PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pereira 16 de diciembre del 2024

Señor
JORGE ORLANDO CALDERON DUQUE
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4503153**
COORDINADOR ACADÉMICO
CENTRO ATENCIÓN SECTOR AGROPECUARIO
PEREIRA RISARALDA

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5788012 del año 2024

JOHN HENRY GIRALDO SUSUNAGA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1088239157 de Pereira, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO ATENCIÓN SECTOR AGROPECUARIO, 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 SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($47.373.333). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a nueve (9) días mes de enero de 2024 por valor de UN MILLON TRESCIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($1.320.000). b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($4.400.000) cada uno. c) un último pago correspondiente a catorce (14) días mes de diciembre de 2024 por valor de DOS

MILLONES CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.053.333).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor presencial y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2024.

Obligaciones Específicas:

No		Acciones realizadas	Evidencias
1	Prestar sus servicios como instructor, en el área COCINA, dentro del Programa ACCIONES REGULARES, de acuerdo con el Plan de Contratación, la programación asignada y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, publicado en la página web del SENA.	**ACTIVIDADES REALIZADAS DEL 1 AL 14 DE DICIEMBRE DEL 2024:** Impartir formación en los programas de formación complementaria en Cocina y Técnicas de mesa y bar, Pereira sede Sena centro y Galicia **Resultado de aprendizaje:** Realizar procesos de higiene y desinfección para equipos, elementos y materias prima de cocina **Competencia:** Apoyar la producción y el servicio	Fichas: 3100744, 3101977, 3099186, 3099271 Listado de asistencias Registro fotográfico.

		de alimentos y bebidas. Lunes a viernes del 1 al 30 de noviembre de 2024 de 07:00 am 13:00 pm. Y 14:00 a 18:00	
2	Acompañar, orientar, impulsar y estimular a los aprendices en los procesos de ejecución de los proyectos formativos.	Se orienta a los aprendices en la generación de nuevas ideas productivas para la generación de nuevos empleos y dinamismo empresarial basados en alimentos y bebidas	Asistencia a clase Ficha: Fichas: 3100744 3101977, 3099186 3099271
3	Participar y apoyar a los equipos ejecutores, en la implementación del desarrollo curricular del modelo pedagógico a través de los proyectos formativos, planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación con el uso técnicas didácticas e instrumentos de evaluación.	Se realizan las guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación para el programa matriculado. además, el portafolio del instructor con sus respectivos documentos.	Formatos guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. Fichas: 3100744 3101977, 3099186 3099271
4	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; creación de rutas y asociación de aprendices; registro de	Se realizó juicios de evaluación para los programas complementarios matriculados este periodo.	Fichas: 3100744 3101977, 3099186 3099271

	inasistencias y demás novedades que deberán ser comunicadas al Coordinador Académico oportunamente.		
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato, cumplir las obligaciones contractuales en todas las instalaciones físicas donde el SENA imparta la formación o preste sus servicios, y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta las carpetas y los informes solicitados para el pago.	Acta de asistencia a reunión. Carpetas del programa, informes y correos enviados.
6	Participar, apoyar e implementar los planes de mejora para los aprendices que se deriven de los comités de evaluación y seguimiento.	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
7	Prestar sus servicios en la formación asignada, y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, acompañando a los aprendices en Ambientes Virtuales de Aprendizaje según lo descrito en la Guía de Orientación para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje – AVA.	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
8	Organizar las carpetas en las áreas de contenido de las acciones desempeñadas por el Instructor categorizadas por las funciones tutoriales (Organizativa, Técnica, Orientadora, Académica y Social) en conformidad con la	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”

	guía de orientación para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje AVA-G-014 del aplicativo COMPROMISO.		
9	Dar respuesta oportuna, individual o grupal a los aprendices en los foros en el tiempo estipulado en la Guía de Orientación para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje - AVA.	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
10	Realizar retroalimentación adecuada de calidad a las actividades enviadas por los Aprendices en el tiempo estipulado en los lineamientos de formación virtual	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
11	Garantizar que los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje descritos en el proyecto formativo vayan quedando registrados en el aplicativo de gestión académica a medida que vayan avanzando las fases del proyecto.	Se registró los juicios evaluativos en la plataforma para los programas de Gastronomía	Ficha: 3100744 3101977, 3099186 3099271
12	Prestar los servicios dando estricta aplicación a los principios y valores determinados en el Código de Ética y Buen Gobierno, actuando con conciencia, previniendo situaciones que puedan afectar la honestidad y rectitud, para no perjudicar a los demás o generar conflictos de interés, en las	Se imparte formación profesional en el área designada de acuerdo con los lineamientos del Sena.	Fichas: 2997952, 3100744 3101977, 3099186 3099271

	actividades que ejecutan en el SENA.		
13	Participar en el cumplimiento de las diferentes actividades del SIGA, principalmente en el diligenciamiento y presentación oportuna de los formatos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA).	Se implementa el portafolio del instructor verificando que todos los formatos estén vigentes según compromiso y su respectiva SIGA.	Portafolio de evidencias
14	Utilizar permanentemente los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, de los cuales asumirá su costo	Las actividades realizadas se utilizan todos los elementos necesarios de protección para evitar riesgos asociados como virus, Etas, físicos.	Registro fotográfico.
15	Participar en los equipos de autoevaluación y registro calificado, y aportar las evidencias soporte, cuando sea requerido por el supervisor de acuerdo a la necesidad del servicio.	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
16	Apoyar el procedimiento de seguimiento y evaluación de la etapa productiva de acuerdo a los lineamientos contemplados en el plan de acción, cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario.	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
17	Participar, desarrollar y apoyar las actividades de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación, dentro de los grupos y	REUNION EQUIPO Sennova y equipo ejecutor de Gastronomía del centro Agropecuario,	Registro fotográfico Proyecto escrito en avance.

	semilleros de investigación de Sennova. cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario.	para la implementación del aula móvil de Cocina	
18	Participar cuando el Centro de formación lo requiera en jornadas de promoción de ofertas educativa, diseño y/o desarrollo curricular, registro calificado, autoevaluación o proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, conforme a las necesidades y a los lineamientos institucionales para el área temática objeto del contrato.	Se apoya la oferta del centro del año 2025	Se gestiona la matrícula de los aspirantes. Se gestiona la justificación del mismo
19	Crear y/o revisar las fichas técnicas de materiales de formación para su posterior contratación y brindar información relacionada con el objeto a contratar de acuerdo a su formación, cuando sea requerida por la Subdirección.	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
20	Apoyar en el desarrollo de las actividades de implementación y sostenimiento de los proyectos de formación y producción en las unidades agrícolas, pecuarias, agroindustriales y ambientales de la Subsede.	Se aporta conocimiento técnico e implementar proyecto de aula móvil de cocina	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro”
21	Contribuir a la mejora de la productividad, a través de su rendimiento y colaboración en las tareas a desarrollar.	Siempre en mejora del bienestar de los aprendices y la	Fichas: 2997952, 3100744 3101977, 3099186

		institución como funcionario publico	3099271
22	Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD- F-004 Formato Único de Inventario Documental	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro"	No se realizó actividad para este periodo objeto de cobro"
23	Colaborar en la realización de actividades directamente relacionadas con el contrato, necesarias para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.	Impartir formación en los programas de Gastronomía, en la Sede Galicia. Y centro Se imparte el resultado de aprendizaje: Apoyar la producción y el servicio de alimentos y bebidas - Buenas prácticas de manipulación: definición y normatividad vigente De lunes a viernes del 1 al 14 de diciembre de 07:00 a 15:00. De 10:00 a 18:00 programa complementarios y titulada	Fichas: 2997952, 3100744 3101977, 3099186 3099271, 3110095

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.

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.

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos

realizados y No. 7949861311 de la planilla, operador Soi y periodo de noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

Firma

John Henry Giraldo Susunaga

Contratista

C.C. No. 1088239157 de Pereira

Recibí a satisfacción:

Firma

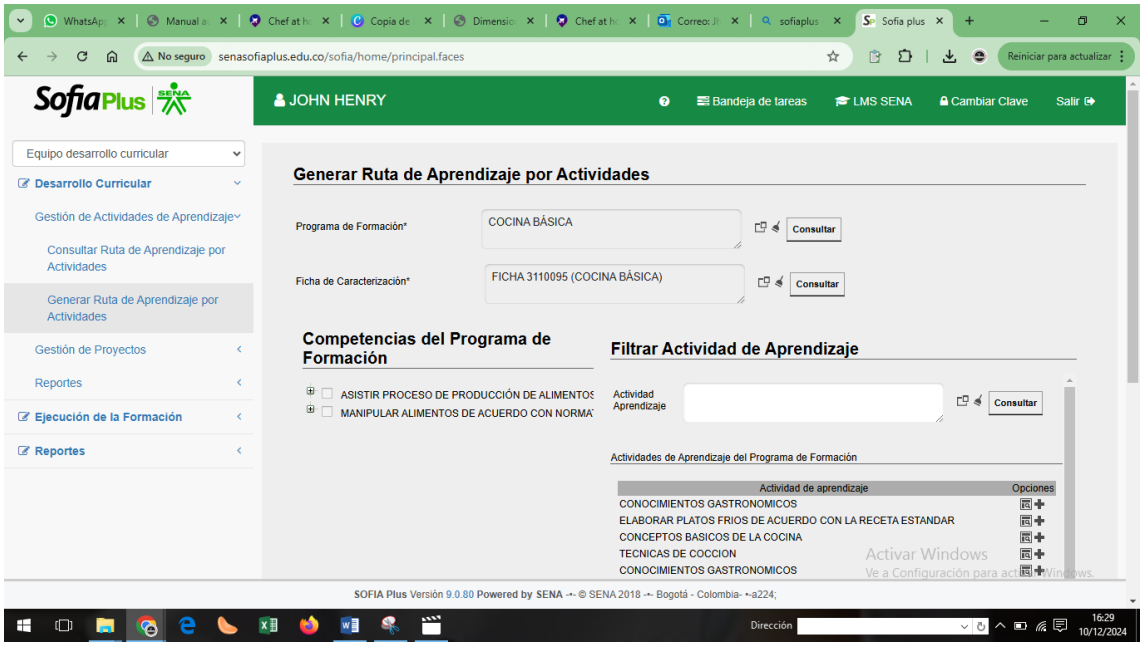
Jorge Orlando Calderón Duque
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.5788012 de 2024

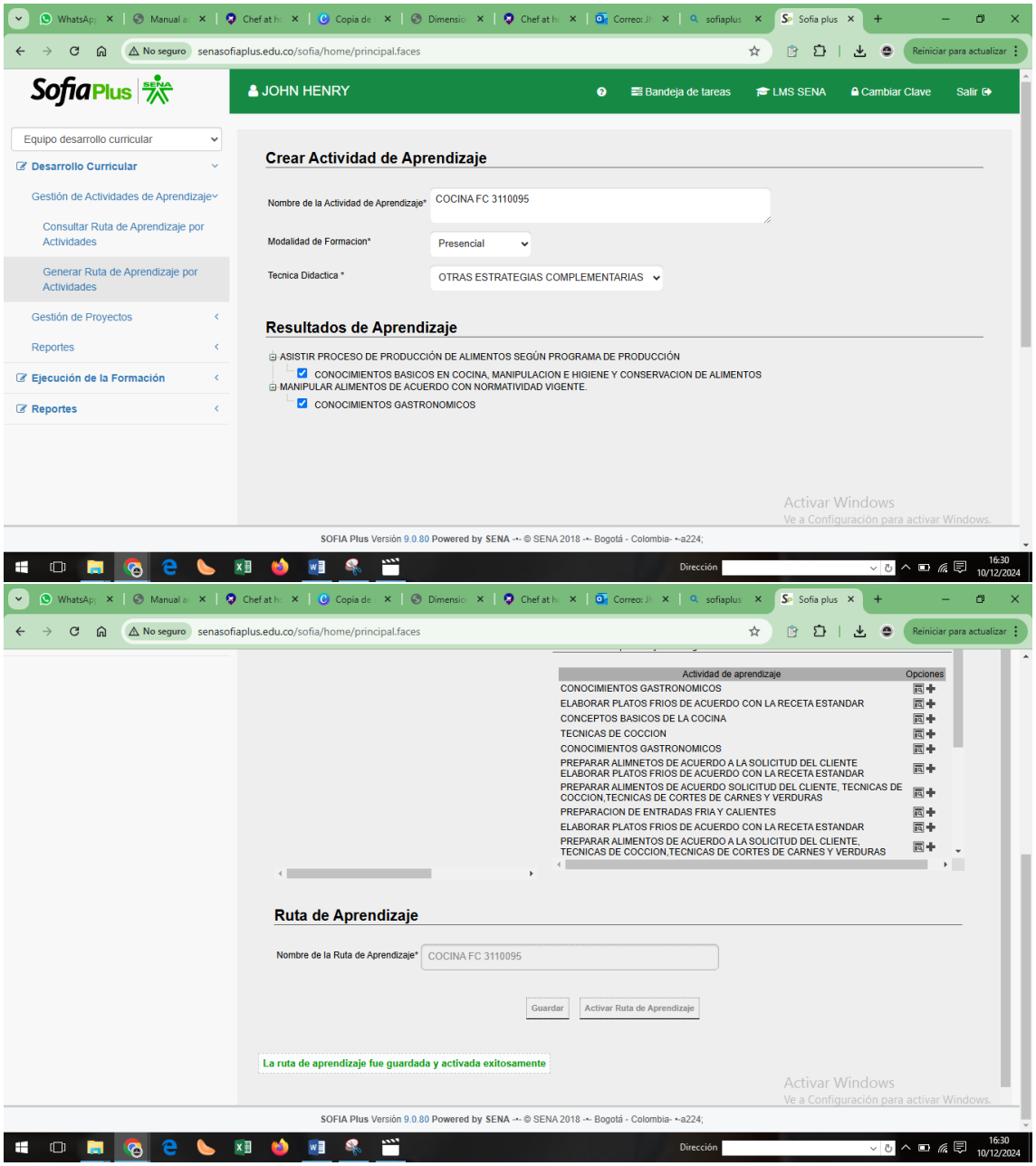
Coordinador académico

EVIDENCIAS DE FORMACIÓN PROGRAMA DE GASTRONOMÍA MES DE DICIEMBRE 2024

CREACIÓN DE LA RUTA DE APRENDIZAJE FC:

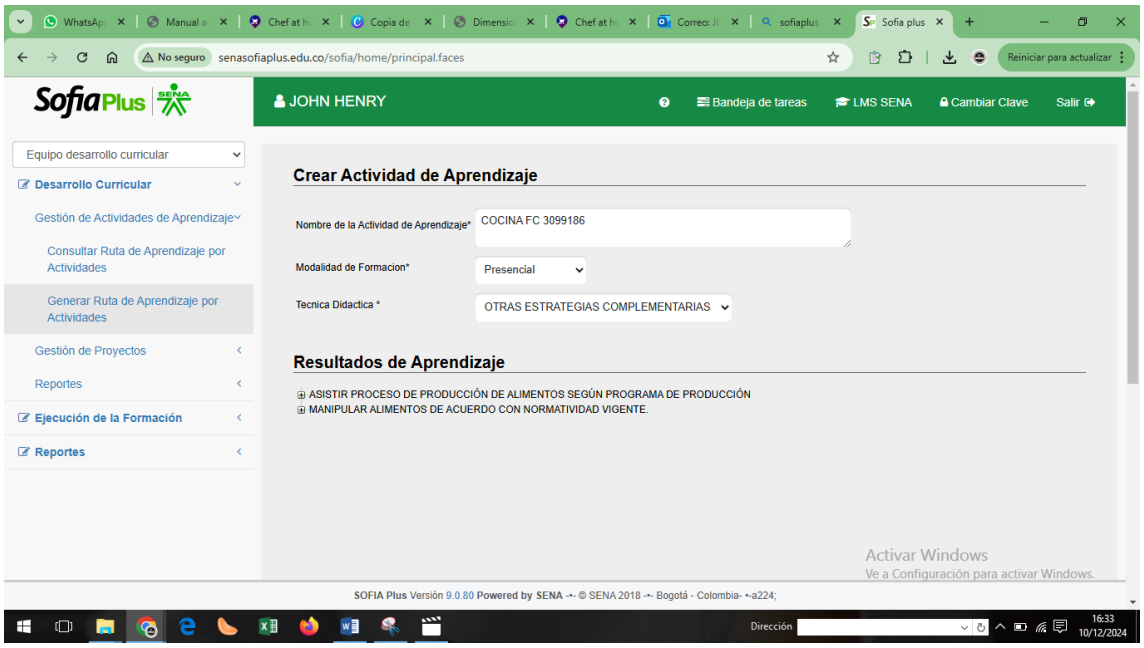
FICHA 3110095 (COCINA BÁSICA)

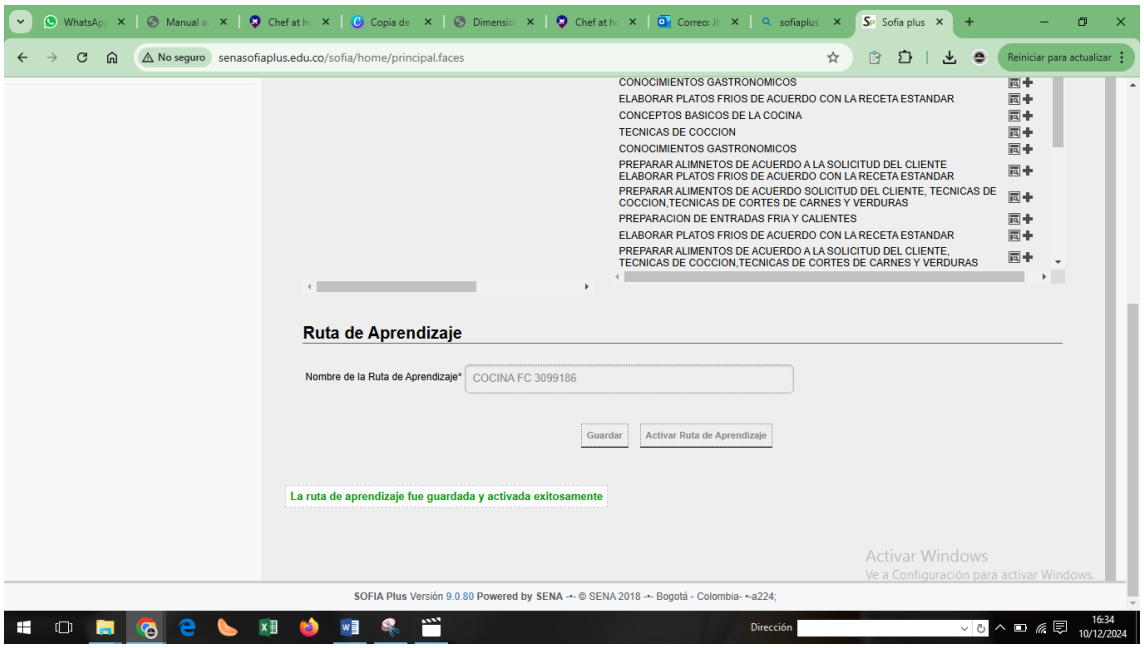



Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reiniciar para actualizar
SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Crear Actividad de Aprendizaje
Nombre de la Actividad de Aprendizaje*
COCINA FC 3110095
Modalidad de Formacion*
Presencial
Tecnica Didactica *
OTRAS ESTRATEGIAS COMPLEMENTARIAS
Resultados de Aprendizaje
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;
Dirección
16:30
10/12/2024

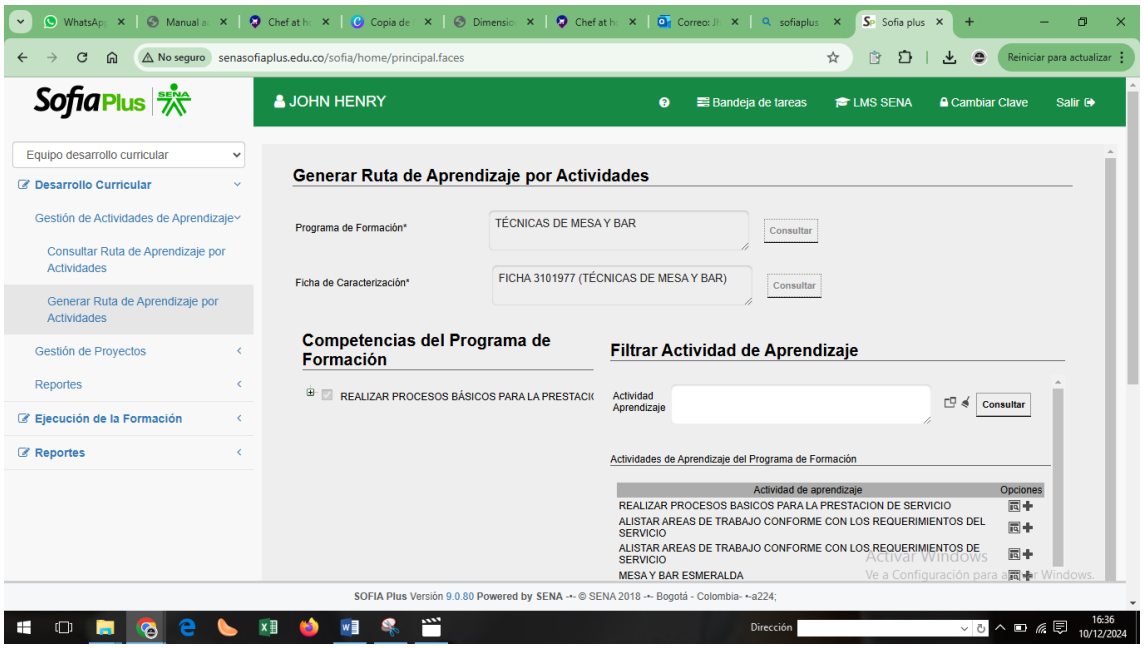
Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reiniciar para actualizar
Actividad de aprendizaje
Opciones
CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
ELABORAR PLATOS FRIOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR
CONCEPTOS BASICOS DE LA COCINA
TECNICAS DE COCCION
CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
PREPARAR ALIMNETOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE
ELABORAR PLATOS FRIOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO SOLICITUD DEL CLIENTE, TECNICAS DE COCCION,TECNICAS DE CORTES DE CARNES Y VERDURAS
PREPARACION DE ENTRADAS FRIA Y CALIENTES
ELABORAR PLATOS FRIOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, TECNICAS DE COCCION,TECNICAS DE CORTES DE CARNES Y VERDURAS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
COCINA FC 3110095
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;
Dirección
16:30
10/12/2024

COCINA FC 3099186

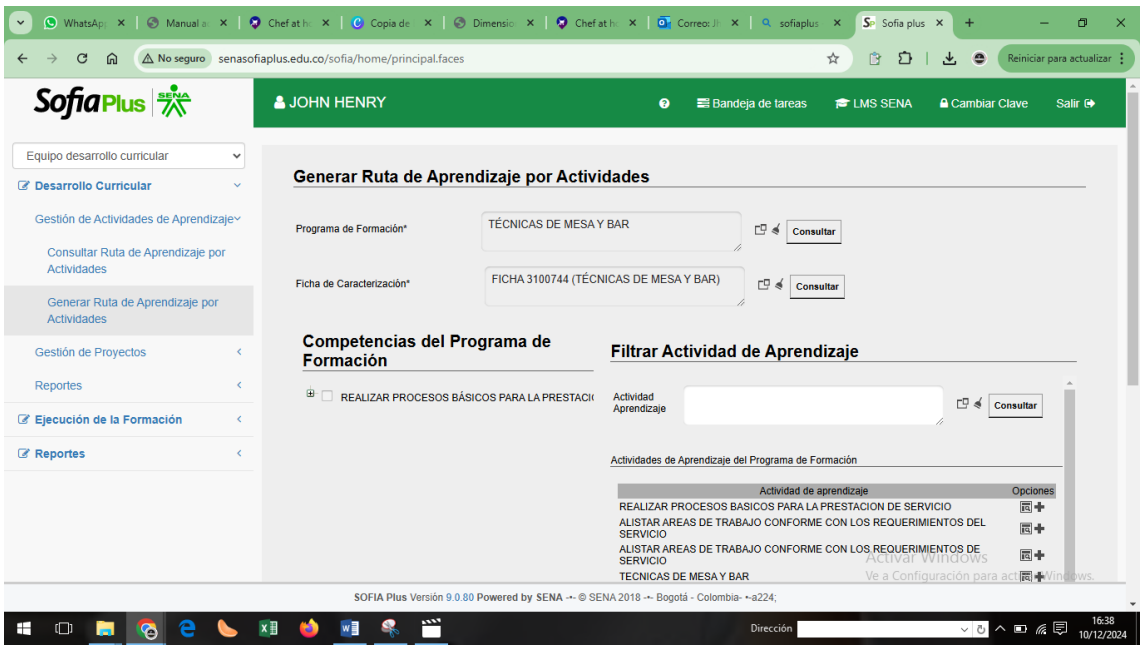


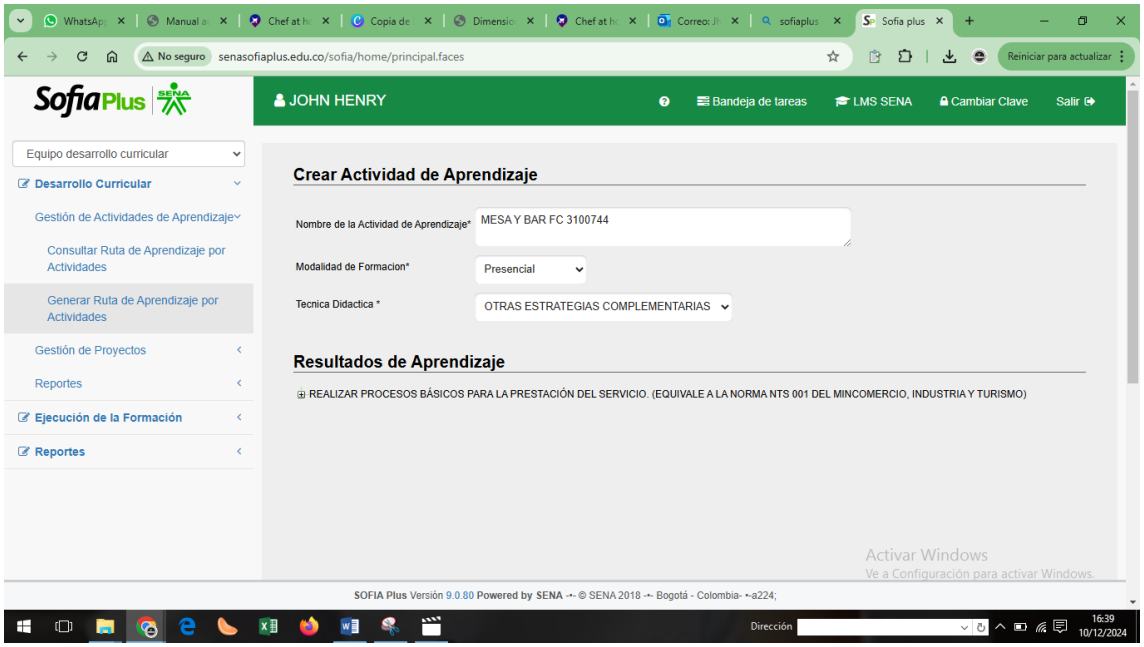


FICHA 3101977 (TÉCNICAS DE MESA Y BAR)

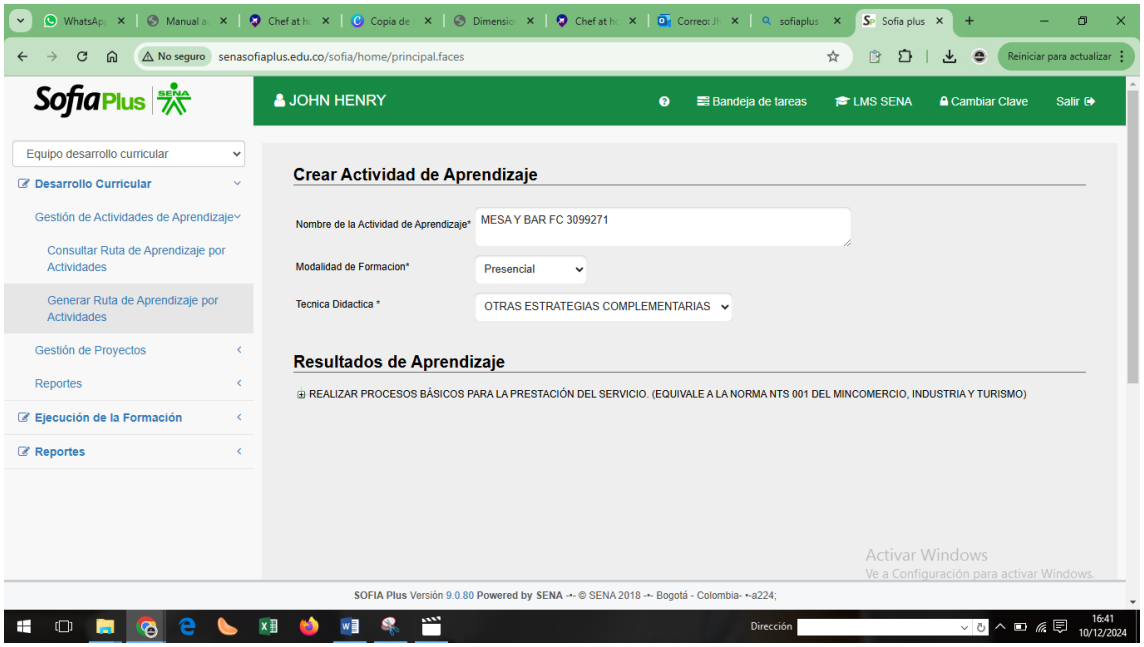


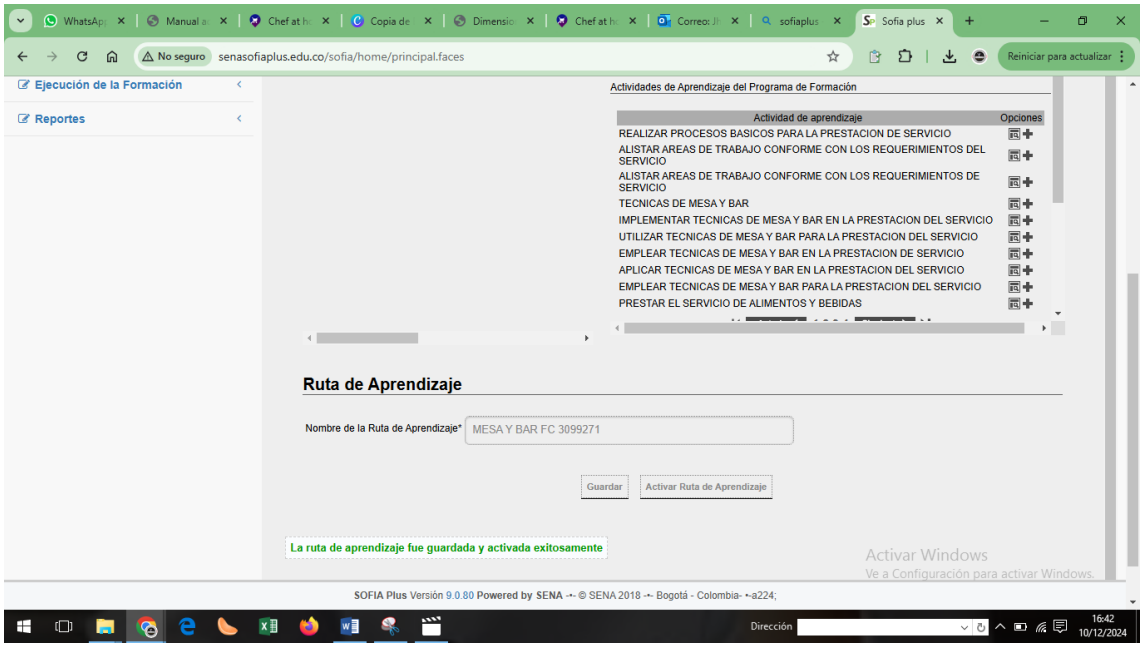
FICHA 3100744 (TÉCNICAS DE MESA Y BAR)



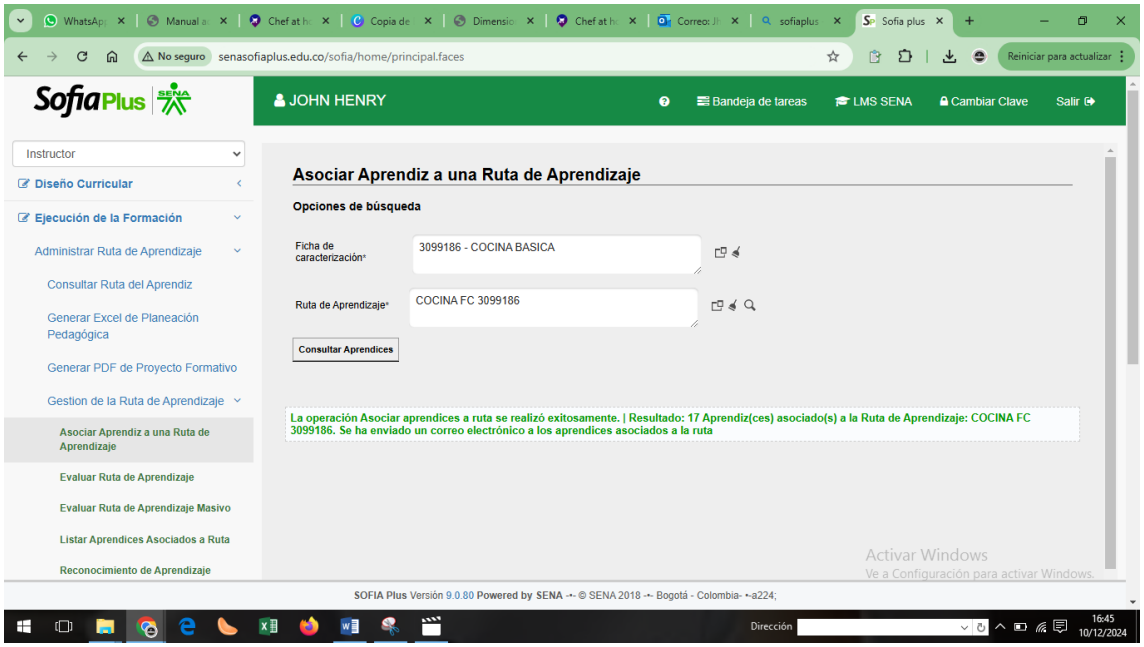


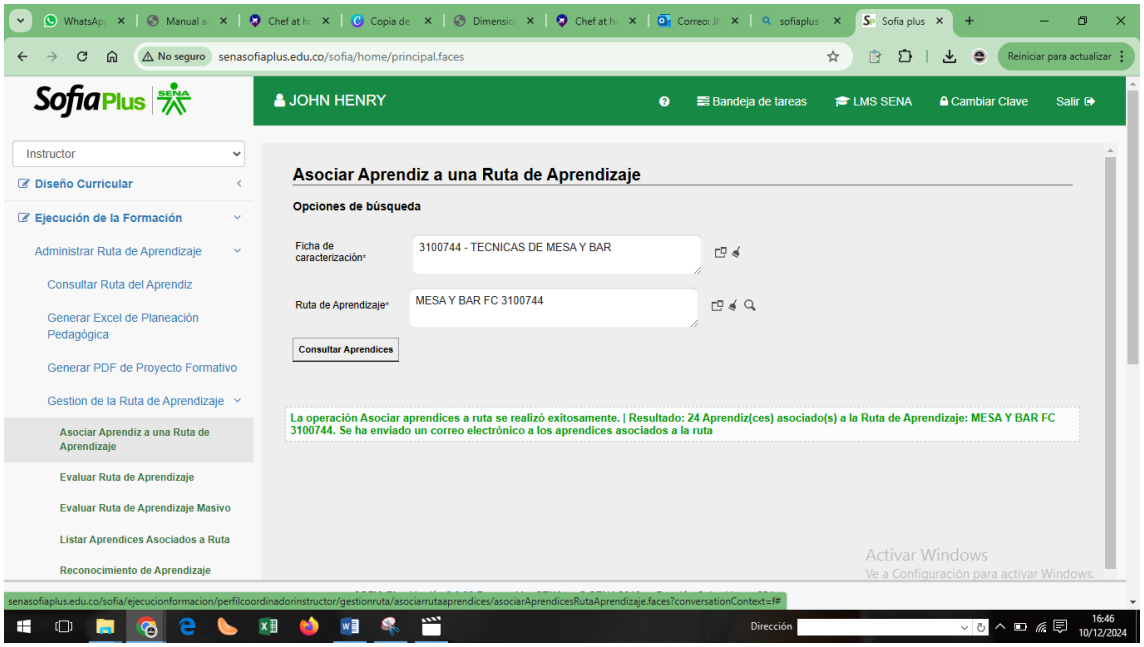
MESA Y BAR FC 3099271

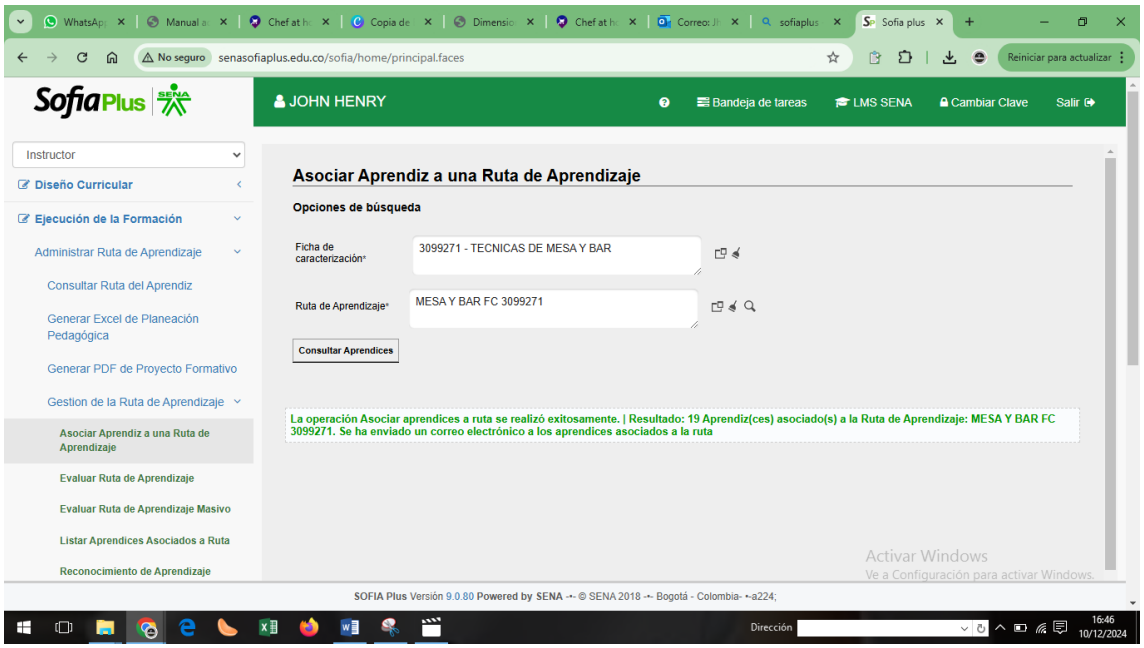


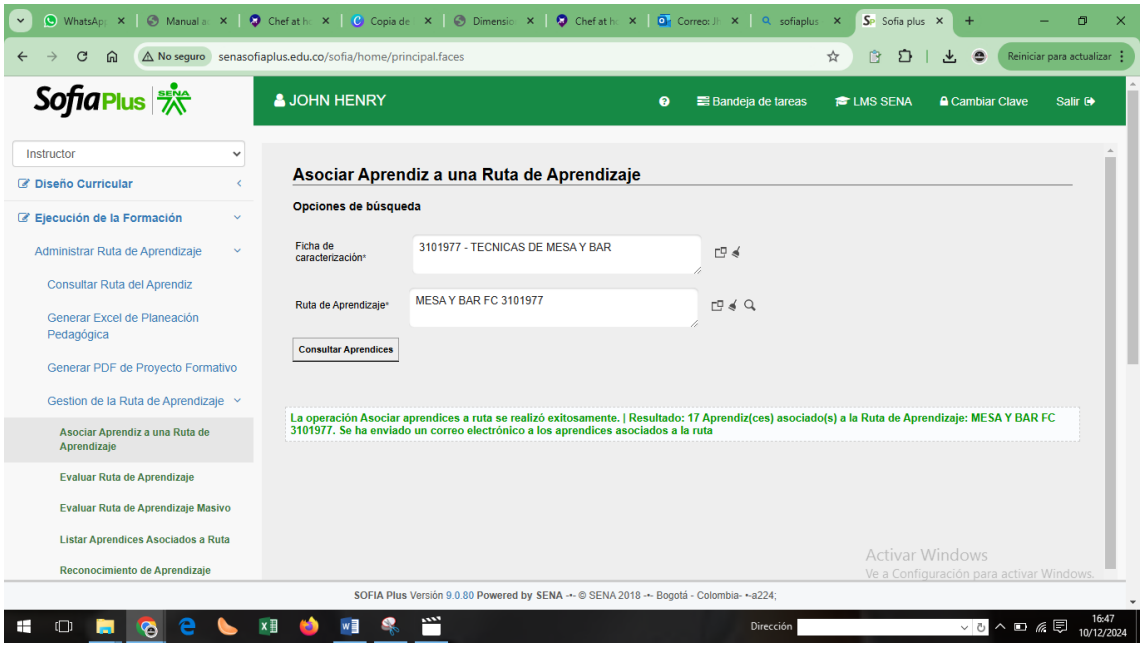


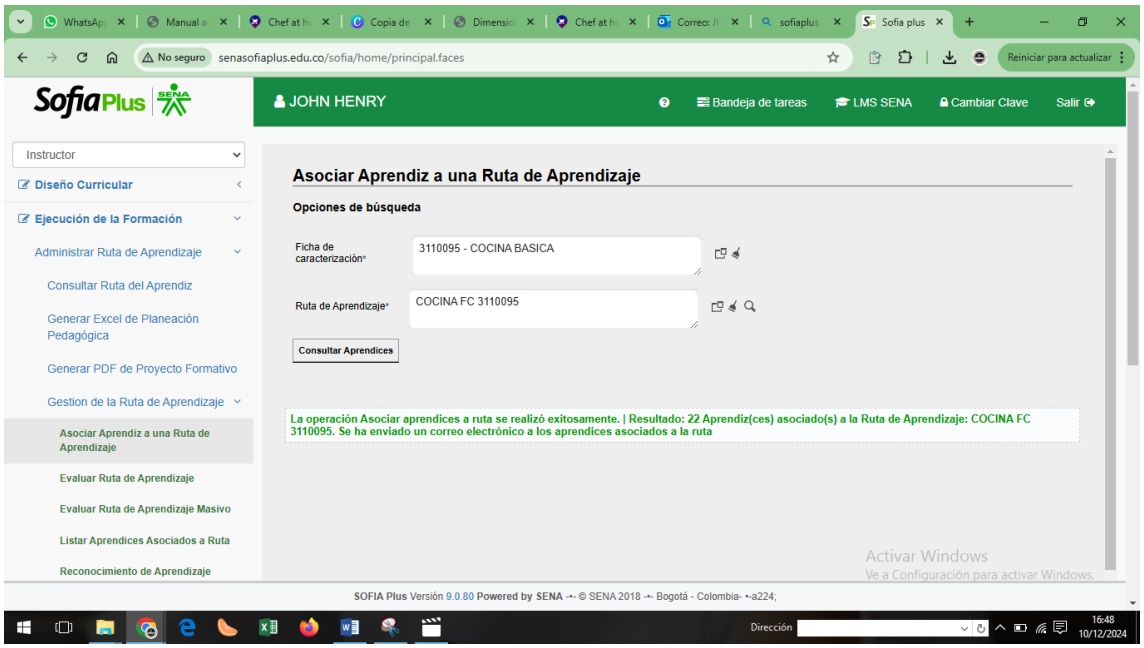
ASOCIAR PRENDIZ A UNA RUTA DE APRENDIZAJE



