

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Junio 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1369107**
Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes junio del año 2020

Referencia: No 1369107 del año 2020

Ruth Isabel Ramírez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51691486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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 resultante la suma de: **TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO VEINTITRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/cte** (\$36.123.650). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por un valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/cte.** (\$2.287.831) por el mes de febrero de 2020. b) Nueve (09) pagos iguales por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/te.** (\$3.612.365), por los meses de marzo a noviembre de 2020 cada uno c) Un último pago por un valor de **UN MILLÓN TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/cte.** (\$1.324.534) por el mes de diciembre de 2020. Amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020. **Nota:** Teniendo en cuenta que la fecha inicio del contrato fue el 17 de febrero de 2020 el valor del primer pago corresponde a UN MILLON SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS (\$1.685.770).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020. **Fecha de inicio:** 17 de febrero de 2020
Fecha de finalización: 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área de Agroindustria Virtual que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.

CLÁUSULA PRIMERA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	<p>Durante el mes de junio teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>Fecha: 19, 23 al 26, 30 de junio 2020. Fichas asignadas por el centro.</p> <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplimiento al diagrama del instructor 2. Iniciación de foros según guía AVA 3. Anuncio de bienvenida y apertura 4. Organización del contenido del curso según guía AVA vigente 5. Verificación y organización centro de calificaciones 6. Verificación de evidencias disponibles 	<p>Evidencia 1. PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Diagramador del instructor 1.2. Primera secuencia de foros 1.3. Anuncio de bienvenida y apertura 1.4. Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso" 1.5. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas 1.6. Actividades disponibles para aprendices
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos:	<p>Evidencia 2. APRENDIZAJES PREVIOS</p>

	las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Complementaria Virtual. Curso y fichas asignadas por el centro 1. Evaluación de saberes previos de la plataforma. 2. Verificación de aplicación se instrumento de saberes previos.	2.1. Pantallazo de evaluación saberes previos 2.2. Evidencia de aplicación de saberes previos
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	Durante el mes objeto del pago se planeó y ejecutó Formación profesional integral en: Complementaria virtual Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951 Fecha: 19, 23 al 26, 30 de junio 2020. Fichas asignadas por el centro. 1. Guías de aprendizaje No.1,2,3 y 4. 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Participación en foros temáticos 4. Desarrollo y seguimiento de actividades 5. Procedimiento cierre de ficha.	Evidencia 3. EJECUCIÓN FORMACIÓN 3.1. Guías de aprendizaje 3.2. PDF de cronograma de actividades y evidencias 3.3. Respuestas a foros temáticos 3.4. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices 3.5. Formato aprendices por certificar enviado al centro
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante el mes objeto del pago se aplicaron estrategias en: Complementaria virtual Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951 Fecha: 19, 23 al 26, 30 de junio 2020. Curso y Fichas asignadas por el centro. 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y realimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación	Evidencia 4. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA 4.1. Estrategias y herramientas de aprendizaje 4.2 Evidencia de calificación y realimentación a aprendices 4.3 Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados 4.4 Invitación y desarrollo de sesiones en línea

		4.Realización de sesiones en línea	
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	<p>Durante el mes objeto de pago se emitio juicios valorativos en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 17 -18 de junio Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>1.Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. 2. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus</p>	<p>Evidencia 5. JUICIOS VALORATIVOS</p> <p>5.1. Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus 5.2 Informe cierre de curso.</p>
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria	<p>Durante el mes objeto de pago se entrego soporte de ingreso en:</p> <p>Complementaria virtual. Fecha: 19 de junio Curso y Fichas asignadas por el centro</p> <p>1. Asignación de fichas con fechas de formación 2. Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje</p>	<p>Evidencia 6. SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO</p> <p>6.1 Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fichas de formación. 6.2. Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación</p>
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio Higiene y Manipulación de Alimentos.</p>	<p>Evidencia 7. SEGUIMIENTO</p> <p>7.1. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma</p>

	<p>actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>Fecha: 19 , 23 al 26, 30 de junio. Curso y Fichas asignadas por el centro.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificación de aprendices en la plataforma virtual 2. Seguimiento de desempeño de aprendices 3. Participación en foros 4. Invitación a realización de actividades 5. Gestión para realizar actividades pendientes. 	<p>7.2. PDF de reporte de actividades de aprendices</p> <p>7.3. Evidencia de participación en foros</p> <p>7.4. Anuncios de apertura de actividades y de motivación a avanzar.</p> <p>7.5. Evidencia de motivación para realizar actividades pendientes.</p>
10	<p>Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.</p>	<p>En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago</p>	<p>En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.</p>
11	<p>Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.</p>	<p>Durante el mes objeto de pago, se realiza en:</p> <p>Complementaria virtual</p> <p>Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>Fecha: 19 , 23 al 26, 30 de junio. Curso y Fichas asignadas por el centro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Publicación de documento Reglas de comportamiento 2. Publicar reglamento del aprendiz 	<p>Evidencia 8 REGLAMENTO Y MANUAL</p> <p>8.1. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas</p> <p>8.2. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz</p>
12	<p>Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente</p>	<p>En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago</p>	<p>En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.</p>

	contrato, cuando el centro lo requiera		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	<p>Durante el mes objeto de pago, se realiza motivación para la permanencia de los aprendices en el programa en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>Fecha: 19, 23 al 26, 30 de junio. Curso y Fichas asignadas por el centro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de material para orientación por actividad de aprendizaje. 2. Comunicación personal y permanente con los aprendices 3. Publicación de anuncios en el curso para el desarrollo de actividades. 4. Respuestas a dudas e inquietudes 	<p>Evidencia 9. PERMANENCIA APRENDICES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentaciones por actividad de aprendizaje. 2. Correos electrónicos enviados a los aprendices 3. Pantallazos de anuncios publicado en el curso. 4. Respuestas a foro de dudas e inquietudes
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato: 1. Capacitaciones 2. Elaboración Informe Mensual de Ejecución Contractual del mes objeto de pago 3. Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes objeto de pago 4. Actividades de promoción, divulgación y gestión de matrícula a programas de formación de complementaria virtual del centro de desarrollo	Evidencia 10. DEMÁS ACTIVIDADES 10.1. Asistencia a transferencias 10.2. Informe contractual del mes de junio 2020 objeto de contrato 10.3. Correo de citación a entrega de documentos 10.4. Promoción de programas de formación complementaria de acuerdo a la bolsa de empleo CEDEAGRO.

		5. Reporte a SAVA de inconsistencia en el desarrollo de actividades en línea del curso en ejecución.	10.5 Evidencia reporte SAVA
--	--	--	-----------------------------

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 7755093520 operador SOL y periodo correspondiente al mes de Mayo 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias plataforma.

Cordialmente,



Firma
Ruth Isabel Ramírez Acero.
Contratista
C.C. No. 51691486

Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato 1369107 de 2020
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 1.

PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS

1.1 Diagramador del Instructor

The screenshot shows the SofiaPlus software interface for the 'Diagramador del Instructor' (Instructor Scheduler). The interface is designed for Ruth Isabel Ramirez, with a sidebar on the left containing navigation options: 'Instructor', 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', 'Gestión de Ambientes', 'Consultar Fichas Instructor', 'Consultar horas programadas', 'Diagramar Horario Instructor', 'Reporte de Instrucciones por Ficha', 'Reporte Ejecución Horas Instructor', 'Solicitar Eventos', 'Gestión de Tiempos', 'LMS', 'Matrícula', 'Planificación de la Formación', and 'Reportes'. The main area displays a weekly calendar view from Monday to Sunday, with time slots from 06:00 to 23:45. The calendar is populated with various activities and events, including 'Gestión de Ambientes', 'Gestión de Tiempos', 'LMS', 'Matrícula', 'Planificación de la Formación', and 'Reportes'. The interface also includes a sidebar with navigation options like 'Instructor', 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Gestión de Ambientes'.

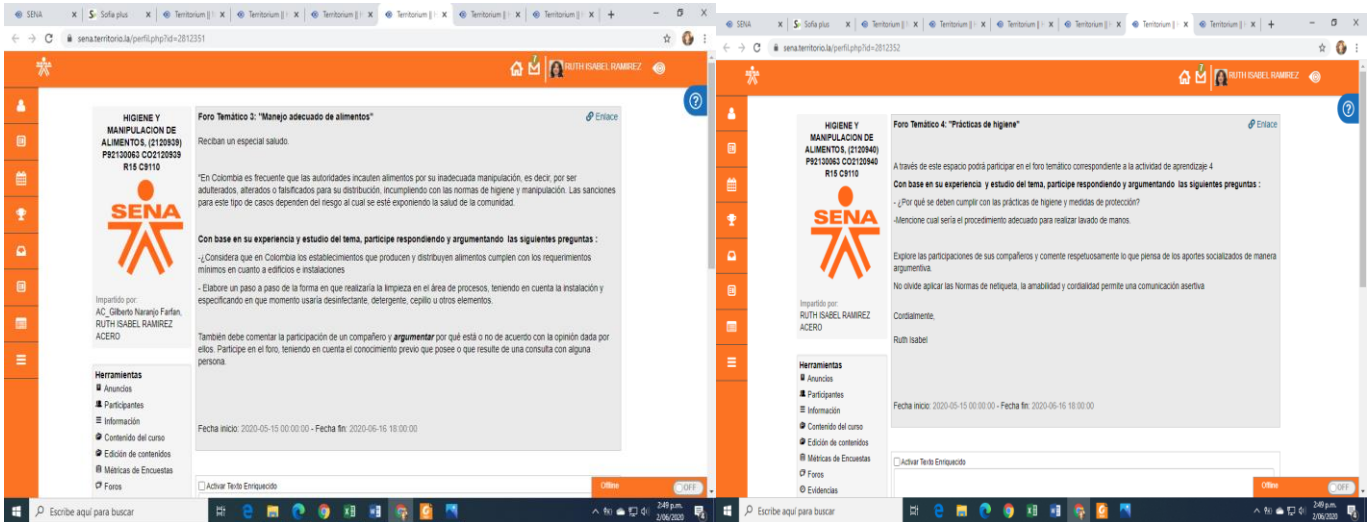
1.2 Primera secuencia de Foros:

Dudas e Inquietudes- Social y Temático

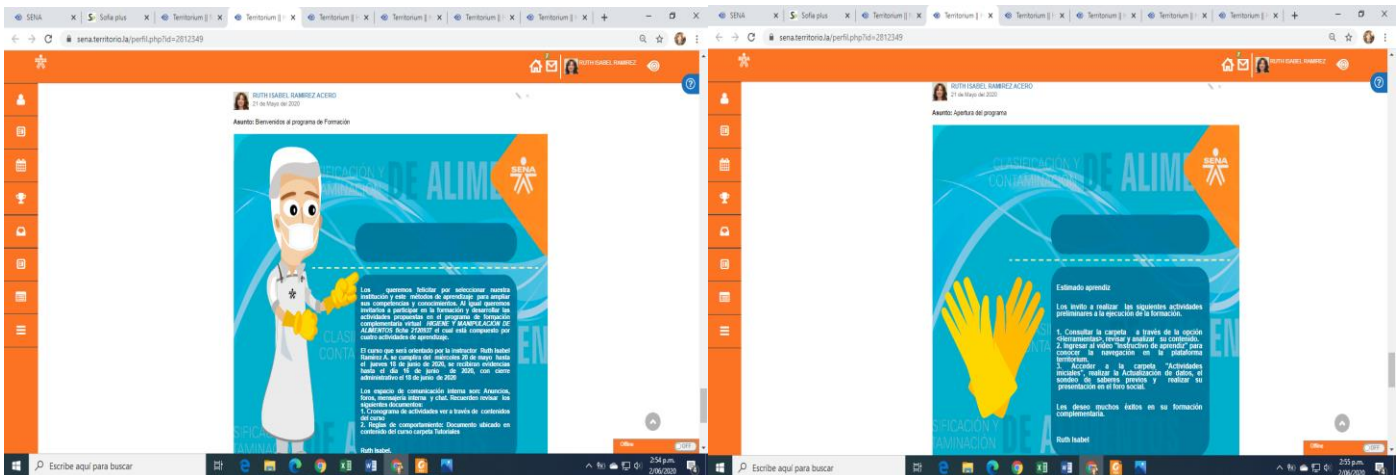
The screenshot shows the SofiaPlus software interface for the 'Foro Social' (Social Forum). The forum is titled 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (2120938) P92130663 C02120938 R15 C9110'. The forum content includes a welcome message from the instructor, Ruth Isabel Ramirez, and a list of participants. The forum also includes a sidebar with navigation options like 'Herramientas', 'Anuncios', 'Participantes', 'Información', 'Contenido del curso', 'Edición de contenidos', 'Métricas de Encuestas', 'Foros', and 'Evidencias'.

