



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

Yopal, 30 de abril 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
Abril 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 Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área de técnico en agroindustria alimentaria, en las competencias, resultados	Ejecución de la formación: Agroindustria Alimentaria para las siguientes fichas con las siguientes actividades en las diferentes	Sofía Plus: Informe de sofía plus, apoyo a la formación:



	<p>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>instituciones educativas, mas sin embargo, los grupos de WhatsApp quedan enlazados para dar información pertinente :</p> <p>Ficha: 2250833, IE Jorge Eliécer Gaitán, Yopal. 72 Horas</p> <p>Competencia:</p> <p>'APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.</p> <p>Ficha: 2470615, IE Juan José Rondón. Paz de Ariporo. 27 horas</p> <p>Competencia:</p> <p>'APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE</p> <p>Ficha: 2470617, IE Gabriela Mistral, Yopal. 27 horas</p> <p>Competencia:</p> <p>'APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE</p> <p>Ficha: 2260374, IE Juan Jose Rondón, Paz de Ariporo. 34 Horas.</p> <p>Competencia:</p> <p>'APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.</p>	<p>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p> <p>Territorium:</p> <p>https://sena.territorio.la/init.php</p> <p>Compromiso SENA</p> <p>https://compromiso.sena.edu.co/</p>
--	---	--	--




		<p>Además se desarrollaron actividades tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> * <i>Elaboración de guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación.</i> * <i>Creación de rutas de aprendizaje, asociar aprendices a ruta.</i> * <i>Recepción de evidencias de aprendizaje para registro de juicios evaluativos.</i> * <i>Edición de contenidos en plataforma territorium.</i> * <i>Registro de Novedades, soporte documental para informes.</i> 	
2	<p><i>Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.</i></p>	<p><i>Se estableció la ruta de aprendizaje para las fichas:</i></p> <p>2470617 IE Gabriela Mistralv - Yopal</p> <p>2470615 IE Juan José Rondón – Paz de Ariporo.</p>	<p>Sofía plus.</p>
3	<p><i>Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.</i></p>	<p><i>Se asociaron los aprendices de las fichas:</i></p> <p>2470617 IE Gabriela Mistralv - Yopal</p> <p>2470615 IE Juan José Rondón – Paz de Ariporo.</p>	<p>Sofía Plus.</p>
4	<p><i>Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.</i></p>	<p><i>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</i></p>	<p><i>Reuniones de planeación y acompañamiento con las Instituciones Educativas asignadas para los programas de formación, via meet, whatsapp y presencial.</i></p> <p><i>Ubicación de la matriz extendida:</i></p> <p><i>Drive:</i> https://docs.google.com/spreadsheets</p>





		<i>herramientas tecnológicas disponibles a la planeación pedagógica de los programas técnico en Agroindustria.</i>	<i>s/d/1KRSONLdtsHUzSH7AWYWahs YXgxB4bFPq/edit#gid=1650669345</i>
5	<i>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria</i>	<i>Se ejecutan actividades relacionadas con el proyecto del Programa Agroindustria Alimentaria</i>	Sofia Plus: <i>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</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>	Compromiso SENA <i>https://compromiso.sena.edu.co/</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>	Blog: <i>https://agroindustriamtyobupaz.blogspot.com/2020/08/blog-post_13.html</i> Canal de YouTube: Angela Jauregui <i>https://www.youtube.com/watch?v=w46Sf1VW1B8&t=9s</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>Participo activamente en el cumplimiento de las metas con la asistencia a las reuniones virtuales que organiza la líder del programa para la planeación de los procesos formativos, considerando las nuevas instrucciones y demás procesos importantes para la buena ejecución de la formación</i>	Plataforma meet: <i>https://meet.google.com/knc-jupw-rkt?pli=1</i> Plataforma teams: <i>https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NTdhY2ZiYjMtMDMxMi00NzllWiwZjUtNTE2MmJmMTU1NDky%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220a374dc3-3fcb-4ce7-87a7-12dd0ecc2f05%22%7d</i>
9	<i>Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los</i>	<i>Se asistió a las reuniones virtuales programadas por la líder de articulación</i>	