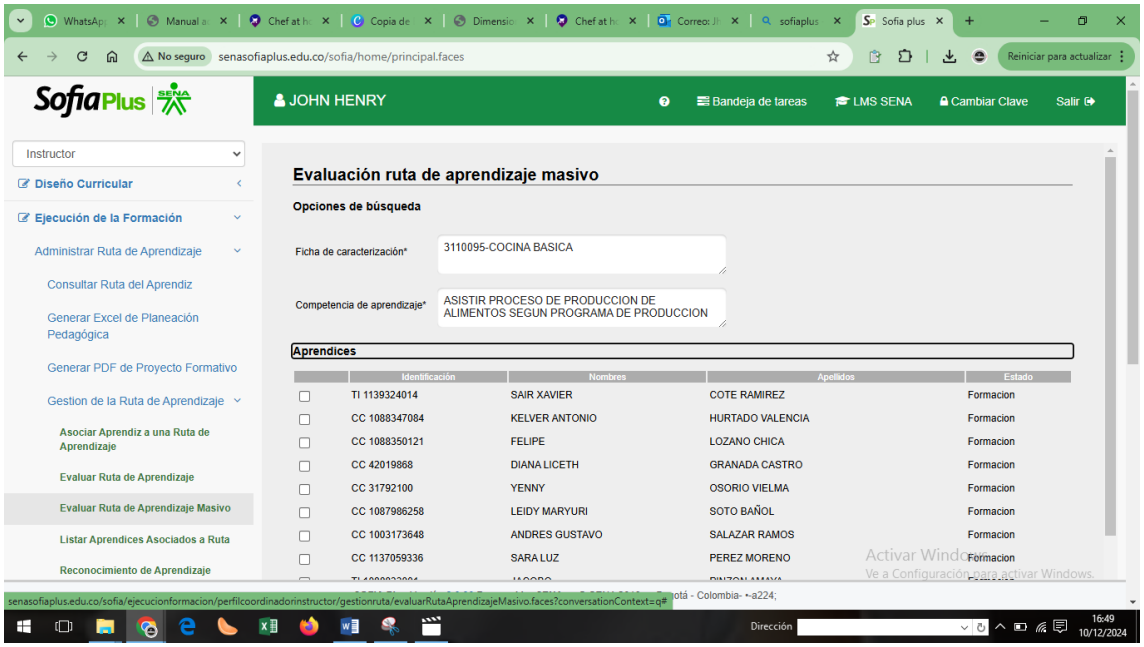

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reiniciar para actualizar
SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3100744 - TECNICAS DE MESA Y BAR
Ruta de Aprendizaje*
MESA Y BAR FC 3100744
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MESA Y BAR FC 3100744. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Dirección
16:46
10/12/2024

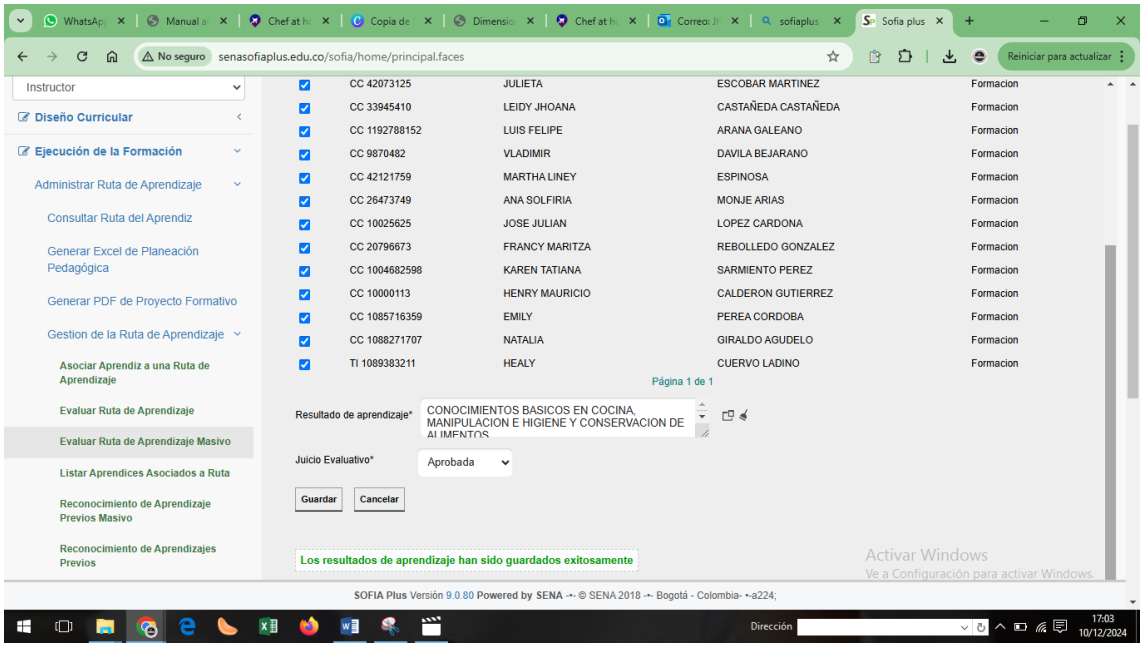

Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reiniciar para actualizar
SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3099271 - TECNICAS DE MESA Y BAR
Ruta de Aprendizaje*
MESA Y BAR FC 3099271
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 19 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MESA Y BAR FC 3099271. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a224;
Dirección
16:46
10/12/2024

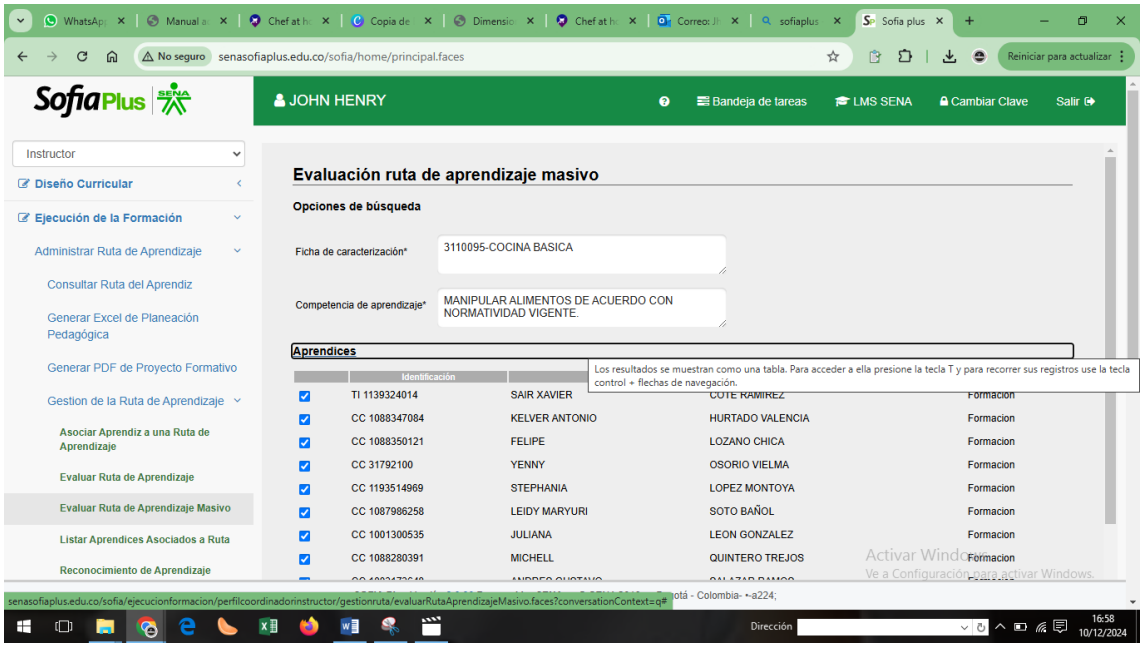


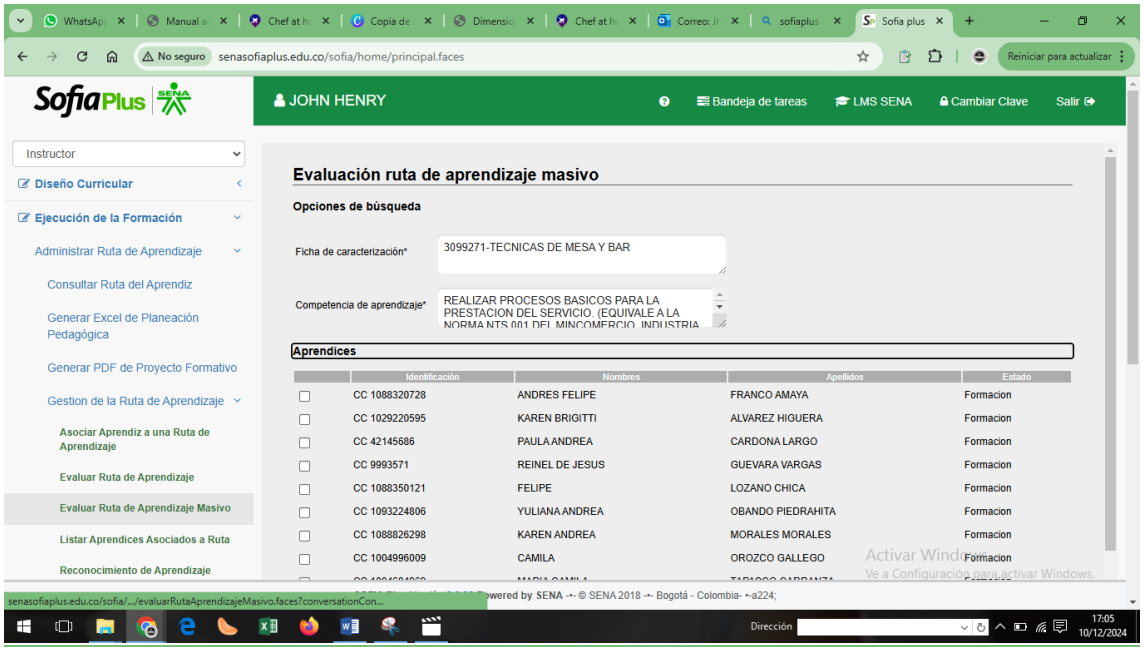


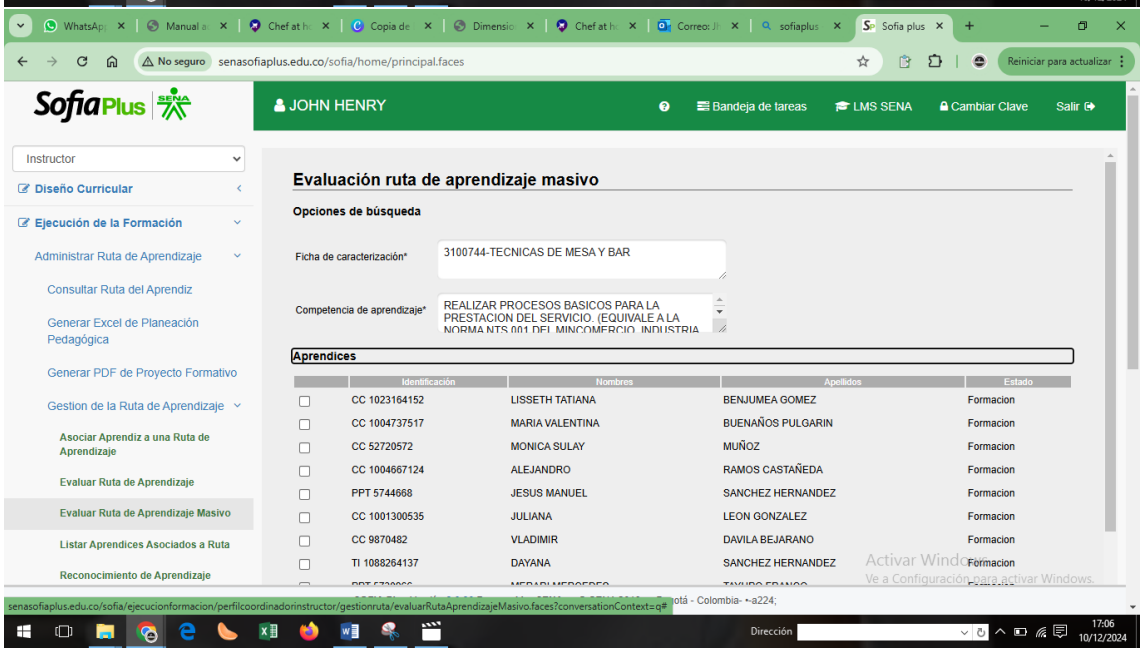
Evaluar ruta de aprendizaje

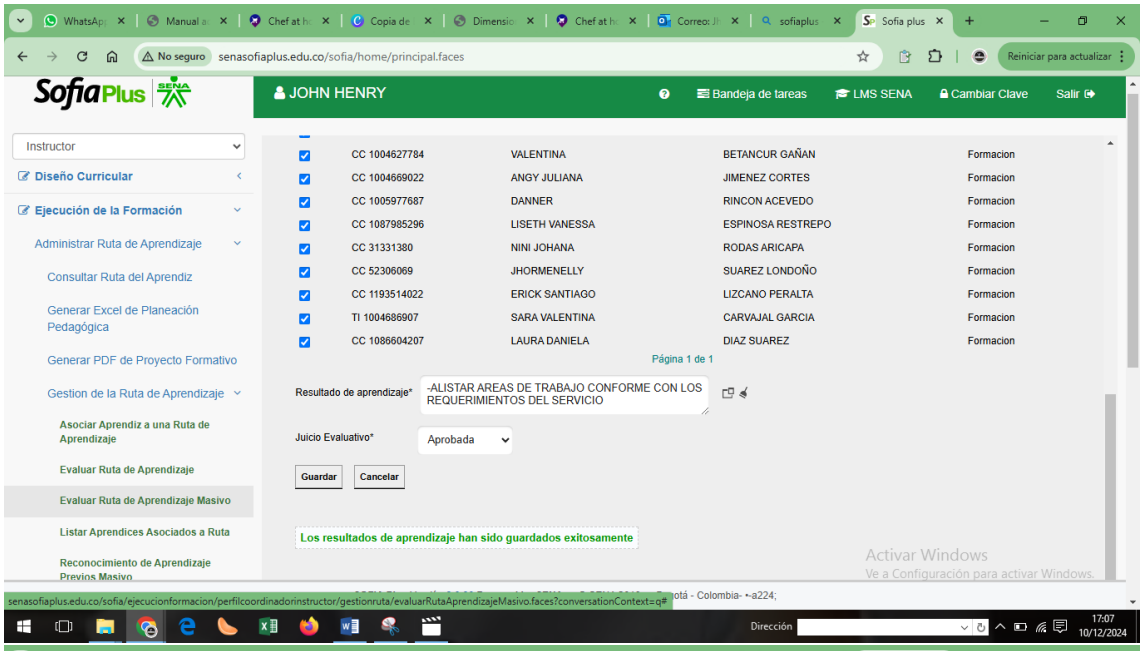

Sofia Plus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3110095-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
TI 1139324014 SAIR XAVIER COTE RAMIREZ Formacion
CC 1088347084 KELVER ANTONIO HURTADO VALENCIA Formacion
CC 1088350121 FELIPE LOZANO CHICA Formacion
CC 42019868 DIANA LICETH GRANADA CASTRO Formacion
CC 31792100 YENNY OSORIO VIELMA Formacion
CC 1087986258 LEIDY MARYURI SOTO BAÑOL Formacion
CC 1003173648 ANDRES GUSTAVO SALAZAR RAMOS Formacion
CC 1137059336 SARA LUZ PEREZ MORENO Formacion
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=q#
Dirección
16:49
10/12/2024

