

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Julio 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 julio 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 julio teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188</p> <p>Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533</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. Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533 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 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188 Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533 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 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188 Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de	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

		Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y realimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación 4. Realización de sesiones en línea	4.4 Invitación y desarrollo 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.	Durante el mes objeto de pago se emitio juicios valorativos en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices en: Complementaria virtual Fecha: 1 al 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188 1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. 2. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus	Evidencia 5. JUICIOS VALORATIVOS 5.1. Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus 5.2 Informe cierre de curso.
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	Durante el mes objeto de pago se entrego soporte de ingreso en: Complementaria virtual. Fecha: 22 de julio Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533 1. Asignación de fichas con fechas de formación	Evidencia 6. SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO 6.1 Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fichas de formación. 6.2. Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación

		2. Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje	
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 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>Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188</p> <p>Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533</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>Evidencia 7. SEGUIMIENTO</p> <p>7.1. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma 7.2. PDF de reporte de actividades de aprendices 7.3. Evidencia de participación en foros 7.4. Anuncios de apertura de actividades y de motivación a avanzar. 7.5. Evidencia de motivación para realizar actividades pendientes.</p>
10	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.	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.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	<p>Durante el mes objeto de pago, se realiza en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188</p>	<p>Evidencia 8 REGLAMENTO Y MANUAL</p> <p>8.1. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas 8.2. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz</p>

		Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533 1.Publicación de documento Reglas de comportamiento 2.Publicar reglamento del aprendiz	
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro 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.
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.	Durante el mes objeto de pago, se realiza motivación para la permanencia de los aprendices en el programa en: Complementaria virtual Fecha: 1 al 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188 Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Higiene y Manipulación de	Evidencia 9. PERMANENCIA APRENDICES 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

		Alimentos. Fichas: 2155516-2155517-2155518-2155531-2155533 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	
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.	<p>Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Reporte a SAVA de inconsistencia en el desarrollo de actividades en línea del curso en ejecución. 5. Actividades de promoción, divulgación programas de formación 	<p>Evidencia 10.</p> <p>DEMÁS ACTIVIDADES</p> <p>10.1. Asistencia a transferencias</p> <p>10.2. Informe contractual del mes de julio 2020 objeto de contrato</p> <p>10.3. Correo de citación a entrega de documentos</p> <p>10.4 Evidencia reporte SAVA</p> <p>10.5 Promoción de programas de formación</p>

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, 7757695471 operador SOI y periodo correspondiente al mes de Junio 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 JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 1.

PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS

1.1 Diagramador del Instructor

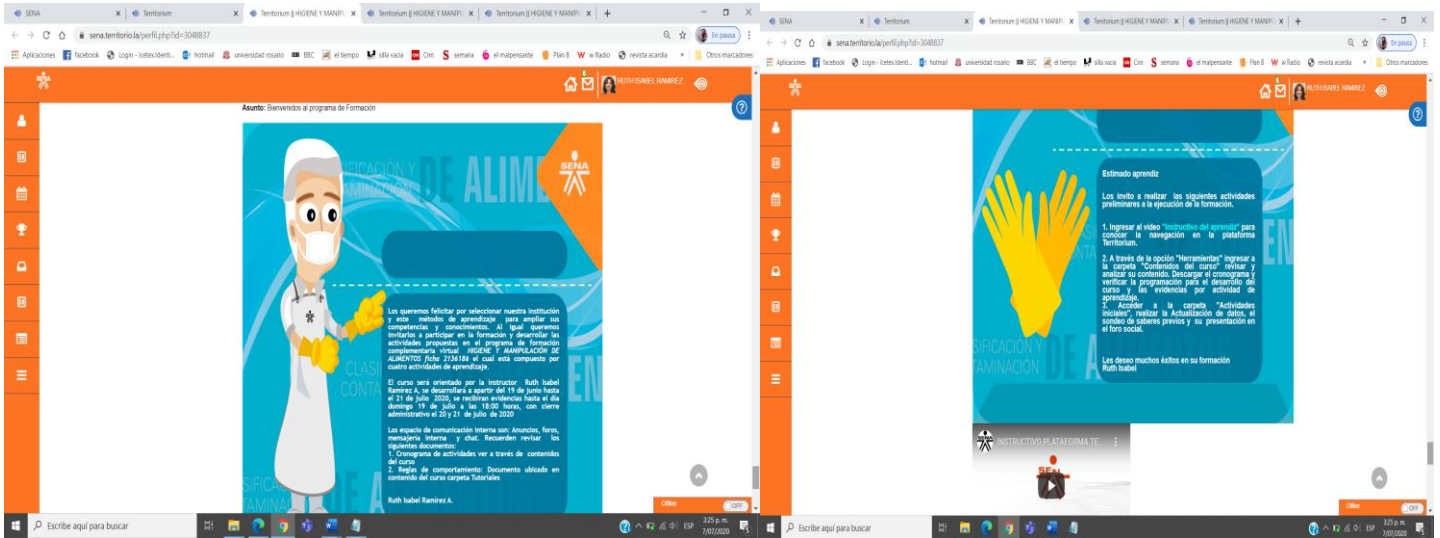
1.2 Primera secuencia de Foros:

Dudas e Inquietudes- Social y Temático

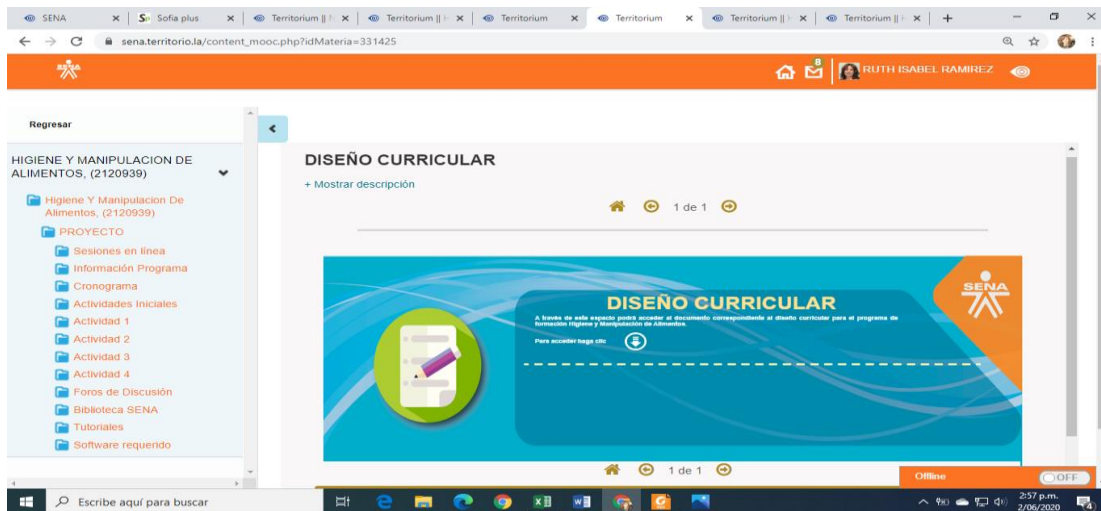
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

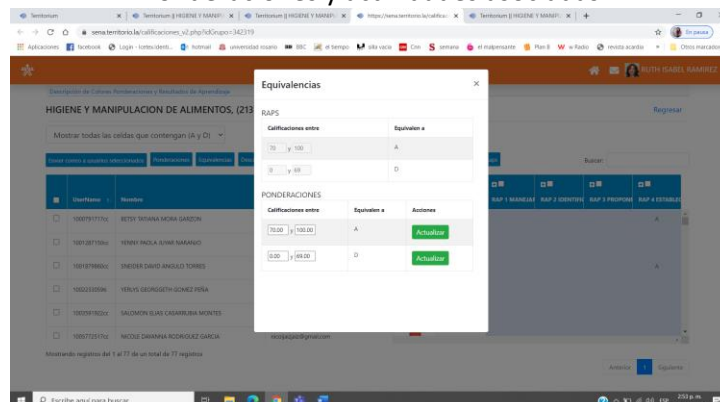
1.3 Anuncio de Bienvenida y Apertura del curso



1.4 Contenido del curso

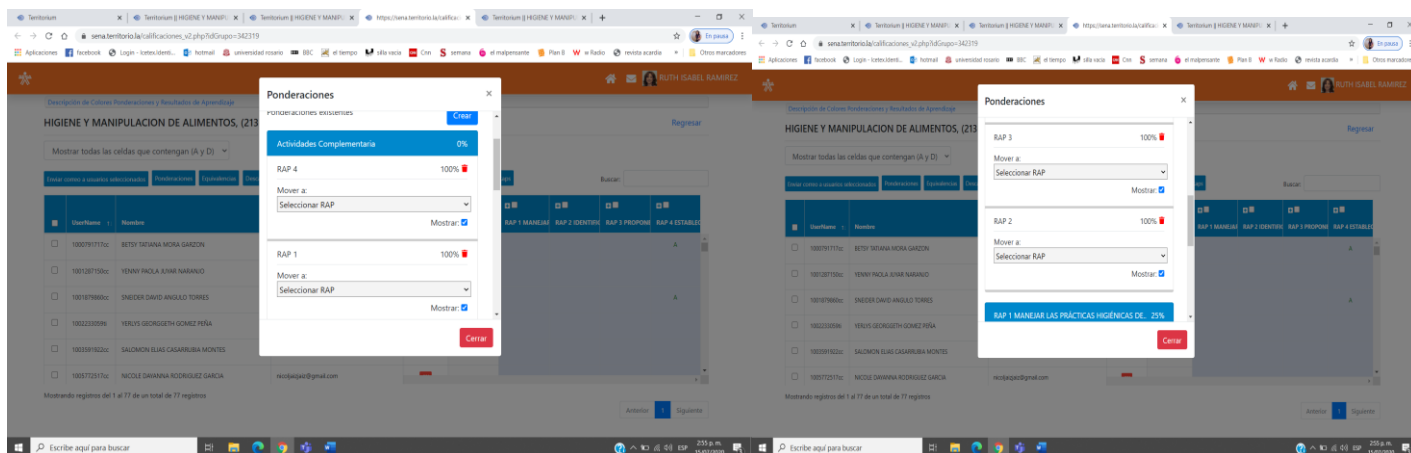
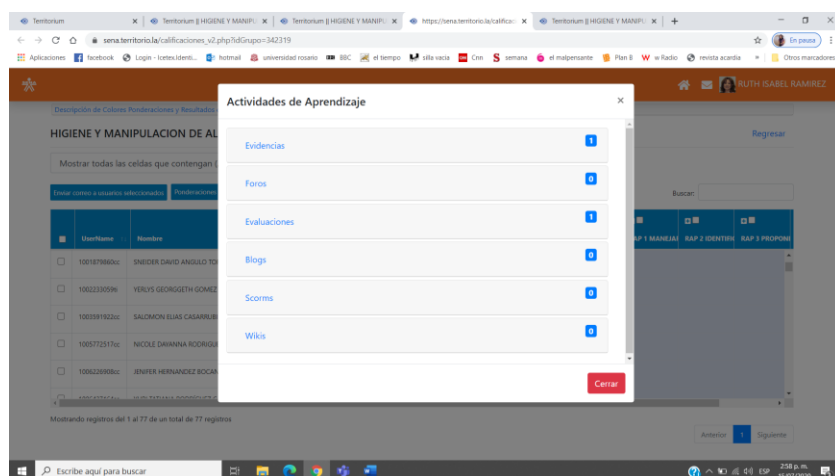


1.5 Centro de calificaciones: Ponderaciones y actividades asociadas

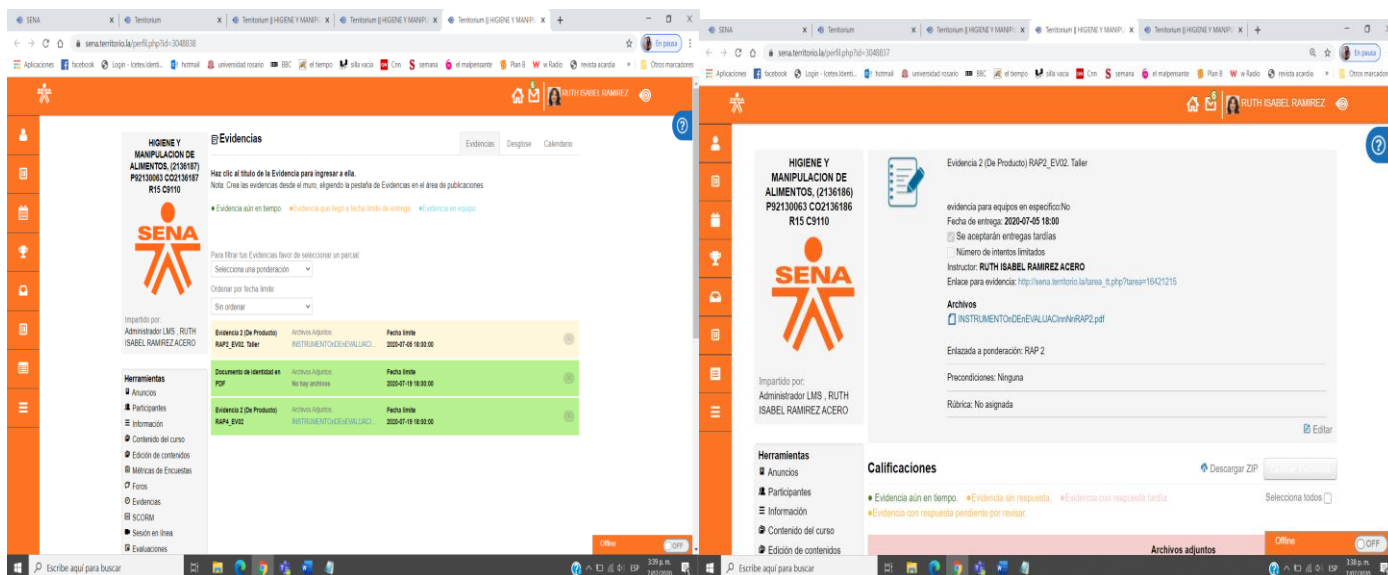


EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



1.6. Actividades disponibles



EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Results of the evaluation.

MANUEL EDUARDO ARIAS CUCALON
Calificación: 100
Id respuesta: 1572509421000972
Ver Evaluación
Descargar reporte

Colaboradores

Administrador LMS
Instructor

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
Instructor
Ver Evaluación
Descargar reporte

MARIA ESTEFANIA BETANCUR GAVIRIA
Calificación: 70
Id respuesta: 1572509421007271
Ver Evaluación
Descargar reporte

MANIPULACION DE ALIMENTOS (2131917)
P2131917 C02131917
RIS 0910

Evidencia 1 (De conocimiento) RAP3_EV01

Link para Evaluación:
http://sena.territorio.la/show_guiz.php?IdExamen=157251058434218&grupo=3048338

Descargar reporte

Results of the evaluation.

MANUEL EDUARDO ARIAS CUCALON
Calificación: 100
Id respuesta: 1572510521000972
Ver Evaluación
Descargar reporte

Colaboradores

Administrador LMS
Instructor

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
Instructor
Ver Evaluación
Descargar reporte

LUZ MARINA GONZALES IBARRA
Calificación: 60.33
Id respuesta: 1572510527882492
Ver Evaluación
Descargar reporte

RIS 0910

Ponderación: Parcial RAP 4 ESTABLECER LOS DIFERENTES Cambiar Ponderación Intentos: 0 Borrar

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Nombre	Estado
Administrador LMS	Sin iniciar
CLAUDIA PATRICIA VILLAMIL	Sin iniciar
RUTH ISABEL RAMIREZ	Sin iniciar
NICOLAS RODRIGUEZ	Sin iniciar
INGRIS KATERINE GONZALEZ	Sin iniciar
MARIA EUGENIA HERNANDEZ	Sin iniciar
MARIA DINETH ACEVEDO	Sin iniciar
MANUEL EDUARDO ARIAS	Completado
MARIA ESTEFANIA BETANCUR	Incompleto
MARIA CAMILA CANCHON	Sin iniciar
DENIS VANESSA CASTRILLON	Incompleto
LUIS ALFREDO GIL	Sin iniciar
LUISA FERNANDA RODRIGUEZ	Sin iniciar
WILLSON GUSTAVO LOPEZ	Sin iniciar
FREDERICK MURCIA	Sin iniciar
MARTHA ISABEL OROZCO	Sin iniciar
EVELYN DAYANA BARRETO	Sin iniciar
ANDRES FELIPE CASTAÑEDA	Sin iniciar
DIEGO HUMBERTO ESPINOSA	Sin iniciar
SEGUNDO FIDENCIO SINSAUGA	Incompleto
JULIO CESAR RUIZ	Sin iniciar
CRISTIAN GARCIA	Sin iniciar
JHOANA ISABEL CESPEDES	Incompleto
MIQUEL ANGEL VILLADA	Completado
WALTER ARENALDO	Sin iniciar
NATALIA ROMERO	Sin iniciar
ANDREINA BLANCO	Sin iniciar
JHOVANNIA ANDREA MORENO	Completado

Ponderación: Parcial Actividades Complementarias-RAP 3 Cambiar Ponderación Intentos: 0 Borrar

Evidencia 2 (De Producto) RAP3_EV02:

Nombre	Estado
Administrador LMS	Sin iniciar
CLAUDIA PATRICIA VILLAMIL	Sin iniciar
RUTH ISABEL RAMIREZ	Sin iniciar
NICOLAS RODRIGUEZ	Sin iniciar
INGRIS KATERINE GONZALEZ	Sin iniciar
MARIA EUGENIA HERNANDEZ	Sin iniciar
MARIA DINETH ACEVEDO	Sin iniciar
MANUEL EDUARDO ARIAS	Completado
MARIA ESTEFANIA BETANCUR	Sin iniciar
MARIA CAMILA CANCHON	Sin iniciar
DENIS VANESSA CASTRILLON	Sin iniciar
LUIS ALFREDO GIL	Sin iniciar
LUISA FERNANDA RODRIGUEZ	Sin iniciar
WILLSON GUSTAVO LOPEZ	Sin iniciar
FREDERICK MURCIA	Sin iniciar
MARTHA ISABEL OROZCO	Sin iniciar
EVELYN DAYANA BARRETO	Sin iniciar
ANDRES FELIPE CASTAÑEDA	Sin iniciar
DIEGO HUMBERTO ESPINOSA	Sin iniciar
SEGUNDO FIDENCIO SINSAUGA	Sin iniciar
JULIO CESAR RUIZ	Sin iniciar
CRISTIAN GARCIA	Sin iniciar
JHOANA ISABEL CESPEDES	Sin iniciar
MIQUEL ANGEL VILLADA	Sin iniciar
WALTER ARENALDO	Sin iniciar
NATALIA ROMERO	Sin iniciar
ANDREINA BLANCO	Sin iniciar
JHOVANNIA ANDREA MORENO	Sin iniciar
NORMA MARIA GUZMAN	Sin iniciar

EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 2. APRENDIZAJES PREVIOS

2.1 Evaluación Saberes Previos

The image displays two screenshots of the SENA 'Sondeo de Saberes Previos' (Prior Knowledge Survey) interface. The left screenshot shows the survey title and a 'Ver Evaluación' button. The right screenshot shows the survey description, questions, and evaluation instructions.

Sondeo de Saberes Previos

Descripción:
Sondeo de saberes previos

Preguntas:
10

Evaluación válida de 2020-06-19 00:00:00 a 2020-07-19 18:00:00
Duración: 11 hrs. 10 min. (10h)

Instrucciones para la evaluación

La evaluación cuenta con tiempo límite.
Para empezar presione el botón de continuar.
Si desea hacer la evaluación en una nueva ventana de clic aquí >

Continuar

The image displays two screenshots of the SENA 'Sondeo de Saberes Previos' results page. The left screenshot shows the results for MARIA VICTORIA AGUIRRE CAICEDO. The right screenshot shows the results for NUBIA ESPERANZA ALARCON MONTAÑO.

Sondeo de saberes previos

Link para Evaluación:
http://sena.territorio.la/show_quiz.php?idExamen=15724747&sc=342318

Descargar reporte

Resultados de la evaluación.

MARIA VICTORIA AGUIRRE CAICEDO
Calificación: 100
Id respuesta: 1572474728109901

Impartido por:
Administrador LMS,
RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Colaboradores

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
Instructor

Administrador LMS
Instructor

Descargar reporte

Resultados de la evaluación.

NUBIA ESPERANZA ALARCON MONTAÑO
Calificación: 90
Id respuesta: 1572485627881901

Impartido por:
Administrador LMS,
RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Colaboradores

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
Instructor

Administrador LMS
Instructor

Descargar reporte

Evidencia 3.
EJECUCIÓN FORMACIÓN

3.1 Guías de aprendizaje

 <p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual</p>		<p>Versión: 01 Código: GPH-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09</p>								
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1										
<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.</p> <p>Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. 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 "ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE."</p> <p>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 complementar si es necesario con 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 AA1 "Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".</p>										
<p>2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <table border="1"> <tr> <td>Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos</td> <td>Código: 92130063</td> </tr> <tr> <td>Versión: 03</td> <td>Competencia:</td> </tr> <tr> <td>Resultados de Aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</td> <td>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</td> </tr> <tr> <td>Duración de la guía:</td> <td>10 Horas</td> </tr> </table>			Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063	Versión: 03	Competencia:	Resultados de Aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Duración de la guía:	10 Horas
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063									
Versión: 03	Competencia:									
Resultados de Aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.									
Duración de la guía:	10 Horas									

 <p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual</p>		<p>Versión: 01 Código: GPH-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09</p>								
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 3										
<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>En la presente guía se analizarán los establecimientos que almacenan, producen y transportan alimentos, los cuales deben cumplir con unas condiciones óptimas de higiene, limpieza y desinfección en el área de procesos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados. Es por esta razón, que las actividades que se encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE".</p> <p>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 complementarlos 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 AA3 "Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas".</p>										
<p>2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <table border="1"> <tr> <td>Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos</td> <td>Código: 92130063</td> </tr> <tr> <td>Versión: 03</td> <td>Competencia:</td> </tr> <tr> <td>Resultados de Aprendizaje: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</td> <td>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</td> </tr> <tr> <td>Duración de la guía:</td> <td>10 Horas</td> </tr> </table>			Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063	Versión: 03	Competencia:	Resultados de Aprendizaje: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Duración de la guía:	10 Horas
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063									
Versión: 03	Competencia:									
Resultados de Aprendizaje: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.									
Duración de la guía:	10 Horas									
<p>3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</p>										

Página 1 de 7

 <p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual</p>		<p>Versión: 01 Código: GPH-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09</p>								
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 2										
<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>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, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS".</p> <p>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 complementarlos 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".</p>										
<p>2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <table border="1"> <tr> <td>Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos</td> <td>Código: 92130063</td> </tr> <tr> <td>Versión: 03</td> <td>Competencia:</td> </tr> <tr> <td>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</td> <td>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</td> </tr> <tr> <td>Duración de la guía:</td> <td>10 Horas</td> </tr> </table>			Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063	Versión: 03	Competencia:	Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Duración de la guía:	10 Horas
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063									
Versión: 03	Competencia:									
Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.									
Duración de la guía:	10 Horas									
<p>3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</p>										

Página 1 de 6

 <p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual</p>		<p>Versión: 01 Código: GPH-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09</p>								
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 4										
<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>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".</p> <p>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 complementarlos 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".</p>										
<p>2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <table border="1"> <tr> <td>Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos</td> <td>Código: 92130063</td> </tr> <tr> <td>Versión: 03</td> <td>Competencia:</td> </tr> <tr> <td>Resultados de Aprendizaje: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.</td> <td>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</td> </tr> <tr> <td>Duración de la guía:</td> <td>10 Horas</td> </tr> </table>			Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063	Versión: 03	Competencia:	Resultados de Aprendizaje: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Duración de la guía:	10 Horas
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	Código: 92130063									
Versión: 03	Competencia:									
Resultados de Aprendizaje: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.									
Duración de la guía:	10 Horas									
<p>3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</p> <p>3.1 Actividades de Reflexión inicial</p>										

Página 1 de 6

EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

3.2 Cronograma de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES						
HIGIENE Y MANIPULACION 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 foco 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	
<p>Cierre Formación Fecha: 16 de junio 2020 Hora: 18:00</p> <p>Cierre Administrativo: El curso no se encuentra disponible para aprendices Fecha: 18 de junio 2020</p>						

3.3 Respuestas foros temáticos

Foro Temático 3: "Manejo adecuado de alimentos"

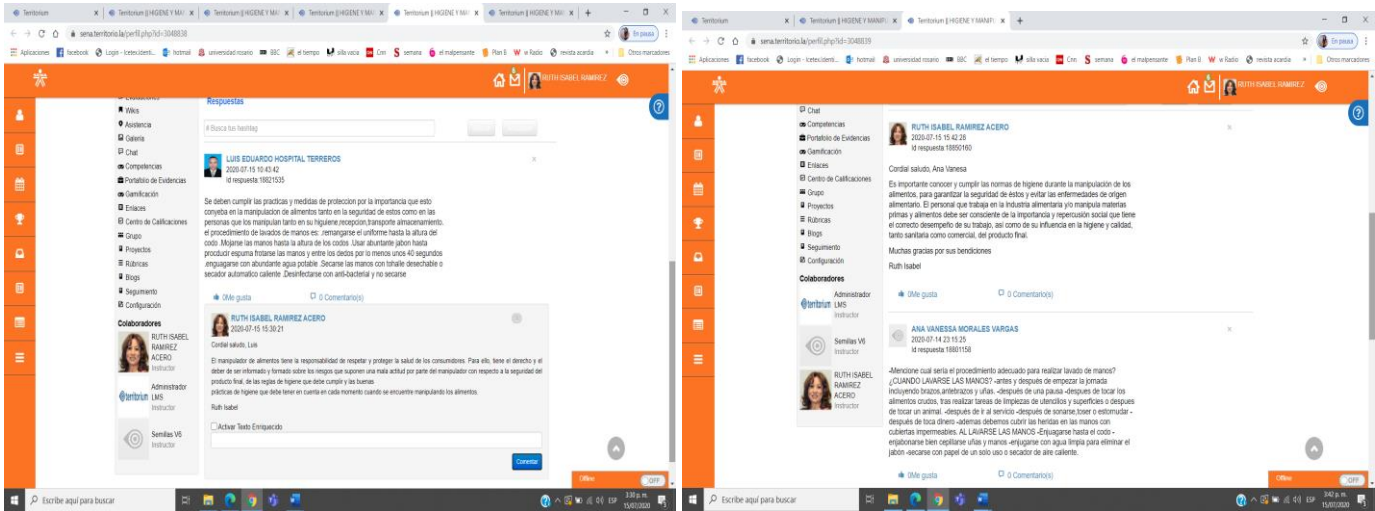
The screenshots show forum posts from the 'Manejo adecuado de alimentos' forum. The posts are as follows:

- Post 1 (Ruth Isabel Ramirez Acero):** Discusses the importance of food safety and hygiene, mentioning the need to eliminate risks and ensure food is safe for consumption. It includes a list of tasks: 'Purificar las líneas de proceso', 'Hacer que personal especializado dedique vacíos los sumideros/drenajes', 'Remover todos los equipos que no se pueden mojar', 'Bloquear y etiquetar los equipos que se limpiarán', 'Seguir los procedimientos de la planta para el bloqueo y etiquetado', 'Desarmar los equipos', 'Limpiar en seco y desinfectar y luego cubrir las superficies, los equipos de control eléctrico, las líneas de producción adyacentes', and 'Eliminar la suciedad y los restos sueltos de los equipos y los pisos (de arriba hacia abajo)'. It also mentions a 'Guía de la planta' and a 'Comentario(s)'. The post is dated 2020-07-08 09:45:05.
- Post 2 (Jorge Ronald Javier Dualbey):** Discusses the importance of food safety and hygiene, mentioning the need to eliminate risks and ensure food is safe for consumption. It includes a list of tasks: 'Purificar las líneas de proceso', 'Hacer que personal especializado dedique vacíos los sumideros/drenajes', 'Remover todos los equipos que no se pueden mojar', 'Bloquear y etiquetar los equipos que se limpiarán', 'Seguir los procedimientos de la planta para el bloqueo y etiquetado', 'Desarmar los equipos', 'Limpiar en seco y desinfectar y luego cubrir las superficies, los equipos de control eléctrico, las líneas de producción adyacentes', and 'Eliminar la suciedad y los restos sueltos de los equipos y los pisos (de arriba hacia abajo)'. It also mentions a 'Guía de la planta' and a 'Comentario(s)'. The post is dated 2020-07-08 09:45:05.
- Post 3 (Luis Eduardo Hospital Terreno):** Discusses the importance of food safety and hygiene, mentioning the need to eliminate risks and ensure food is safe for consumption. It includes a list of tasks: 'Purificar las líneas de proceso', 'Hacer que personal especializado dedique vacíos los sumideros/drenajes', 'Remover todos los equipos que no se pueden mojar', 'Bloquear y etiquetar los equipos que se limpiarán', 'Seguir los procedimientos de la planta para el bloqueo y etiquetado', 'Desarmar los equipos', 'Limpiar en seco y desinfectar y luego cubrir las superficies, los equipos de control eléctrico, las líneas de producción adyacentes', and 'Eliminar la suciedad y los restos sueltos de los equipos y los pisos (de arriba hacia abajo)'. It also mentions a 'Guía de la planta' and a 'Comentario(s)'. The post is dated 2020-07-08 09:45:05.
- Post 4 (Ruth Isabel Ramirez Acero):** Discusses the importance of food safety and hygiene, mentioning the need to eliminate risks and ensure food is safe for consumption. It includes a list of tasks: 'Purificar las líneas de proceso', 'Hacer que personal especializado dedique vacíos los sumideros/drenajes', 'Remover todos los equipos que no se pueden mojar', 'Bloquear y etiquetar los equipos que se limpiarán', 'Seguir los procedimientos de la planta para el bloqueo y etiquetado', 'Desarmar los equipos', 'Limpiar en seco y desinfectar y luego cubrir las superficies, los equipos de control eléctrico, las líneas de producción adyacentes', and 'Eliminar la suciedad y los restos sueltos de los equipos y los pisos (de arriba hacia abajo)'. It also mentions a 'Guía de la planta' and a 'Comentario(s)'. The post is dated 2020-07-08 09:45:05.

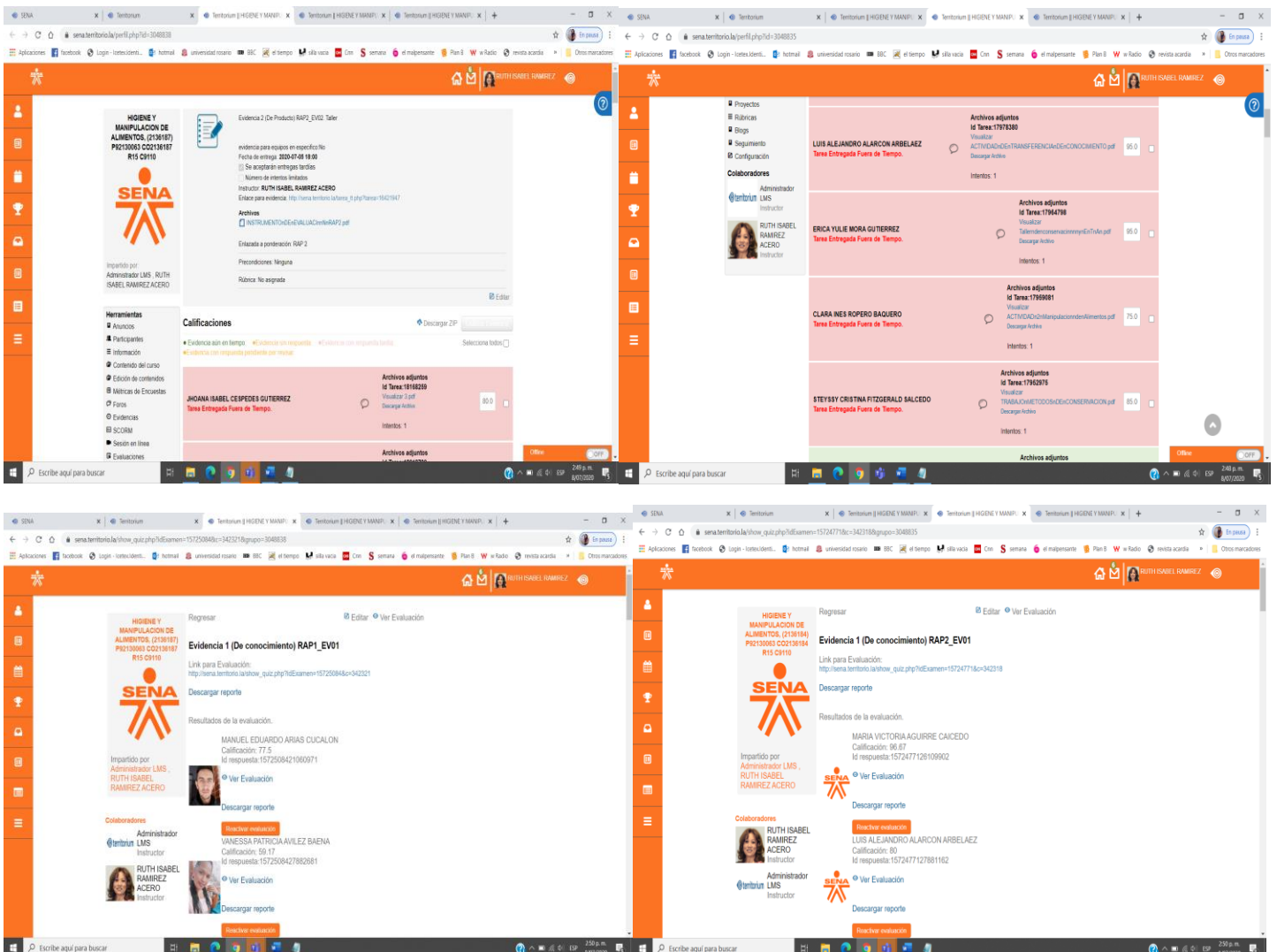
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Foro Temático 4: "Prácticas de higiene"



3.4 Evidencia desarrollo de actividades de aprendizaje



EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 1 (De conocimiento) RAP3_EV01

Link para Evaluación:
http://sena.territorio.la/show_quiz.php?IDexamen=157248905&c=342319

Resultados de la evaluación:

LILIANA ASCENETH ARCILA ALZATE
 Calificación: 76.33
 14 respuestas: 157248902269442

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
 Calificación: 100
 14 respuestas: 157248902262551

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Nombre	Estado
Administrador LMS	Sin iniciar
DANIEL FELICIANO GALVIS	Completado
ELVIS DAVID HERNANDEZ	Incompleto
CARLOS EDUARDO BARRERA	Sin iniciar
RUTH ISABEL RAMIREZ	Incompleto
KAREN ANDREA TEJED	Completado
SEGUNDO ALEJANDRO RAMOS	Sin iniciar
LAURA ESTER ROJAS	Completado
ARREY DELGADO	Completado
ADRIANA JULIETH MARTINEZ	Completado
MIQUEL ALEJANDRO MALDONADO	Completado
ANA DEYVIS DURAN	Completado
MARIA VICTORIA AGUIRRE	Sin iniciar
DIANA JULIETH MINOLI	Sin iniciar
LIZ MARINA MARTINEZ	Sin iniciar
ANDIE PAOLA QUINTERO	Sin iniciar
NARY VIVIAN REY	Completado
BERNARDA CATALINA QUINTANA	Completado
LEIDIS ISABEL GUZMAN	Completado
ANA MARIA GUZMAN	Completado
STEVEY CRISTINA FITZGERALD	Completado
JOHANAN PERDOMO	Sin iniciar
MARLOUFE BARRIOS	Sin iniciar

Evidencia 4.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

4.1 Estrategias y Herramientas

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

El programa consta de 4 actividades de aprendizaje, con una duración estimada de 10 horas. 8 horas de trabajo individual y 2 horas de trabajo con el tutor.

- **Actividad de aprendizaje 1:** Clasificación y contaminación de alimentos
- **Actividad de aprendizaje 2:** Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y conservación de alimentos
- **Actividad de aprendizaje 3:** Buenas prácticas en la higiene de alimentos
- **Actividad de aprendizaje 4:** Principios y control en la manipulación de alimentos. Recepción, almacenamiento y transporte. Sistema HAACP

Videos

Ingreso e inicio de actividades

Señores aprendices, reciban un especial saludo

El día miércoles 25 de marzo de 4:00 pm a 6:00 pm se ha programado la Primera Sesión en línea. Bienvenida al curso y Actividades de aprendizaje 1. Con gusto atenderé las dudas en el desarrollo del proceso de formación y/o inquietudes en el manejo de la nueva plataforma Territorium.

Herramientas: Audífonos, Teclado, Micrófono (para que puedan interactuar) Plugins Java

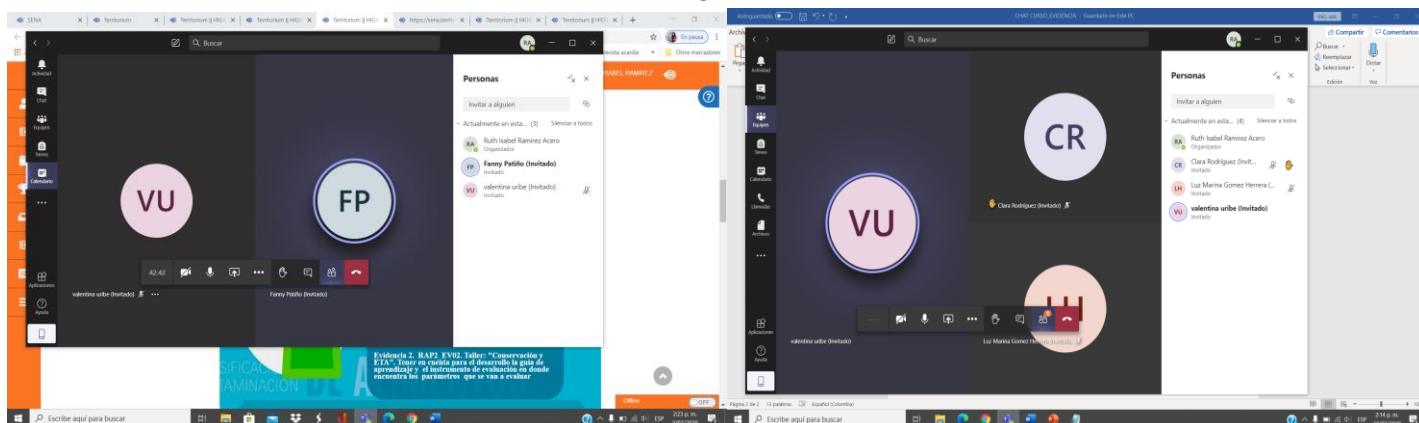
Forma de acceso: Dar clic en el link
sena.territorio.la/videos/conferencias.php?IDconferencia=297295-84&senKey=0

Presentar actividad interactiva

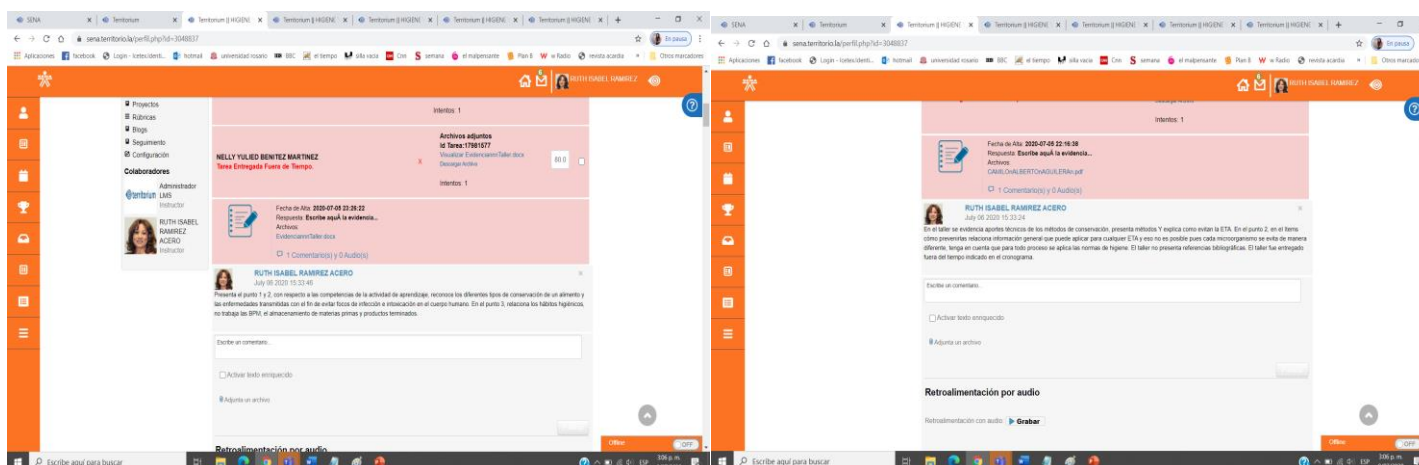
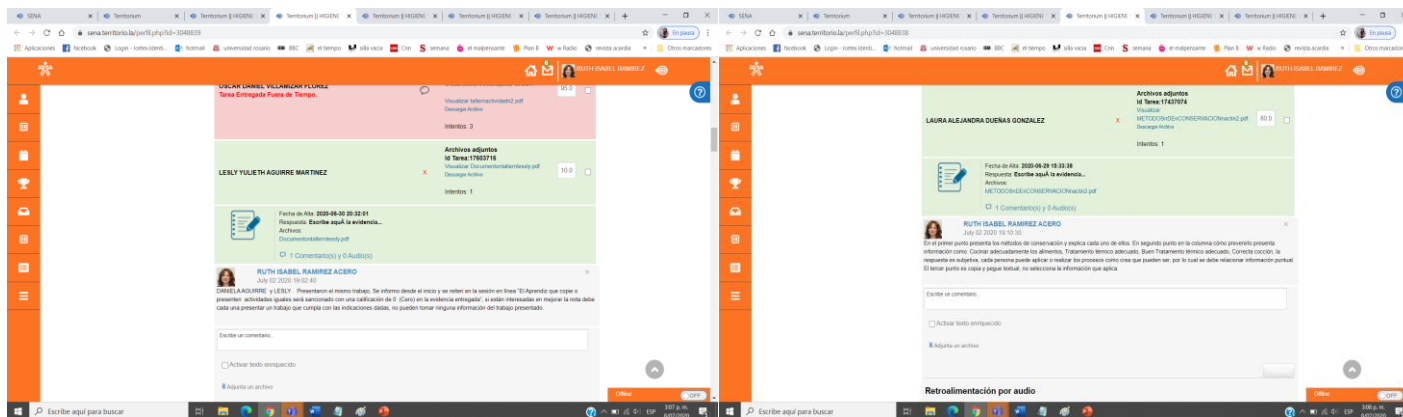
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

CHAT



4.2 Evidencia de calificación y realimentación



4.3 Instrumento de evaluación

EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

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

4.4 Invitación y desarrollo Sesiones en Línea

Invitación Sesiones en Línea

SESIÓN EN LÍNEA 3. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3.

⌵ Ocultar descripción

🏠 1 de 1

En esta sesión en línea se desarrollan los temas relacionados con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, el manejo de residuos sólidos, el control de plagas y el uso de buenas prácticas de limpieza y desinfección para los utensilios que son usados en la preparación de alimentos

Sesión en línea 3. Actividad de aprendizaje 3.

Estimado aprendiz:

Lo invito a participar a la tercera sesión en línea

Tema: Buenas Prácticas en la Higiene de Alimentos.

Fecha: Martes 7 de julio de 2020

Hora: 4:00 p.m

Link: <https://bit.ly/2YANUBE>

La sesión se realiza por medio Microsoft Teams, se ha configurado el enlace de acceso a la conferencia de manera abierta, es decir podrá ingresar como invitado, sin ningún problema, no se requiere credenciales de cuenta corporativa o personal, solo dar Click "Unirse por internet en su lugar" o "Continuar por este explorador"

Al ingresar como invitado colocar su nombre y apellido, no olvide deshabilitar cámara y micrófono se informará el momento de habilitarlo para su participación. Los invito a ingresar 10 minutos antes de inicio de la reunión por si se les presenta algún inconveniente poder solucionar a tiempo

Su participación es importante, no faltar

🏠 1 de 1

SESIÓN EN LÍNEA 4. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

⌵ Ocultar descripción

🏠 1 de 1

En el desarrollo de la sesión en línea se estudia el papel del manipulador de alimentos, como aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. De igual manera se explica el sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), sus principios básicos e importancia

Sesión en línea 4. Actividad de aprendizaje 4

Estimado aprendiz:

Lo invito a ingresar a la cuarta sesión en línea,

Tema: Principios y Control en la Manipulación de Alimentos.

Fecha: Martes 14 de julio de 2020

Hora: 4:00 p.m

Link: <https://bit.ly/2YANUBE>

La sesión se realiza por medio Microsoft Teams, se ha configurado el enlace de acceso a la conferencia de manera abierta, es decir podrá ingresar como invitado, sin ningún problema, no se requiere credenciales de cuenta corporativa o personal, solo dar Click "Unirse por internet en su lugar" o "Continuar por este explorador"

Al ingresar como invitado colocar su nombre y apellido, no olvide deshabilitar cámara y micrófono se informará el momento de habilitarlo para su participación. Los invito a ingresar 10 minutos antes de inicio de la reunión por si se les presenta algún inconveniente poder solucionarlo a tiempo

🏠 1 de 1

GRABACIONES

GRABACIÓN_SESIÓN EN LÍNEA 3

⌵ Ocultar descripción

🏠 1 de 1

En esta sesión en línea se desarrollaron los temas: Buenas prácticas en la Higiene de Alimentos, Normatividad, decreto 3075 y resolución 2764 de 2013. Condiciones básicas para la ubicación de una planta y la higiene en la fabricación de alimentos. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Control de plagas. Uso de buenas prácticas de limpieza y desinfección para los utensilios que son usados en la preparación de alimentos.

Se explican las evidencias calificables y la importancia de participar en el foro temático 3 "Manejo adecuado de los alimentos"

Grabación_Sesión en línea 3

A continuación encuentran el enlace de la grabación de la sesión en línea 3. Buenas prácticas en la higiene de los Alimentos

Link de ingreso.

<https://drive.google.com/drive/folders/1xgDP8mDjmmB47N7u8E1CNgq5v0HpxP?usp=sharing>

🏠 1 de 1

Grabación_Sesión en línea 4.

⌵ Ocultar descripción

🏠 1 de 1

En el desarrollo de la sesión en línea se estudia el papel del manipulador de alimentos, como aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Las prácticas higiénicas y medidas de protección. Generalidades de la manipulación en la etapa de recepción, almacenamiento y transporte. Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), sus principios básicos e importancia

Grabación_Sesión en línea 4.

A continuación encuentran el enlace de la grabación de la sesión en línea 4. Principios y control en la manipulación de Alimentos.

Link de ingreso.

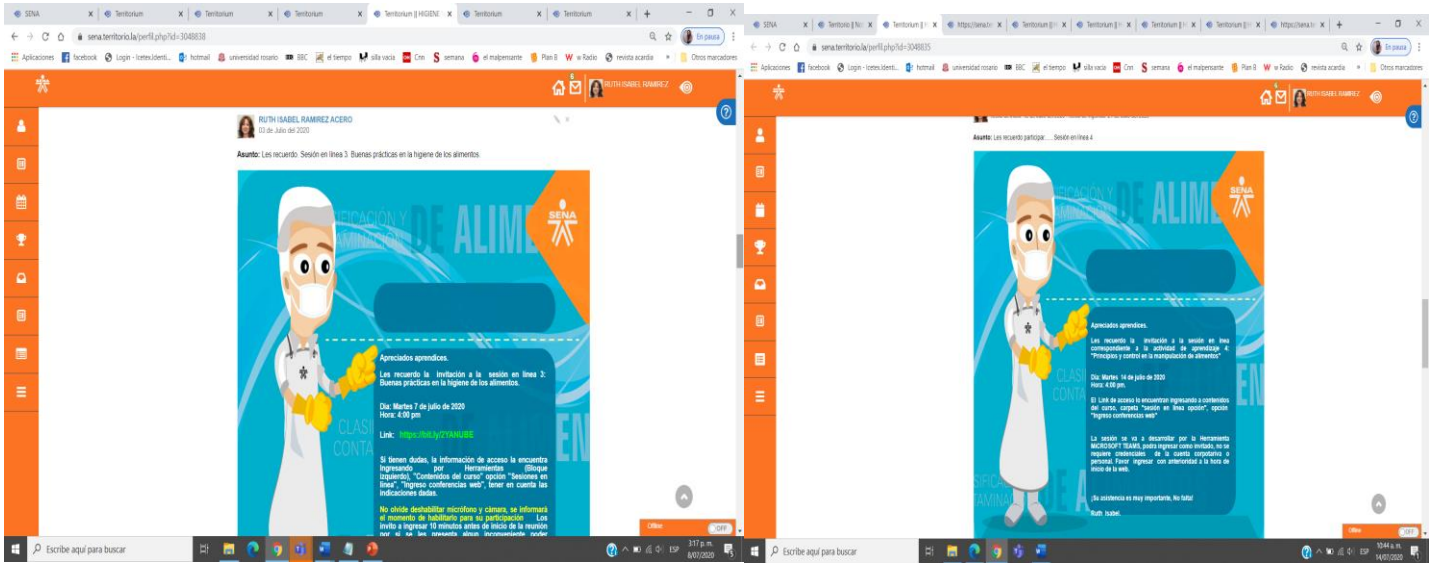
<https://drive.google.com/drive/folders/1xgDP8mDjmmB47N7u8E1CNgq5v0HpxP?usp=sharing>

🏠 1 de 1

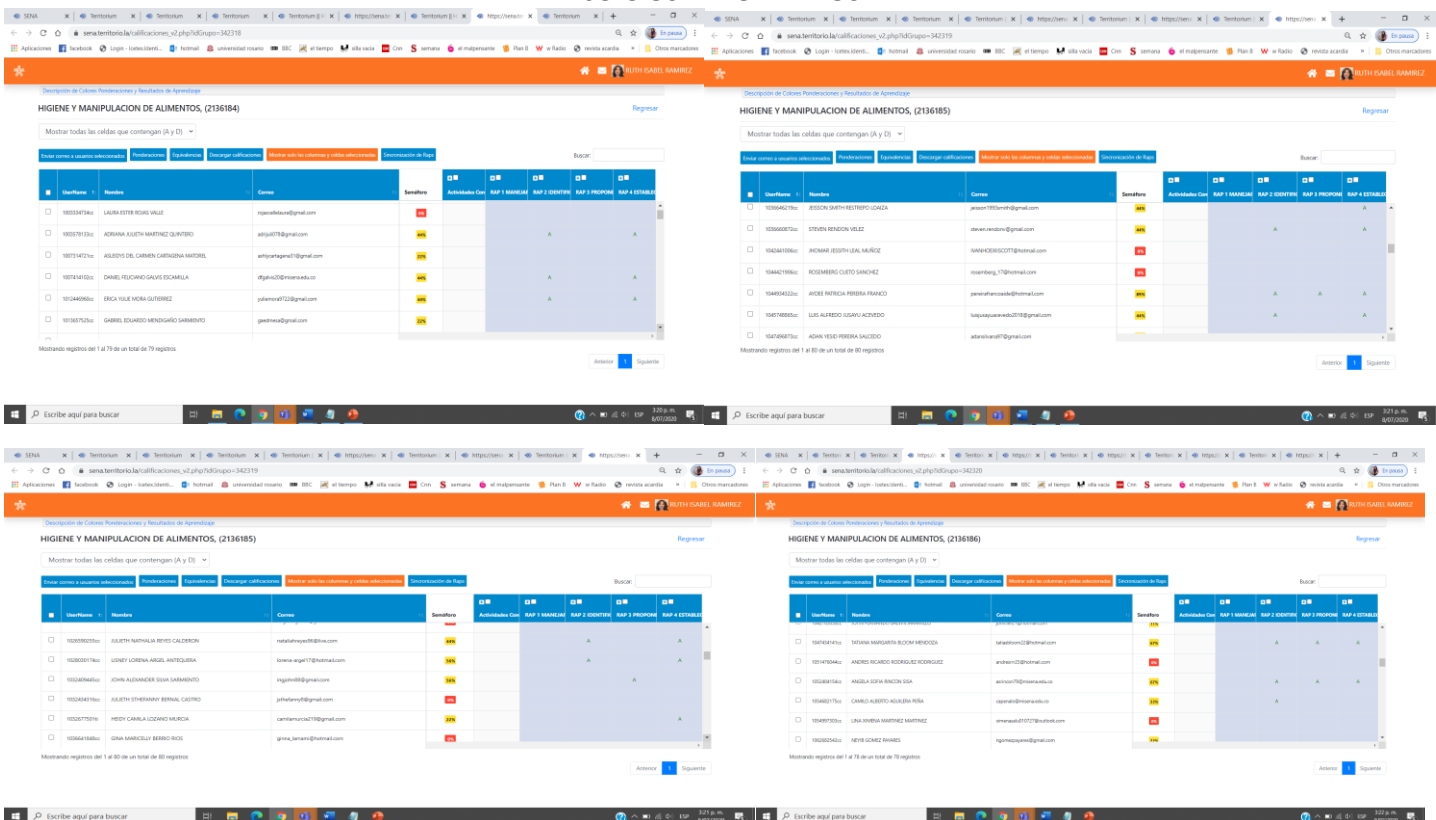
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

ANUNCIOS SESIONES EN LINEA



Evidencia 5. JUICIOS VALORATIVOS



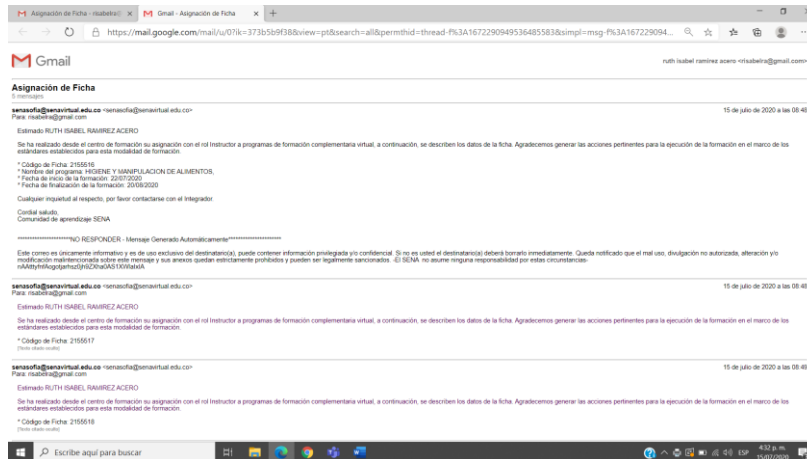
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

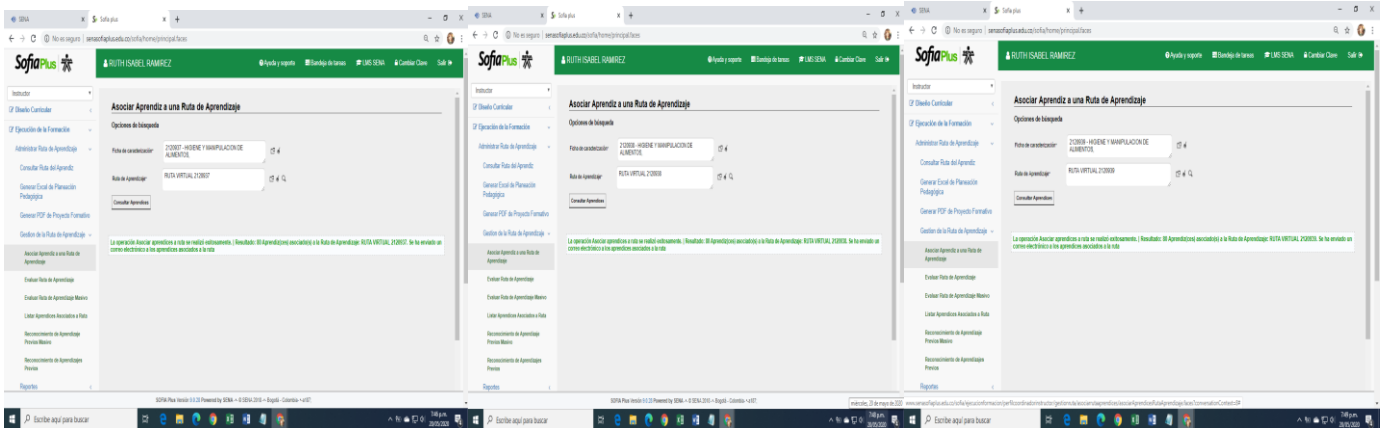
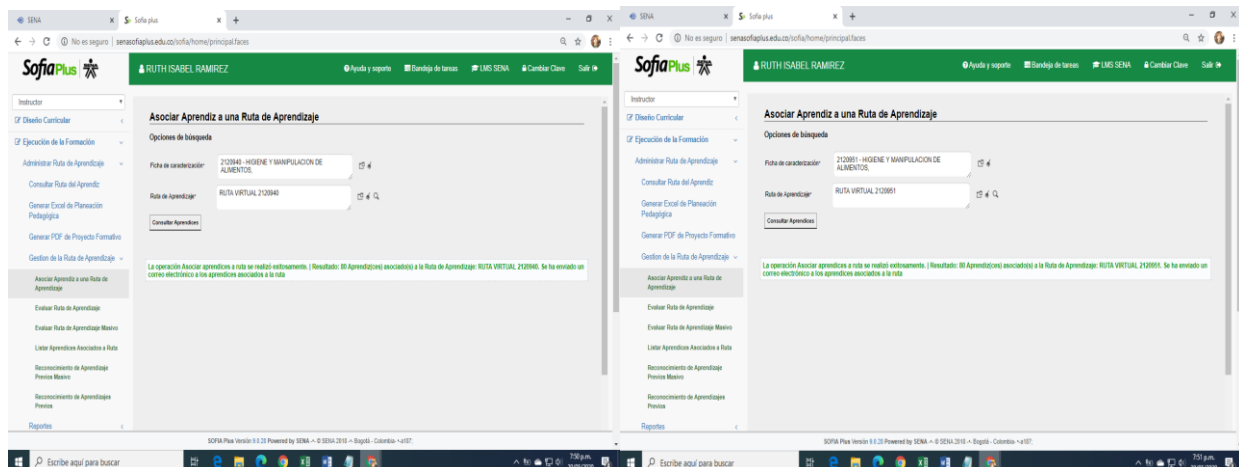
Evidencia 6.

SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO

Asignación.



Asociar ruta de aprendizaje



Evidencia 7. SEGUIMIENTO

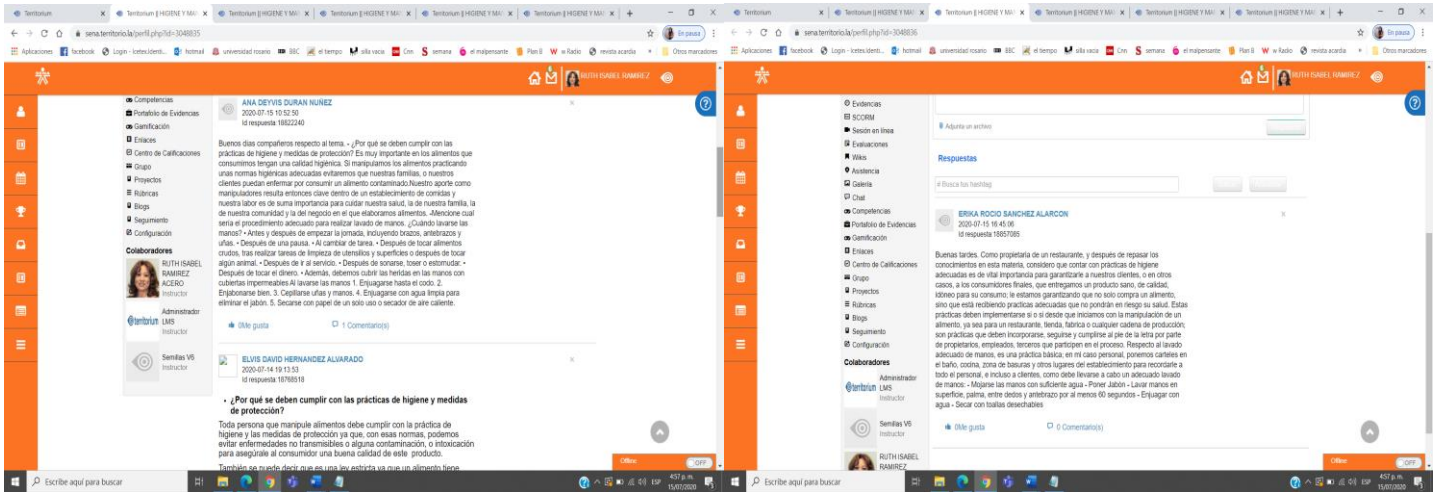
7.2. PDF de reporte de actividades de aprendices

[illegible]

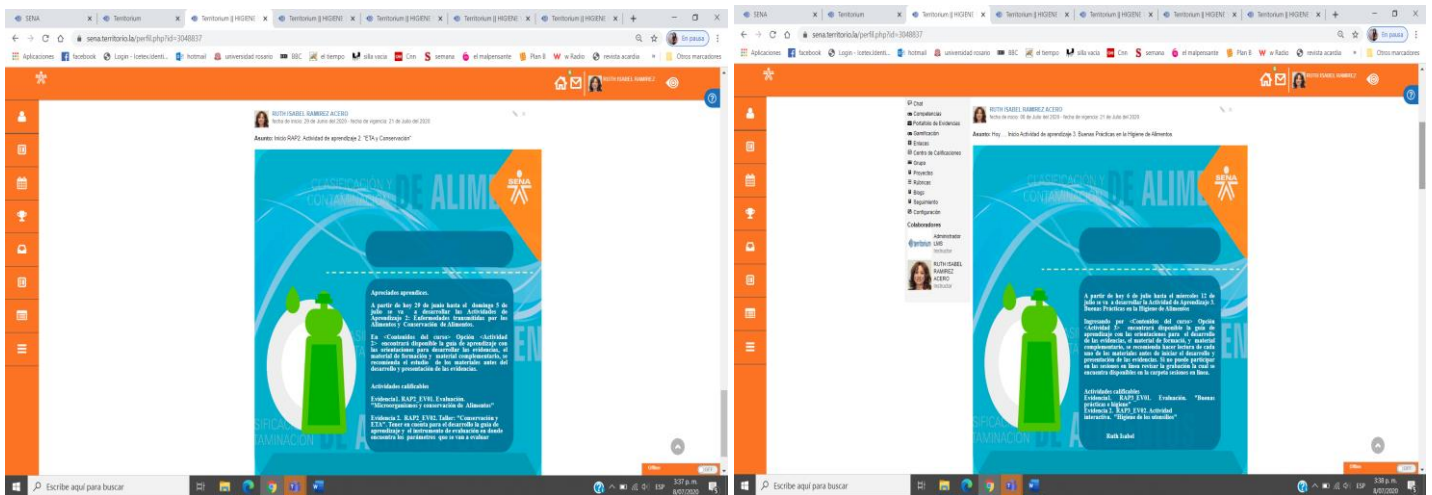
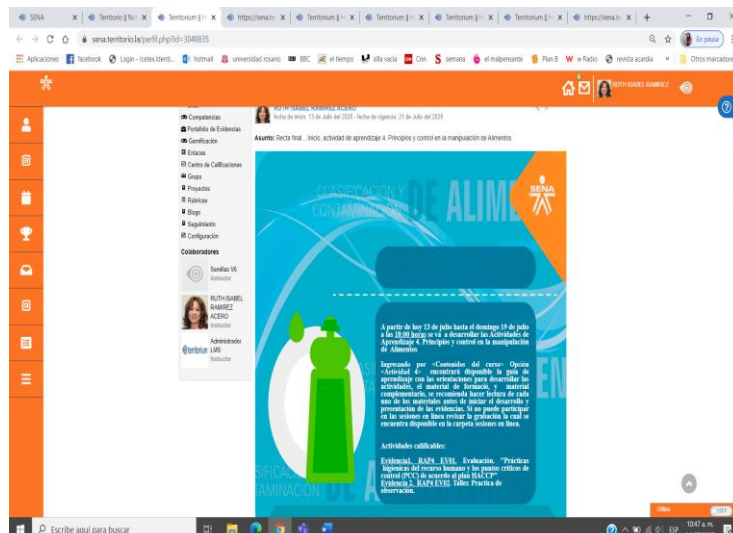
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Foro Temático 4: "Prácticas de higiene"

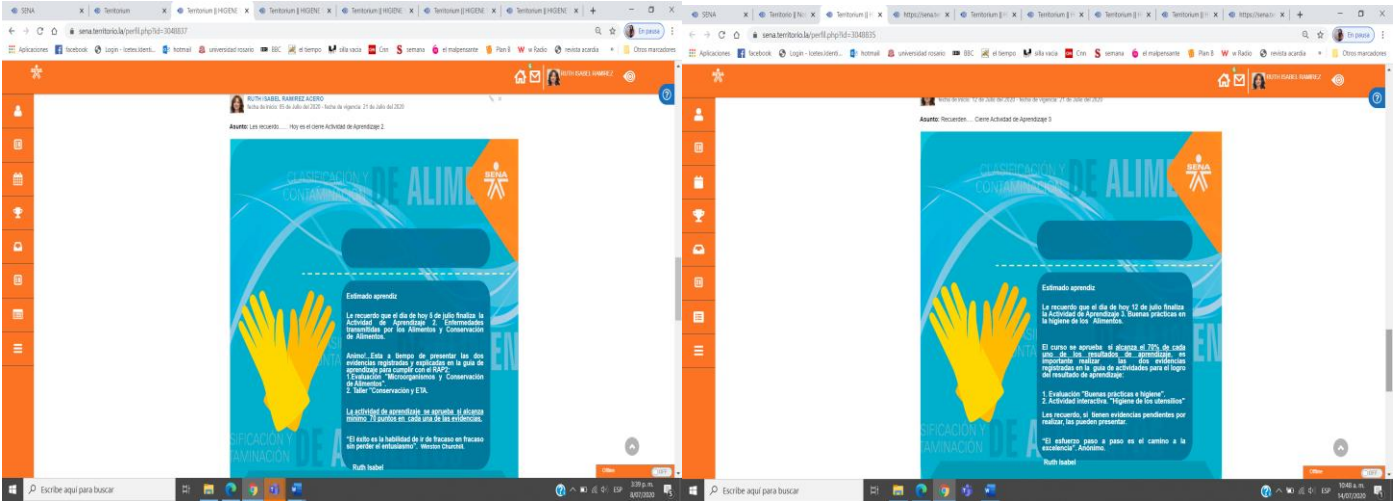


7.4 Anuncios de apertura y cierre de actividades.

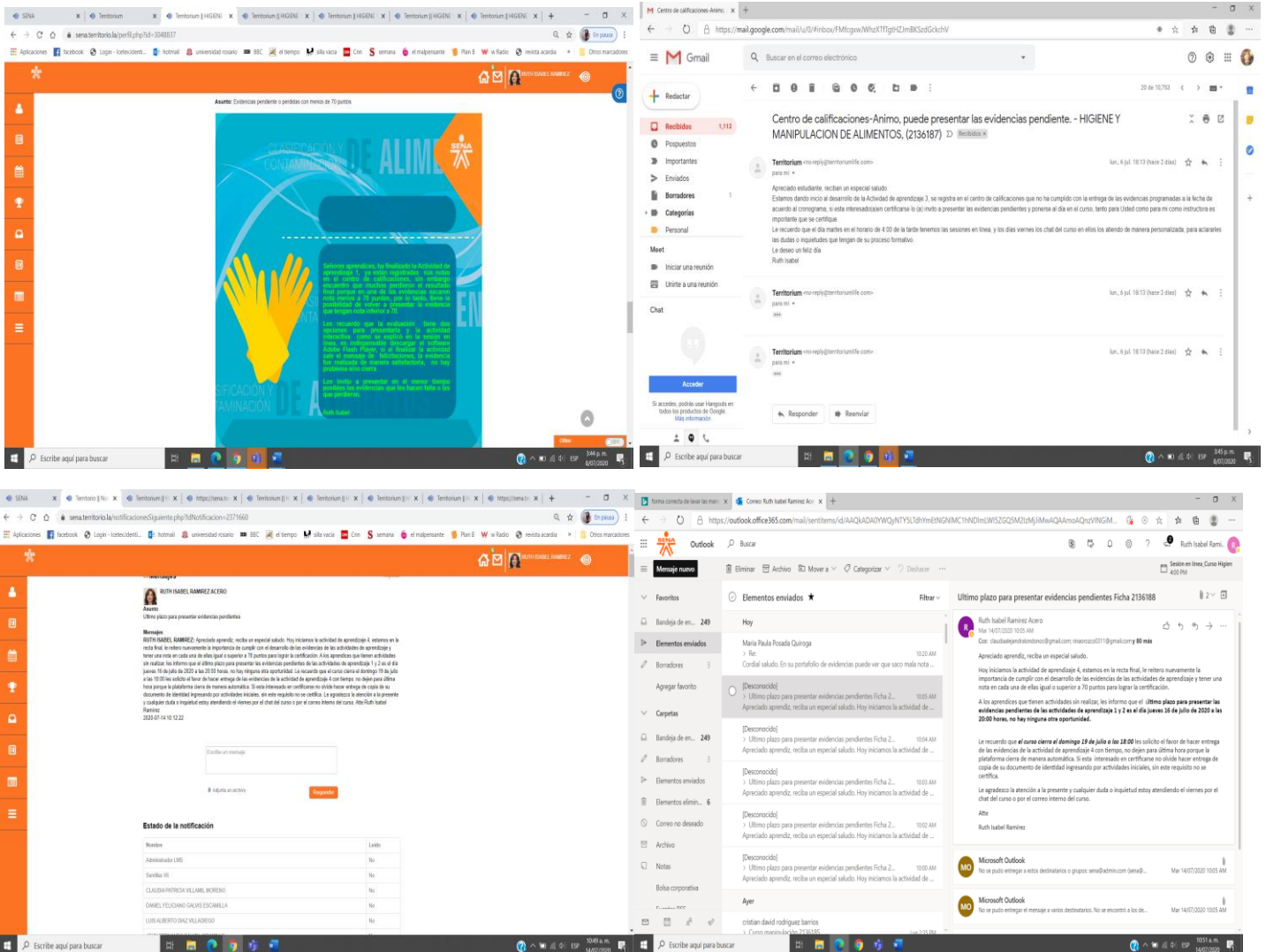


EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



7.5. Evidencia de motivación para realizar actividades pendientes.



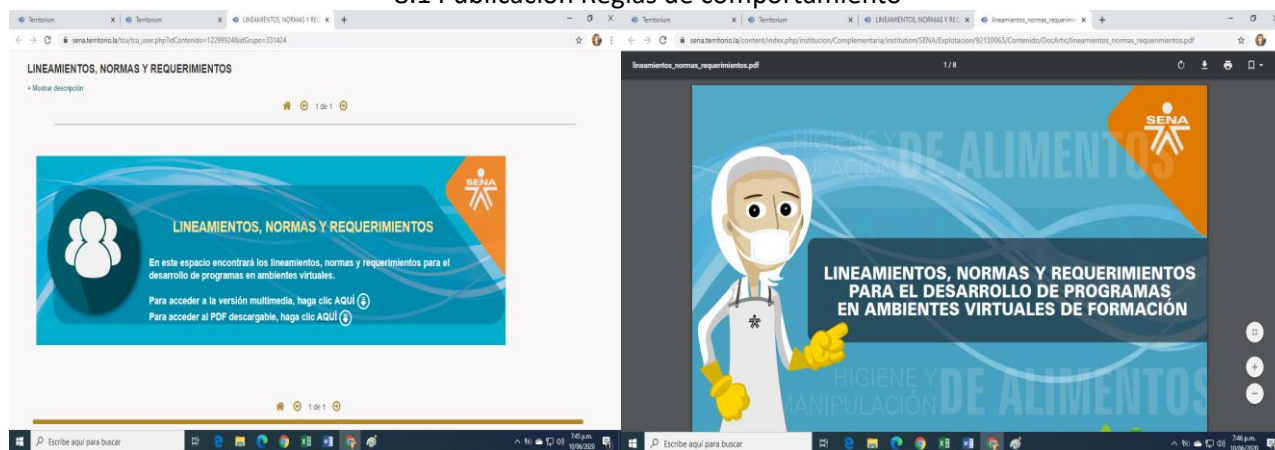
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 8

REGLAMENTO Y MANUAL DEL APRENDIZ

8.1 Publicación Reglas de comportamiento



8.2. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz



Evidencia 9.

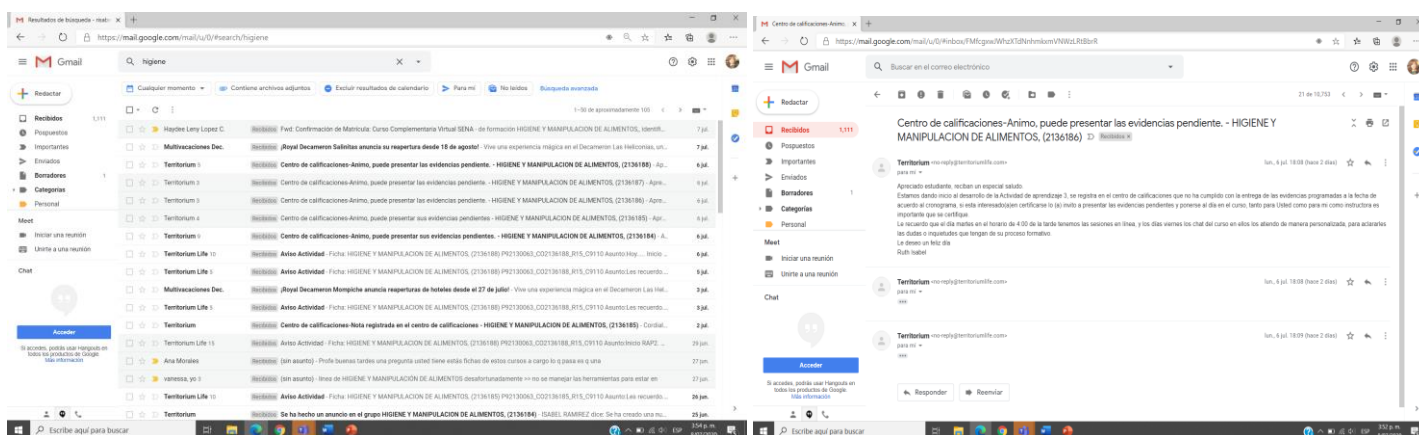
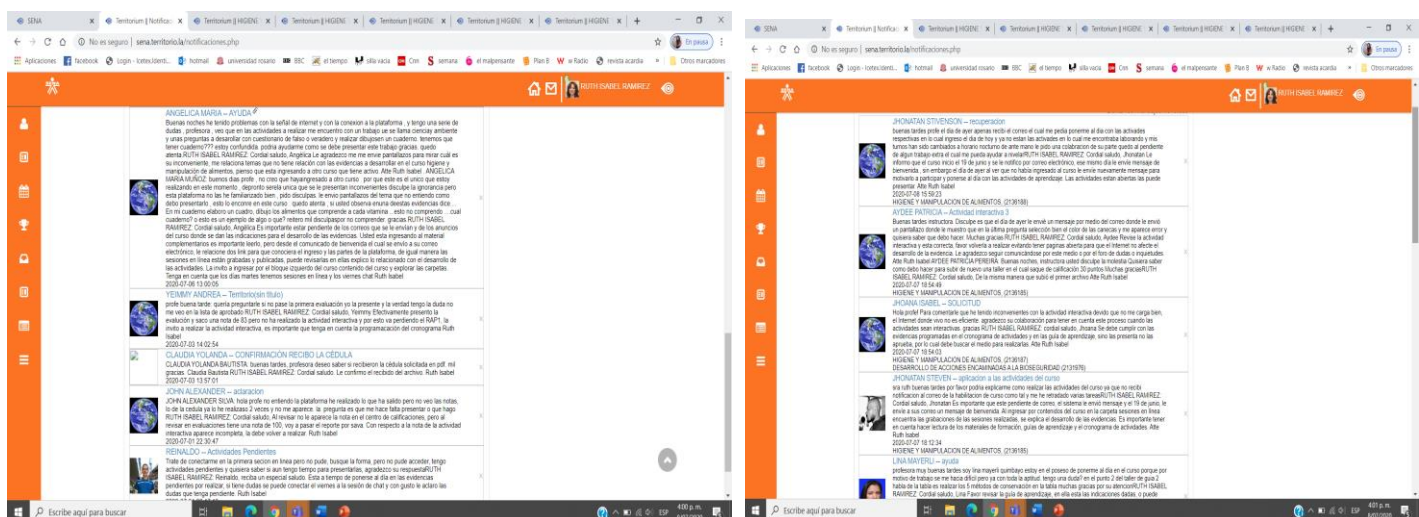
PERMANENCIA APRENDICES

9.1 Presentaciones por resultado de aprendizaje.

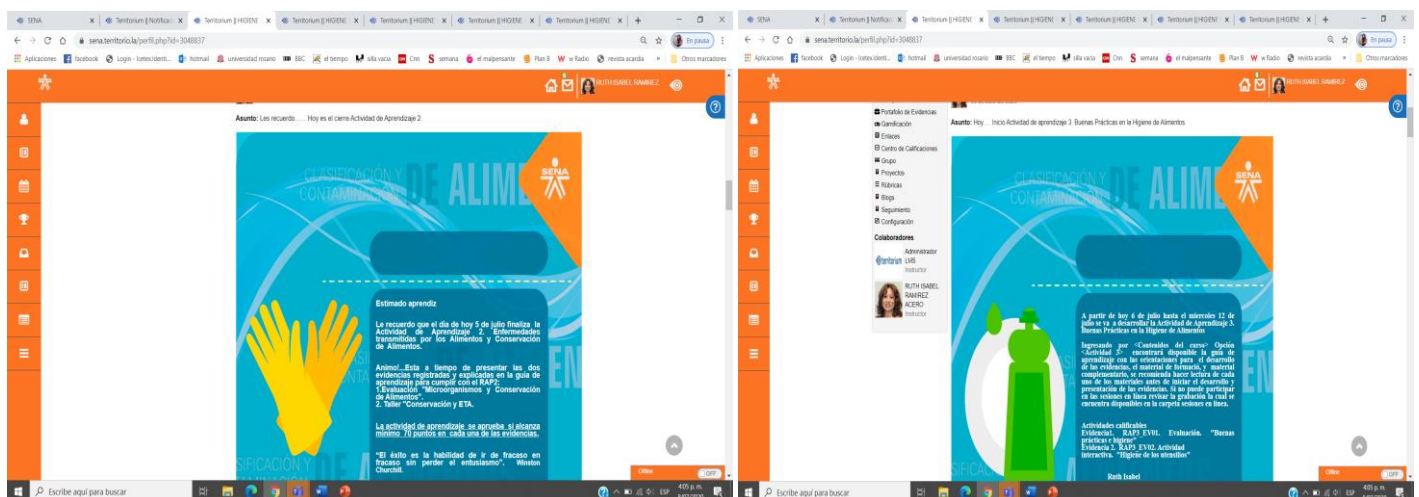


CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

9.2. Correos electrónicos y mensajería enviados a los aprendices

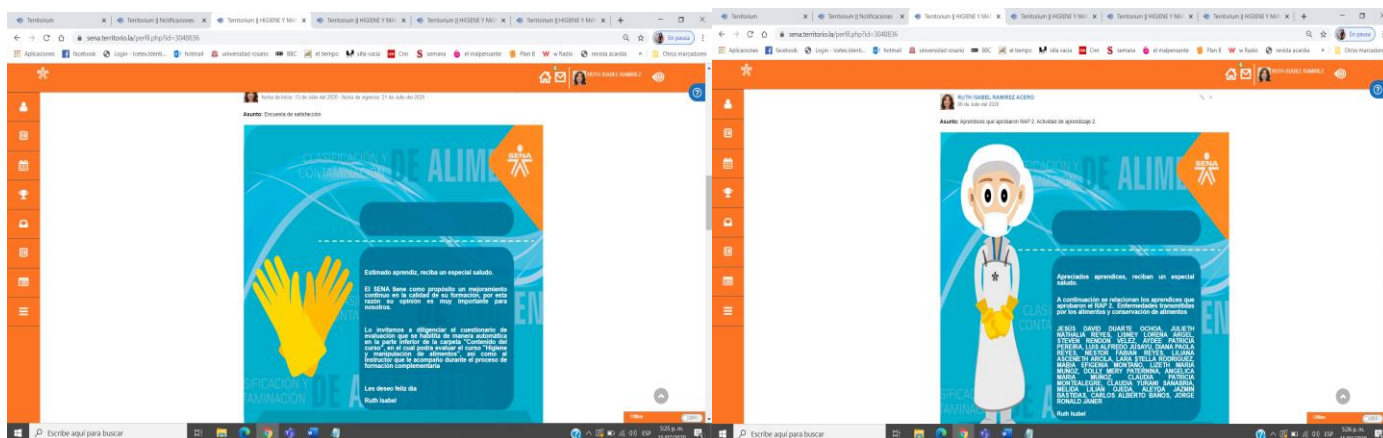


9.3. Pantallazos de anuncios publicado desarrollo actividades

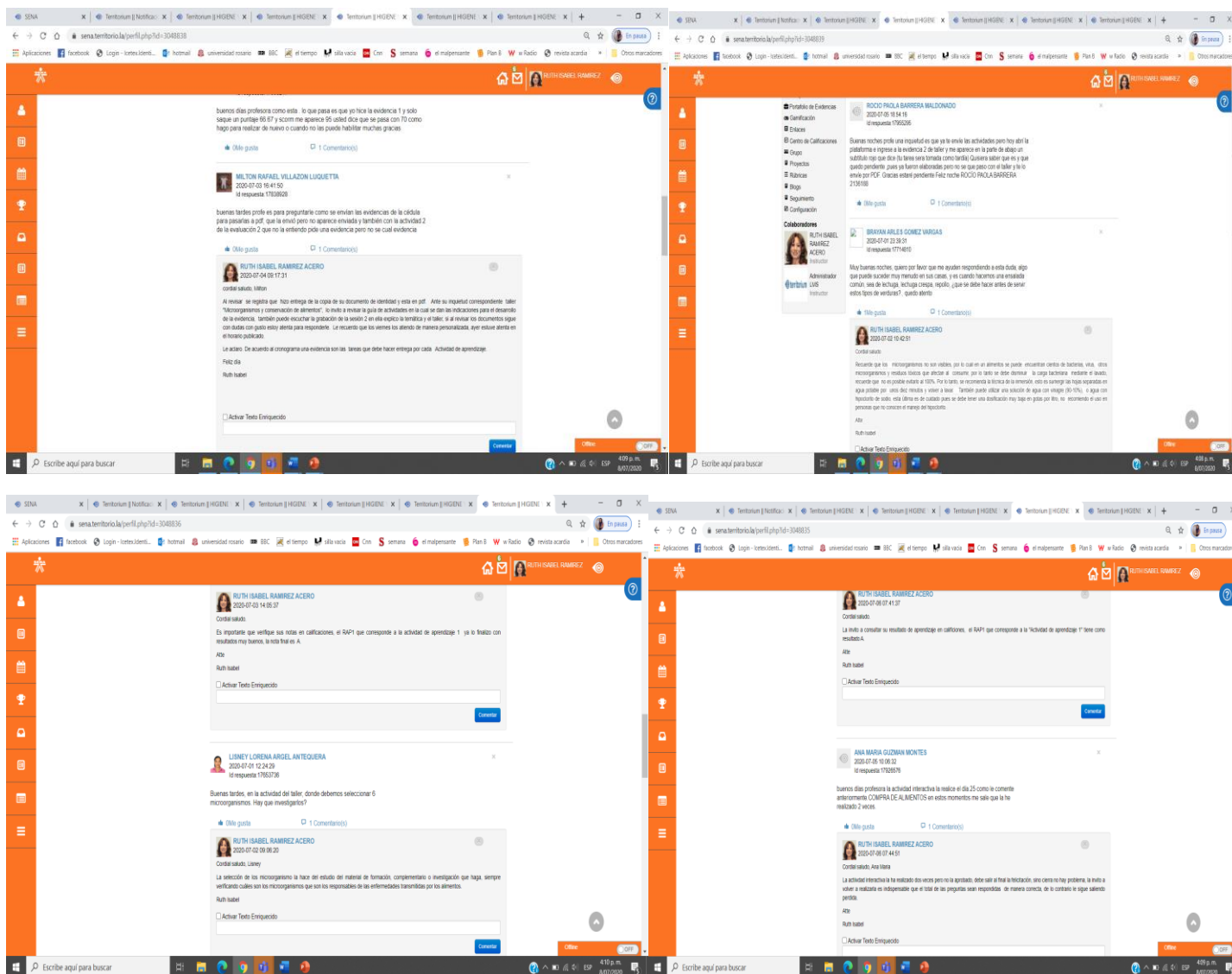


EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



9. 4. Respuestas a foro de dudas e inquietudes



EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 10.

DEMÁS ACTIVIDADES

10.1. Asistencia a transferencias

The screenshots show various educational management systems. The top left shows a 'CREACIÓN DE CONTENIDOS' (Content Creation) interface. The top middle shows a list of 'Participantes (42)' (Participants). The top right shows a 'Calendar' view for May 2020. The bottom left shows a 'Ponderaciones' (Weightings) table. The bottom middle shows a 'Sesión de bienvenida' (Welcome session) interface. The bottom right shows a 'Sesión de bienvenida' interface with a participant list.

10.2. Informe contractual del mes objeto de contrato

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Julio 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 julio del año 2020

Referencia: No 1369107 del año 2020

Ruth Isabel Ramirez 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 VEINTISÉIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/te (\$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/te (\$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/te (\$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,

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 julio teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 1 al 3, 6 al 10, 13 al 17 y 21 de julio 2020</p> <p>Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2136184-2136185-2136186-2136187-2136188</p> <p>Fecha: 22 al 24, 27 al 31 de julio 2020. Fichas asignadas por el centro.</p> <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <p>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>	<p>Evidencia 1. PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <p>1.1. Diagramador del instructor 1.2. Primera secuencia de foros 1.3. Anuncio de bienvenida y apertura 1.4. Pantallazo de carpetas de "contenidos del curso" 1.5. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas 1.6. Actividades disponibles para aprendices</p>
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	En el mes objeto de pago se aplicaron	Evidencia 2.

Finalizado cada desplazamiento presentó al instructor del grupo el informe en el formato Informe Ejecución Desplazamiento Contratista (CIH-F-08), en el que se describen las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor. Se firma a continuación el soporte de la diligencia de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No de la ORDEN DE VALE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya certificado 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 permito adjuntar: Documentos amparados como evidencia del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 775369471 operador SGI y periodo correspondiente al mes de junio 2020. (Decreto Ley 2138 de 2018 - "Decreto Ley Actobán")

Evidencias planograma.

Cardinalito,

Ruth Ramirez

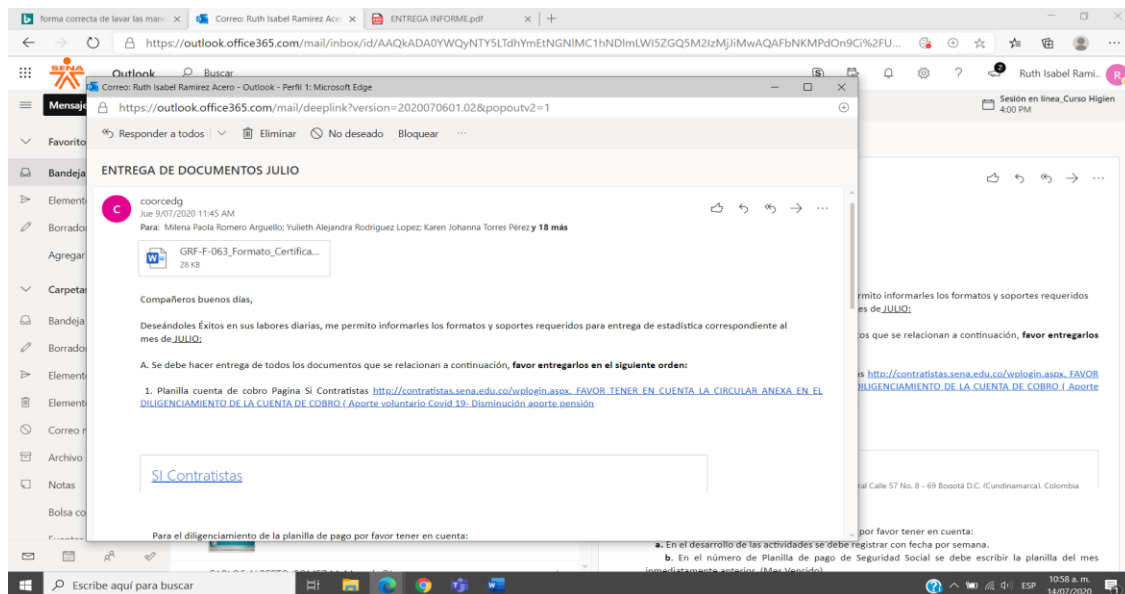
Firma
Ruth Isabel Ramirez Acero.
Contratista
C.C. No. 51691486

Recibo y satisfacción:

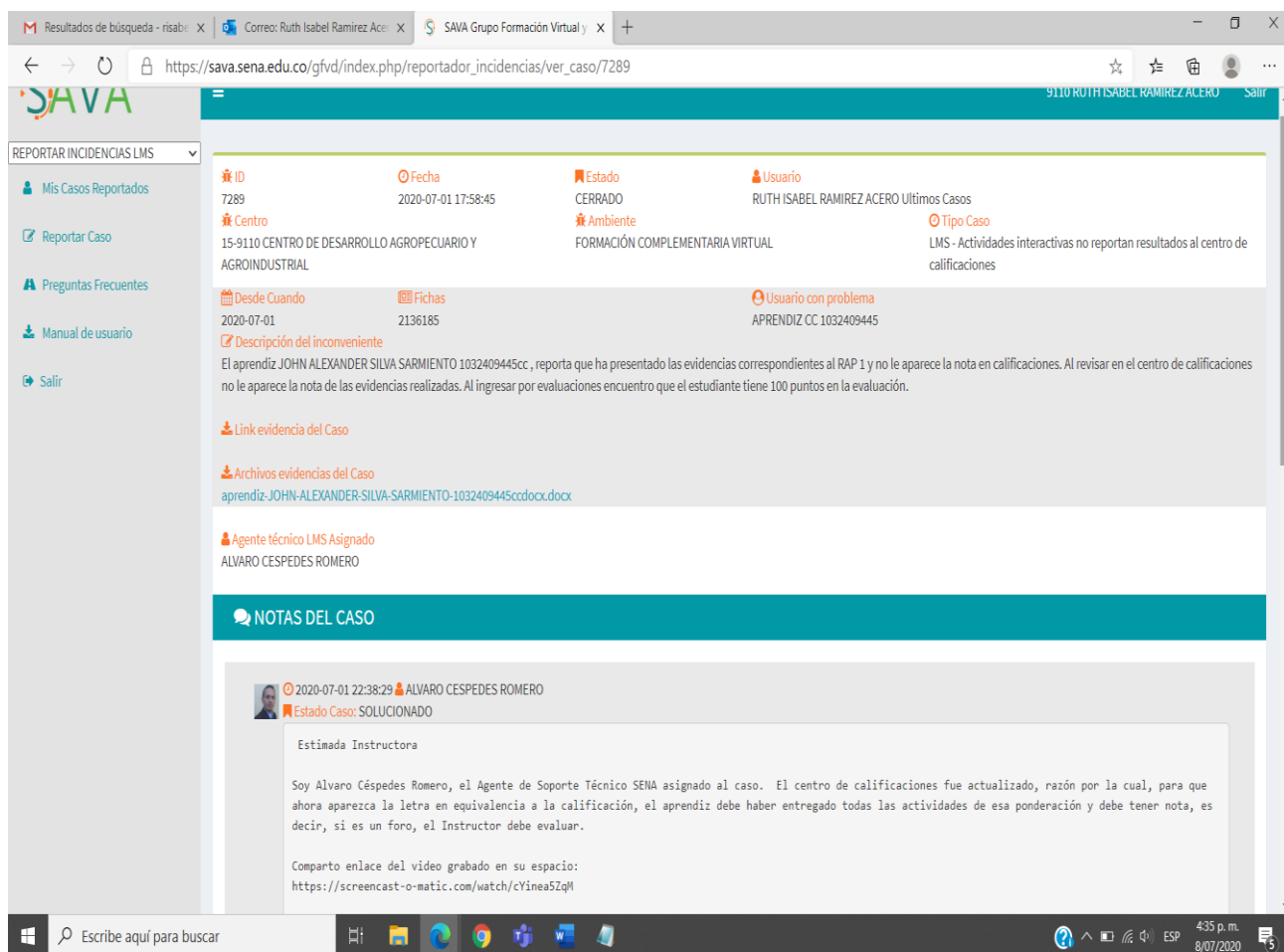
EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

10.3. Correo de citación a entrega de documentos



10.4 Evidencia reporte SAVA



EVIDENCIAS - MES JULIO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

10.5 Promoción programas de formación

ESTUDIA EN EL SENA VIRTUAL

Inscríbete del **14 al 27 de julio** en www.senasofiaplus.edu.co

Inicio de formación **31 de agosto**

Tecnólogo en Producción de Multimedia

APRENDE A:

- Manejar las diferentes aplicaciones de diseño multimedia (Edición de imágenes, creación de videos, diseño 3D).
- Analizar los requerimientos de un proyecto multimedia.
- Diseñar sitios web con programación en administradores de contenidos.
- Realizar campañas completas para empresas.

Duración del Tecnólogo: **24 Meses**

www.sena.edu.co Línea de atención: 018000-910-270

ESTUDIA EN EL SENA VIRTUAL

Inscríbete del **14 al 27 de julio** en www.senasofiaplus.edu.co

Inicio de formación **31 de agosto**

Tecnólogo Gestión Logística

Desempeñate como:

- Supervisor de operaciones de transporte terrestre (no ferroviario).

Duración del Tecnólogo: **24 Meses**

www.sena.edu.co Línea de atención: 018000-910-270

ESTUDIA EN EL SENA VIRTUAL

Inscríbete del **14 al 27 de julio** en www.senasofiaplus.edu.co

Inicio de formación **31 de agosto**

Tecnólogo Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información

APRENDE A:

- Desarrollar sistemas de información basados en todo el ciclo de desarrollo.
- Desarrollar aplicaciones en la nube.
- Analizar proyectos de desarrollo de software.
- Diseñar proyectos de desarrollo de software.
- Implementar proyectos de desarrollo de software.

Duración del Tecnólogo: **24 Meses**

www.sena.edu.co Línea de atención: 018000-910-270

ESTUDIA EN EL SENA VIRTUAL

Inscríbete del **14 al 27 de julio** en www.senasofiaplus.edu.co

Inicio de formación **31 de agosto**

Tecnólogo Negociación Internacional

Desempeñate como:

- Asistente de comercio exterior.
- Asistente de exportaciones.
- Asistente de importaciones.

Duración del Tecnólogo: **24 Meses**

www.sena.edu.co Línea de atención: 018000-910-270