	<i>lineamientos, cobertura y productos indicados.</i>		<p>https://meet.google.com/knc-jupw-rkt?pli=1</p>  <p>https://meet.google.com/gvb-kzkv-htk</p>
10	<i>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.</i>	<i>Conozco los lineamientos del programa de media técnica, con la socialización del manual del Programa de Articulación 2021</i>	<i>Plataforma meet:</i> https://meet.google.com/gvb-kzkv-htk
11	<i>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.</i>	<i>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 la inducción a nuestros aprendices de grado 10. Se llevan fichas en nodo, se recolecta información pertinente por medio del uso de herramientas tecnológicas TICS.</i>	<p><i>Plataforma meet:</i></p> <p>https://meet.google.com/gvb-kzkv-htk</p> <p><i>Drive:</i></p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1D3ldNc8iFj57c-SRVRpZs2kxodCE31GK?usp=sharing</p>
12	<i>Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.</i>	<i>Se asiste a la transferencia de conocimiento del curso de bienvenida instructores.</i>	<i>Plataforma meet y Tems</i>
13	<i>Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos,</i>	<i>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</i>	<p><i>WhatsApp:</i></p> <p>https://chat.whatsapp.com/G5OUT342lqM9PUsaJb8d8</p>



	<i>cobertura y productos indicados.</i>	<i>Articulación Media Técnica en el área de Agroindustria Alimentaria.</i>	https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah
14	<i>Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.</i>	<p><i>Crear grupos de WhatsApp para dar y obtener información de todos los procesos formativos.</i></p> <p><i>Visitar las Instituciones Educativas y en coordinación con docentes técnicos, coordinadores, rectores realizar los mejores procesos para mantener los aprendices motivado.</i></p>	<p>WhatsApp:</p> <p>https://chat.whatsapp.com/G5OUT342lqM9PUsaIjb8d8</p> <p>https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM</p> <p>https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah</p> 
15	<i>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.</i>	<i>Este mes no se desarrollo pero se realizaron algunas novedades en sofia respecto a los niños repitentes de grado 10</i>	<p>Sofía Plus</p> <p>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p>
16	<i>Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.</i>	<i>Uso de las TIC, con la creación de grupos de WhatsApps, actualización de actividades en territorium</i>	<i>Plataformas virtuales de aprendizaje:</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>	<p><i>Reuniones concertadas con las IE</i></p> 



18	<p>Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.</p>	<p>Aprovechamiento de herramientas tecnológicas de la información y comunicación, necesarias en el proceso de formación profesional integral.</p>	<p>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p> <p>https://sena.territorio.la/init.php</p> <p>https://compromiso.sena.edu.co/</p> <p>https://web.whatsapp.com/</p> <p>https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#inbox</p>
19	<p>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.</p>	<p>Se siguen lineamientos, requerimientos y se atienden sugerencias del coordinador, líder y Directora de centro .</p>	<p>Drive de cuenta mes febrero GF Y GC</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1IOqxHINHhECGOZ4M4J-ExSDC7zy0DWvr</p>
20	<p>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.</p>	<p>Estoy dispuesta a desarrollar o apoyar actividades de investigación.</p>	<p>N/A</p>
21	<p>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</p>	<p>Estoy dispuesta a desarrollar o apoyar actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional para el Tco. Agroindustria Alimentaria</p>	<p>N/A</p>




	<i>para el trabajo del área de tco agroindustria alimentaria.</i>		
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: angelita6dejh@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: angelita6dejh@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 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</i>	<i>Actualmente se cuenta con las siguientes competencias vigentes:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. ➤ 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. ➤ 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente ➤ 240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. ➤ 290801054 Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de 	<i>Sofia Plus: http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/certificaciones.html</i>



		<i>producción y normatividad vigente.</i>	
26	<i>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.</i>	<i>proyecto formativo formativo cuyo código es 2013140 descargado.</i>	<p><i>Sofia Plus: Formato F-016 Proyecto Formativo, Sofia plus http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</i></p> <p><i>file:///C:/Users/angel/AppData/Local/Temp/Reporte%20Proyecto%20Formativo%20-%202013140%20-%20PROCESAMIENTO%20MATERIA%20PRIMA%20DE.pdf</i></p>
27	<i>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, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.</i>	<i>Seguimiento en las diferentes fichas asignadas para verificar que los estudiantes de las Instituciones Educativas se hayan registrado en el aplicativo sofia y en la ficha correspondiente.</i>	<p><i>Sofia Plus</i></p> <p><i>Usuario SENA, Verificación</i></p> <p><i>Solicitud de Reporte de inscrito</i></p> <p><i>E-mail:</i></p> <p><i>https://mail.google.com/mail/u/0/#search/reporte/FFNDWNPBtZxZInzLXQqmkLhtpwIWsxjf</i></p>
28	<i>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</i>	<i>Esta actividad no se ha gestionado aun.</i>	<i>N/A</i>
29	<i>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de</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</i>	<i>https://wa.me/573133901745</i>



	<p><i>Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</i></p>	<p><i>seguimiento en su etapa lectiva y práctica.</i></p>	<p>https://chat.whatsapp.com/DI RKmBq0hbOlzHzg4XeTtz</p> 
30	<p><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></p>	<p><i>Reporte total de horas ejecutadas, 160 horas de FPI para este mes.</i></p>	<p>Archivo virtual:</p> <p>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p> <p>Drive:</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1YflWumunCvgh98ipxETwGYZiq1gQXq43</p>
31	<p><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></p>	<p><i>Se aplicaron los formatos establecidos por SIGA. Se han llevado todas las actividades pertinentes.</i></p>	<p>SENA Compromiso:</p> <p>http://compromiso.sena.edu.co/</p>



32	<p><i>Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.</i></p>	<p><i>Acompañamiento presencial y virtual mediante la plataforma senasofiaplus, Territorium y grupos de WhatsApp para el desarrollo de las actividades y las directrices dispuestas.</i></p>	<p>Plataformas virtuales:</p> <p>Sofía Plus</p> <p>Territorium</p> <p>Email</p> <p><i>Grupos de WhatsApp:</i></p> <p>https://chat.whatsapp.com/G5OUT342lqM9PUsaIjB8d8</p> <p>https://chat.whatsapp.com/LVJvYpHGjUrAXbKq1kdjfM</p> <p>https://chat.whatsapp.com/HMupsHR9Fsr4OqMC4c9Lah</p> <p>https://chat.whatsapp.com/Do0itllxcln4WRL72JJSmZ</p> <p>https://chat.whatsapp.com/BAm1nllrr86J7JpQV7ykUL</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</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>https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox</p>



	<i>los programas de formación que tienen proyectados para el 2020.</i>		
--	--	--	--

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. **4442204285** de la planilla, SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes) correspondiente al mes de febrero 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 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: 01/04/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2022 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
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34.00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2250833 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72.00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2470615 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27.00

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
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: MES ABRIL INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA TELEFONO: 3224197843

Table with columns: N° FICHA DE CARACTERIZACION, FICHA GRADO 10/11, NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA, MODALIDAD DE LA IE (TECNICA O ACADEMICA), NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN, COMPETENCIA, RESULTADO DE APRENDIZAJE, ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE, FECHA (INICIO, FINALIZA), HORARIO DE CLASE (24 horas) (V, L, D, L, M, J, V, S, D, L, M, J, V, S, D, L, M, J, V, S, D, L, M, J, V, S), HORAS EJECUTADAS, Total Horas. Rows include data for codes 2250833, 2470615, 2470617, and 2260374.

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

Signature lines for the instructor and academic coordinator.

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO