

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Rosa de Osos, 30 de julio de 2020

Señor (a)
Guillermo León Peláez Henao
SUPERVISOR CONTRATO No. **1698064**
Coordinador Académico
Centro Textil y de Gestión Industrial
Santa Rosa de Osos

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Julio del año 2020.

Referencia: No.1698064. del año 2020

LEIDY JANETH TORRES GONZÁLEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1020453617 de Bello, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Textil y de Gestión Industrial Subsede Santa Rosa de Osos, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: DIECISEIS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL DOSCIENTOS VEINTICUATRO PESOS (\$16.460.224). Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de julio de 2020 y proporcional a la fecha de inicio b) (3) pagos iguales por los meses de (agosto) a (octubre) de 2020, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS CUARENTA MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS M.L (\$3.740.960) cada uno. c) Un pago final correspondiente y proporcional al mes de noviembre de 2020.

Plazo: Será hasta el 26 de Noviembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR FORMACIÓN EN LA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA PARA EL CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en los programas y niveles de formación y lugares que el SENA le indique.	Impartir Formación programa técnico en Cocina en articulación con la media; ficha N° 2076315, Municipio de Santa Rosa de Osos.	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.

2	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Impartir Formación programa técnico en Cocina en articulación con la media; ficha N° 2076315, Municipio de Santa Rosa de Osos.	Informe de tiempos instructor y diagrama de disponibilidad del instructor.
3	Desarrollar las actividades de formación de acuerdo con los planes de acción previamente elaborados y con el personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine.	Elaboración y Ejecución de guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	Programación del instructor. Guías de Aprendizaje.
4	Diseñar, programar y ejecutar las estrategias de enseñanza - aprendizaje - evaluación correspondiente al programa y nivel de formación profesional bajo el enfoque metodológico adoptado por el SENA y según orientaciones del Coordinación Académica.	Desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje. Desarrollo de los instrumentos de evaluación del grupo de formación.	Guía de aprendizaje. Instrumentos de evaluación.
5	Orientar el proceso de formación profesional integral de acuerdo a los diseños curriculares del programa y nivel de formación, a la estrategia metodológica de la institución, al reconocimiento de aprendizajes previos y a los resultados de los instrumentos de evaluación aplicados.	Se da la programación académica a realizar durante el presente mes	Se orienta la formación asignadas en Santa Rosa de Osos
6	Programar y ejecutar las actividades de enseñanza - aprendizaje – evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	Informe disponibilidad del instructor, programación, comisiones, informe contractual.	Disponibilidad de instructor en aplicativo SOFIA PLUS.
7	Reportar y registrar en un rango no mayor a 5 días hábiles y según normatividad institucional vigente, la información académica y administrativa que se deriva de la ejecución contractual ante las personas que corresponda y en el aplicativo definido por la institución.	Emisión de juicios de evaluación.	Reporte de juicios de evaluación
8	Presentar mensualmente y según sea necesario, los informes de valoración cualitativa y cuantitativa sobre el estado de avance de las actividades inherentes a la ejecución del objeto contractual.	Envío del informe de ejecución contractual	Informe de ejecución contractual

9	Participar en los comités de evaluación y seguimiento de carácter ordinario y extraordinario de los procesos de formación según programación previamente definida por la Coordinación Académica.	No aplica este mes	No aplica este mes
10	Desarrollar las actividades de formación considerando cada uno de los apartes del reglamento del aprendiz, desde su socialización hasta su aplicación.	Velar porque los aprendices cumplan a cabalidad con cada uno de los artículos descritos en el Reglamento del Aprendiz.	Informe de inasistencia por aprendiz.
11	Reportar oportunamente los resultados del proceso de evaluación a los aprendices que participan del desarrollo de las acciones formativas de acuerdo a los lineamientos establecidos.	No aplica este mes	No aplica este mes
12	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo al procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No aplica este mes	No aplica este mes
13	Participar en la ejecución del proceso de inducción de aprendices según programa y nivel de formación, de acuerdo a la programación indicada por la respectiva Coordinación Académica y al calendario de formación institucional establecido por la Dirección General del SENA.	No aplica este mes	No aplica este mes
14	Crear rutas de aprendizaje según el programa y nivel de formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje definida, registrar juicios derivados del proceso de seguimiento y evaluación; actividades que no podrán superar 8 días hábiles siguientes luego de iniciada (crear y asociar) y finalizada (cargue de	No aplica este mes	No aplica este mes

	juicios) la formación sin ser registradas en el aplicativo académico institucional.		
15	Realizar revisión y proponer modificaciones a los proyectos formativos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	No aplica este mes	No aplica este mes
16	Acompañar a la institución en el diseño y ejecución de actividades relativas a la mejora de los espacios y procesos de formación del centro.	No aplica este mes	No aplica este mes
17	Cumplir las normas Ambientales, de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional que apliquen dentro de sus actividades para la protección de la integridad personal y de los recursos naturales de agua, aire y suelo	Se cumple con las normas ambientales y de seguridad industrial y salud ocupacional en el desarrollo de la formación.	Certificado de reintroducción de Seguridad y Salud en el trabajo
18	Reconocer, implementar y sostener las acciones que se derivan del Sistema Integral de Gestión de Calidad.	Uso de formatos SIGA. Capacitación manejo de la plataforma territorium.	Formatos SIGA.
19	Desarrollar las acciones propias como Gestor de Proyectos según redes de conocimiento cuando la Coordinación Académica le asigne tal responsabilidad.	No aplica este mes	No aplica este mes
20	Desarrollar las acciones de formación titulada haciendo uso adecuado de los ambientes virtuales de aprendizaje según las orientaciones propias de la Coordinación Académica, el equipo pedagógico del Centro y de acuerdo a la normatividad institucional	Se recibió capacitación sobre el manejo de la plataforma territorium y sus herramientas.	Manejo de la plataforma
21	Apoyar los comités de evaluación del componente técnico en temas de contratación, según indicación de la respectiva Coordinación Académica y/o Subdirectora del Centro.	No aplica este mes	No aplica este mes
22	Apoyar técnicamente en la supervisión de los contratos en lo que de acuerdo a sus conocimientos y experiencia pueda contribuir, previa designación por parte de la Subdirección; para ello deberá dar cumplimiento del Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA,	No aplica este mes	No aplica este mes

	adoptado mediante la Resolución 0202 de febrero 10 de 2014, la que la modifique o sustituya.		
23	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor de contrato, frente a la ejecución de sus obligaciones contractuales.	Asistencia a todas las reuniones convocadas por el supervisor, entrega oportuna de evidencias de cumplimiento del contrato y lo demás relacionado a su ejecución.	Listado de asistencia a reuniones y evidencias de cumplimiento del contrato y lo demás relacionado a su ejecución
24	Dar cumplimiento de manera oportuna a los requerimientos institucionales para terminar y liquidar el contrato suscrito, obligaciones tales como: diligenciamiento del paz y salvo, entrega del informe de ejecución contractual, entrega del carnet de identificación, entre otros aspectos administrativos y operativos de su competencia.	No aplica este mes	No aplica este mes
25	Impartir formación profesional de acuerdo a la programación indicada por la respectiva Coordinación Académica.	Diagrama del instructor	Carpeta FPI (Formación Profesional Integral)
26	Comunicar oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos que se presenten en el desarrollo del objeto contractual.	No aplica este mes	No aplica este mes
27	Verificar mensualmente la "Diagramación de horarios y disponibilidad" a través del rol de "instructor" en SOFIAPLUS.	Documento con diagramación de horarios y disponibilidad de instructor en el aplicativo SOFIA PLUS.	Archivo de diagramación de horarios y disponibilidad de instructor.
28	Generar mensualmente los reportes de "Gestión de Tiempos" que dan cuenta de la correcta programación y asignación de horas en formación y reportar los primeros 10 días calendario de cada mes las inconsistencias que dicho reporte pueda tener a la Coordinación Académica.	Documento con diagramación de horarios y disponibilidad de instructor en el aplicativo SOFIA PLUS.	Archivo de gestión de tiempos
29	Validar y reportar cualquier cambio e inconsistencia encontrados en los Proyectos Formativos y Actividades de Aprendizaje a la Coordinación Académica de forma trimestral.	No aplica este mes	No aplica este mes

30	Garantizar la correcta “Asociación de aprendices a las Rutas de Aprendizaje” de las fichas formativas que la Coordinación Académica le delegue como gestor o responsable sin superar plazo mayor de 8 días hábiles luego de iniciada la formación.	No aplica este mes	No aplica este mes
31	Emitir los juicios evaluativos de cada Competencia y Resultado de Aprendizaje correspondiente, a más tardar 8 días hábiles después de finalizada la formación con los grupos de formación titulada y complementaria lo que dará cuenta del correcto avance de los aprendices en el proceso formativo.	Emisión de juicios de evaluación	Reporte de juicios de evaluación.
32	Generar trimestralmente los reportes de juicios evaluativos de cada ficha para garantizar el correcto registro de la información en SOFIAPLUS	Generación de reporte de Emisión de juicios de evaluación	Reporte de juicios de evaluación.
33	Reportar mensualmente a la Coordinación Académica las novedades de Deserción de aprendices que se presenten durante el desarrollo de la formación y registrar inmediatamente las inasistencias de los aprendices en el aplicativo SOFIAPLUS.	No aplica este mes	No aplica este mes
34	Apoyar al área de Administración Educativa trimestralmente en la verificación de datos básicos de los aprendices matriculados en las fichas que imparte formación.	No aplica este mes	No aplica este mes
35	Reportar trimestralmente las alternativas de Etapa Productiva que los aprendices seleccionan al área de Contrato de Aprendizaje, Seguimiento a Prácticas, Administración Educativa y Coordinación Académica para el adecuado registro de la información en SOFIAPLUS.	No aplica este mes	No aplica este mes
36	Realizar y comunicar el reporte mensual de aprendices listos para certificar al área de Administración Educativa del centro.	Seguimiento de etapa productiva	Formatos de seguimiento etapa productiva

37	Realizar el seguimiento en los sitios específicos donde los aprendices desarrollan sus respectivas etapas prácticas, de acuerdo a la programación de la Coordinación Académica y en articulación con el instructor responsable del apoyo administrativo de seguimiento a etapas prácticas de cada coordinación.	Seguimiento de etapa productiva	Formatos de seguimiento etapa productiva
38	Impartir formación profesional integral en los 17 municipios que hacen parte de la Subsede Santa Rosa de Osos del Centro Textil y de Gestión Industrial.		
39	Apoyar los proyectos de investigación aplicada establecidos en las líneas de investigación Sennova, de ser requerido con las siguientes actividades: a) consolidar el grupo y semilleros de investigación, para mejorar la calidad de la investigación de la institución e impactar la ciencia, tecnología e innovación del país. b) Realizar acompañamiento y seguimiento técnico y operativo a los proyectos de investigación desarrollados en el grupo de investigación. c) Motivar, acompañar y guiar a los aprendices en el desarrollo de sus actividades de investigación y vincularlos como semilleros en los diferentes proyectos que se ejecuten, incluidos sus proyectos de emprendimiento. d) Crear, formar y fomentar grupos de semilleros de investigación de los programas de formación titulada del Centro. e) Presentar artículos científicos para la publicación en revistas indexadas.	No aplica este mes	No aplica este mes
40	Aplicar al proceso de certificación de la norma "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" según las fechas estipuladas por la Dirección General.	Se aplicó al proceso de certificación de la norma "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO, 240201056"	Compromiso para Cuando se encuentre disponible una nueva convocatoria de la competencia y actualizar.
41	Coadyuvar en las actividades de implementación, mantenimiento y	No aplica este mes	No aplica este mes

	evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación de ser requerido.		
--	--	--	--

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 **4343876511**, expedido por SOI correspondiente al mes de JUNIO del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma

Leidy Torres G.

LEIDY JANETH TORRES GONZÁLEZ

Contratista

C.C. No. 1020453617

Recibí a satisfacción:

Firma

Guillermo León Peláez Henao

Supervisor Contrato 1698064 de 2020

Coordinador Academico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEIDY JANETH TORRES GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 15/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2078315 - COCINA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 71,80

FICHA 1852286 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 1852299 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	95,80
-------------------------------------	-------

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: LEIDY JANETH TORRES GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL



LEIDY JANETH



Bandeja de tareas

LMS SENA

Cambiar Clave

Salir

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS 7955321
Nombre del Instructor LEIDY JANETH TORRES GONZALEZ
Tipo Documento CC
Número de Documento 1020453617
Responsabilidad INSTRUCTOR

Fecha Inicial 15/07/2020



Fecha Final 31/07/2020



Consultar Horario

Horario

Vista del Horario Mensual

- ☐ Tiempo Disponible
☒ Evento Asignado
☐ Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
29/06/20	30/06/20	01/07/20	02/07/20	03/07/20	04/07/20
					05/07/20
06/07/20	07/07/20	08/07/20	09/07/20	10/07/20	11/07/20
					12/07/20
13/07/20	14/07/20	15/07/20	16/07/20	17/07/20	18/07/20
		06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 23:59: Disponible 19/07/20 06:00 - 23:59: Disponible
20/07/20	21/07/20	22/07/20	23/07/20	24/07/20	25/07/20
06:00 - 23:59: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (1852299)PLANEAR LA PRODUCCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS, CÁRNICOS Y DE FRUVER SIGUIENDO CRITERIOS TÉCNICOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 23:59: Disponible
27/07/20	28/07/20	29/07/20	30/07/20	31/07/20	01/08/20
06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (1852299)PLANEAR LA PRODUCCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS, CÁRNICOS Y DE FRUVER SIGUIENDO CRITERIOS TÉCNICOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (1852299)PLANEAR LA PRODUCCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS, CÁRNICOS Y DE FRUVER SIGUIENDO CRITERIOS TÉCNICOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 16:00: (2076315)ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	02/08/20

Anterior Siguiente