAR 1073234196 moravillamizarjenniferalexandr@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
JESSICA LISBETH VALENCIA FORY 1130671880 Estrelladelmar161@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
YOLANDA CHAPARRO MONTAÑEZ 1002740100 yoli83369@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
Búsqueda
ESP LAA
7:34 p. m. 19/11/2024

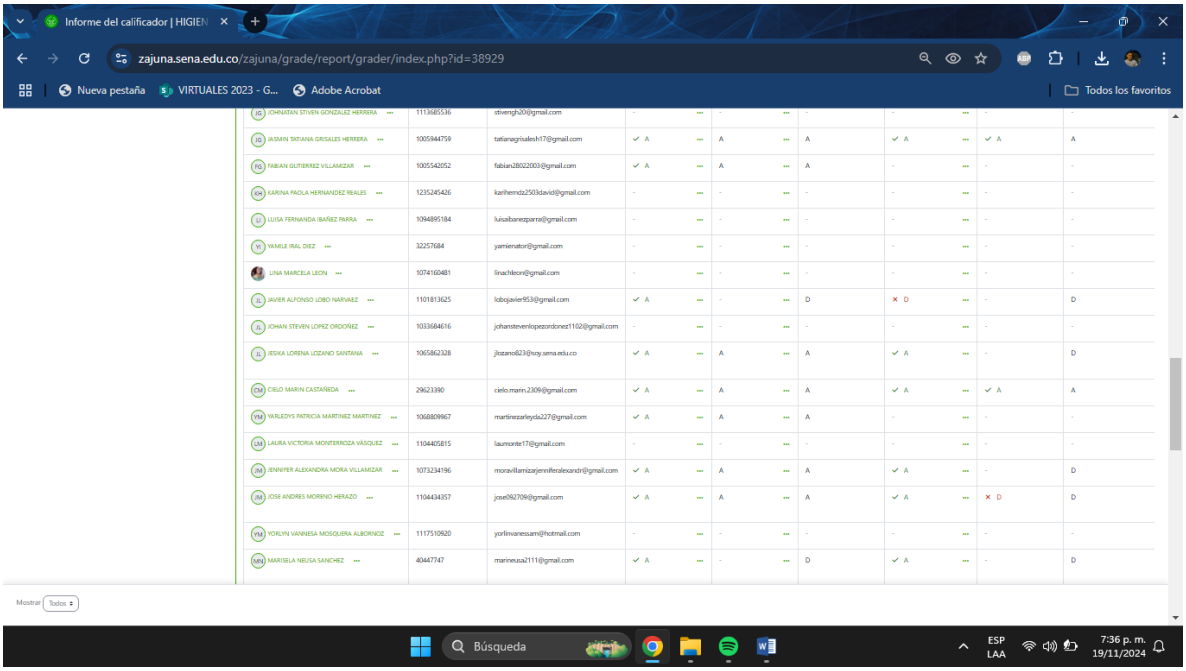

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=2783880&action=grading
YORLYN VANNESA MOSQUERA ALBORNOZ 1117510920 yorlinvanessam@hotmail.com Sin entrega Calificar Editar
JACKEI ALEXANDER REALES MOLINA 1007119269 realesjackei@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
JOSE ANDRES MORENO HERAZO 1104434357 jose092709@gmail.com Reabierto Calificar Editar viernes, 15 de noviembre de 2024, 12:51
MIGUEL ANGEL SUAREZ ACOSTA 1011080728 suarezmiguel1221@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
ELSA NIVIA BUESAQUILLO LOPEZ 59310477 buesaquilloelsa9@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
JAVIER RICARDO CARRILLO SALAZAR 1005945696 javierrr123123@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
JAVIER ALFONSO 1101813625 lobojavier953@gmail.com Sin entrega Calificar Editar
Búsqueda
ESP LAA
7:34 p. m. 19/11/2024

## EVIDENCIA 7: CENTRO DE CALIFICACIONES

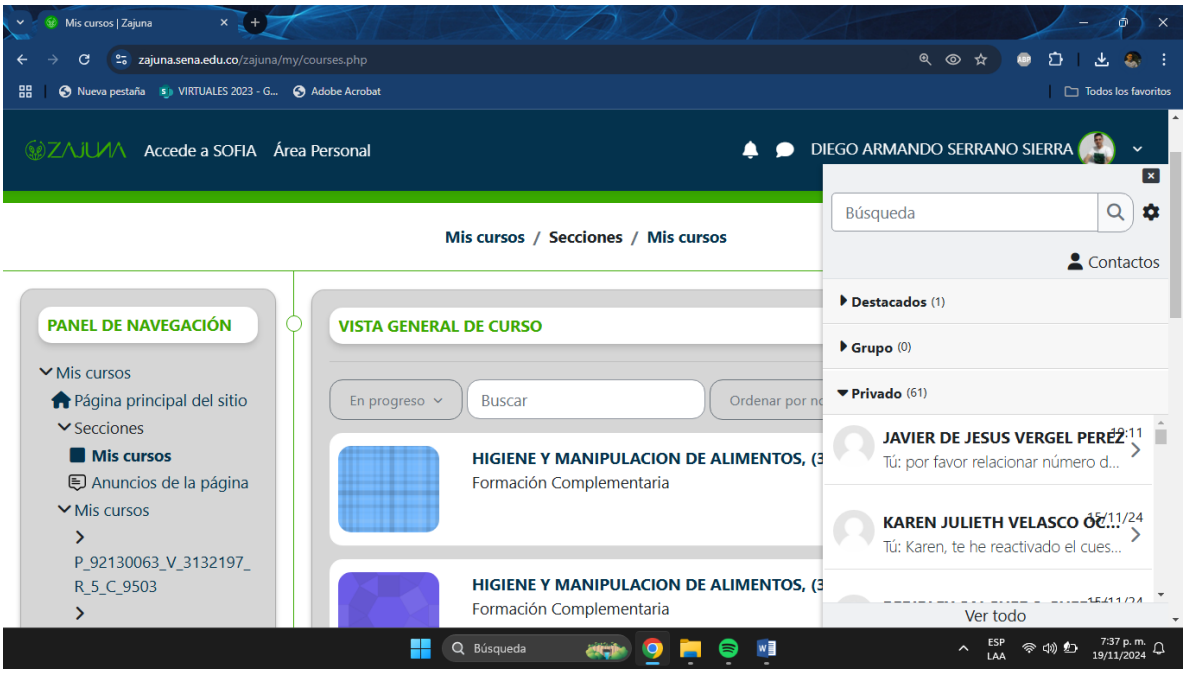
## FICHA 3126595

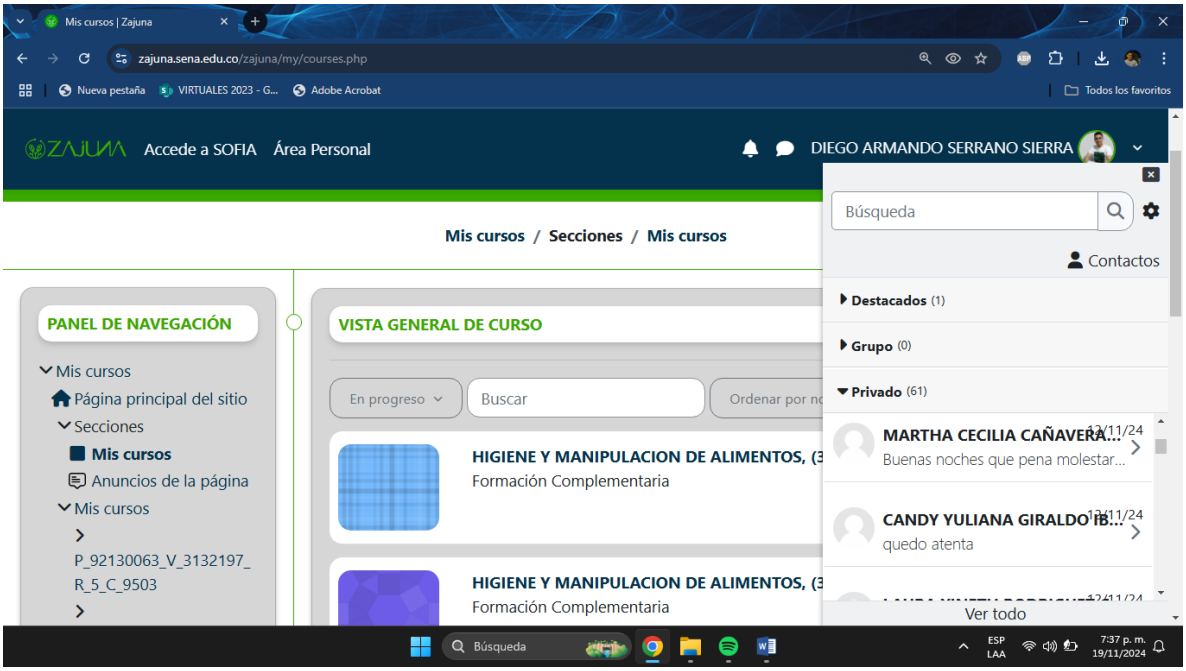


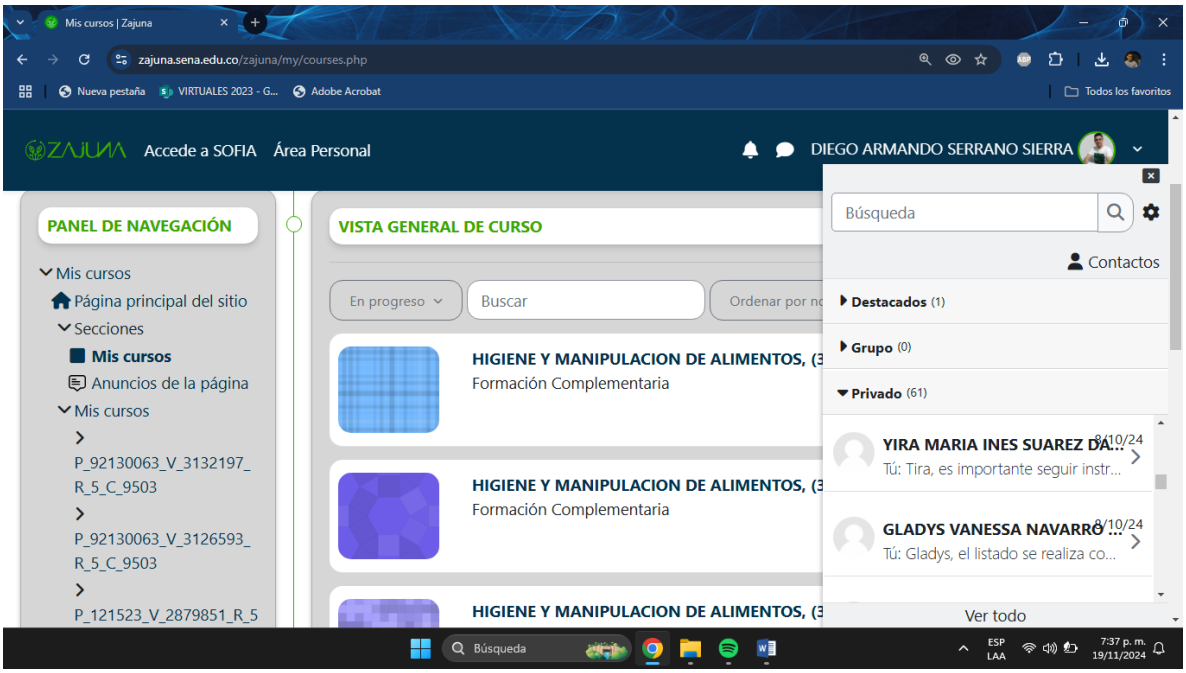





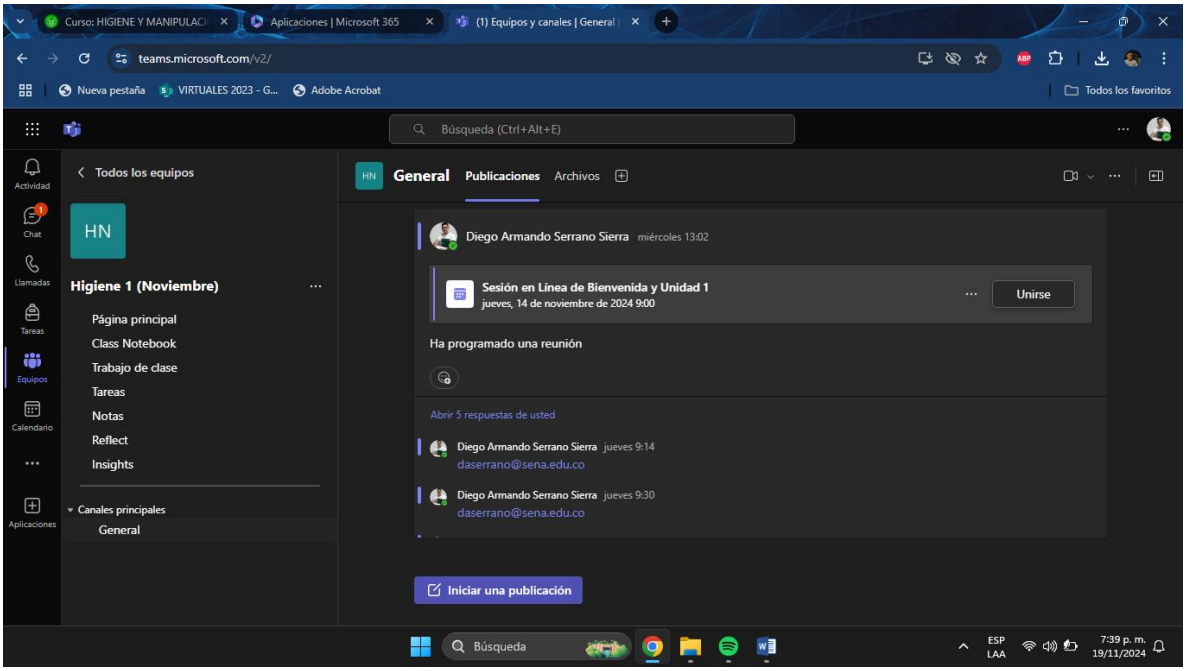

## EVIDENCIA 8: MENSAJERÍA INTERNA PLATAFORMA

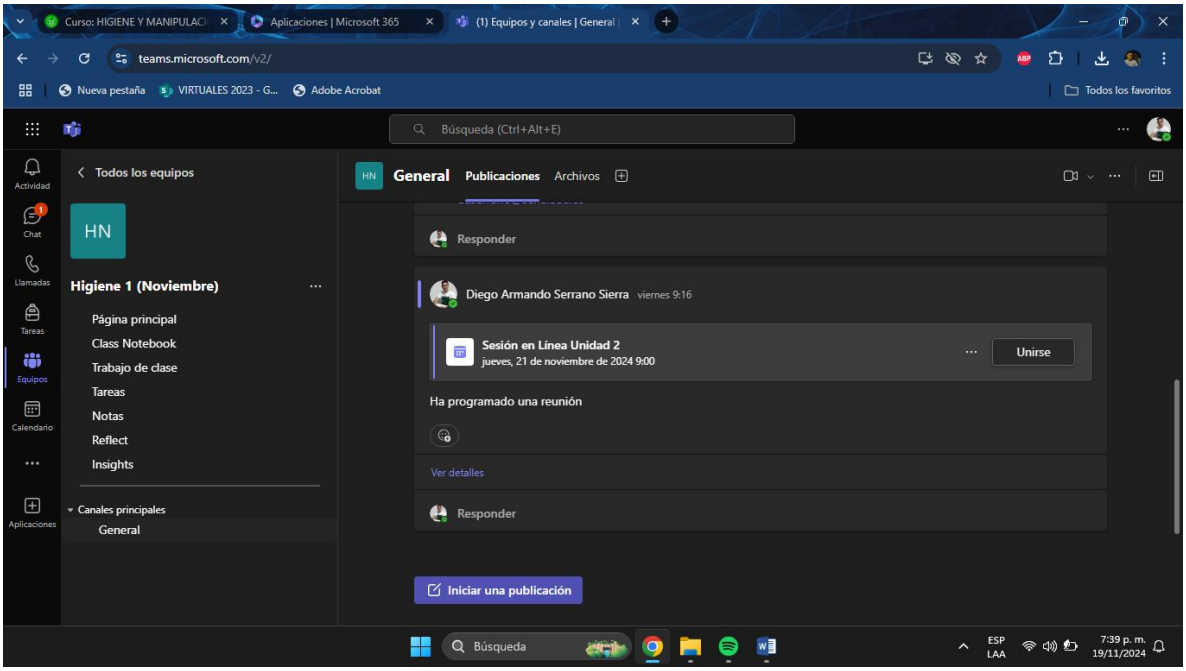


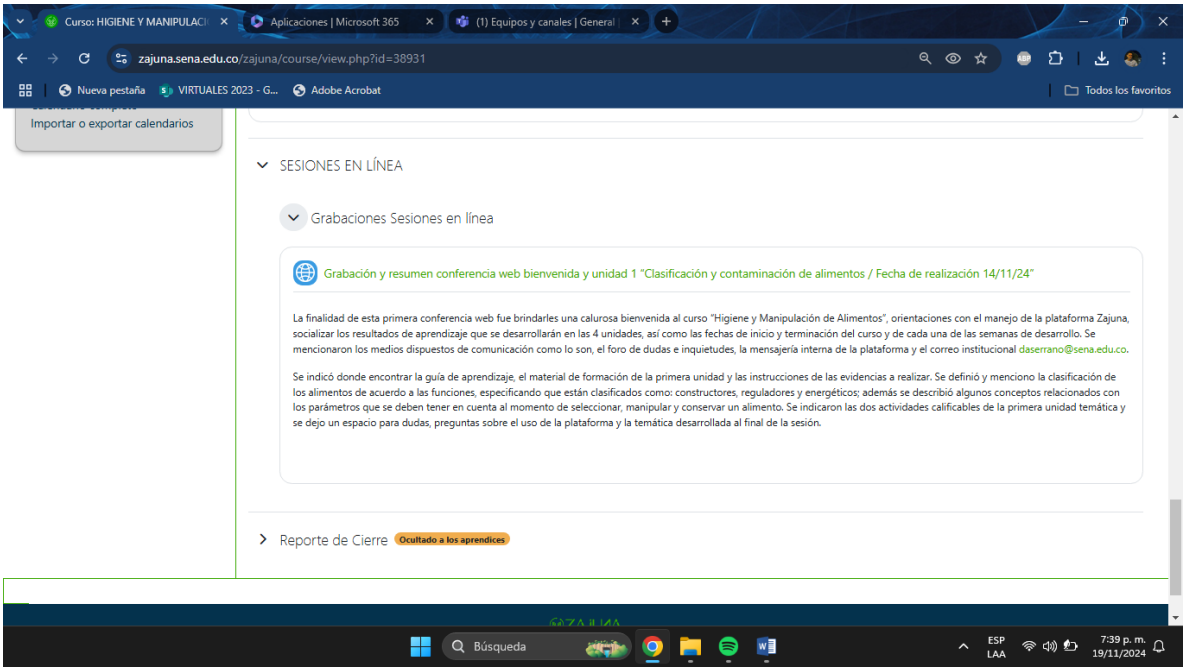

Mis cursos | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/my/courses.php
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Mis cursos / Secciones / Mis cursos
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
Anuncios de la página
Mis cursos
P_92130063_V_3132197_R_5_C_9503
VISTA GENERAL DE CURSO
En progreso
Buscar
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3
Formación Complementaria
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3
Formación Complementaria
Búsqueda
Contactos
Destacados (1)
Grupo (0)
Privado (61)
MARTHA CECILIA CAÑAVERA...
12/11/24
Buenas noches que pena molestar...
CANDY YULIANA GIRALDO IB...
12/11/24
quedo atenta
Ver todo
Búsqueda
ESP
LAA
7:37 p. m.
19/11/2024


Mis cursos | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/my/courses.php
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
Anuncios de la página
Mis cursos
P_92130063_V_3132197_R_5_C_9503
P_92130063_V_3126593_R_5_C_9503
P_121523_V_2879851_R_5
VISTA GENERAL DE CURSO
En progreso
Buscar
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3
Formación Complementaria
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3
Formación Complementaria
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3
Búsqueda
Contactos
Destacados (1)
Grupo (0)
Privado (61)
YIRA MARIA INES SUAREZ DA...
8/10/24
Tú: Tira, es importante seguir instr...
GLADYS VANESSA NAVARRO ...
8/10/24
Tú: Gladys, el listado se realiza co...
Ver todo
Búsqueda
ESP
LAA
7:37 p. m.
19/11/2024

## EVIDENCIA 9: CONFERENCIAS WEB




Curso: HIGIENE Y MANIPULACI
Aplicaciones | Microsoft 365
(1) Equipos y canales | General
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=38931
Nueva pestaña
VIRTUALES 2023 - G...
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Importar o exportar calendarios
SESIONES EN LÍNEA
Grabaciones Sesiones en línea
Grabación y resumen conferencia web bienvenida y unidad 1 "Clasificación y contaminación de alimentos / Fecha de realización 14/11/24"
La finalidad de esta primera conferencia web fue brindarles una calurosa bienvenida al curso "Higiene y Manipulación de Alimentos", orientaciones con el manejo de la plataforma Zajuna, socializar los resultados de aprendizaje que se desarrollarán en las 4 unidades, así como las fechas de inicio y terminación del curso y de cada una de las semanas de desarrollo. Se mencionaron los medios dispuestos de comunicación como lo son, el foro de dudas e inquietudes, la mensajería interna de la plataforma y el correo institucional daserrano@sena.edu.co.
Se indicó donde encontrar la guía de aprendizaje, el material de formación de la primera unidad y las instrucciones de las evidencias a realizar. Se definió y menciono la clasificación de los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describió algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. Se indicaron las dos actividades calificables de la primera unidad temática y se dejo un espacio para dudas, preguntas sobre el uso de la plataforma y la temática desarrollada al final de la sesión.
Reporte de Cierre
Oculto a los aprendices
Búsqueda
ESP
LAA
7:39 p. m.
19/11/2024