

**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Duitama, Agosto de 2020

Señor  
**Luis Alberto Cárdenas Rodríguez**  
SUPERVISOR CONTRATO No. **1655790**  
Coordinador  
Coordinación Académica  
Duitama

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes  
Agosto del año 2020

**Referencia:** No 1655790 del año 2020

Andrea Pamela Camacho Barrera, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1018422368 de Bogotá D.C, 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 DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/cte (\$17.700.588). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Cuatro (04) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. (\$3.612.365), correspondiente a los meses de julio a octubre de 2020; **b)** Un último pago por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIENTO VEINTI NUEVE PESOS M/cte (\$3.251.128) correspondiente a la fracción del mes de noviembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal; amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020.

**Plazo:** Será hasta el 27 de Noviembre de 2020.

**Fecha de inicio:** 01 de Julio de 2020

**Fecha de finalización:** 27 de Noviembre de 2020

|                |
|----------------|
| <b>OBJETO:</b> |
|----------------|

|                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área AGROINDUSTRIAL que programe el |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad**

**CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

| 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 agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje:</b> - Supervisar la producción de bioinsumos de acuerdo con los parámetros de calidad y los requerimientos establecidos por la empresa.</p> <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumplimiento al diagramador del instructor</li> <li>2. Verificación y organización centro de calificaciones</li> </ol> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b><br/><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 1</b></p> <p><b>PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS:</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562.</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>1.1.</b> Diagramador del instructor<br/><b>1.2.</b> Pantallazos de carpetas de "Contenidos del curso"<br/><b>1.3</b> Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas</p> <p><b>COMPLEMENTARIA:</b><br/><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <p>-Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.-Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.-Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. – Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos-verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido- Registrar variables de proceso y procedimiento operativo estándar según normas</p> <p>5.Consolidación de cedulas para curso complementario:</p> <p>6.Elaboración de ficha de caracterización</p> | <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p>1.4 Archivo de consolidación de cedulas</p> <p>1.5 Ficha de caracterización</p> <p>1.6 guía de aprendizaje</p> <p>1.7 Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>7.Elaboración de guía de aprendizaje</p> <p>8.Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles</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 previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.                                                                                                               | <p>En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje:</b><br/>-Supervisar la producción de bioinsumos de acuerdo con los parámetros de calidad y los requerimientos establecidos por la empresa.</p> | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 2</b></p> <p><b>PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS:</b></p> <p><b>APRENDIZAJES PREVIOS</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562.</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>2.1.</b> Pantallazo de actividad de saberes previos</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluación de saberes previos mediante actividad</li> <li>2. Verificación de aplicación de instrumento de saberes previos</li> </ol> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b><br/> <b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.<br/> <b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2<br/> <b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente<br/> <b>Resultados de aprendizaje:</b><br/>         -Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.-Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.-Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. – Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos-verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de</p> | <p><b>2.2. Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos</b></p> <p><b>COMPLEMENTARIA:</b><br/> <b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.<br/> <b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2<br/> <b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente<br/> <b>2.3</b> Pantallazo de evaluación saberes previos<br/> <b>2.4</b> Evidencia de aplicación de saberes previos</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                           | <p>seguridad- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido- Registrar variables de proceso y procedimiento operativo estándar según normas</p> <p>2. Evaluación de saberes previos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4. | <p>Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato</p> | <p>Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en:</p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje:</b><br/>-Supervisar la producción de bioinsumos de acuerdo con los parámetros de calidad y los requerimientos establecidos por la empresa.<br/>De acuerdo con el desarrollo curricular:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje</li> <li>2. Actividades y trabajos solicitados</li> <li>3. Desarrollo y seguimiento de actividades</li> <li>4. Plan de trabajo</li> <li>5. Planeación pedagógica</li> </ol> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b></p> | <p><b>EVIDENCIAS</b><br/><b>EVIDENCIAS 3</b></p> <p><b>EJECUCIÓN FORMACIÓN PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS:</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562.</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>3.1.</b> Guía de aprendizaje<br/><b>3.2.</b> PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados<br/><b>3.3</b> Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices<br/><b>3.4</b> Plan de trabajo<br/><b>3.5</b> Planeación Pedagógica</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <p>-Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.-Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.-Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. – Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos-verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido- Registrar variables de proceso y procedimiento operativo estándar según normas</p> | <p><b>COMPLEMENTARIA:</b></p> <p><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>3.6</b> Guía de aprendizaje</p> <p><b>3.7</b> Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices</p> <p><b>3.8</b> Evidencia de resultados de aprendizaje</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje</li> <li>2. Actividades y trabajos solicitados</li> <li>3. Procedimiento de evaluación de resultados</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5. | Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad | <p>Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje:</b><br/>-Supervisar la producción de bioinsumos de acuerdo con los parámetros de calidad y los requerimientos establecidos por la empresa.<br/>De acuerdo con el desarrollo curricular:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje</li> <li>2. Calificación y realimentación de trabajos</li> <li>3. Aplicación de instrumentos de evaluación</li> <li>4. Realización de clases virtuales</li> </ol> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b><br/><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> | <p>EVIDENCIAS<br/><b>EVIDENCIAS 4</b><br/>ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA<br/>PLANEACIÓN PROCESOS<br/>FORMATIVOS:</p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562.</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>4.1.</b> Estrategias y herramientas de aprendizaje<br/><b>4.2.</b> Evidencia de calificación y realimentación a aprendices<br/><b>4.3.</b> Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados<br/><b>4.4.</b> pantallazo del desarrollo de clases virtuales</p> <p><b>COMPLEMENTARIA:</b></p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <p>-Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.-Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.-Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. – Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos-verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido- Registrar variables de proceso y procedimiento operativo estándar según normas</p> <p><b>1.</b> Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje</p> | <p><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>4.5</b> Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos)</p> <p><b>4.6</b> Invitación y desarrollo de sesiones en línea</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2. Realización de sesiones en línea.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6. | Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.                                                                                        | En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7. | Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. | <p>Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje:</b><br/>-Supervisar la producción de bioinsumos de acuerdo con los parámetros de calidad y los requerimientos establecidos por la empresa.</p> <p><b>1.</b>Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus</p> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b></p> | <p><b>EVIDENCIAS</b><br/><b>EVIDENCIAS 5</b><br/><b>JUICIOS VALORATIVOS</b></p> <p><b>PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS:</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562.</p> <p><b>Competencia:</b> Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.</p> <p><b>5.1.</b> Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.</p> <p><b>5.2.</b> Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <p>-Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.-Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.-Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. – Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos-verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido- Registrar variables de proceso y procedimiento operativo estándar según normas</p> | <p><b>COMPLEMENTARIA:</b></p> <p><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.</p> <p><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <p><b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente</p> <p><b>5.3.</b> Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiplus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8. | Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria. | <p>Durante el mes de objeto de pago se entregan soportes de ingreso de:</p> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b><br/> <b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.<br/> <b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2<br/> <b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.-Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente<br/> <b>Resultados de aprendizaje:</b><br/> -Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.-Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.- Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. – Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos- verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e</p> | <p>EVIDENCIAS<br/> <b>EVIDENCIAS 6</b><br/> SOPORTES<br/> PROCEDIMIENTO INGRESO<br/> <b>COMPLEMENTARIA:</b><br/> <b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.<br/> <b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2<br/> <b>Competencia:</b> -Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.- Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normativo vigente<br/> <b>6.1.</b> Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación</p> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido- Registrar variables de proceso y procedimiento operativo estándar según normas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje</li> </ol>                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9. | <p>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> | <p>Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/><b>Ficha 1906562</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificación de aprendices en la plataforma virtual</li> <li>2. Seguimiento de desempeño de aprendices</li> </ol> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b><br/><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.<br/><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Seguimiento de desempeño de aprendices</li> </ol> | <p>EVIDENCIAS<br/><b>EVIDENCIAS 7</b><br/>SEGUIMIENTO<br/><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/>03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/>10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/>18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/>24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/>Ficha 1906562.<br/><b>7.1.</b> Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma<br/><b>7.2.</b> PDF de reporte de actividades de aprendices</p> <p><b>COMPLEMENTARIAS</b><br/><b>Fecha:</b> 18 de Agosto al 21 de Agosto del 2020; 24 de Agosto al 28 de agosto del 2020.<br/><b>Higiene y manipulación de alimentos</b> código 96151461 V2</p> |

|     |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7.3</b> Pantallazo evidencias presentadas por los aprendices                                                                                     |
| 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 de objeto de pago se realiza:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/> 03 de Agosto al 6 de Agosto;<br/> 10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/> 18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/> 24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> <p><b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/> Ficha 1906562.</p> | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 8</b></p> <p>REGLAMENTO Y MANUAL</p> <p><b>8.1.</b> Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz</p> |
| 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             | <p>Durante el mes de objeto de pago se realiza:</p> <p>Reunión virtual de inducción al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA.</p>                                                                                                                                                                                   | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 9</b></p> <p><b>9.1</b> Correo y pantallazos de reunión SST- SIGA</p>                                            |
| 14. | Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.                                                                        | En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.                                                                                                                                                                                                                                                           | En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.                                                                               |

|     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15. | Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.                                                                     | En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 16  | Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral                                                                                               | <p>Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b><br/> <b>Tecnólogo Agrobiotecnología</b><br/> <b>Ficha 1906562</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comunicación personal y permanente con aprendices</li> <li>2. Seguimiento y atención personalizada</li> <li>3. Respuesta a dudas e inquietudes</li> </ol> | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 10</b></p> <p>PERMANENCIA APRENDICES</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Tecnólogo</b></p> <p><b>Agrobiotecnología</b></p> <p><b>Ficha 1906562</b></p> <p><b>10.1.</b> Evidencias de mensajería interna, correo electrónico</p> <p><b>10.2.</b> Evidencias de comunicación personalizada con aprendices</p> <p><b>10.3.</b> Respuestas a foros de dudas e inquietudes</p> |
| 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 | <p>Durante el mes de objeto de pago se evidencia:</p> <p>-Certificación de la norma.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 11</b></p> <p><b>11.1</b> Certificado norma</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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"> <li>1. Elaboración informe contractual del mes objeto de pago</li> <li>2. Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes objeto de pago</li> <li>3. Curso de "Planeación de la Formación Profesional Integral"</li> </ol> | <p>EVIDENCIAS</p> <p><b>EVIDENCIAS 12</b></p> <p>DEMÁS ACTIVIDADES</p> <p><b>12.1.</b> Informe contractual del mes objeto de contrato</p> <p><b>12.2.</b> Correo de citación a entrega de documentos</p> <p><b>12.3</b> Pantallazo asistencia a clase virtual</p> <p><b>12.4</b> Pantallazo asistencia a clase virtual</p> <p><b>12.5</b> Pantallazo asistencia a reunión 13 de Agosto</p> <p><b>12.6</b> Pantallazo asistencia a reunión 31 de Agosto</p> |

|  |  |                                                                                                                                                        |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | 4. Curso de "Incorporación de herramientas tic como apoyo a la formación"<br>5. Reunión instructores 13 Agosto<br>6. Reunión instructores 31 de Agosto |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados. Fotocopia de la planilla – recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, N° 4348685226 y N° 4350623491. Expedida por SOI correspondiente al mes de Julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias Plataforma

Cordialmente,

**ANDREA PAMELA CAMACHO BARRERA**  
Contratista  
C.C. No. 1.018.422.368 de Bogotá D.C

Recibí a satisfacción:

**LUIS ALBERTO CÁRDENAS RODRÍGUEZ**  
Supervisor Contrato 1655790 de 2020  
Coordinador Académico

## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

#### Evidencia 1.1- Diagramador del instructor

Programación mes de agosto

coorcedg  
Jue 23/07/2020 11:12 AM  
Para: Andrea Pamela Camacho Barrera  
CC: pamelacamacho1@gmail.com; Yulieth Alejandra Rodriguez Lopez

1906562 DUITAMA TGO. AGR...  
85 KB

Apreciado Instructor cordial saludo,

A continuación, detallo información sobre programación correspondiente al mes de agosto:

|                       | 3 A 7<br>1906562     | 10 A 14<br>1906562   | 18 A 21<br>1906562   | 24 A 28<br>1906562   |                                                   |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Pamela Camacho</b> |                      |                      |                      |                      | <b>COMPLEMENTARIA INFO COORDINACIÓN ACADÉMICA</b> |
| PROGRAMA              | Tg Agrobiotecnología | Tg Agrobiotecnología | Tg Agrobiotecnología | Tg Agrobiotecnología |                                                   |
| AMB                   | 3                    | 3                    | 3                    | 3                    |                                                   |
| JORNADA               | Mañana               | Mañana               | Mañana               | Mañana               |                                                   |
| MUNICIPIO             | Duitama              | Duitama              | Duitama              | Duitama              |                                                   |

Solicito por favor de su apoyo para el caso de complementarias en gestionar con bastante antelación la confirmación, creación y matrícula de las mismas teniendo en cuenta que éste último debe radicarse con mínimo 3 días hábiles de anticipación en el área encargada, del mismo modo verificar ante Coordinación Académica el horario descrito en la ficha de caracterización de la complementaria programada, para ajustar y en dado caso reprogramar.

Cualquier inquietud quedo atento,

Cordialmente,

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez  
Coordinador Académico

#### Evidencia 1.2 – Pantallazo de carpetas de “contenido del curso” *Tecnólogo Agrobiotecnología* ficha 1906562

senaterritorio.la/contenido2.php?materia=1771267&getDocs.php?materia=244592&ref=1933495-AGROBIOTECNOLOGIA%20(1906562%20PRY%20963822)/3043...

CONTENIDO

Buscar: [ ] Mostrar solo: [ Todo ]

Nueva carpeta [ ] Agregar [ ] Agregar Contenido [ ] Agregar a catálogo [ ]

| NOMBRE                                                              | TIPO    | ACCIONES |
|---------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Planeación pedagógica RAP 1 Establecer Protocolos                   | Recurso | [ ]      |
| Planeación pedagógica RAP 2 Supervisar la producción                | Recurso | [ ]      |
| PLANEACIÓN PEDAGÓGICA - ELABORAR PLAN                               | Recurso | [ ]      |
| PLANEACIÓN PEDAGÓGICA (RAP EVALUAR)                                 | Recurso | [ ]      |
| Planeación pedagógica RAP Ajustar variables que inciden en la au... | TOU     | [ ]      |
| Planeación pedagógica RAP: Diseñar prototipo de automatización ...  | TOU     | [ ]      |

## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

← → ↻ 🏠 sena.territorio.la/contenido2.php?materia=1771267#getDocs.php?materia=244592&ref=1933495-AGROBIOTECNOLOGIA%20(1906562%20PRY%20963822)/3043...

ANDREA PAMELA CAMACHO

**CONTENIDO**

Buscar  Mostrar solo: ▼ Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido Agregar a catálogo

AGROBIOTECNOLOGIA (1906562 PRY 963822) / PLAN DE TRABAJO

| NOMBRE                                                                                                                           | TIPO    | ACCIONES                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  Plan de trabajo RAP 1 Establecer Protocolo     | Recurso |  |
|  Plan de trabajo RAP 2 Supervisar la Producción | Recurso |  |
|  PLAN DE TRABAJO - ELABORAR PLAN                | Recurso |  |
|  PLAN DE TRABAJO (RAP EVALUAR)                  | Recurso |  |
|  Plan de trabajo RAP Ajustar                    | TCU     |  |
|  Plan de trabajo 1 RAP Ajustar                  | TCU     |  |

Activar Windows  
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

9:15 p. m.  
10/08/2020

Recibidos (127) - pamelacama: x Correo: Andrea Pamela Camacho: x Territorium x Territorium || AGROBIOTECNO: x WhatsApp

← → ↻ 🏠 sena.territorio.la/contenido2.php?materia=1771267#getDocs.php?materia=244592&ref=1933495-AGROBIOTECNOLOGIA%20(1906562%20PRY%20963822)/3044...

ANDREA PAMELA CAMACHO

**CONTENIDO**

Buscar  Mostrar solo: ▼ Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido Agregar a catálogo

AGROBIOTECNOLOGIA (1906562 PRY 963822) / FASES DEL PROYECTO / FASE EJECUCIÓN / ACTIVIDAD DEL PROYECTO / Preparar biosumos de acuerdo a parámetros técnicos / AP: Preparar Biosumos / C: Producir Biosumos / Inst. Pamela Camacho

| NOMBRE                                                                                                         | TIPO    | ACCIONES                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Guía de Aprendizaje        | Carpeta |   |
|  Evidencias                 | Carpeta |   |
|  Instrumentos de Evaluación | Carpeta |   |
|  Material de Apoyo          | Carpeta |   |

Activar Windows  
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

9:19 p. m.  
10/08/2020

## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

Evidencia 1.3 – Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas

The screenshot shows the SENA Territorio portal interface. The top navigation bar is orange with a search bar and user profile. The main content area is titled 'CONTENIDO' and displays a table of activities. The table has three columns: 'NOMBRE', 'TIPO', and 'ACCIONES'. The activities listed are:

| NOMBRE                                                    | TIPO  | ACCIONES |
|-----------------------------------------------------------|-------|----------|
| Actividad No 3                                            | Tarea | ✓        |
| Actividad de Laboratorio, Video y entrega de dos informes | Tarea | ✓        |
| Actividad No 4                                            | Tarea | ✓        |
| Actividad No 5 Taller abonos orgánicos e inorgánicos      | Tarea | ✓        |
| Actividad Supervisi                                       | Tarea | ✓        |

The bottom of the screen shows the Windows taskbar with various application icons and the system clock indicating 9:33 p.m. on 10/08/2020.

Evidencia 1.4 – Pantallazo consolidación de cedula de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 1.5 – Pantallazo ficha de caracterización Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 1.6 – Pantallazo guía de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 1.7 – Pantallazo correo con Actividades y material de apoyo Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 2.1 – Pantallazo de actividad de saberes previos *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

The screenshot shows the SENA Territorio portal interface for a pre-knowledge activity. The top navigation bar is orange with a search bar and user profile. The main content area is titled 'Actividad de Reflexión inicial RAP 2' and includes a diagram of the SENA structure. The diagram shows the SENA logo at the top, followed by the text 'Impartido por:' and a list of names: DIANA PATRICIA RESTREPO, PATRICIA NUÑEZ, RUBEN DARIO RAMIREZ, CUELLAR, IRMA, ESPERANZA ZAMBRANO, SILIA, JOSE ALBERTO, ACOSTA, OMAR ARIEL, CAMARGO GONZALEZ, CLAUDIA ESPERANZA, VEGA PANQUEVA, CARLOS, ARTURO LOPEZ, SAENZ, MARIA ANTONIA MARTINEZ, CAMARGO, CLAUDIA, CRISTINA DOMINGUEZ, COMBITA, ANDREA PAMELA, CAMACHO BARRERA. Below the diagram, there are three questions for reflection:

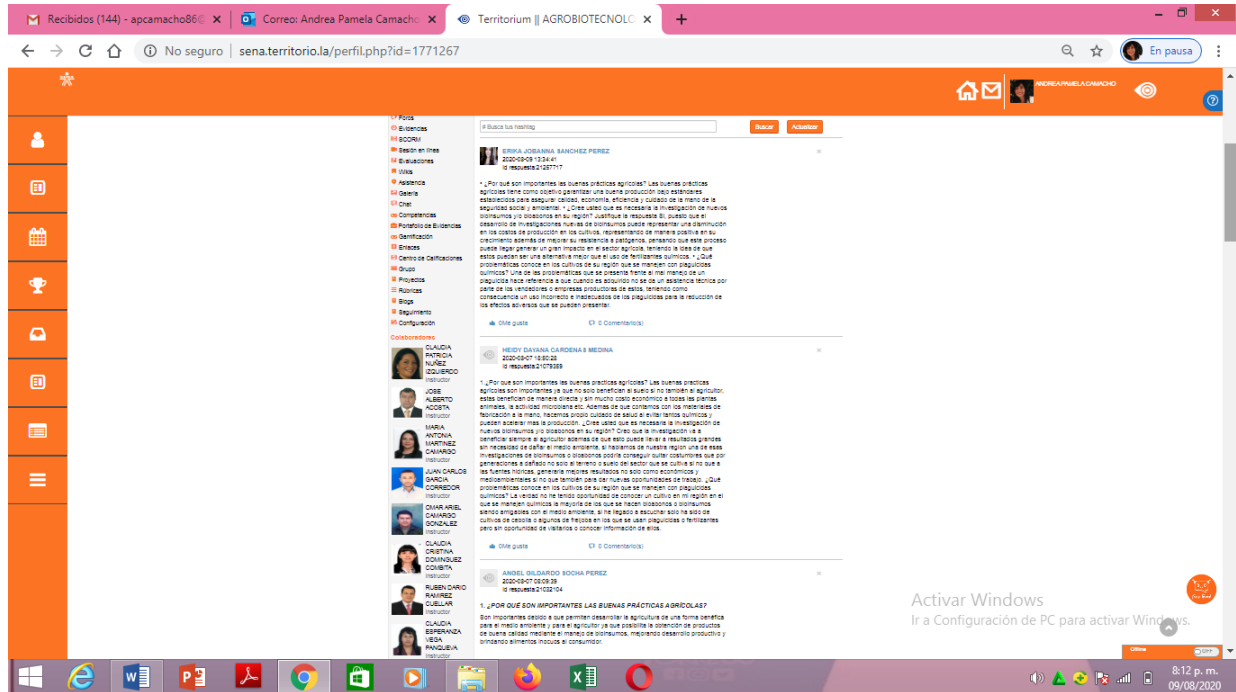
- ¿Por qué son importantes las buenas prácticas agrícolas?
- ¿Cree usted que es necesaria la investigación de nuevos bioinsumos y/o bioabonos en su región? Justifique la respuesta
- ¿Qué problemáticas conoce en los cultivos de su región que se manejen con plaguicidas químicos?

The bottom of the screen shows the Windows taskbar with various application icons and the system clock indicating 9:33 p.m. on 10/08/2020.

## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

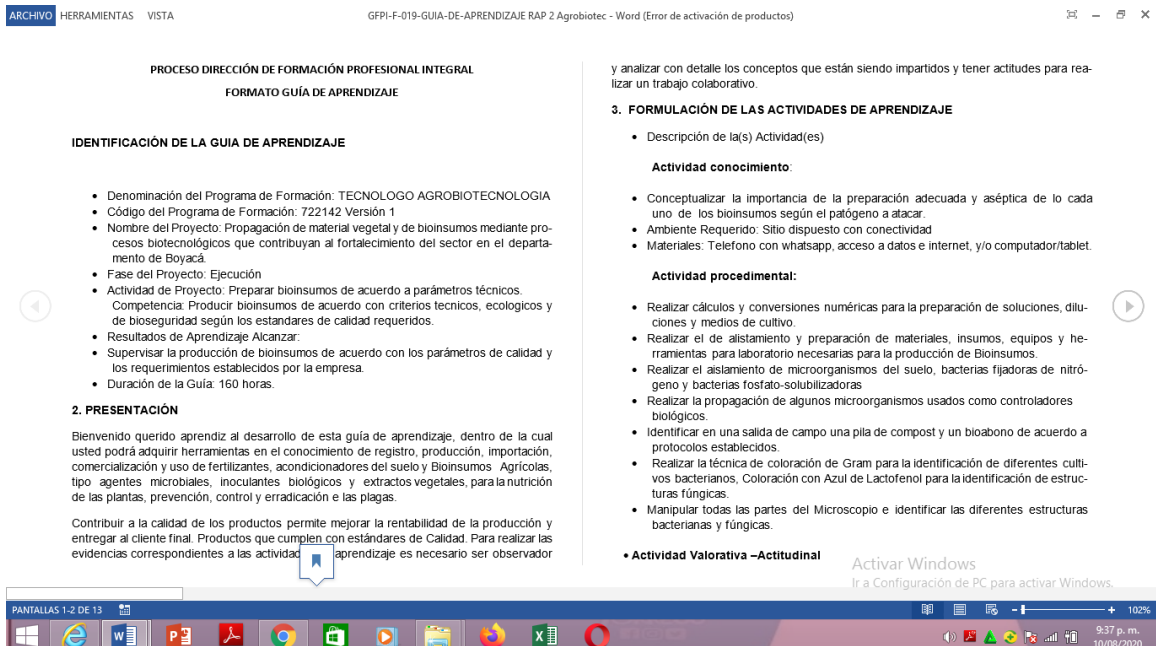
#### Evidencia 2.2 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*



#### Evidencia 2.3 – Pantallazo de actividad de saberes previos: *Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

#### Evidencia 2.4 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos *Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

#### Evidencia 3.1 – Pantallazo de guía de aprendizaje *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*



## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

Evidencia 3.2 – Pantallazo de PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

Evidencia 3.3 – Pantallazo de desarrollo o entrega de actividades de aprendices *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

Evidencia 3.4 – Pantallazo de plan de trabajo *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

| No. | Nombre del aprendiz                | Actividad a desarrollar                                                                                                                                                                                                                      | Forma de entrega de la actividad | Fecha de entrega | ENTREGA    |    |    |
|-----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|------------|----|----|
|     |                                    |                                                                                                                                                                                                                                              | Físico                           | Digital          | dd/mm/aa   | Si | No |
| 1   | Andrés Leonardo Arciniegas Alferez | Evidencias de Conocimiento: Cuestionario sobre estructuras fúngicas, recuentos y abonos orgánicos e Evidencias de Desempeño: Video de procesos de laboratorio aplicados al aislamiento de microorganismos fijadores de nitrógeno en el suelo |                                  | X                | 28/08/2020 |    |    |
|     |                                    | Evidencias de producto: Informe de Rhizobium sp. Informe de Azospirillum sp                                                                                                                                                                  |                                  | X                | 27/08/2020 |    |    |
|     |                                    | Evidencias de Conocimiento:                                                                                                                                                                                                                  | X                                |                  | 28/08/2020 |    |    |

Evidencia 3.5 – Pantallazo de planeación pedagógica *Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

| No. | Nombre del aprendiz                | Actividad a desarrollar                                                                                                                                                                                                                      | Forma de entrega de la actividad | Fecha de entrega | ENTREGA    |    |    |
|-----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|------------|----|----|
|     |                                    |                                                                                                                                                                                                                                              | Físico                           | Digital          | dd/mm/aa   | Si | No |
| 1   | Andrés Leonardo Arciniegas Alferez | Evidencias de Conocimiento: Cuestionario sobre estructuras fúngicas, recuentos y abonos orgánicos e Evidencias de Desempeño: Video de procesos de laboratorio aplicados al aislamiento de microorganismos fijadores de nitrógeno en el suelo |                                  | X                | 28/08/2020 |    |    |
|     |                                    | Evidencias de producto: Informe de Rhizobium sp. Informe de Azospirillum sp                                                                                                                                                                  |                                  | X                | 27/08/2020 |    |    |
|     |                                    | Evidencias de Conocimiento:                                                                                                                                                                                                                  | X                                |                  | 28/08/2020 |    |    |

## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

*Evidencia 3.6– Pantallazo guía de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

*Evidencia 3.7– Pantallazo de desarrollo o entrega de actividades de aprendices Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

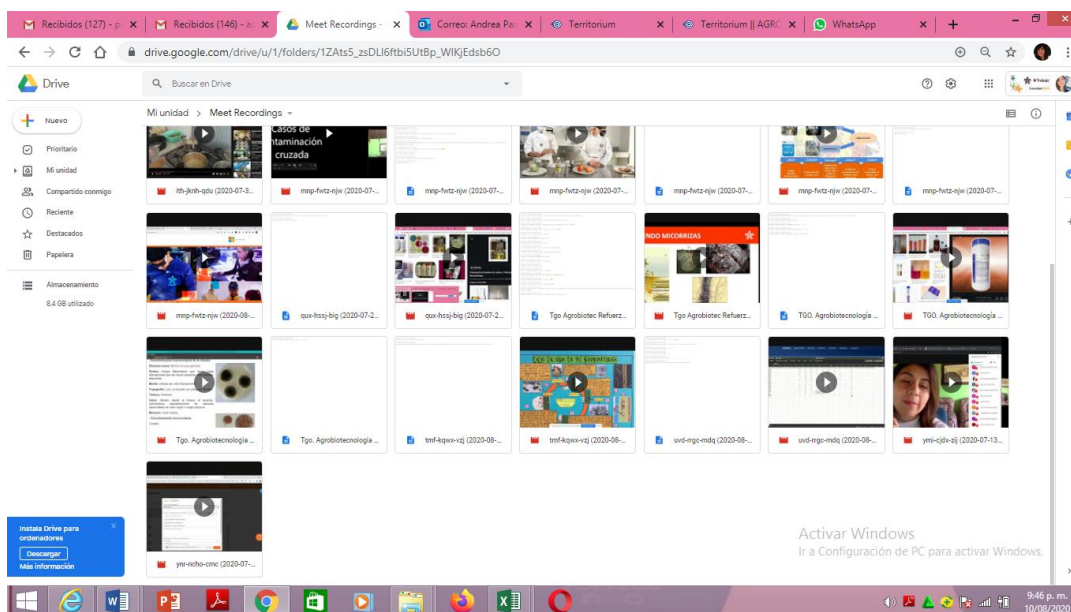
*Evidencia 3.8– Pantallazo de evidencia de resultados de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

*Evidencia 4.1– Pantallazo de evidencia de Estrategias y herramientas de aprendizaje Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*Evidencia 4.2– Pantallazo evidencia de calificación y realimentación a aprendices Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*Evidencia 4.3– Pantallazo evidencia de instrumentos de evaluación aplicados Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*Evidencia 4.4– Pantallazo del desarrollo de clases virtuales Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*



## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

*Evidencia 4.5– Pantallazo de estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos) Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

*Evidencia 4.6– Pantallazo de invitación y desarrollo de sesiones en línea Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

*Evidencia 5.1– Pantallazo de evidencia de Correo senasofiplus de asignación de fichas con fechas de formación. Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*Evidencia 5.2– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiplus Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*Evidencia 5.3– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiplus Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

*Evidencia 6.1– Pantallazo evidencia asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

#### *Evidencia 4*

*7.1– Pantallazo de Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*7.2– Pantallazo de PDF de reporte de actividades de aprendices Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*7.3– Pantallazo de evidencias presentadas por los aprendices Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2*

*8.1– Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

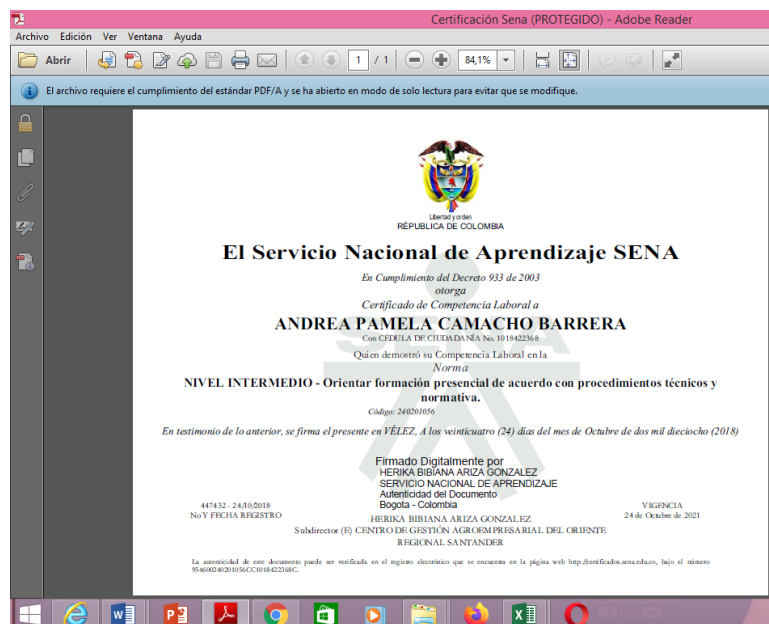
*9.1– Pantallazo de Correo y pantallazos de reunión SST- SIGA.*

*10.1– Pantallazo de Evidencias de mensajería interna, correo electrónico Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*10.2– Pantallazo de Evidencias de comunicación personalizada con aprendices Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

*10.3– Pantallazo de Respuestas a foros de dudas e inquietudes Tecnólogo Agrobiotecnología Ficha 1906562.*

#### *11.1– Pantallazo de Certificado norma*



## EVIDENCIAS - AGOSTO

### CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera

#### 12.1– Pantallazo de Informe contractual del mes objeto de contrato

ARCHIVO

HERRAMIENTAS

VISTA

Informe mensual\_Numero Contrato 1655790- Agosto - Word (Error de activación de productos)

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto de 2020

Señor

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez

SUPERVISOR CONTRATO No. 1655790

Coordinador

Coordinación Académica

Duitama

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

Referencia: No 1655790 del año 2020

Andrea Pamela Camacho Barrera, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1018422368 de Bogotá D.C., 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 DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/cte (\$17.700.588). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Cuatro (04) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE.

(\$3.612.365), correspondiente a los meses de julio a octubre de 2020; b) Un último pago por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIENTO VEINTI NUEVE PESOS M/cte (\$3.251.128) correspondiente a la fracción del mes de noviembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal; amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020.

**Plazo:** Será hasta el 27 de Noviembre de 2020.  
**Fecha de inicio:** 01 de Julio de 2020  
**Fecha de finalización:** 27 de Noviembre 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 AGROINDUSTRIAL que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad

**CLÁUSULA PRIMERA- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

| 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 agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p><b>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</b></p> <p><b>Fechas:</b><br/> 03 de Agosto al 7 de Agosto;<br/> 10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/> 18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/> 24 de Agosto al 28 de Agosto.<br/> <b>Tecnología Agrobiotecnología</b></p> | <p>EVIDENCIAS 1<br/> <b>PLANACIÓN PROCESOS FORMATIVOS:</b><br/> <b>Fechas:</b><br/> 03 de Agosto al 7 de Agosto;<br/> 10 de Agosto al 14 de Agosto;<br/> 18 de Agosto al 21 de Agosto;<br/> 24 de Agosto al 28 de Agosto.</p> |

Activar Windows

Ir a Configuración de PC para activar Windows.

#### 12.2– Pantallazo de Correo de citación a entrega de documentos

Recibidos (127) · p...

Recibidos (147) · x

Meet Recordings · x

Correo: Andrea Pa...

Territorium · x

Territorium | AGR...

WhatsApp · x

outlook.office365.com/mail/inbox/id/AAQkADQ2MTRiYjA0LTZTAiNDFlOC04YzY3LTA5ZGNYMmRlZDA1ZQAQALkKwZOK5dxtq1Oko%2Fzw%3D

Outlook

Buscar

Eliminar

Archivar

No deseado

Limpiar

Mover a >

Categorizar >

Posponer >

ENTREGA DE DOCUMENTOS AGOSTO

c. en el último párrafo del informe mensual de ejecución contractual deben reaccionar la planilla de pago de seguridad social del mes veniente.

d. Recuerden que tanto en el informe como en la cuenta de cobro deben proyectar todas las actividades que deben realizar para el cumplimiento de sus obligaciones durante el mes.

2.- Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales al día (estas se evidencian mediante pantallazos en el formato word adjunto).

La presentación de los documentos será vía Teams (favor descargar la aplicación) a la hora que se relaciona a continuación, la invitación les llegará a su correo personal.

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS              | HORA      | DÍA                 |
|-----|----------------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY | 7:30 A.M  |                     |
| 2   | YESSENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ | 8:00 A.M  |                     |
| 3   | OLGA LUCIA NUÑEZ IZQUIERDO       | 8:30 A.M  |                     |
| 4   | OSCAR MAURICIO BLANCO CASTAÑEDA  | 9:00 A.M  |                     |
| 5   | JULIA INES PERICO                | 9:30 A.M  |                     |
| 6   | MAGDA VINED ESCOBAR CARVAJAL     | 10:00 A.M |                     |
| 7   | YENNY LORENA AREVALO HERNANDEZ   | 10:30 A.M |                     |
| 8   | OLGA IVON TORRES                 | 11:00 A.M | MARTES 11 DE AGOSTO |
| 9   | SANDRA COSNUELO CUPA SOLER       | 1:30 P.M  |                     |
| 10  | ANDREA PAMELA CAMACHO BARRERA    | 2:00 P.M  |                     |
| 11  | SANDRA MILENA CARRILLO TIGUE     | 2:30 P.M  |                     |
| 12  | LINA FERNANDA SÁNCHEZ MESA       | 3:00 P.M  |                     |
| 13  | LORENA DIAZ SOTO                 | 3:30 P.M  |                     |
| 14  | JENNY PAOLA TABAZONA ARIAS       | 4:00 P.M  |                     |
| 15  | LEIDY CAROLINA BECERRA ROÍAS     | 4:30 P.M  |                     |

Activar Windows

Ir a Configuración de PC para activar Windows.

## **EVIDENCIAS - AGOSTO**

### **CONTRATO No. 1655790 – Andrea Pamela Camacho Barrera**

*12.3– Pantallazo de asistencia a clase virtual*

*12.4– Pantallazo de asistencia a clase virtual*

*12.5– Pantallazo de asistencia a reunión 13 de Agosto*

*12.6– Pantallazo de asistencia a reunión 31 de Agosto*