



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

Yopal, 31 de julio 2022.

Señor :

**EDWIN ALONSO QUINTERO**

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3236680

Coordinador Académico de Programas Especiales- CAFEC.

Coordinación Académica

Yopal.

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes  
Julio del año 2022

**Referencia:** No CO1.PCCNTR. 3236680 del 2022

ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 60.254.878 de PAMPLONA (Norte De Santander), en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE. (\$39.947.215) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL CUATRO CIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$3.981.450) MES, incluido IVA.

**Plazo:** Plazo: Será hasta el 1 de diciembre de 2022.

**OBJETO:**

Prestar servicios personales de carácter temporal, para orientar formación profesional y brindar acompañamiento técnico pedagógico programada por el Centro de Formación en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, en las entidades educativas articuladas con la educación media técnica de acuerdo con los lineamientos emitidos por el Sena para tal fin en la red de conocimiento Agrícola - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA.

**Obligaciones Especificas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área de técnico en agroindustria alimentaria, en las	Ejecución de la formación: Agroindustria Alimentaria para las siguientes fichas con las siguientes	<b>Sofia Plus:</b> Informe de sofia plus, apoyo a la formación:



	<p>competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.</p>	<p>actividades en las diferentes instituciones educativas, mas sin embargo, los grupos de WhatsApp quedan enlazados para dar información pertinente :</p> <p>Ficha: 2250833 GRADO 11 IE Jorge Eliecer Gaitán, Yopal. 24 Horas.</p> <p><b>Competencia:</b></p> <p>*CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.</p> <p>*RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA</p> <p>Ficha: 2470615 GRADO 10 IE Juan José Rondón, Paz de Ariporo. 69 Horas.</p> <p><b>Competencia:</b></p> <p>ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS</p> <p>FICHA: 2470617 GRADO10 IE Gabriela Charte-Yopal. 40 horas</p> <p><b>Competencia:</b></p> <p>ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS</p> <p>Ficha: <b>2260374</b>, IE Juan Jose Rondón, Paz de Ariporo. 24 Horas.</p> <p><b>Competencia:</b></p> <p>*CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS</p>	<p><a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a></p> <p>Territorium:</p> <p><a href="https://sena.territorio.la/init.php">https://sena.territorio.la/init.php</a></p> <p><b>Compromiso SENA</b></p> <p><a href="https://compromiso.sena.edu.co/">https://compromiso.sena.edu.co/</a></p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





		<p>DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.</p> <p>*RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA</p> <p>ACTIVIDADES DE RECESO ESCOLAR:</p> <p>Planeación, estandarización de guías, material de apoyo, actividades de evaluaciones, Portafolio instructor, Transferencia Metodológica, registro de novedades, gestión de soporte documental. Plan de Trabajo Periodo Receso Escolar.</p>	
2	<p>Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.</p>	<p>Ya se efectuo</p>	<p><b>N/A</b></p>
3	<p>Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.</p>	<p>Ya se realizo</p>	<p><b>N/A</b></p>
4	<p>Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.</p>	<p>Se realizó la revisión, actualización y desarrollo de la planeación pedagógica. Programación en los procesos de planeación educativa de la FPI. en diseño y desarrollo curricular de las fichas asignadas. Transferencia de conocimientos a través de las diferentes herramientas metodológicas TIC. Formación haciendo uso del material diseñado través de las herramientas tecnológicas disponibles a la planeación pedagógica de los programas técnico en Agroindustria.</p>	<p>Reuniones de planeación y acompañamiento con las Instituciones Educativas asignadas para los programas de formación, vía meet, whatsapp y presencial.</p> <p>Ubicación de la matriz extendida:</p> <p>Drive:  <a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KRSONLdtsHUzSH7AWYWahsYXgxB4bFPq/edit#gid=1650669345">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KRSONLdtsHUzSH7AWYWahsYXgxB4bFPq/edit#gid=1650669345</a></p>
5	<p>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades</p>	<p>Se ejecutan actividades relacionadas con el proyecto del</p>	<p><b>Sofía Plus:</b></p>




	<i>de formador del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria</i>	<i>Programa Agroindustria Alimentaria</i>	<i><a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a></i>
6	<i>Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.</i>	<i>Desarrollo de guías de aprendizaje según planeación pedagógica y proyecto formativo, aplicar procesos técnicos según procedimientos y normativa</i>	<i>Compromiso SENA <a href="https://compromiso.sena.edu.co/">https://compromiso.sena.edu.co/</a></i>
7	<i>Apoyar la gestión del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.</i>	<i>Se hace la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.</i>	<i>Blog: <a href="https://agroindustriamtyobupaz.blogspot.com/2020/08/blog-post_13.html">https://agroindustriamtyobupaz.blogspot.com/2020/08/blog-post_13.html</a>  Canal de YouTube: Angela Jauregui <a href="https://www.youtube.com/watch?v=w46Sf1VW1B8&amp;t=9s">https://www.youtube.com/watch?v=w46Sf1VW1B8&amp;t=9s</a></i>
8	<i>Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.</i>	<i>Debido a problemas de fuerza mayor no pude participar en las diferentes actividades organizadas por la líder del programa de Articulación, más sin embargo, consulte toda la información dada en esta reunión para hacer mi mejor gestión en cuanto al cumplimiento de las metas.</i>	<i>Instalaciones del Sena Regional de Casanare</i>
9	<i>Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.</i>	<i>Debido a problemas de fuerza mayor no pude participar en las diferentes actividades organizadas por la líder del programa de Articulación, más sin embargo, consulte toda la información dada en esta reunión para hacer mi mejor gestión en cuanto al cumplimiento de las metas.</i>	<i>Instalaciones del Serna Regional Casanare.</i>




<p>10</p>	<p>Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.</p>	<p>Conozco los lineamientos del programa de media técnica, con la socialización del manual del Programa de Articulación 2021</p>	<p>Plataforma meet: <a href="https://meet.google.com/gvb-kzkv-htk">https://meet.google.com/gvb-kzkv-htk</a></p>
<p>11</p>	<p>Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de Técnico en Agroindustria Alimentaria o la entidad así lo requiera.</p>	<p>Esta actividad la lleve a cabo con mis compañeros del programa por WhatsApp, por reuniones virtuales y por envío de archivos en un drive donde todos podemos colaborar y tomar información de allí para nuestra técnica, por el momento con las competencias parametradas en la matriz de correlación del programa de agroindustria para el caso de los aprendices de grado 10 y de los aprendices de grado 11, que además estos últimos están en proyectos para su certificación. Se llevan fichas en nodo, se recolecta información pertinente por medio del uso de herramientas tecnológicas TICS.</p>	<p>Plataforma meet: <a href="https://meet.google.com/dwy-gjns-tqw">https://meet.google.com/dwy-gjns-tqw</a></p>  <p>Drive: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1D3ldNc8iFj57c-SRVRpZs2kxodCE31GK?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1D3ldNc8iFj57c-SRVRpZs2kxodCE31GK?usp=sharing</a></p>
<p>12</p>	<p>Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.</p>	<p>Asisti a evento programado por la Camara de Comercio de Casanare y de la Universidad de la Sabana, para hacer parte del Proyecto INNOVA Casanare 2022, el cual busca fortalecer capacidades de innovación de empresas de la región transfiriendo conocimientos y apoyando el desarrollo de prototipos funcionales para empresarios de los sectores: Agropecuario, agroindustrial y de turismo.</p>	<p>Instalaciones Cámare de Comercio de Casanare, 3 piso.</p> 



		<p>Participe en capacitación personalizada con el Ing. Harold de Camara de Comercio en el área de innovación y competitividad para crear los códigos QR para los emprendimientos de mis aprendices.</p>	
13	<p>Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.</p>	<p>A pesar de que ingresamos a la presencialidad en las diferentes instituciones educativas, sigo utilizando herramientas virtuales para el logro de las diferentes metas del programa de Articulación Media Técnica en el área de Agroindustria Alimentaria.</p>	<p>WhatsApp:</p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/LAyLTznChR83K5mSdSXxtc">https://chat.whatsapp.com/LAyLTznChR83K5mSdSXxtc</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/G5OUT342IqM9PUsaIjB8d8">https://chat.whatsapp.com/G5OUT342IqM9PUsaIjB8d8</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM">https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah">https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah</a></p>
14	<p>Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.</p>	<p>Crear grupos de WhatsApp para dar y obtener información de todos los procesos formativos.</p> <p>Visitar las Instituciones Educativas y en coordinación con docentes técnicos, coordinadores, rectores realizar los mejores procesos para mantener los aprendices motivado.</p>	<p>WhatsApp:</p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/G5OUT342IqM9PUsaIjB8d8">https://chat.whatsapp.com/G5OUT342IqM9PUsaIjB8d8</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM">https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah">https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah</a></p>
15	<p>Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.</p>	<p>Este mes se realizaron y se están gestionando algunos retiros voluntarios debido a que los aprendices cambian de ciudad y de Institución Educativa.</p>	<p><b>Sofía Plus</b></p> <p><a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a></p> <p>e-mail:</p> <p><a href="https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&amp;ogbl#search/ampovedaf%40sena.edu.co/FMfcgzGmtrTNXHTKvwgScbVhFVDHqjfh">https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&amp;ogbl#search/ampovedaf%40sena.edu.co/FMfcgzGmtrTNXHTKvwgScbVhFVDHqjfh</a></p>
16	<p>Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones</p>	<p>Uso de las TIC, con la creación de grupos de WhatsApps,</p>	<p>Plataformas virtuales de aprendizaje:</p>



	<i>orientadas al proceso formativo.</i>	<i>actualización de actividades en territorium</i>	
17	<i>Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos</i>	<i>Se generan espacios de comunicación asertiva con los docentes técnicos, coordinador y rector en las I.E. involucrados en el proceso de formación</i>	<i>Reuniones concertadas con las IE</i> 
18	<i>Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.</i>	<i>Aprovechamiento de herramientas tecnológicas de la información y comunicación, necesarias en el proceso de formación profesional integral.</i>	<a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a> <a href="https://sena.territorio.la/init.php">https://sena.territorio.la/init.php</a> <a href="https://compromiso.sena.edu.co/">https://compromiso.sena.edu.co/</a> <a href="https://web.whatsapp.com/">https://web.whatsapp.com/</a> <a href="https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&amp;ogbl#inbox">https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&amp;ogbl#inbox</a>
19	<i>Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.</i>	<i>Se siguen lineamientos, requerimientos y se atienden sugerencias del coordinador, líder y Directora de centro .</i>	<i>Drive de cuenta mes julio GF Y GC</i> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/15miPtv2gRonrCxHdVVZKB3DwpUNwsVnf">https://drive.google.com/drive/folders/15miPtv2gRonrCxHdVVZKB3DwpUNwsVnf</a>
20	<i>Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de Agroindustria Alimentaria.</i>	<i>Estoy dispuesta a desarrollar o apoyar actividades de investigación.</i>	N/A







21	<i>Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de tco agroindustria alimentaria.</i>	<i>Estoy dispuesta a desarrollar o apoyar actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional para el Tco. Agroindustria Alimentaria</i>	N/A
22	<i>Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos</i>	<i>Se acatan lineamientos institucionales.</i>	<i>Información que se recibe a través del correo electrónico Institucional:  asjauregui@sena.edu.co</i>
23	<i>El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.</i>	<i>Según requerimientos de supervisor de contrato</i>	<i>Información que se recibe a través del correo electrónico Institucional:  asjauregui@sena.edu.co  Y correo mi sena:  angelita6dej@misena.edu.co</i>
24	<i>El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.</i>	<i>Según requerimientos de supervisor de contrato</i>	<i>Información que se recibe a través del correo electrónico Institucional:  asjauregui@sena.edu.co  Y correo mi sena:  angelita6dej@misena.edu.co</i>
25	<i>El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en</i>	<i>Actualmente se cuenta con las siguientes competencias vigentes:</i>  ➤ 260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.  ➤ 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	<i>Sofia Plus:  <a href="http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/certificaciones.html">http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/certificaciones.html</a></i>




	<p>el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente</li> <li>➤ 240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.</li> <li>➤ 290801054 Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.</li> </ul>	
26	<p>Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.</p>	<p>proyecto formativo cuyo código es 2013140 descargado.</p>	<p>Sofía Plus: Formato F-016 Proyecto Formativo, Sofía plus <a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a></p> <p><a href="file:///C:/Users/angel/AppData/Local/Temp/Reporte%20Proyecto%20Formativo%20-%202013140%20-%20PROCESAMIENTO%20MATERIA%20PRIMA%20DE.pdf">file:///C:/Users/angel/AppData/Local/Temp/Reporte%20Proyecto%20Formativo%20-%202013140%20-%20PROCESAMIENTO%20MATERIA%20PRIMA%20DE.pdf</a></p>
27	<p>Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias,</p>	<p>Seguimiento en las diferentes fichas asignadas para verificar que los estudiantes de las Instituciones Educativas se hayan registrado en el aplicativo sofía y en la ficha correspondiente.</p>	<p>Sofía Plus</p> <p>Usuario SENA, Verificación</p> <p>Solicitud de Reporte de inscrito</p> <p>E-mail: <a href="https://mail.google.com/mail/u/0/#search/reporte/FFNDWNPBtZxZlnzLXQqmkLhtpwIWsxj">https://mail.google.com/mail/u/0/#search/reporte/FFNDWNPBtZxZlnzLXQqmkLhtpwIWsxj</a></p>



	<i>novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.</i>		
28	<i>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</i>	<i>La solicitud de materiales de formación de Agroindustria Alimentaria se realizo el día 24 de abril a las 8:06 am.</i>	<p>Correo enviado:</p> <p><a href="https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&amp;ogbl#search/materiales+de+formacion/KtbxLvHkRzCzgpFVcSTGrdQstgfdmwxZGV">https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&amp;ogbl#search/materiales+de+formacion/KtbxLvHkRzCzgpFVcSTGrdQstgfdmwxZGV</a></p>
29	<i>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</i>	<i>Se realiza esta actividad mediante la colaboración de los docentes técnicos para verificar que los aprendices estén activos en la Institución Educativa y hacer seguimiento en su etapa lectiva y práctica.</i>	<p><a href="https://wa.me/573133901745">https://wa.me/573133901745</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/DlRKmBq0hbOlzHzg4XeTtz">https://chat.whatsapp.com/DlRKmBq0hbOlzHzg4XeTtz</a></p>    



			
30	<i>Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral.</i>	<i>Reporte total de horas ejecutadas, 160 horas de FPI para este mes.</i>	<i>Archivo virtual:</i> <a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a>  <i>Drive:</i> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YfIWumunCvgh98ipxETwGYZiq1gQXq43">https://drive.google.com/drive/folders/1YfIWumunCvgh98ipxETwGYZiq1gQXq43</a>
31	<i>En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional</i>	<i>Se aplicaron los formatos establecidos por SIGA. Se han llevado todas las actividades pertinentes.</i>	<i>SENA Compromiso:</i> <a href="http://compromiso.sena.edu.co/">http://compromiso.sena.edu.co/</a>
32	<i>Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor</i>	<i>Acompañamiento presencial y virtual mediante la plataforma senasofiaplus, Territorium y</i>	<b>Plataformas virtuales:</b> <b>Sofía Plus</b>



	<p><i>en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.</i></p>	<p><i>grupos de WhatsApp para el desarrollo de las actividades y las directrices dispuestas.</i></p>	<p><b>Territorium</b></p> <p><b>Email</b></p> <p>Grupos de WhatsApp:</p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/G5OUT342lqM9PUsaIjB8d8">https://chat.whatsapp.com/G5OUT342lqM9PUsaIjB8d8</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM">https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah">https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ">https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ</a></p> <p><a href="https://chat.whatsapp.com/BAm1nIrr86J7JpQV7ykUL">https://chat.whatsapp.com/BAm1nIrr86J7JpQV7ykUL</a></p>
33	<p><i>Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2020.</i></p>	<p><i>Estoy pendiente de cualquier actividad de investigación que se me asigne para colaborar en el desarrollo de nuestro Programa y Regional, en miras del progreso de nuestro hermoso país</i></p>	<p><a href="https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox">https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox</a></p>

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.



Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4454505371** de la planilla, SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes) correspondiente al mes de Junio de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

**Declaración bajo la gravedad de juramento.**

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI \_\_\_ NO X he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

**Nota:** En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC\_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en folios

Cordialmente,

**Firma**  
**Angela Del Socorro Jáuregui Urbina**  
**Contratista**  
**C.C. No. 60254878**

Recibí a satisfacción:

**Firma**  
**EDWIN ALONSO QUINTERO**  
**CC. 79533251**  
**Supervisor Contrato 3236680 de 2022**  
**Coordinador Académico de Programas Especiales**  
**Dependencia Coordinación Académica.**  
**Yopal**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

**FECHA INICIAL:** 01/07/2022 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2022 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 2260374 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA  
**DE APRENDIZAJE:**

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 27,00

---

**FICHA** 2250833 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA  
**DE APRENDIZAJE:**

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

---

**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 69,00

---

### **FICHA** 2470617 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA **DE APRENDIZAJE:**

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

---

**INSTRUCTOR:** ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE



REPORTE DE HORAS MENSUALES - PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA-DOBLE TITULACIÓN.

REGIONAL CASANARE CENTRO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL MES: JULIO INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA TELEFONO: 3224197843

Table with columns for N° FICHA DE CARACTERIZACIÓN, FICHA GRADO 10/11, NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA, MODALIDAD DE LA IE, NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN, COMPETENCIA, RESULTADO DE APRENDIZAJE, ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE, FECHA (INICIO/FINALIZA), HORARIO DE CLASE (24 horas), and HORAS EJECUTADAS. Includes rows for activities like 'Elaborar Plan HACCP para productos agroindustriales a desarrollar' and 'Planeación, estandarización de guías, material de apoyo, actividades de evaluaciones'.

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO