PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

SAN GIL, 31 DE JULIO DE 2020

SEÑOR:
JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. COl.PCCNTR.1353149 de 2020
INSTRUCTOR GRADO 13
SAN GIL

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

Referencia: No COl.PCCNTR.1353149 del año 2020

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1101048479 de Valle de San Jose, en mi calidad de Contratista del SENA, instructor en agroindustria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de JULIO de 2020

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de diecinueve millones seiscientos setenta y tres mil seiscientos pesos m/cte. ($19.673.600). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de veinticuatro mil quinientos noventa y dos pesos m/cte ($24.592), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 120 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS
.
Plazo: Ochocientas {800} horas, sin exceder la presente vigencia presupuesta! y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato.

OBJETO:
Prestar los servicios personales como instructor para impartir formación titulada y/o complementaria en el área de Cocina, en los diferentes programas que atiende el Centro Agroturistico Regional Santander

CLÁUSULA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA, además de las obligaciones que por su índole y la naturaleza del contrato de prestación de servicios le son propias, se obliga para con EL SENA: **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**:1. Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro. 2. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral. 3. Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su

mejoramiento continuo. 4. Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes. 5. Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible. 6. Entregar al coordinador académico la información que le sea solicitada en relación al procedimiento de la gestión de la formación profesional integral. 7. Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación. 8. Dar cumplimiento a los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje. 9. Participar en los grupos y semilleros de Investigación liderados por SENNOVA. 10. Apropiar y fomentar en los aprendices la política SENNOVA, para la investigación aplicada de la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico. 11. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación profesional integral. 12. Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices. 13. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional. 14. Informar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación. 15. Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás soportes requeridos para la legalización del pago. 16. Realizar la evaluación y el seguimiento a aprendices en etapa productiva y el acompañamiento a los mismos en cualquiera de las demás alternativas estipuladas para la etapa productiva, en caso de que el Centro de Formación lo requiera. 17. Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo. 18. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad. 19. Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras. 20. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción. 21. Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta y asociación de aprendices c. Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. 22. El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje. 23. Participar en las actividades de los equipos Técnicos Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos. 24. Asistir a las reuniones programadas por el SENA. 25. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. 26. Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor la consecución y/o gestión de formación complementaria en aras de cumplir las metas para el Centro. 27. Portar el carné Institucional cuando se encuentre desarrollando el objeto del contrato, en las Instalaciones del Centro y en los eventos programados por la Entidad. 28. Hacer entrega del portafolio del instructor cuando sea requerido por parte del supervisor y/o coordinador académico. 29. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y

complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional cuando se requiera. 30. Apoyar la supervisión siguiendo lineamientos establecidos en el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena vigente. 31. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional. 32. Coayuvar en las actividades de implementación, mantenimiento, y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación. 33. El supervisor del contrato podrá designarlo para impartir formación en titulada, complementaria, virtualización y/o articulación de acuerdo a la necesidad del Centro de formación.

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	**FORMACION TITULADA** **FICHA: 2024757** PROGRAMA: TECNICO EN COCINA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**: Aplicar procedimientos técnicos para la producción de alimentos. **COMPETENCIA** : PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO INICIO: 14/07/2020 FECHA FINAL: 31/07/2020 HORAS: 60 **FORMACION TITULADA** **FICHA:** 2062344 SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Reconoce y utilizar metodologías en la formulación del proyecto, definir estudio operativo aplicado al proyecto productivo y elaborar estudio operativo.	

	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	**COMPETENCIA :** Proponer alternativas de solución que contribuyan al logro de los objetivos de acuerdo con el nivel de importancia y responsabilidad de las funciones asignadas por la organización. INICIO: 10/07/2020 FECHA FINAL: 31/07/2020 HORAS : 24 **FORMACION COMPLEMENTARIA** **FICHA: 2087766** PROGRAMA: Cocina basica **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** conocer y Realizar preparaciones bases de cocina y terminología en salsas , cortes y cocciones según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. **COMPETENCIA:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma nts usna001 del mincomercio, industria y turismo) FECHA DE INICIO: 07/07/2020 FECHA FINAL: 08 /07/2020 HORAS: 10	

		APOYO A LA FORMACION: **DESARROLLO CURRICULAR** : desarrollo curricular de la ficha 2024757, junto con el equipo ejecutor, acta, planes de nivelacion y planeacion pedagogica del programa **FECHA INICIO: 01/07/2020** **FECHA FINAL: 03/07/2020** **HORAS: 11**	
		TOTAL DE HORAS AL MES: 105	

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 - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (18125341-18434944) expedido por ASOPAGOS correspondiente al mes JUNIO del año 2020.

Anexo 7 folios (evidencias)

Cordialmente,

Firma
JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ
Contratista
C.C. No. 1101048479 VALLE DE SAN JOSE

Recibí a satisfacción:

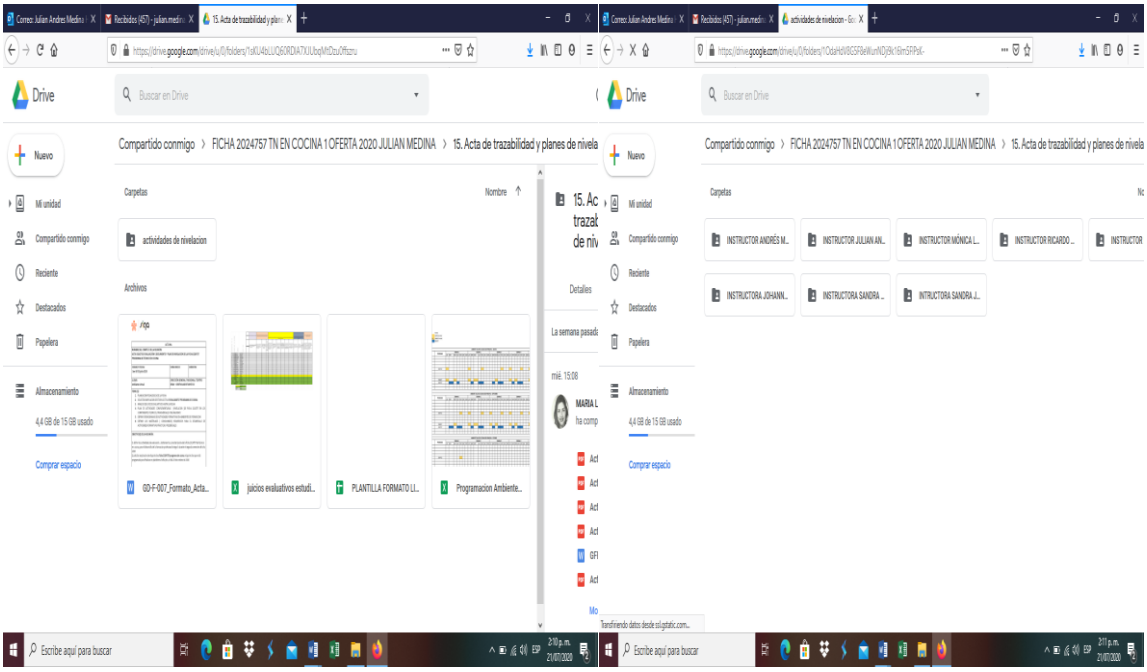
Firma
JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
Supervisor Contrato N COl.PCCNTR.1353149 de 2020
INSTRUCTOR GRADO 13
SAN GIL

EVIDENCIA DE EJECUCION CONTRACTUAL

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CONTRATO No COl.PCCNTR.1353149 de 2020

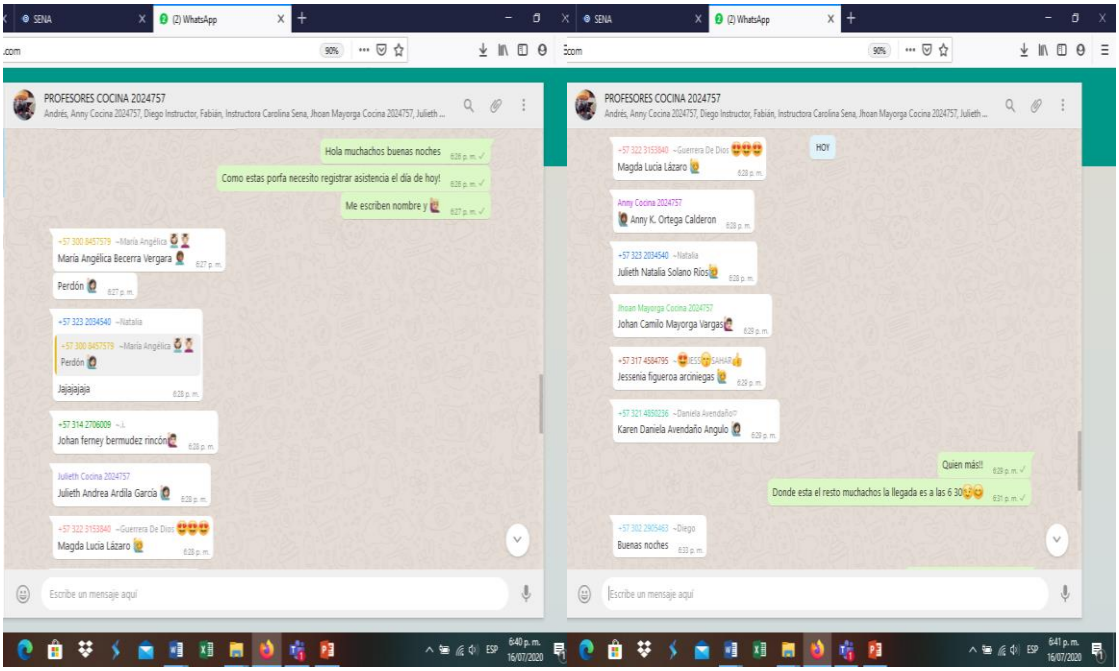
MES DE JULIO



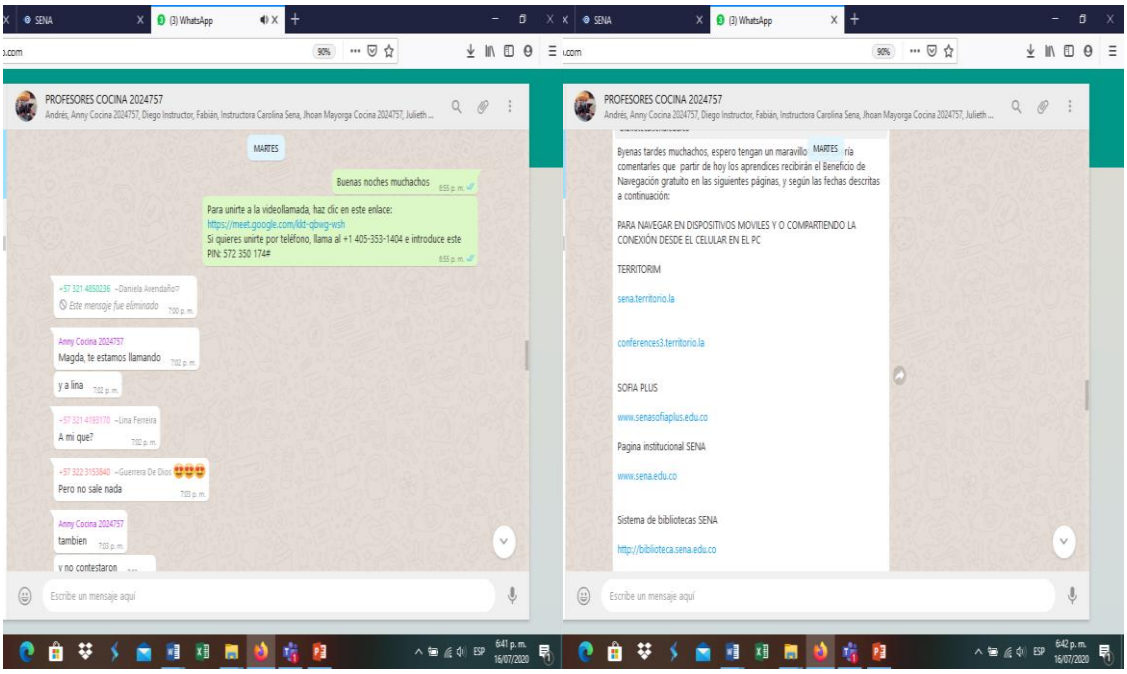
Semana de alistamiento (01 de julio al 06 de julio de 2020) en desarrollo curricular de la ficha 2024757 técnicos en cocina para la ejecución, se crea junto con el equipo ejecutor: acta, actividades de nivelación y programación de la ficha

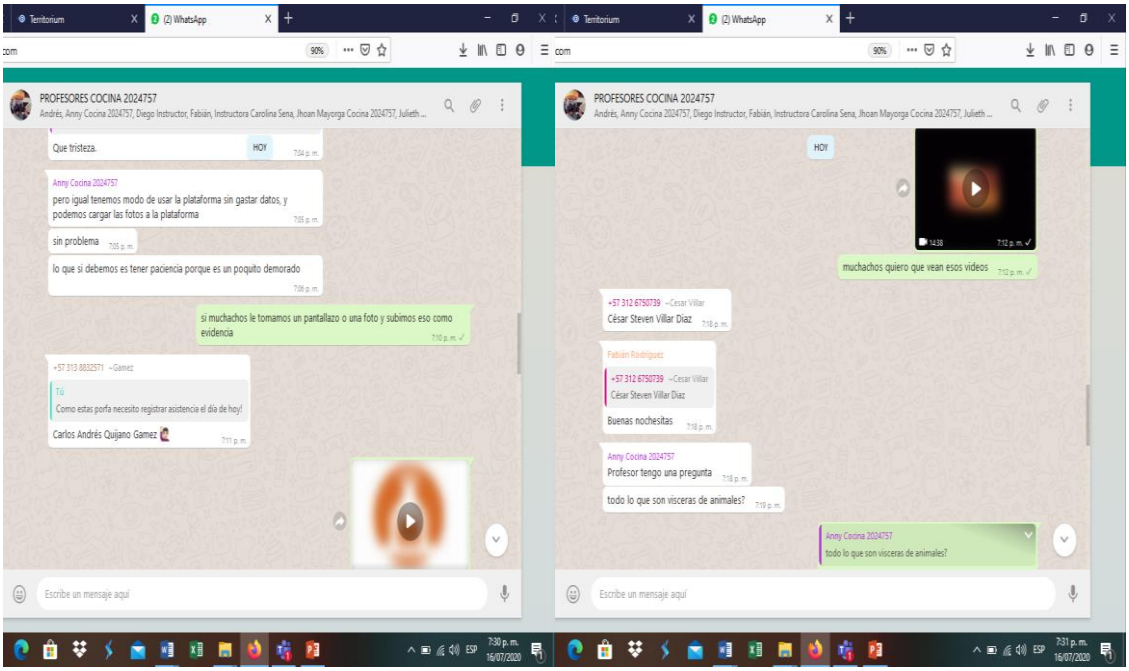
https://drive.google.com/drive/folders/1dQzV0xL24iOPU4FbKdpuW8pQMvdlvteq?usp=sharing

Circunstancias: Desarrollo curricular Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por WhatsApp, llamadas telefónicas ,Correo electrónico, drive



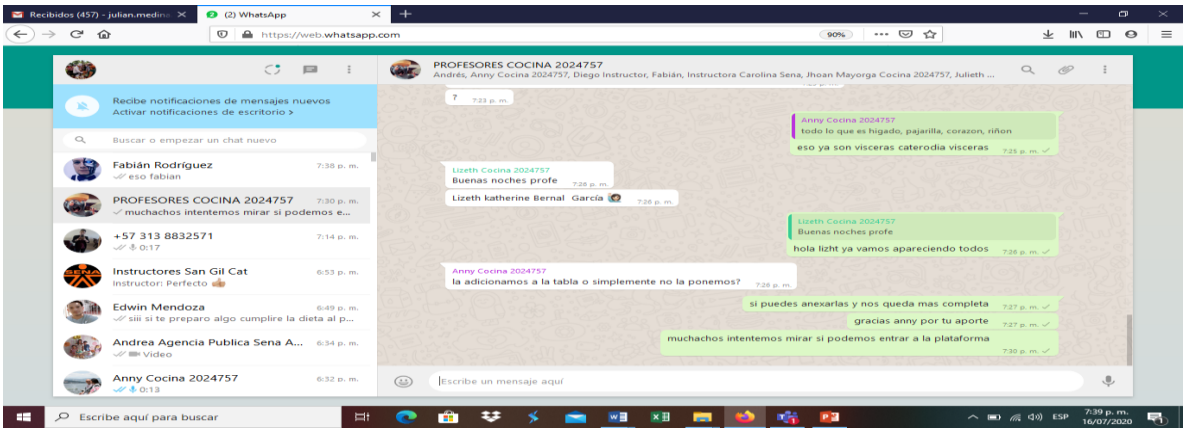
Explicación de guía y material de apoyo por medio de whats app del técnico en cocina
FICHA : 2024757
Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Whats App, Correo electrónico





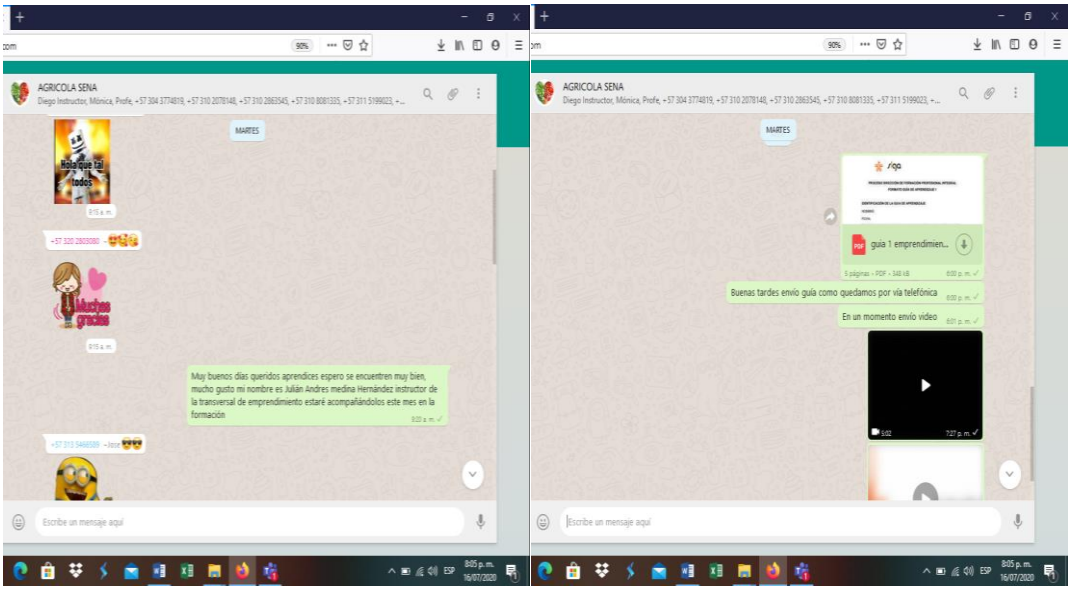
Secciones en línea por whatsapp para explicar el material de apoyo de cada una de las actividades a desarrollar en la guía, las explicaciones del paso a paso para las operaciones de manejo del cuchillo, técnicas de cortes de vegetales y cárnicos . FICHA: 2024757

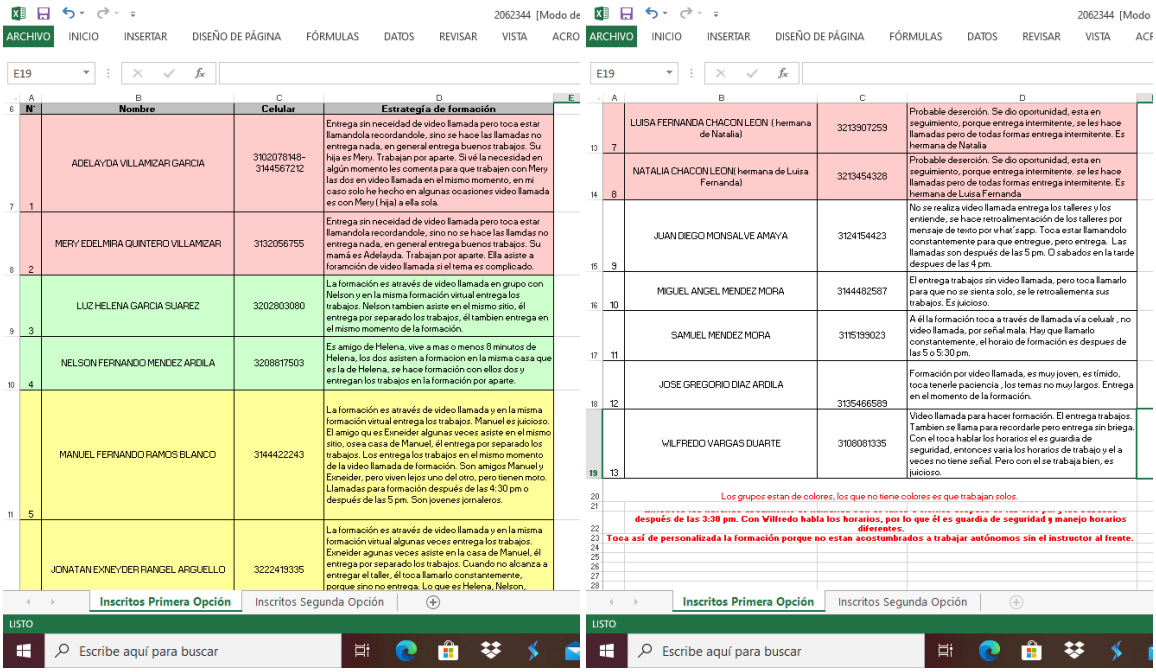
Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Whats App



Lista de asistencia y verificación del manejo de las actividades para subir sus evidencias en la plataforma territorium ficha : 2024757

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Whats App, plataforma territorium





N°	Nombre	Celular	Estrategía de formación
1	ADELAYDA VILLAMIZAR GARCIA	3102078148-3144567212	Entrega sin neceidad de video llamada pero toca estar llamandola recordandole, sino se hace las llamadas no entrega nada, en general entrega buenos trabajos. Su hija es Mery. Trabajan por aparte. Si vé la necesidad en algún momento les comenta para que trabajen con Mery las dos en video llamada en el mismo momento, en mi caso solo he hecho en algunas ocasiones video llamada es con Mery (hija) a ella sola.
2	MERY EDELMIRA QUINTERO VILLAMIZAR	3132056755	Entrega sin neceidad de video llamada pero toca estar llamandola recordandole, sino no se hace las llamdas no entrega nada, en general entrega buenos trabajos. Su mamá es Adelayda. Trabajan por aparte. Ella asiste a foramción de video llamada si el tema es complicado.
3	LUZ HELENA GARCIA SUAREZ	3202803080	La formación es através de video llamada en grupo con Nelson y en la misma formación virtual entrega los trabajos. Nelson tambien asiste en el mismo sitio, él entrega por separado los trabajos, él tambien entrega en el mismo momento de la formación.
4	NELSON FERNANDO MENDEZ ARDILA	3208817503	Es amigo de Helena, vive a mas o menos 8 minutos de Helena, los dos asisten a formacion en la misma casa que es la de Helena, se hace formación con ellos dos y entregan los trabajos en la formación por aparte.
5	MANUEL FERNANDO RAMOS BLANCO	3144422243	La formación es através de video llamada y en la misma formación virtual entrega los trabajos. Manuel es juicioso. El amigo qu es Exneider algunas veces asiste en el mismo sitio, osea casa de Manuel, él entrega por separado los trabajos. Los entrega los trabajos en el mismo momento de la video llamada de formación. Son amigos Manuel y Exneider, pero viven lejos uno del otro, pero tienen moto. Llamadas para formación después de las 4:30 pm o después de las 5 pm. Son jovenes jornaleros.
	JONATAN EXNEYDER RANGEL ARGUELLO	3222419335	La formación es através de video llamada y en la misma formación virtual algunas veces entrega los trabajos. Exneider agunas veces asiste en la casa de Manuel, él entrega por separado los trabajos. Cuando no alcanza a entregar el taller, él toca llamarlo constantemente, porque sino no entrega. Lo que es Helena, Nelson,

7	LUISA FERNANDA CHACON LEON (hermana de Natalia)	3213907259	Probable deserción. Se dio oportunidad, esta en seguimiento, porque entrega intermitente, se les hace llamadas pero de todas formas entrega intermitente. Es hermana de Natalia
8	NATALIA CHACON LEON(hermana de Luisa Fernanda)	3213454328	Probable deserción. Se dio oportunidad, esta en seguimiento, porque entrega intermitente. se les hace llamadas pero de todas formas entrega intermitente. Es hermana de Luisa Fernanda
9	JUAN DIEGO MONSALVE AMAYA	3124154423	No se realiza video llamada entrega los talleres y los entiende, se hace retroalimentación de los talleres por mensaje de texto por what´sapp. Toca estar llamandolo constantemente para que entregue, pero entrega. Las llamadas son después de las 5 pm. O sabados en la tarde despues de las 4 pm.
10	MIGUEL ANGEL MENDEZ MORA	3144482587	El entrega trabajos sin video llamada, pero toca llamarlo para que no se sienta solo, se le retroallementa sus trabajos. Es juicioso.
11	SAMUEL MENDEZ MORA	3115199023	A él la formación toca a través de llamada vía celular , no video llamada, por señal mala. Hay que llamarlo constantemente, el horaio de formación es despues de las 5 o 5:30 pm.
12	JOSE GREGORIO DIAZ ARDILA	3135466589	Formación por video llamada, es muy joven, es tímido, toca tenerle paciencia , los temas no muy largos. Entrega en el momento de la formación.
13	WILFREDO VARGAS DUARTE	3108081335	Video llamada para hacer formación. El entrega trabajos. Tambien se llama para recordarle pero entrega sin briega. Con el toca hablar los horarios el es guardia de seguridad, entonces varia los horarios de trabajo y el a veces no tiene señal. Pero con el se trabaja bien, es juicioso.

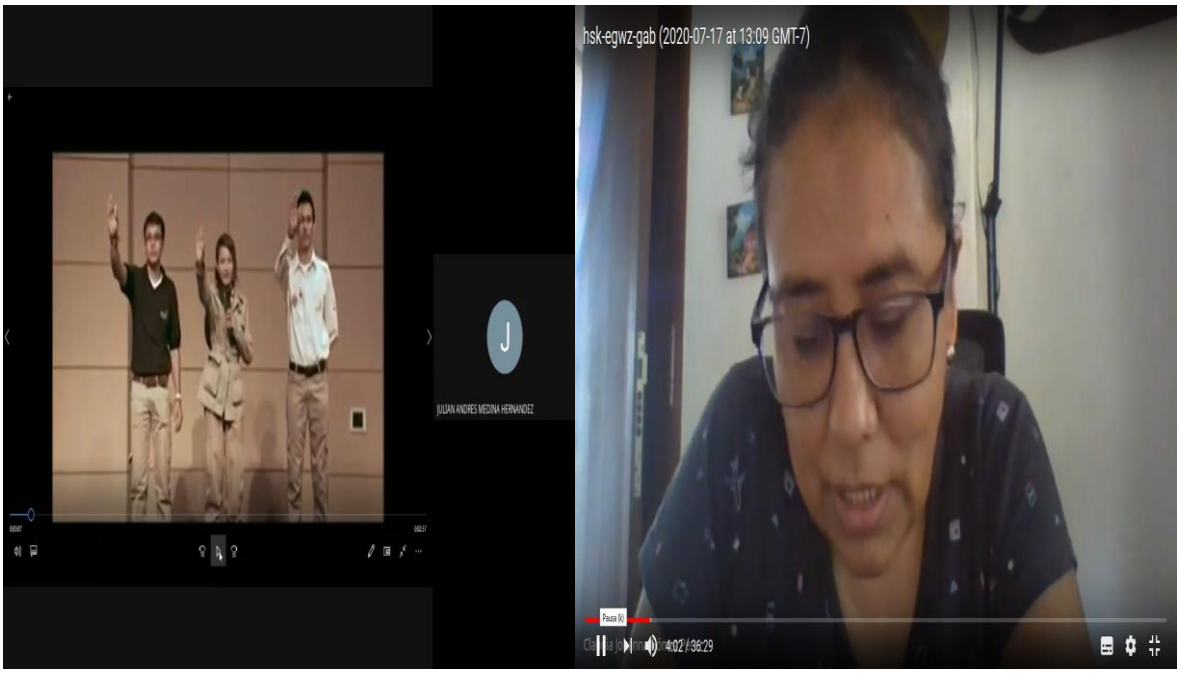
Los grupos estan de colores, los que no tiene colores es que trabajan solos.

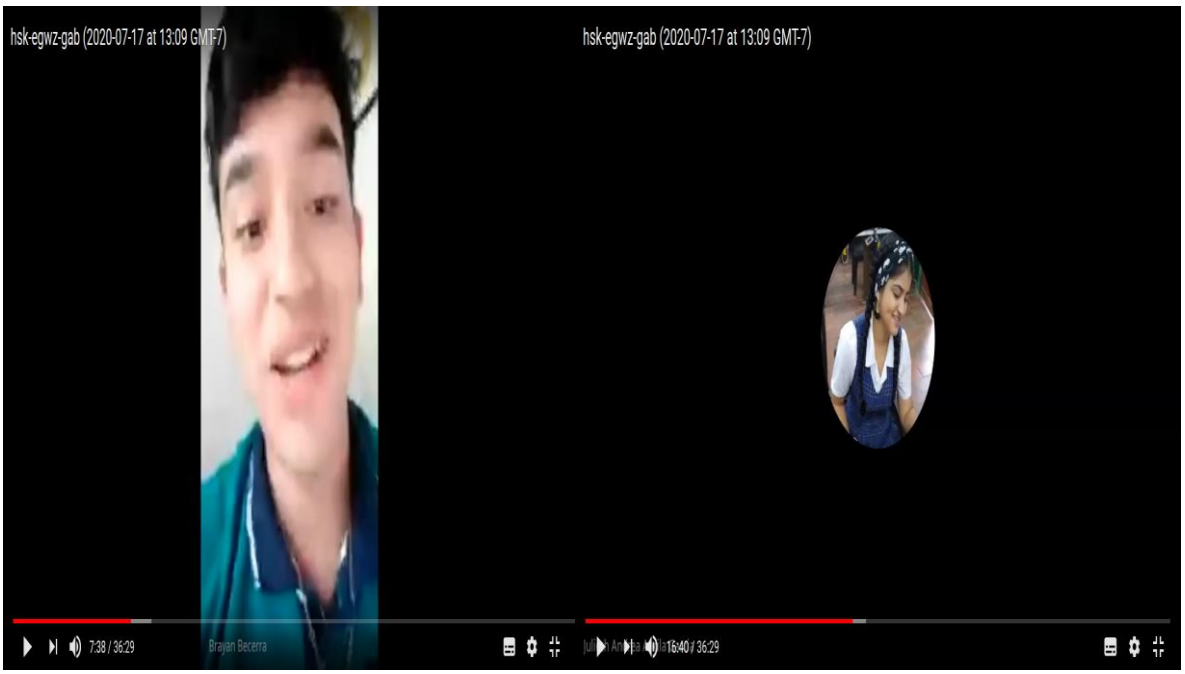
después de las 3:30 pm. Con Wilfredo habla los horarios, por lo que él es guardia de seguridad y manejo horarios diferentes.

Toca así de personalizada la formación porque no estan acostumbrados a trabajar autónomos sin el instructor al frente.

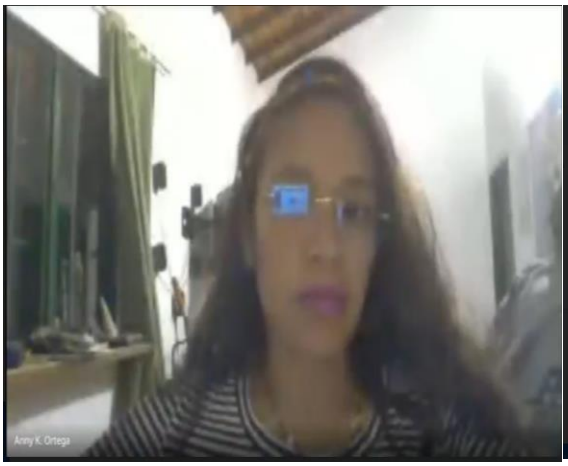
Presentación de actividades a desarrollar para la ejecución de la guía de emprendimiento para explicación, resolver dudas y correcciones FICHA : 2062344 dias 10 y 17 de julio

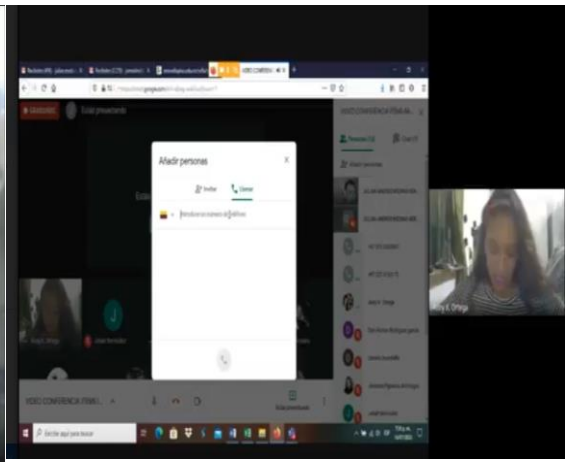
Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Whats App, y netamente llamadas telefónicas.

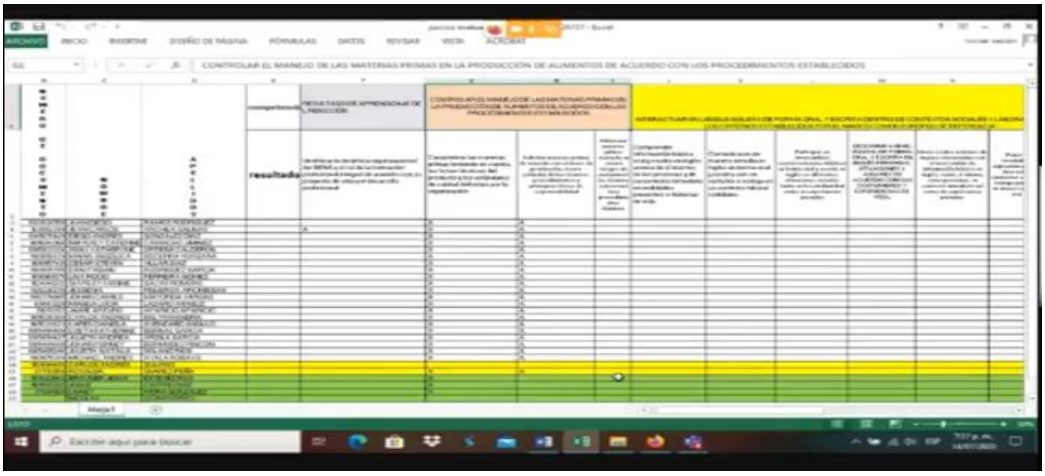

J
JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ
hsk-egwz-gab (2020-07-17 at 13:09 GMT-7)
4:02 / 36:29

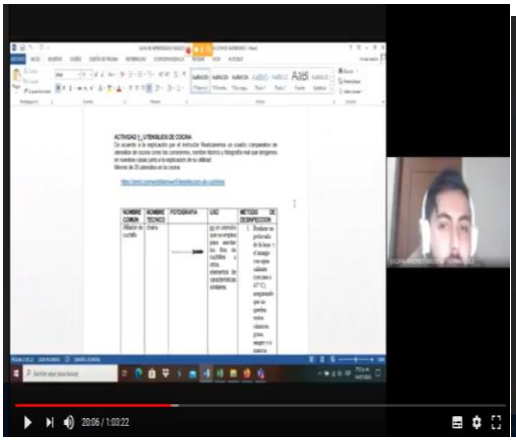

hsk-egwz-gab (2020-07-17 at 13:09 GMT-7)
7:38 / 36:29
Brayan Becerra
hsk-egwz-gab (2020-07-17 at 13:09 GMT-7)
16:40 / 36:29

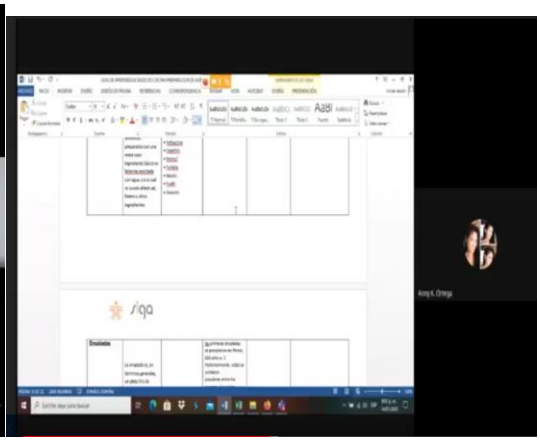
Clase en línea estudiantes woldskills – preparación para competencia, desarrollo y descripción del proyecto de cocina usado en anteriores competencias.
Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App.

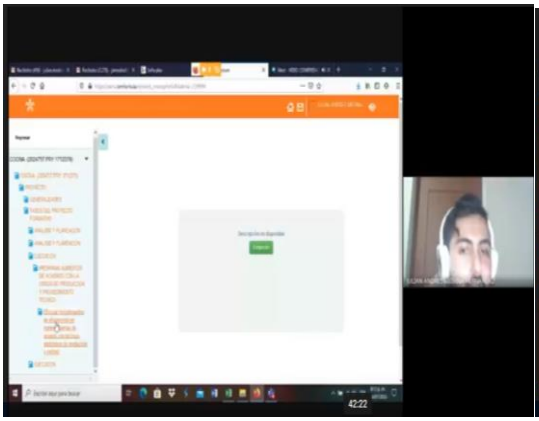


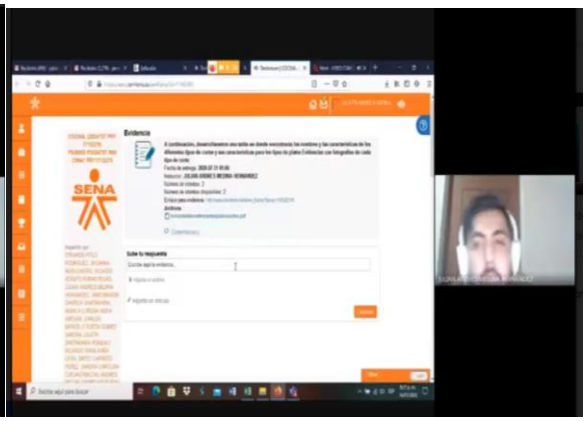












Secciones en línea para presentar el material de apoyo de cada una de las actividades a desarrollar, las explicaciones del paso a paso para las operaciones de fileteado, deshuesado y rellenos y plan de nivelación para los aprendices que lo requieren FICHA: 2024757

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , plataforma territorium.

Actividades enviadas por los aprendices COMPLEMENTARIA DE COCINA BASICA FICHA: **2087766**

CONTRATISTA- JULIAN ADRES MEDINA HERNANDEZ

CONTRATO **N COl.PCCNTR.1353149 de 2020**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2087766 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2024757 - 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062344 - SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COSECHAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS ECOLÓGICOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD EXIGIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANEJAR LA PRODUCCIÓN DE LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

• 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:	PROPONER ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN QUE CONTRIBUYAN AL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DE ACUERDO CON EL NIVEL DE IMPORTANCIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

FORMULAR EL PROYECTO PRODUCTIVO, INCORPORANDO EL ESTUDIO DE MERCADOS, OPERATIVO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL SECTOR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REGULAR POBLACIONES ASOCIADAS A CULTIVOS CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 94,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/07/2020	03/07/2020	DESARROLLO CURRICULAR	11,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 11,00

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

El servicio público es de todos

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública hace constar que:

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

C.C 1.101.048.479

Participó y completó con éxito el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 22 de julio 2020

Fernando Augusto Segura Restrepo
Director de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 76806976000