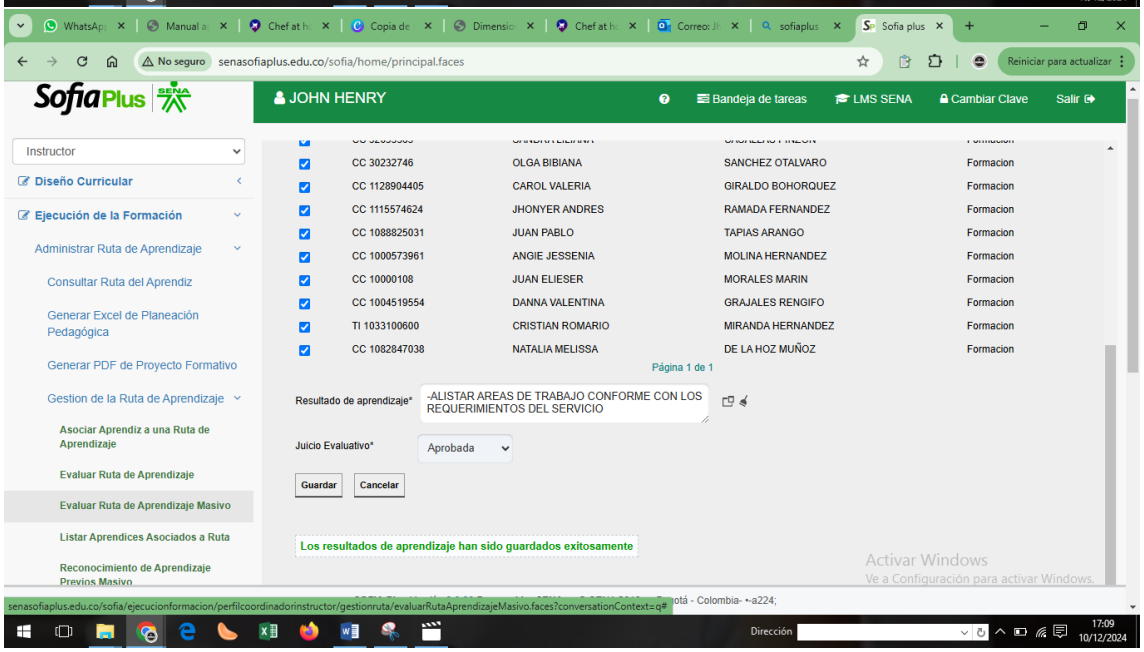

CC 42073125 JULIETA ESCOBAR MARTINEZ Formacion
CC 33945410 LEIDY JHOANA CASTAÑEDA CASTAÑEDA Formacion
CC 1192788152 LUIS FELIPE ARANA GALEANO Formacion
CC 9870482 VLADIMIR DAVILA BEJARANO Formacion
CC 42121759 MARTHA LINEY ESPINOSA Formacion
CC 26473749 ANA SOLFIRIA MONJE ARIAS Formacion
CC 10025625 JOSE JULIAN LOPEZ CARDONA Formacion
CC 20796673 FRANCY MARITZA REBOLLEDO GONZALEZ Formacion
CC 1004682598 KAREN TATIANA SARMIENTO PEREZ Formacion
CC 10000113 HENRY MAURICIO CALDERON GUTIERREZ Formacion
CC 1085716359 EMILY PEREA CORDOBA Formacion
CC 1088271707 NATALIA GIRALDO AGUDELO Formacion
TI 1089383211 HEALY CUERVO LADINO Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA © SENA 2018 Bogotá - Colombia
Dirección
17:03
10/12/2024

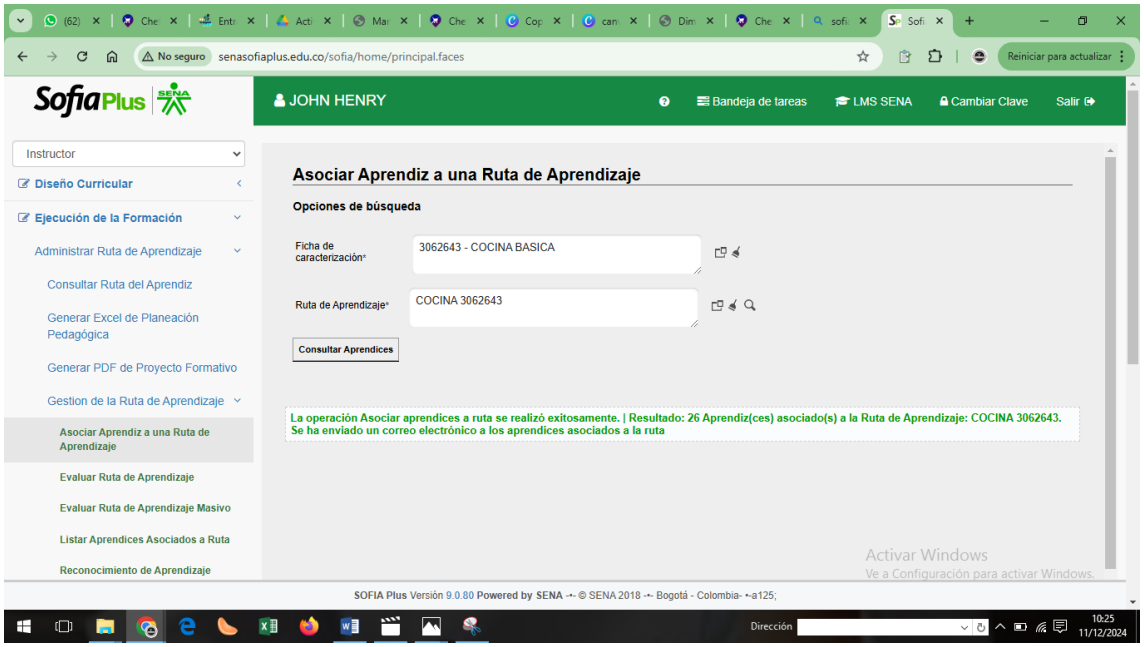

Sofia Plus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3110095-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Los resultados se muestran como una tabla. Para acceder a ella presione la tecla T y para recorrer sus registros use la tecla control + flechas de navegación.
Identificación
TI 1139324014 SAIR XAVIER COTE RAMIREZ Formacion
CC 1088347084 KELVER ANTONIO HURTADO VALENCIA Formacion
CC 1088350121 FELIPE LOZANO CHICA Formacion
CC 31792100 YENNY OSORIO VIELMA Formacion
CC 1193514969 STEPHANIA LOPEZ MONTOYA Formacion
CC 1087986258 LEIDY MARYURI SOTO BAÑOL Formacion
CC 1001300535 JULIANA LEON GONZALEZ Formacion
CC 1088280391 MICHELL QUINTERO TREJOS Formacion
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=q#
Dirección
16:58
10/12/2024


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reiniciar para actualizar
SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3099271-TECNICAS DE MESA Y BAR
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR PROCESOS BASICOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1088320728 ANDRES FELIPE FRANCO AMAYA Formacion
CC 1029220595 KAREN BRIGITTI ALVAREZ HIGUERA Formacion
CC 42145686 PAULA ANDREA CARDONA LARGO Formacion
CC 9993571 REINEL DE JESUS GUEVARA VARGAS Formacion
CC 1088350121 FELIPE LOZANO CHICA Formacion
CC 1093224806 YULIANA ANDREA OBANDO PIEDRAHITA Formacion
CC 1088826298 KAREN ANDREA MORALES MORALES Formacion
CC 1004996009 CAMILA OROZCO GALLEGO Formacion
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
senasofiaplus.edu.co/sofia/.../evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationCon...
Dirección
17:05
10/12/2024


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reiniciar para actualizar
SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3100744-TECNICAS DE MESA Y BAR
Competencia de aprendizaje*
REALIZAR PROCESOS BASICOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1023164152 LISSETH TATIANA BENJUMEA GOMEZ Formacion
CC 1004737517 MARIA VALENTINA BUENAÑOS PULGARIN Formacion
CC 52720572 MONICA SULAY MUÑOZ Formacion
CC 1004667124 ALEJANDRO RAMOS CASTAÑEDA Formacion
PPT 5744668 JESUS MANUEL SANCHEZ HERNANDEZ Formacion
CC 1001300535 JULIANA LEON GONZALEZ Formacion
CC 9870482 VLADIMIR DAVILA BEJARANO Formacion
TI 1088264137 DAYANA SANCHEZ HERNANDEZ Formacion
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=6#
Dirección
17:06
10/12/2024


SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
CC 1004627784 VALENTINA BETANCUR GAÑAN Formacion
CC 1004669022 ANGY JULIANA JIMENEZ CORTES Formacion
CC 1005977687 DANNER RINCON ACEVEDO Formacion
CC 1087985296 LISETH VANESSA ESPINOSA RESTREPO Formacion
CC 31331380 NINI JOHANA RODAS ARICAPA Formacion
CC 52306069 JHORMENELLY SUAREZ LONDOÑO Formacion
CC 1193514022 ERICK SANTIAGO LIZCANO PERALTA Formacion
TI 1004686907 SARA VALENTINA CARVAJAL GARCIA Formacion
CC 1086604207 LAURA DANIELA DIAZ SUAREZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
-ALISTAR AREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=q#
Dirección
17:07
10/12/2024


SofiaPlus
JOHN HENRY
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
CC 30232746 OLGA BIBIANA SANCHEZ OTALVARO Formacion
CC 1128904405 CAROL VALERIA GIRALDO BOHORQUEZ Formacion
CC 1115574624 JHONYER ANDRES RAMADA FERNANDEZ Formacion
CC 1088825031 JUAN PABLO TAPIAS ARANGO Formacion
CC 1000573961 ANGIE JESSENIA MOLINA HERNANDEZ Formacion
CC 10000108 JUAN ELIESER MORALES MARIN Formacion
CC 1004519554 DANNA VALENTINA GRAJALES RENGIFO Formacion
TI 1033100600 CRISTIAN ROMARIO MIRANDA HERNANDEZ Formacion
CC 1082847038 NATALIA MELISSA DE LA HOZ MUÑOZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
-ALISTAR AREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=q#
Dirección
17:09
10/12/2024



REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA FORMACION


CAPPUCCINO










METALLICA






1:04 p. m.
1:04 p. m.
1:04 p. m.
1:04 p. m.
















1:54 p. m.


1:54 p. m.


1:54 p. m.


+2