EVIDENCIAS - MES JUNIO

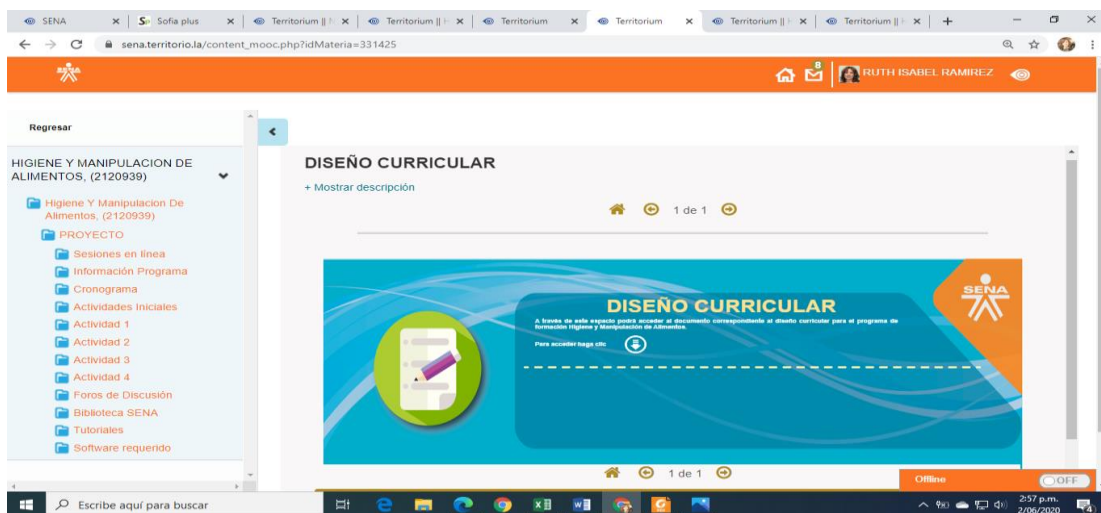
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



1.3 Anuncio de Bienvenida y Apertura del curso



1.4 Contenido del curso



EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

1.5 Centro de calificaciones: Ponderaciones y actividades asociadas

The following table summarizes the data shown in the 'Ponderaciones' and 'Actividades de Aprendizaje' modal windows across the five screenshots.

Modal	Item	Value
Ponderaciones	RAP 1 MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DE...	25%
	RAP 4	100%
	RAP 2 IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDAD...	25%
	RAP 2	100%
Actividades de Aprendizaje	Evidencias	1
	Foros	0
	Evaluaciones	1
	Blogs	0
	Scorms	0
	Wikis	0

The screenshots show the following details:

- Screenshot 1 (Top Left):** 'Ponderaciones' modal. RAP 1: 25%, RAP 4: 100%, RAP 2: 25%, RAP 2: 100%.
- Screenshot 2 (Top Right):** 'Ponderaciones' modal. RAP 3: 25%, RAP 3: 100%, RAP 4: 25%, RAP 1: 100%.
- Screenshot 3 (Middle Left):** 'Actividades de Aprendizaje' modal. Evidencias: 1, Foros: 0, Evaluaciones: 1, Blogs: 0, Scorms: 0, Wikis: 0.
- Screenshot 4 (Middle Right):** 'Actividades de Aprendizaje' modal. Evidencias: 1, Foros: 0, Evaluaciones: 1, Blogs: 0, Scorms: 0, Wikis: 0.
- Screenshot 5 (Bottom):** 'Actividades de Aprendizaje' modal. Evidencias: 0, Foros: 0, Evaluaciones: 1, Blogs: 0, Scorms: 1, Wikis: 0.

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

1.6. Actividades disponibles.

The screenshots show the SENA LMS interface for Ruth Isabel Ramirez Acero. The interface includes a sidebar with navigation options and a main content area displaying various activities and evidence details.

Screenshot 1: Evidencias

Actividad: Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Actividad: Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Actividad: Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Screenshot 2: Sondeo de saberes previos

Link para Evaluación: http://sena.territorio.la/show_quiz.php?idexamen=12300585&c=331432&grupo=2812358

Descargar reporte

Resultados de la evaluación:

MARIA ENELIA ACOSTA SANCHEZ

Calificación: 100

Id respuesta: 1230058525694311

Ver Evaluación

Descargar reporte

Colaboradores

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Calificación: 100

Id respuesta: 1230058525694301

Screenshot 3: Evaluación

Evidencia 1 (De conocimiento) RAP1_EV01

Evaluación

Comentarios

Administrador

13 de Mayo del 2020

Screenshot 4: Evaluación

Evidencia 1 (De conocimiento) RAP1_EV01

Evaluación

Comentarios

Administrador

13 de Mayo del 2020

Screenshot 5: Evaluación

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Ponderación: Parcial RAP 4 ESTABLECER LOS DIFERENTES

Intentos: 0

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Nombre	Tiempo	Sección	Interacciones	Estado
TANIA ALEJANDRA GOMEZ	Sin Registro	0	--	Completado
NICOLÍ IDALY ANGULO	ND	0	--	Sin iniciar
ERIKA LIZETH MANTILLA	ND	0	--	Sin iniciar
MATEO QUEDA	ND	0	--	Sin iniciar
MONICA CORREA	Sin Registro	0	--	Completado
SANDRA LILIANA VILLADA	Sin Registro	0	--	Completado
RUTH ISABEL RAMIREZ	Sin Registro	0	--	Incompleto
YULI ALEXANDRA PEÑA	ND	0	--	Sin iniciar
WENDY TATIANA VERA	Sin Registro	0	--	Completado
EIDER FRANCISCO ROMERO	Sin Registro	0	--	Completado
JOSE DANIEL CAICEDO	ND	0	--	Sin iniciar
YAIR ALEXANDER BLANCO	Sin Registro	0	--	Incompleto
GUSTAVO MIGUEL VITAL	ND	0	--	Sin iniciar
ANDRES GUILLERMO VIVERO	Sin Registro	0	--	Sin iniciar

Screenshot 6: Evaluación

Evidencia 2 (De Producto) RAP3_EV02

Nombre	Tiempo	Sección	Interacciones	Estado
TANIA ALEJANDRA GOMEZ	ND	0	--	Sin iniciar
NICOLÍ IDALY ANGULO	ND	0	--	Sin iniciar
ERIKA LIZETH MANTILLA	ND	0	--	Sin iniciar
MATEO QUEDA	ND	0	--	Sin iniciar
MONICA CORREA	ND	0	--	Sin iniciar
SANDRA LILIANA VILLADA	Sin Registro	0	--	Completado
RUTH ISABEL RAMIREZ	ND	0	--	Sin iniciar
YULI ALEXANDRA PEÑA	ND	0	--	Sin iniciar
WENDY TATIANA VERA	ND	0	--	Sin iniciar
EIDER FRANCISCO ROMERO	ND	0	--	Sin iniciar
JOSE DANIEL CAICEDO	ND	0	--	Sin iniciar
YAIR ALEXANDER BLANCO	Sin Registro	0	--	Incompleto
GUSTAVO MIGUEL VITAL	ND	0	--	Sin iniciar
ANDRES GUILLERMO VIVERO	ND	0	--	Sin iniciar

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 2. APRENDIZAJES PREVIOS

2.1 Evaluación Saberes Previos

The left screenshot displays the 'Sondeo de saberes previos' interface with instructions and a list of questions. The right screenshot shows the survey results, including a description of the survey and a list of questions.

Evidencia 3. EJECUCIÓN FORMACIÓN

3.1 Guías de aprendizaje

The left screenshot shows the 'Guía de Aprendizaje N° 1' for the 'Programa de Formación Complementaria Virtual'. The right screenshot shows the 'Guía de Aprendizaje N° 3' for the 'Programa de Formación Complementaria Virtual'.

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	Versión: 01 Código: GPC-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 2		
1. INTRODUCCIÓN		
Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.		
En esta segunda actividad de aprendizaje encontrará la descripción de algunos microorganismos, tales como: bacterias, virus y hongos que producen intoxicaciones alimentarias a los seres humanos; lo anterior es causado a una inadecuada manipulación y conservación de los alimentos. Es por esta razón que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y a su respectiva aplicación; desde el resultado de aprendizaje "IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS" .		
Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en Internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA2 "Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano" .		
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE		
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063	
Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Versión: 03	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Duración de la guía:	10 Horas	
3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	Versión: 01 Código: GPC-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 4		
1. INTRODUCCIÓN		
Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.		
En esta actividad de aprendizaje se resalta la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos por parte de los operarios en la fabricación, almacenamiento y distribución de los productos terminados; además se describe el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus principios. Es por esta razón, que las actividades que encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP" .		
Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en Internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA4 "Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP" .		
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE		
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063	
Resultados de Aprendizaje: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Versión: 03	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Duración de la guía:	10 Horas	
3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		
3.1 Actividades de Reflexión Inicial		

3.2 Cronograma de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Sesión en Línea	Tiempo de entrega	
				Inicio	Termina
Actividades Iniciales	Indispensable para aprobar el curso de formación complementaria	Actualización de los datos personales. Entrega documento de Identidad Respuestas al Sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el Instructor y los compañeros en el Foro social.	NA	20 de mayo 2020	22 de mayo 2020
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Evidencia 1 (De conocimiento) RAP1_EV01. Evaluación. "Clasificación y contaminación de los alimentos" Evidencia 2 (De producto) RAP1_EV02. Actividad Interactiva "Compra de alimentos"	Sesión en línea 1 viernes 22 de mayo Hora: 2:00 p.m.	23 de mayo 2020	28 de mayo 2020
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos	Evidencia 1 (De conocimiento) RAP2_EV01 Evidencia. Evaluación "Microorganismos y Conservación de alimentos". Evidencia 2 (De producto) RAP2_EV02 Evidencia. Taller: "Conservación y ETA"	Sesión en línea 2 viernes 29 de mayo Hora: 2:00 p.m.	29 de mayo 2020	4 de junio 2020

Actividad de aprendizaje 3: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene	Foro temático: Actividad de aprendizaje "Manejo adecuado de alimentos" No calificable Evidencia 1 (De conocimiento) RAP1_EV01 Evidencia: Evaluación. "Buenas prácticas e higiene" Evidencia 2 (De producto) RAP3_EV02 Evidencia: Actividad interactiva "Higiene de los utensilios"	Sesión en línea 3 viernes 5 de junio Hora: 2:00 p.m.	5 de junio 2020	10 de junio 2020
Actividad de aprendizaje 4: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Foro temático. "Prácticas de higiene". No calificable Evidencia 1 (De conocimiento) RAP4_EV01 Evidencia: Evaluación. "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP" Evidencia 2 (De producto) RAP4_EV02 Evidencia: Taller. Actividad práctica de observación. Respuestas al Sondeo de evaluación del programa	Sesión en línea 4. viernes 12 de junio Hora: 2:00 p.m.	11 de junio 2020	16 de junio 2020

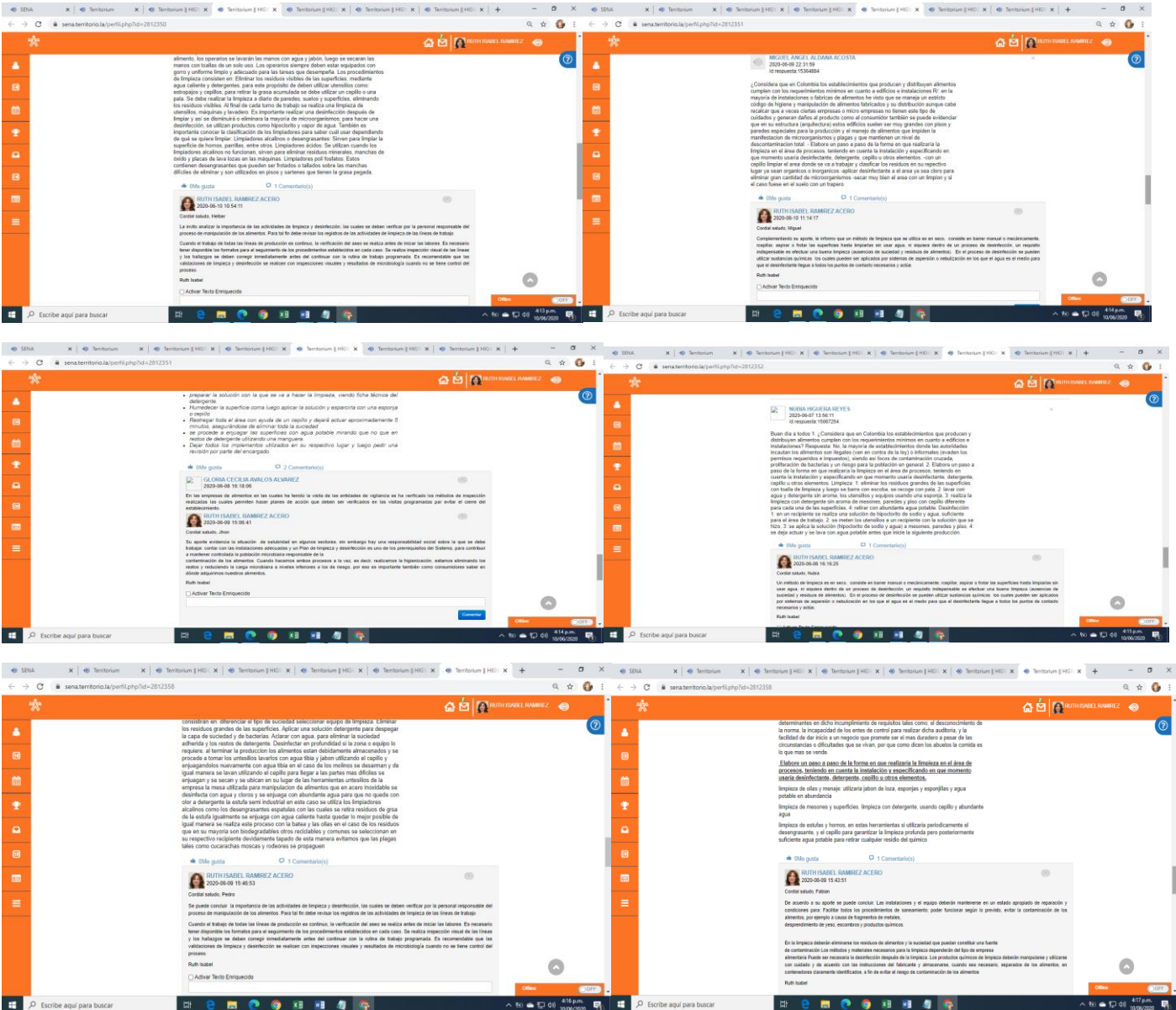
Cierre Formación
Fecha: 16 de junio 2020
Hora: 18:00

Cierre Administrativo:
El curso no se encuentra disponible para aprendices
Fecha: 18 de junio 2020

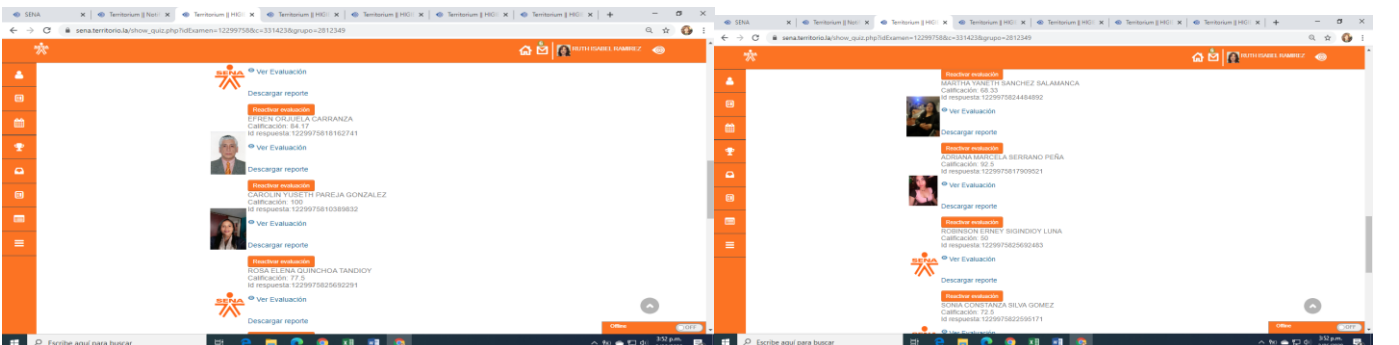
EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

3.3 Respuestas foros temáticos



3.4 Evidencia desarrollo de actividades de aprendizaje



CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

The image displays two side-by-side screenshots of the SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje) web application interface.

Left Screenshot: Shows the 'Ver Evaluación' (View Evaluation) page. The header is orange with the SENA logo and user information. The main content area is white and lists evaluation details for 'LILIANA MONTAÑEZ BARRERA' with a qualification of 100 and a response ID of 12398725692791. The page includes a 'Ver Evaluación' button and a 'Descargar reporte' (Download report) button.

Right Screenshot: Shows the 'Evidencias' (Evidence) page. The header is orange with the SENA logo and user information. The main content area is white and displays a list of evidence items. The first item is 'EVIDENCIA 2 (DE PRODUCTOS) RAPEL_EVID2' with a status of 'Aprobada Alumno' (Approved Student) and a date of '2020-04-04 10:00:00'. The second item is 'Evidencia 2 (De Productos)' with a status of 'Aprobada Alumno' and a date of '2021-06-16 10:00:00'. The page includes a 'Ver Evaluación' button and a 'Descargar reporte' button.

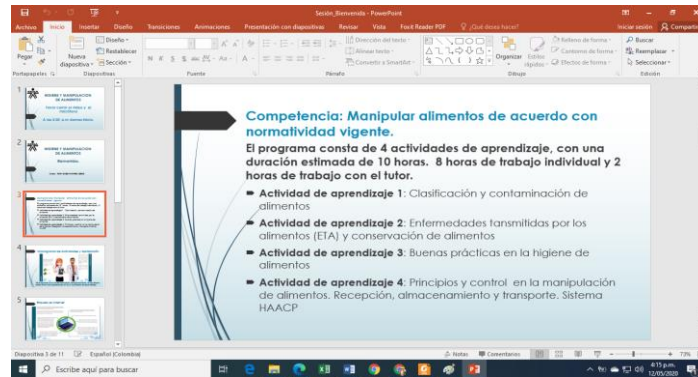
[illegible]

EVIDENCIAS - MES JUNIO

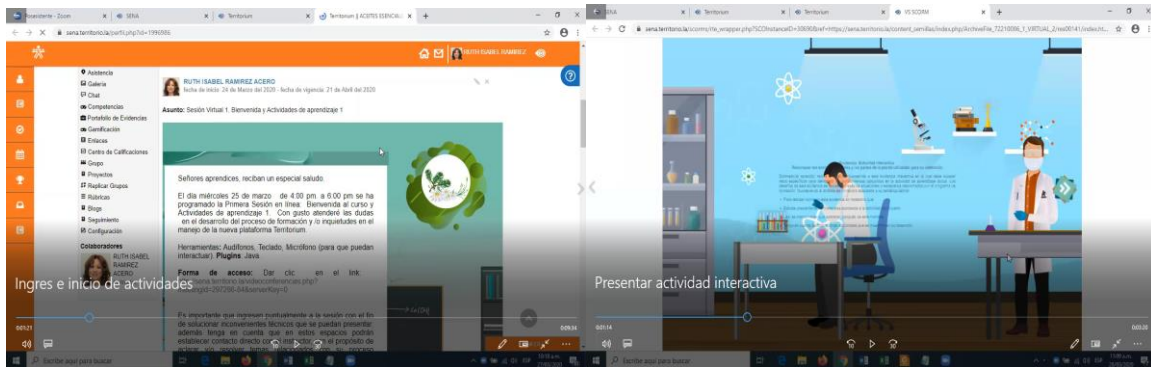
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 4. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

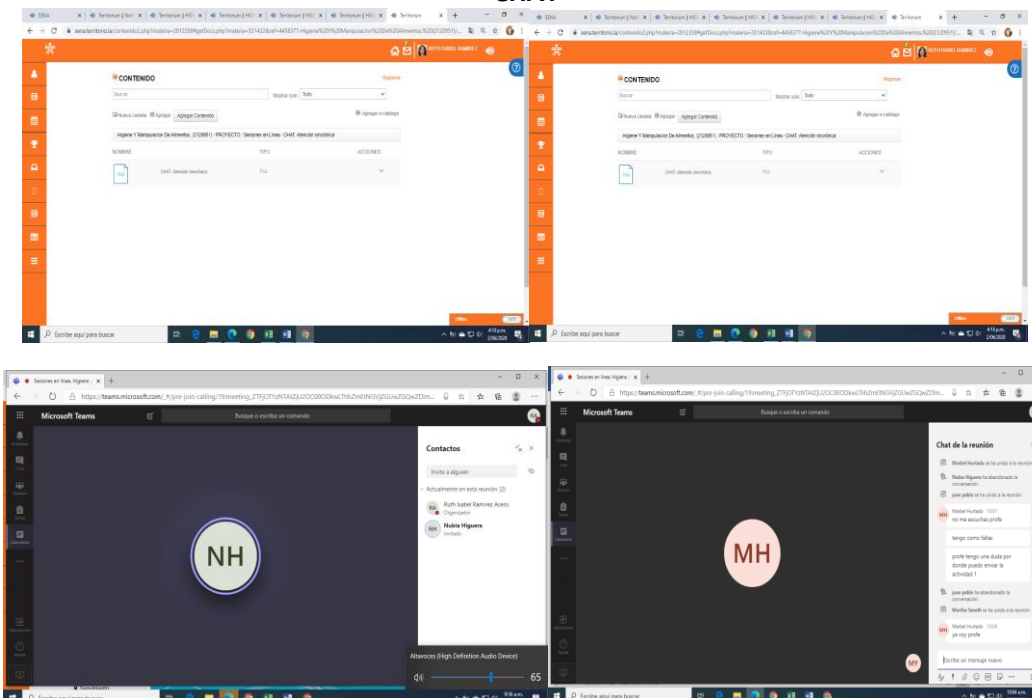
4.1 Estrategias y Herramientas



Videos



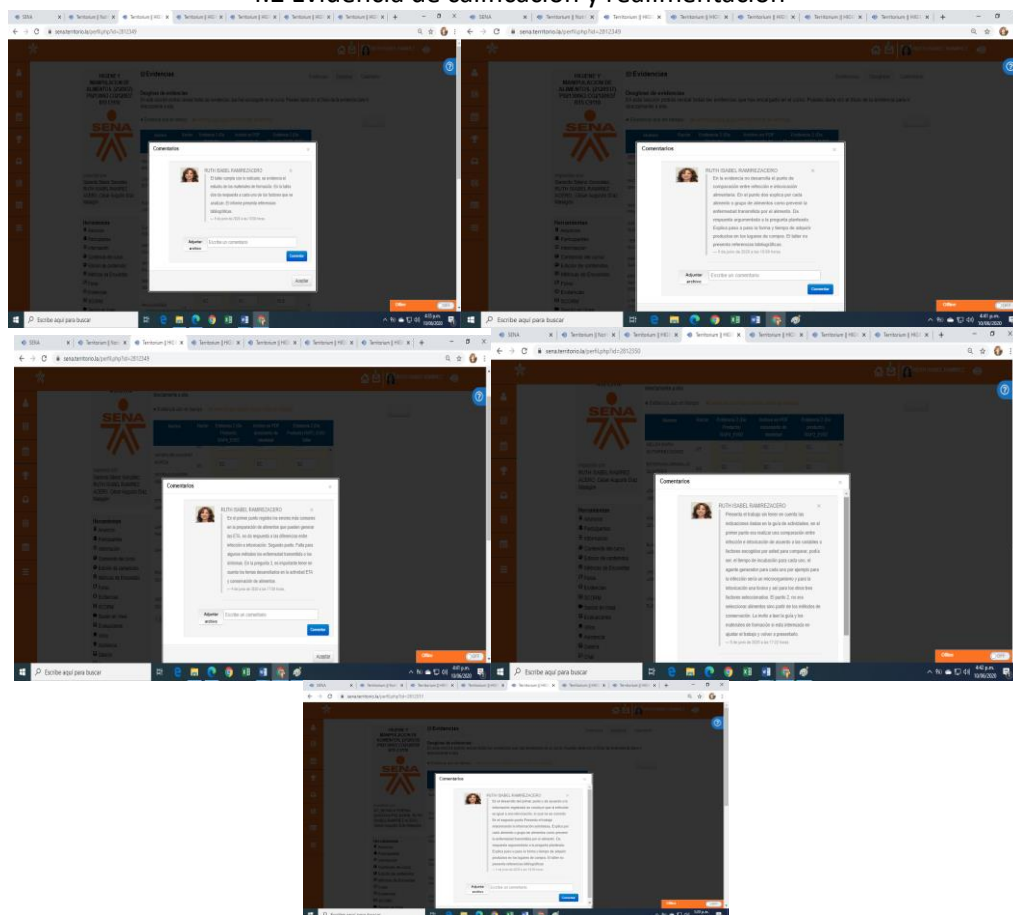
CHAT



EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

4.2 Evidencia de calificación y realimentación



4.3 Instrumento de evaluación

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	
	Tipo: Lista de chequeo.
Identificación del instrumento	
Programa de formación	Higiene y manipulación de Alimentos.
Código de la guía	02
Competencia a desarrollar	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de aprendizaje	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
Criterio(s) de evaluación	Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos que se desarrollan en estos.
Actividad de aprendizaje	Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.
Nombre de la evidencia	Evidencia: Taller. Conservación y ETA
Tipo de evidencia	De producto.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

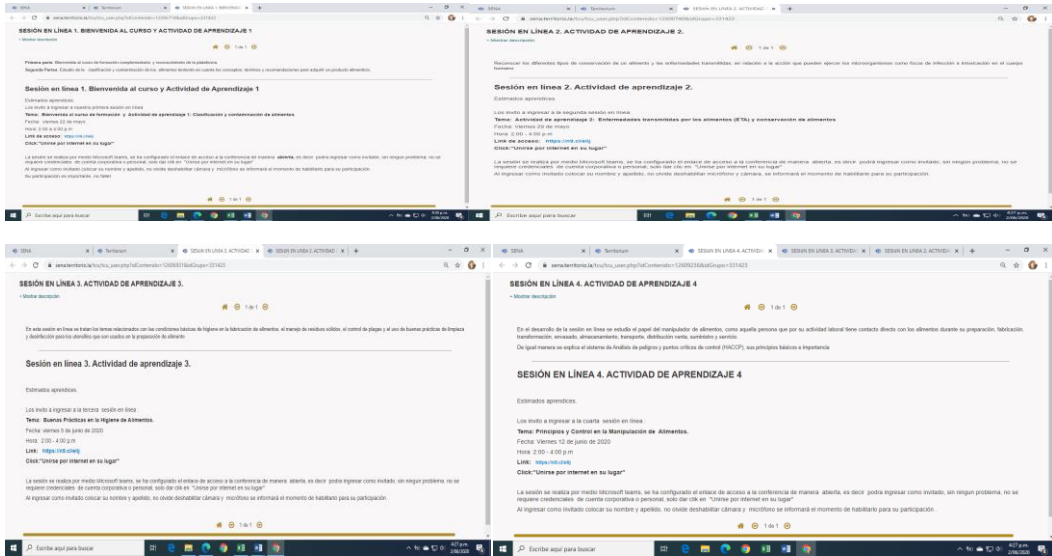
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	
	Tipo: Lista de chequeo.
Identificación del instrumento	
Programa de formación	Higiene y manipulación de Alimentos.
Código de la guía	04
Competencia a desarrollar	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de aprendizaje	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
Criterio(s) de evaluación	Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.
Actividad de aprendizaje	Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.
Nombre de la evidencia	Evidencia: Taller. Actividad práctica de observación
Tipo de evidencia	De producto.

4.4 Invitación y desarrollo Sesiones en Línea

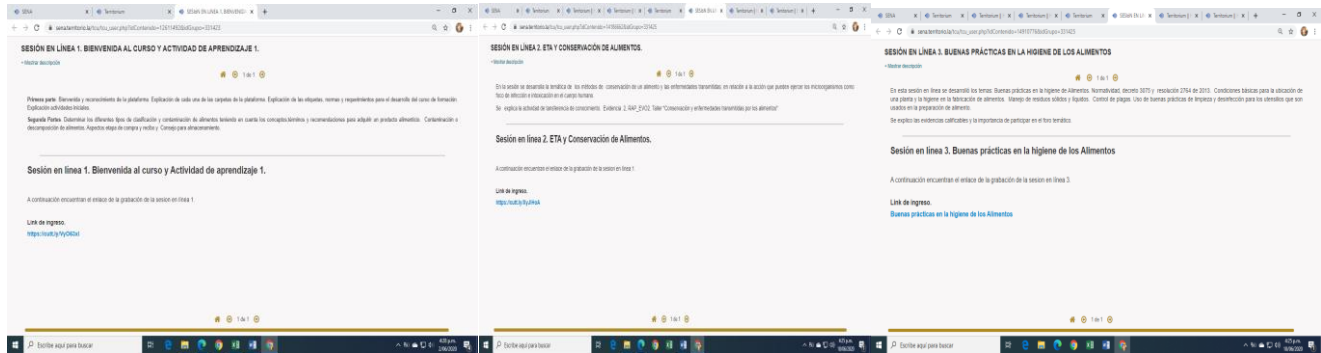
Invitación Sesiones en Línea

EVIDENCIAS - MES JUNIO

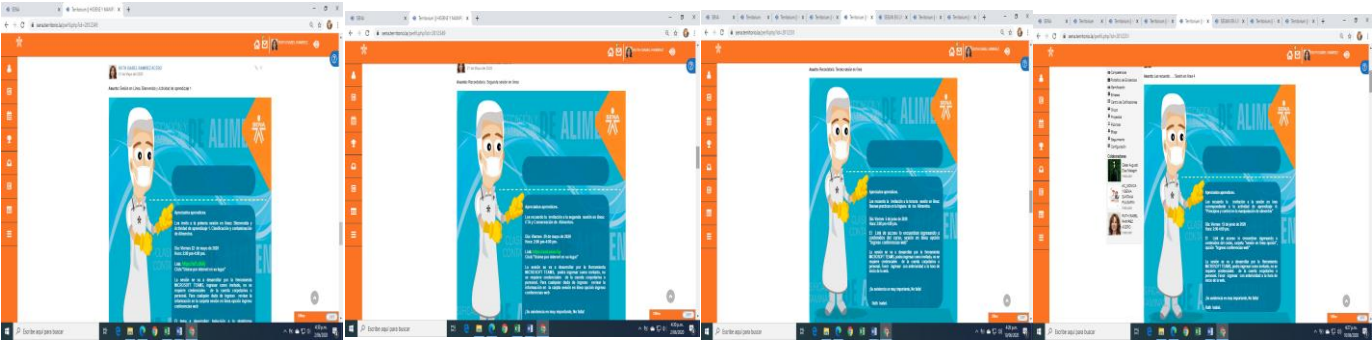
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



GRABACIONES



ANUNCIOS



Evidencia 5.

JUICIOS VALORATIVOS

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Descripción de Calificación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (2120951)

Mostrar todas las celdas que contengan (R y D)

Usuario	Nombre	Correo	Evaluación	Calificación
1004162264	MARLEY NOLA DIA RODRIGUEZ	marley_180@gmail.com		
1007587034	SARAI DE JESUS ROSARIO GUERRA	sarairosario@gmail.com		
1007511884	YONARA NOLA CRIVANTO LACROIX	yonara130@hotmail.es		
1004623594	MIRIAM ANDREA ROSAS CANO	amira18@gmail.com		
1001502023	CLAUDIA PATRICIA ALONSO RODRIGUEZ	alonsoam14@gmail.com		

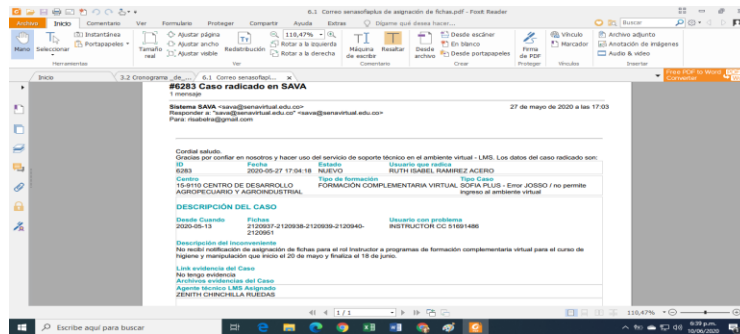
Mostrando registros del 1 al 5 de un total de 5 registros

Anterior Siguiente

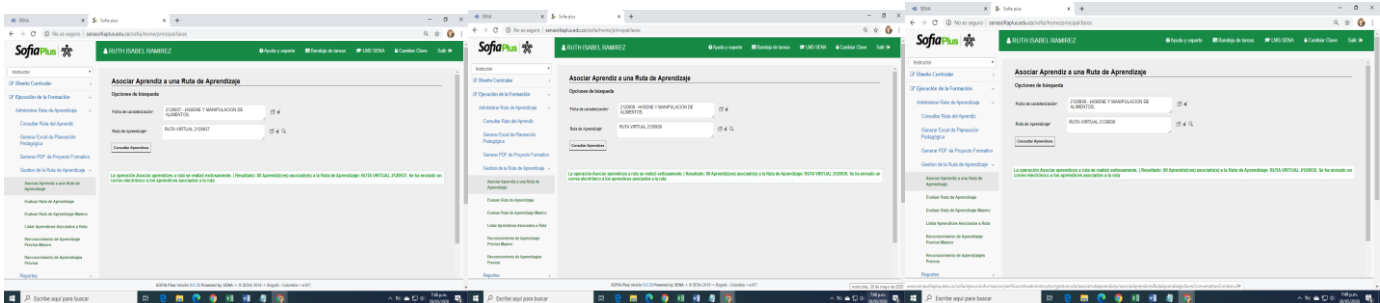
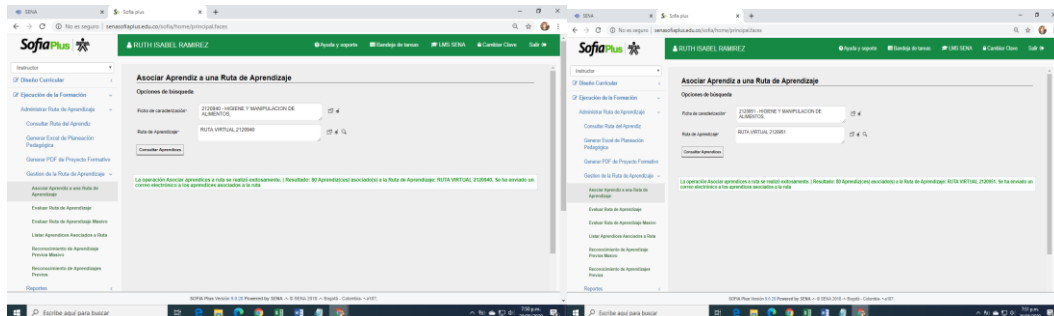
Evidencia 6.

SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO

Asignación.



Asociar ruta de aprendizaje



Evidencia 7.

SEGUIMIENTO

7.1 Descarga de aprendices del centro de calificaciones

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

7.2. PDF de reporte de actividades de aprendices

Instrucciones:
A continuación se presenta la herramienta para la graficación de los resultados de las reglas de seguimiento.

Imprimir PDF

Identificación	Nombre	Correo electronico	Evidencias realiza
1065637249CC	YESSICA ISABEL CEDAÑO ESCOBAR	nenayice@hotmail.com	
1079914133CC	ZULY KARINA VARGAS POLO	zulyvargas06@gmail.com	
1083906167CC	DILVER ANDRES MIRANDA DELGADO	damiranda76@misena.edu.co	
1092335916CC	MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ MEDINA	miguelangelrodriguez178@gmail.com	
1127606923CC	MARIA ELENA BRUZUAL VILLAMIZAR	bruzualvme2@gmail.com	
30521753CC	MARIA NANCY LOPEZ SANCHEZ	1984nancylopez04@gmail.com	
33358452CC	VERLIS VICTORIA PAJARO BELTRAN	VERLISVICTORIA84@HOTMAIL.COM	
40332076CC	DONEIRA ARANGO TREJOS	doneira2426@gmail.com	
46367618CC	LILIANA MONTAÑEZ BARRERA	lilianamontanez16@gmail.com	
52372963CC	MARISOL MALDONADO VALLEJO	rhonciacauda028@gmail.com	
60256533CC	BLANCA MYRIAM LAGUADO RODRIGUEZ	blancamiyamtagua@gmail.com	
64478191CC	DIANA PATRICIA NAVARRO TOVAR	pato.508@hotmail.com	
66727176CC	MARIANELA ROJAS MARIN	rojasmarimarianela7@gmail.com	
79512879CC	HELBEL AUGUSTO AGUIRRE ORTEGA	soltangie0902@hotmail.com	

3 Actividades de ficha 4 Exámenes de ficha 1 Sondeos de ficha 5 Foros de ficha

Escribe aquí para buscar

7.3 Participación en foros temáticos

The screenshots show four forum posts from the 'sena.territorio' website. Each post is a response to a question about food safety and hygiene in food establishments. The posts are from NELSON BERNARDEZ BERMUDEZ, DIANA PAOLA RODRIGO ZAMBRANO, ALEJANDRO JARAMILLO RIOS, and HELBER AUGUSTO AGUIRRE ORTEGA. The posts discuss topics like food handling, cleaning, and safety protocols.

Post 1: NELSON BERNARDEZ BERMUDEZ
 ¿Considera que en Colombia los establecimientos que producen y distribuyen alimentos cumplen con los requerimientos mínimos en cuanto a edificios e instalaciones? ¿Por qué? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos?

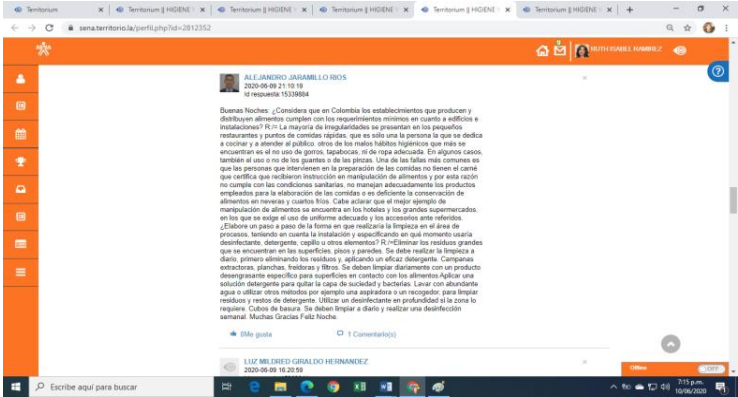
Post 2: DIANA PAOLA RODRIGO ZAMBRANO
 Considera que en Colombia los establecimientos que producen y distribuyen alimentos cumplen con los requerimientos mínimos en cuanto a edificios e instalaciones? ¿Por qué? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos?

Post 3: ALEJANDRO JARAMILLO RIOS
 Buenas Noches ¿Considera que en Colombia los establecimientos que producen y distribuyen alimentos cumplen con los requerimientos mínimos en cuanto a edificios e instalaciones? ¿Por qué? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos?

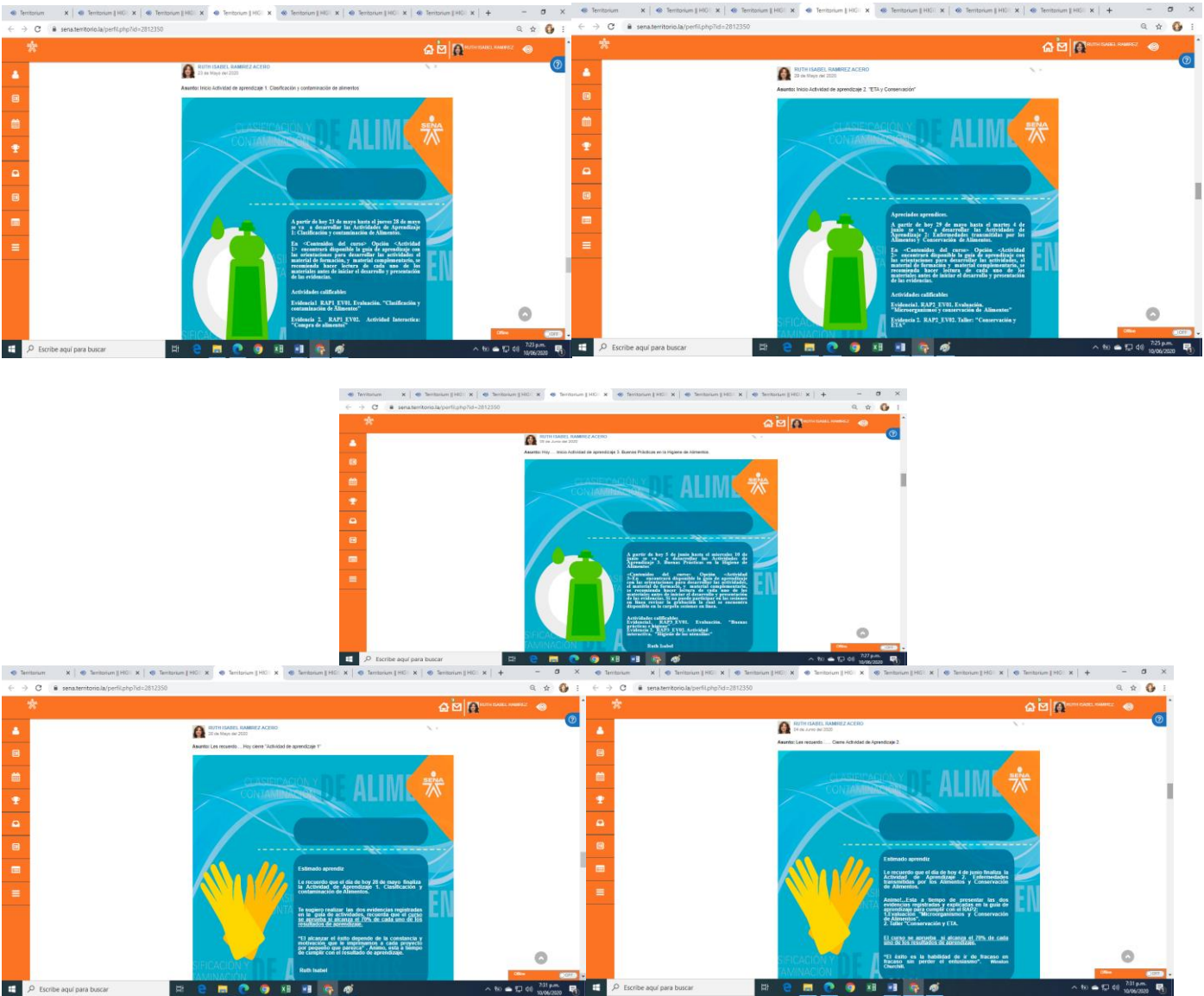
Post 4: HELBER AUGUSTO AGUIRRE ORTEGA
 Considera que en Colombia los establecimientos que producen y distribuyen alimentos cumplen con los requerimientos mínimos en cuanto a edificios e instalaciones? ¿Por qué? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos? ¿Cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que producen y distribuyen alimentos?

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



7.4 Anuncios de apertura y cierre de actividades.

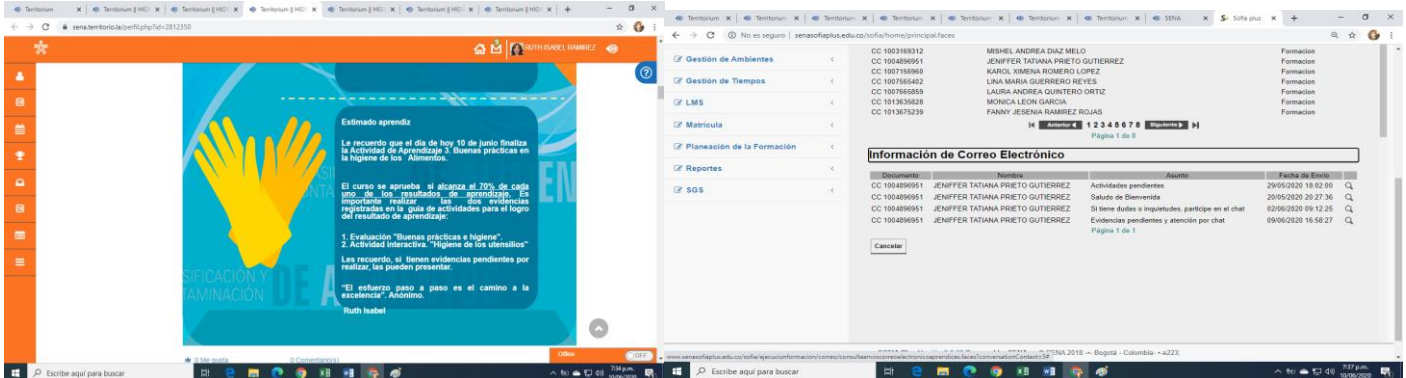
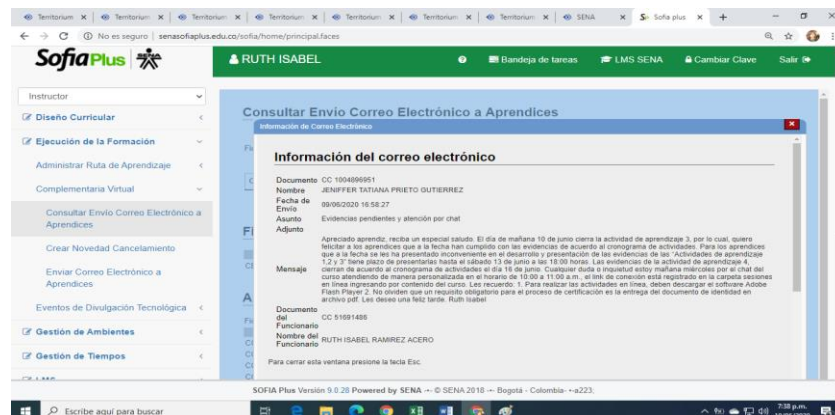


EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



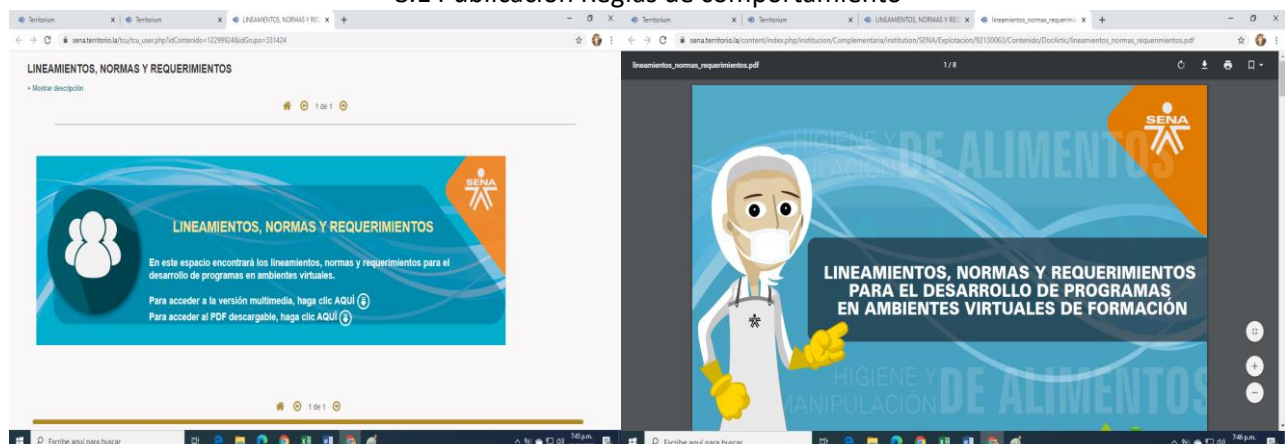
7.5. Evidencia de motivación para realizar actividades pendientes.



Evidencia 8

REGLAMENTO Y MANUAL DEL APRENDIZ

8.1 Publicación Reglas de comportamiento



EVIDENCIAS - MES JUNIO

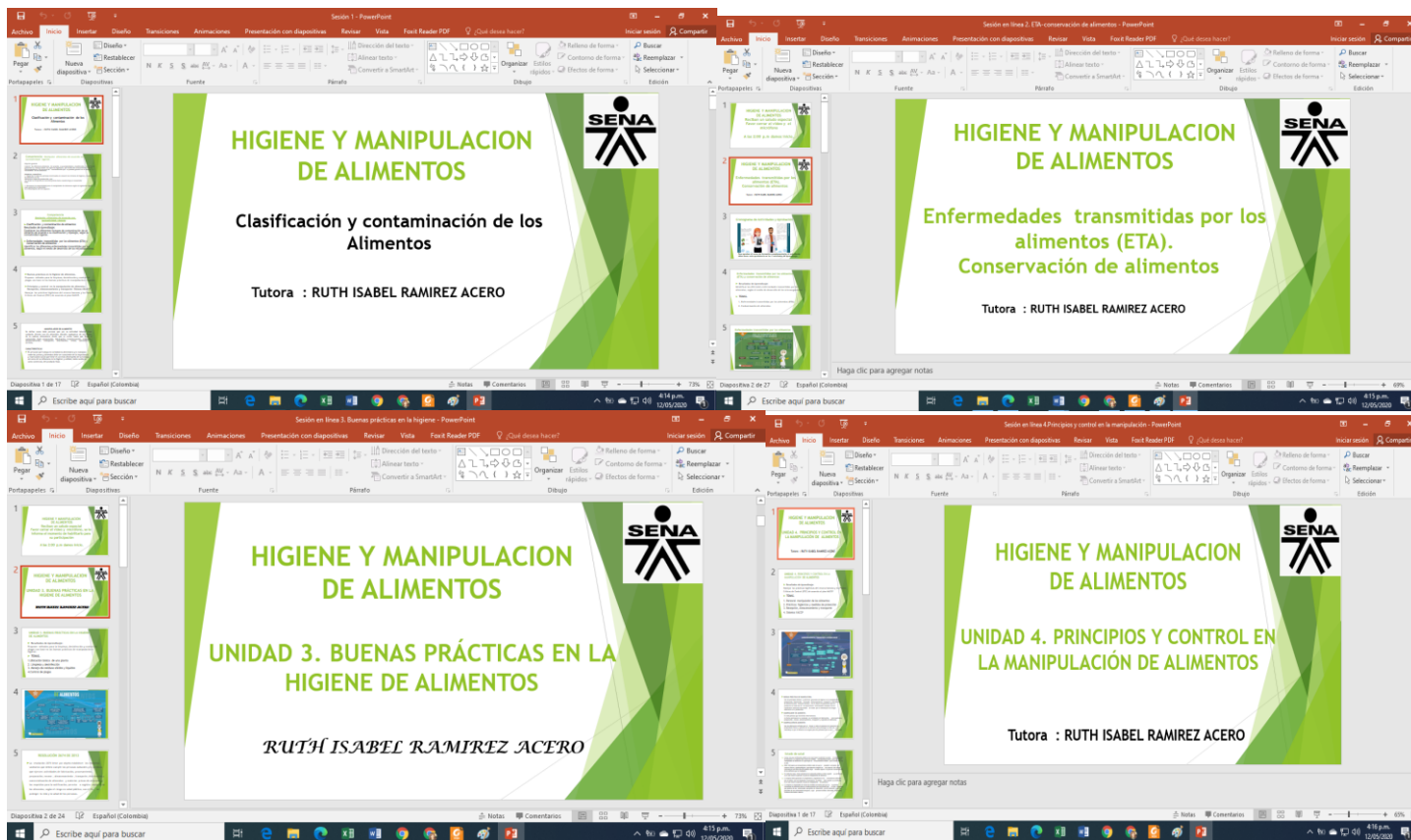
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

8.2. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz



Evidencia 9. PERMANENCIA APRENDICES

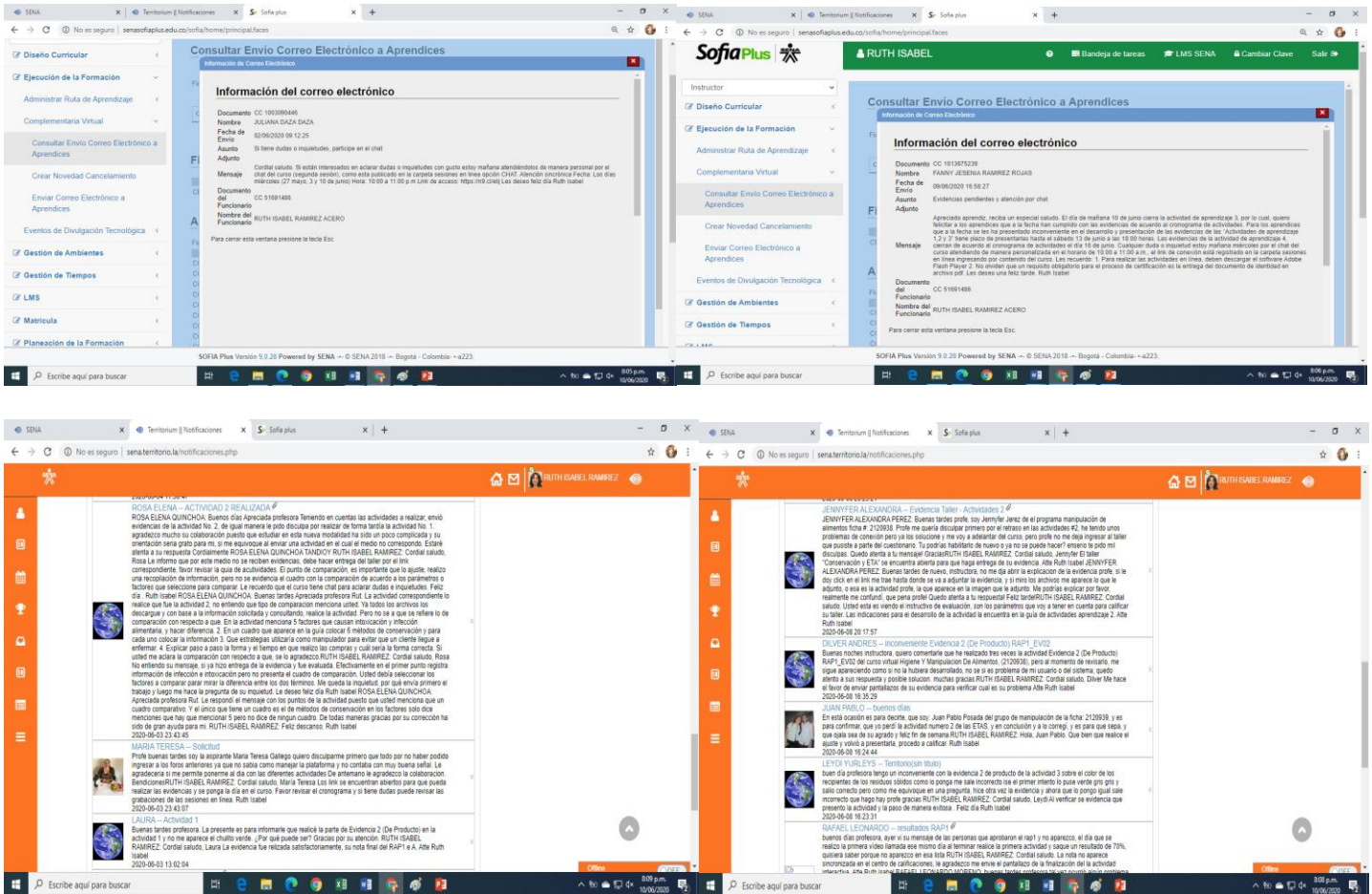
9.1 Presentaciones por resultado de aprendizaje.



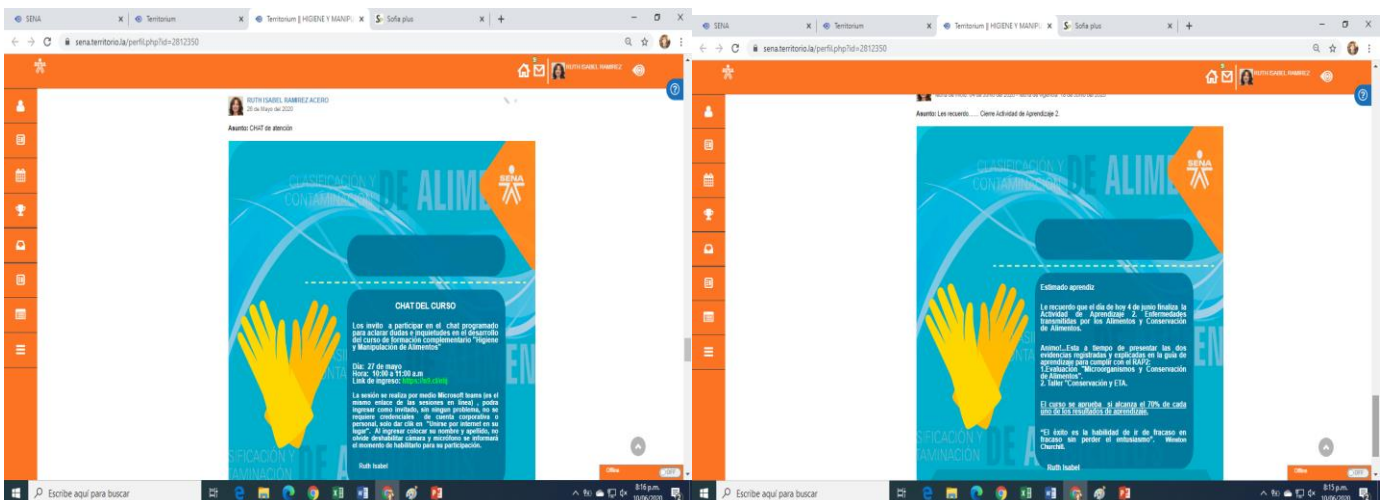
EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

9.2. Correos electrónicos enviados a los aprendices



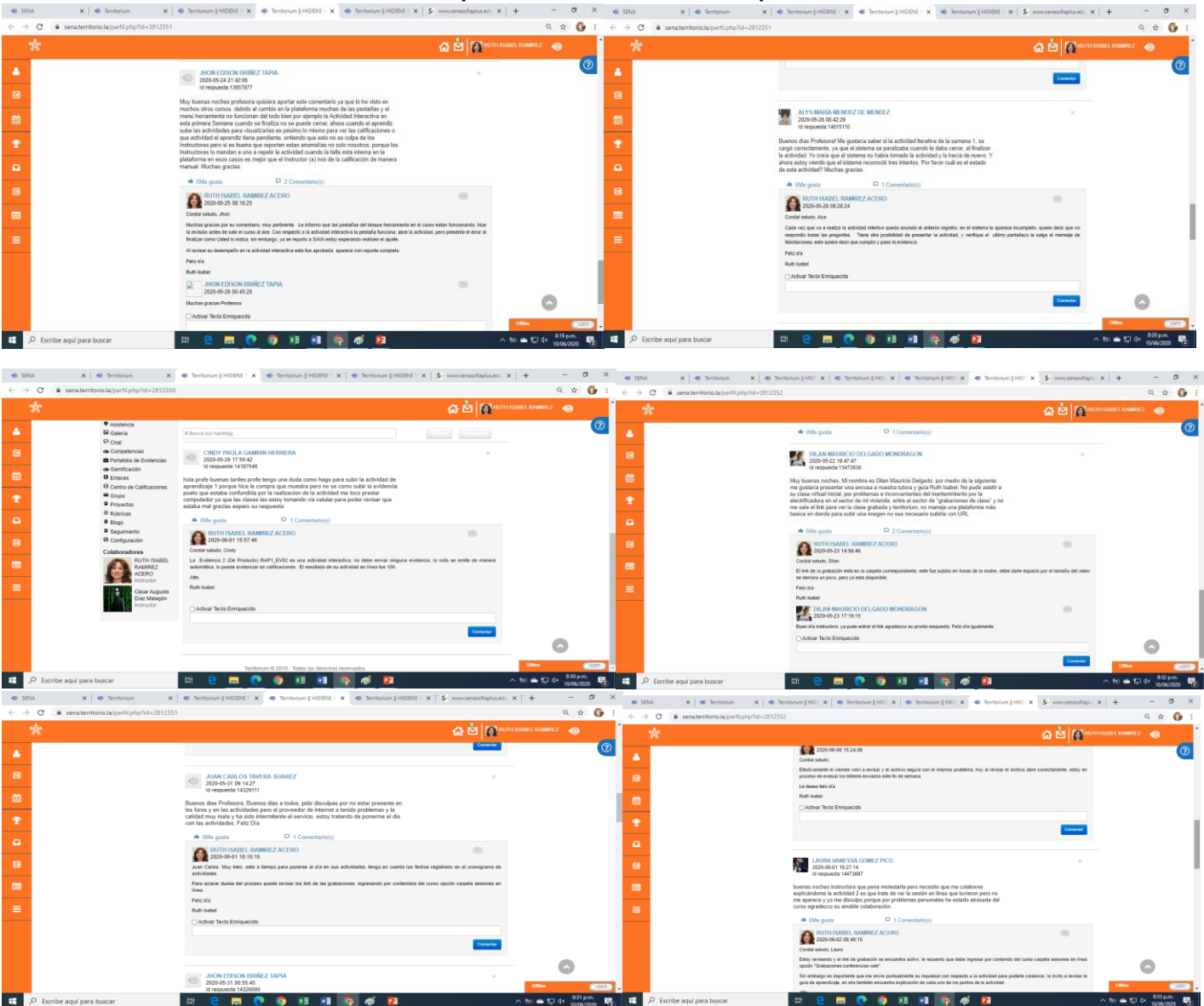
9.3. Pantallazos de anuncios publicado desarrollo actividades



EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

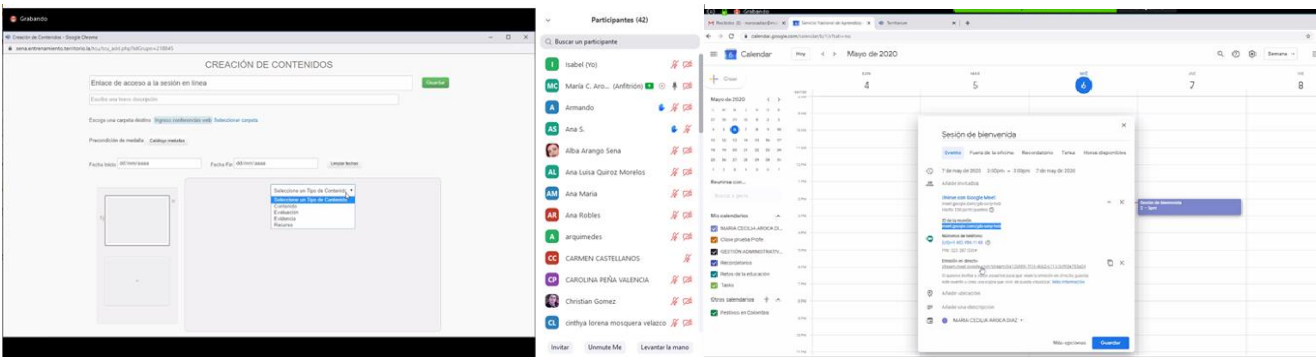
9. 4. Respuestas a foro de dudas e inquietudes



Evidencia 10.

DEMÁS ACTIVIDADES

10.1. Asistencia a transferencias



EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



10.2. Informe contractual del mes objeto de contrato

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Junio 2020

Solista:
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1369107
Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agrario
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes junio del año 2020

Referencia: No 1369107 del año 2020

Ruth Isabel Ramírez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 53031486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista de SENA, 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 resultante la suma de: **TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO VEINTIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/cte (\$36.123.650)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por un valor de **DOS MILLONES DIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/cte (\$2.297.831)** por el mes de febrero de 2020. b) Nueve (9) pagos iguales por valor de **TRÉS MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/cte (\$3.612.365)**, por los meses de marzo a noviembre de 2020 cada uno c) Un último pago por un valor de **UN MILLÓN TRESCIENTOS VIENTICUATRO MIL CINCUENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/cte (\$1.243.514)** por el mes de diciembre de 2020. Arregados con el Certificado de Disponibilidad Presuncional Número 2200 de 2020. **Nota:** Teniendo en cuenta que la fecha inicio del contrato fue el 17 de febrero de 2020 el valor del primer pago corresponde a UN MILLÓN SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS (\$1.685.770).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020. **Fecha de inicio:** 17 de febrero de 2020. **Fecha de finalización:** 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulado y complementaria, en el área de Agroindustria Virtual que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agrario en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los requerimientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el mes de junio, teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Complementario virtual Fecha: 1 al 5, 8 al 12, 16 al 18 de junio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 220017-220018-220019-220040-220051 Fecha: 19, 23 al 25, 30 de junio 2020 Fichas asignadas por el centro: Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento al diagrama del instructor 2. Indicación de foros según guía AHA 3. Anuncio de bienvenida y apertura 4. Organización del contenido del curso según guía AHA vigente 5. Verificación y organización centro de calificaciones 6. Verificación de evidencias disponibles	Evidencia 1. PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS 1.1. Diagrama del instructor 1.2. Primera secuencia de foros 1.3. Anuncio de bienvenida y apertura 1.4. Partituras de carpetas de "contenidos del curso" 1.5. Partituras de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas 1.6. Actividades disponibles para aprendices
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de desarrollo y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional integral, conforme a las necesidades nacionales y a los requerimientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3	Evaluar los aprendizajes generados correspondientes a	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de valores previos.	Evidencia 2. APRENDIZAJES PREVIOS
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "orientar procesos formativos" con base en los planes de formación concertados, o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativos" o en su defecto, deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mínima, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Asesorar a las agencias a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendizaje.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de actualización de programas de formación en nivel tecnológico del Centro de Formación.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes objeto de pago se realizaron actividades complementarias a la ejecución del contrato: 1. Capacitaciones 2. Elaboración Informe Mensual de Ejecución Contractual del mes objeto de pago 3. Asistencia a charlas del centro CDEAGRO y entrega de documentos del mes objeto de pago 4. Actividades de promoción, divulgación y gestión de matrícula a programas de formación de complementaria virtual del centro de desarrollo	Evidencia 35. DEMÁS ACTIVIDADES 35.1. Asistencia a transferencia 35.2. Informe contractual del mes de junio 2020 objeto de contrato 35.3. Correo de citación a entrega de documentos 35.4. Promoción de programas de formación complementaria de acuerdo a la tabla de empleo CDEAGRO.

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que lo 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 permita adjuntar: Documentos enmendados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 770505520 operador SDO y periodo correspondiente al mes de Mayo 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 - Decreto Ley 1471 de 2017)

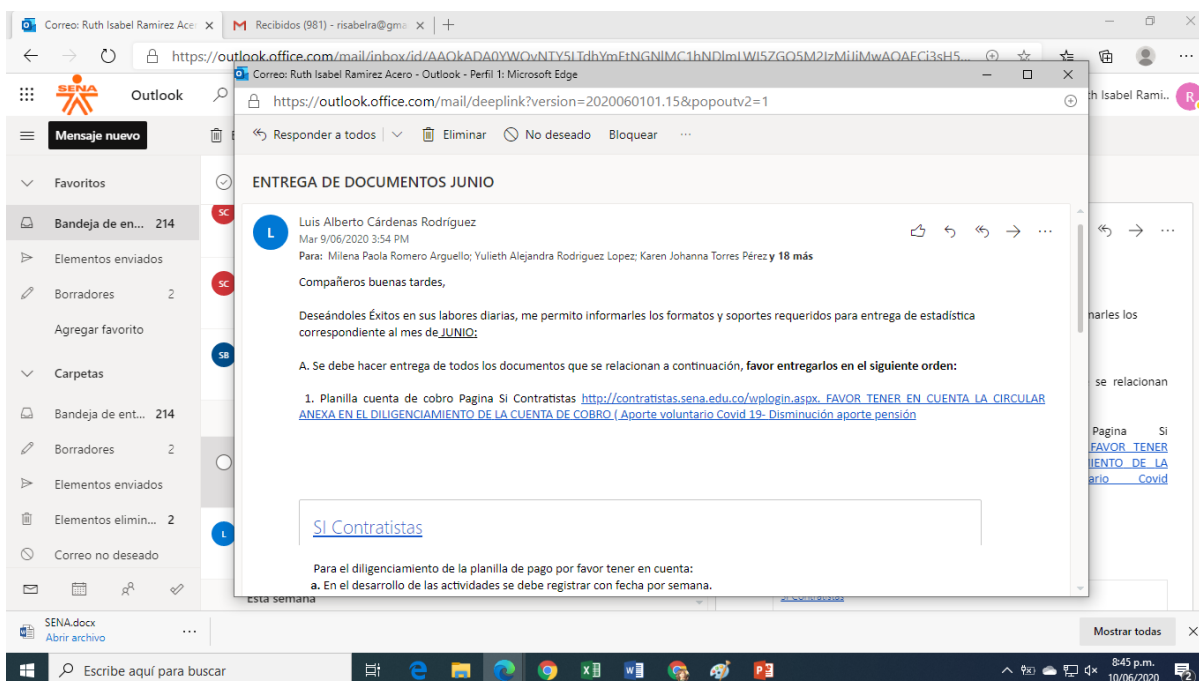
Evidencias planilla.

Continúa,

Ruth Isabel Ramírez Acero
Firma
Ruth Isabel Ramírez Acero.
Contratista
C.C. No. 53031486
Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato 1369107 de 2020
Coordinador Académico

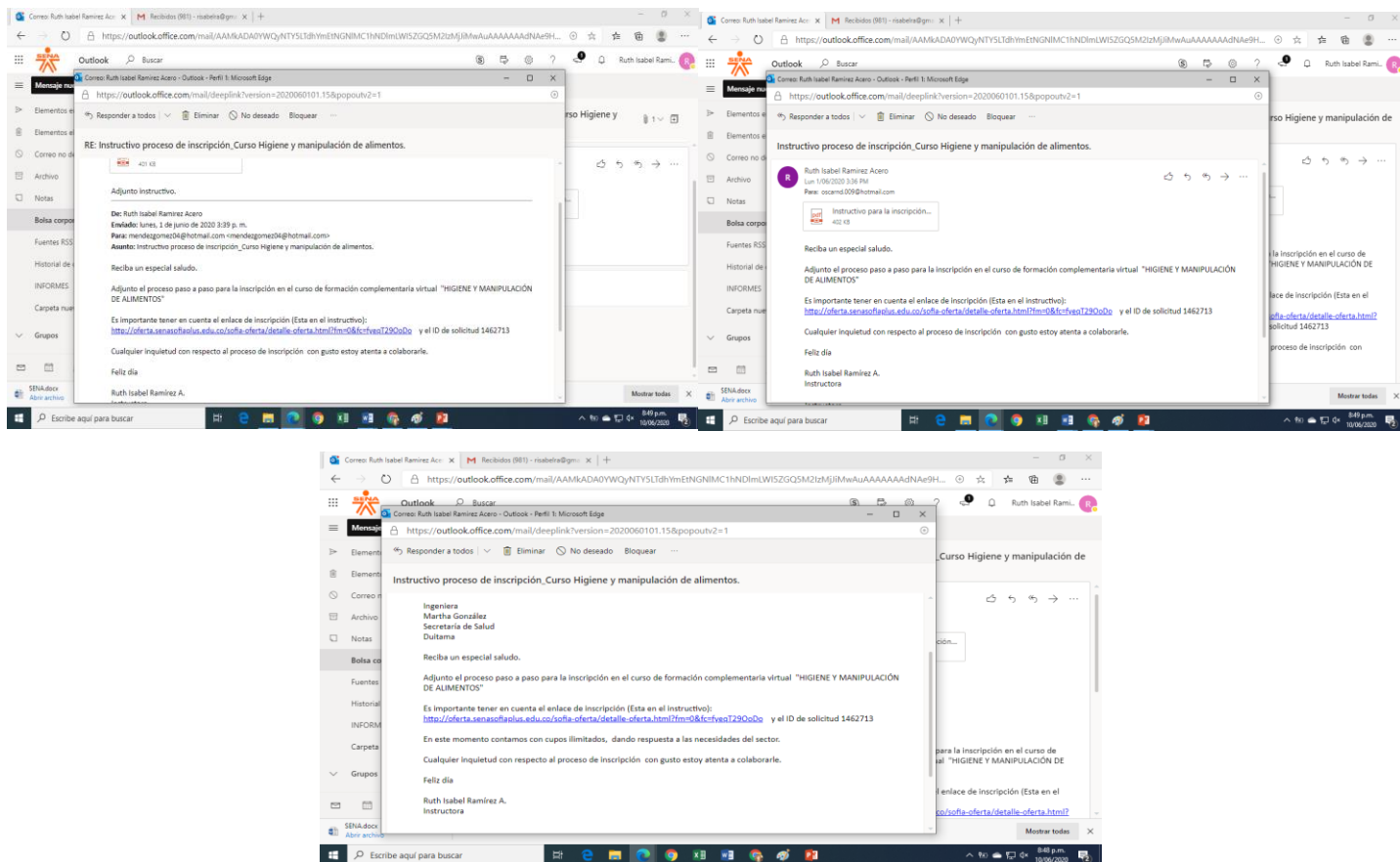
10.3. Correo de citación a entrega de documentos



EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

10.4. Promoción de programas de formación complementaria



10.5 Evidencia reporte SAVA

Listado de Incidencias Registradas					
No.	Fecha	Tipo	Incidencia	Soporte asignado	Estado
6642	2020-06-09 09:25:53	LMS - Contenidos faltantes en el curso	CURSO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FORO DE DUDAS E INQUIETUDES Ingreso el día de hoy a responder un mensaje en el foro de dudas e inquietudes y no encuentro los mensajes que se han registrados los estudiantes durante el desarrollo del curso y las respuestas dadas a ellos, solo encuentro el registro del estudiante "FABIAN RUBIANO NIETO" sin contenido del mensaje.	JHON JAIRÓ PÉREZ	ESCALADO A PROVEEDOR LMS
6283	2020-05-27 17:04:18	SOFIA PLUS - Error JOSSO / no permite ingreso al ambiente virtual	No recibí notificación de asignación de fichas para el rol Instructor a programas de formación complementaria virtual para el curso de higiene y manipulación que inicio el 20 de mayo y finaliza el 18 de junio.	ZENITH CHINCHILLA RUEDAS	CERRADO
6261	2020-05-27 16:53:14	LMS - Contenidos desactualizados	1. SCORM. EVIDENCIA 2 RAP1_EVO2. Actividad interactiva "Compra de alimentos", (Scorm) Al finalizar cuando sale el mensaje final, se da clic en cerrar y no cierra la evidencia, el estudiante no sabe qué paso con la evidencia, se queda en ese pantallazo. EVIDENCIA 2. RAP3_EVO2. Actividad interactiva "Higiene de utensilios", (Scorm) Al finalizar cuando sale el mensaje final, se da clic en cerrar y no cierra la evidencia, el estudiante no sabe qué paso con la evidencia, se queda en ese pantallazo. El mensaje en el último pantallazo no es correcto, no es compra de alimentos como esta actualmente, cuando lo felicita debe salir: "¡Felicitaciones, Usted identifica las buenas prácticas de higiene de los alimentos!. Sino cumple debe salir "¡Desafortunadamente usted desconoce algunos de los conceptos sobre las buenas prácticas de higiene de los alimentos! Se recomienda". 2. ANUNCIOS DEL CURSO. Cuando voy a redactar un anuncio en los cursos, esta desconfigurado el HTML, para las diferentes plantillas, he tenido este curso en dos ocasiones y se gasta mucho tiempo en ajustar los mensajes para poder ser publicados	AURA MARIA GÓMEZ RINCÓN	EN PROCESO

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

EVIDENCIAS - MES JUNIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO