PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, septiembre de 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **1657115**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

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

Referencia: No. contrato **1657115** del año 2020

Yenny Lorena Arévalo Hernández, identificado con la cédula de ciudadanía No.33.376.540 de Tunja, 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: DIECINUEVE MILLONES VEINTICINCO MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS M/cte ($19.025.122). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (05) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. ($3.612.365), correspondiente a los meses de julio a noviembre de 2020; b) Un último pago por un valor de NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/cte ($963.297) correspondiente a la fracción del mes de diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal. Amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 7120 de 2020.

N**ota**: Teniendo en cuenta que la fecha inicio del contrato fue el 01 de Julio de 2020, el valor del tercer pago corresponde a TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. ($3.612.365)

Plazo: Será hasta el 08 de diciembre de 2020. **Fecha de inicio**: 01 de julio 2020 - **Fecha de finalización**: 08 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área de CULTURA FÍSICA 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.	Durante el mes de septiembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA** **Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento de la programación enviada. 2. Realización de las Guía de aprendizaje por cada RAP. 3. Organización del contenido del curso	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **1.1**. Diagramador del instructor **1.2**. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.3**. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas **1.4**. Actividades disponibles para aprendices. **1.5**. Pantallazos saludo de bienvenida. **1.6.** Creación de las sesiones en línea o reuniones virtuales. **Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

		según guía, en la plataforma Territorium. 4. Iniciación de foros según guía AVA 5. Verificación y organización centro de calificaciones 6. Verificación de evidencias disponibles. 7. Anuncio de bienvenida y apertura. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 8. Cumplimiento de la programación enviada.	**1.7**. Diagramador del instructor **1.8**. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.9**. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas **1.10**. Actividades disponibles para aprendices. **1.11**. Pantallazos saludo de bienvenida. **1.12.** Creación de las sesiones en línea o reuniones virtuales. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **1.13**. Diagramador del instructor **1.14**. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.15**. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas **1.16**. Actividades disponibles para aprendices. **1.17**. Pantallazos saludo de bienvenida. **1.18.** Creación de las sesiones en línea o reuniones virtuales. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>**

		9. Realización de las Guía de aprendizaje por cada RAP. 10. Organización del contenido del curso según guía, en la plataforma Territorium. 11. Iniciación de foros según guía AVA 12. Verificación y organización centro de calificaciones 13. Verificación de evidencias disponibles. 14. Anuncio de bienvenida y apertura. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 15. Cumplimiento de la programación enviada. 16. Realización de las Guía de aprendizaje por cada RAP. 17. Organización del contenido del curso según guía, en la plataforma Territorium.	➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **1.19**. Diagramador del instructor **1.20**. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.21**. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas **1.22**. Actividades disponibles para aprendices. **1.23**. Pantallazos saludo de bienvenida. **1.24.** Creación de las sesiones en línea o reuniones virtuales. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **1.25**. Diagramador del instructor. **1.26**. Pantallazo de centro de calificaciones de cada ficha desarrollada. **1.27**. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando aprendices sin presentar evidencias.

		18. Iniciación de foros según guía AVA. 19. Verificación y organización centro de calificaciones 20. Verificación de evidencias disponibles. 21. Anuncio de bienvenida y apertura. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 22. Cumplimiento de la programación enviada. 23. Realización de las Guía de aprendizaje por cada RAP. 24. Organización del contenido del curso	**1.28**. Actividades disponibles para aprendices. **1.29**. Pantallazos Contacto de aprendices para el desarrollo de la competencia.

		según guía, en la plataforma Territorium. 25. Iniciación de foros según guía AVA 26. Verificación y organización centro de calificaciones. 27. Verificación de evidencias disponibles. 28. Anuncio de bienvenida y apertura. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 29. Cumplimiento de la programación enviada. 30. Verificación de fichas desarrolladas.	

		31. Verificación de aprendices sin presentación de evidencias. 32. Contacto de aprendices para el desarrollo de la competencia.	
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.	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos: **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA** **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal,	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2 APRENDIZAJES PREVIOS** **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **2.1**. Pantallazo participación foro social Cultura Física. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza

		desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 1. Creación foro social Cultura Física. 2. Verificación participación Foro Social Cultura Física. **Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 3. Creación foro social Cultura Física. 4. Verificación participación Foro Social Cultura Física. **Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020**	en los contextos laboral y social. **2.2**. Pantallazo participación foro social Cultura Física. **Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **2.3**. Pantallazo participación foro social Cultura Física. **Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **2.4**. Pantallazo participación foro social Cultura Física. **Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza

		➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 5. Creación foro social Cultura Física. 6. Verificación participación Foro Social Cultura Física. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la	en los contextos laboral y social. **2.5**. Pantallazo participación foro social Cultura Física.

		naturaleza y complejidad del área ocupacional. 7. Creación foro social Cultura Física. 8. Verificación participación Foro Social Cultura Física. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 9. Verificación participación Foro Social Cultura Física.	
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.	Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en: **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 3 EJECUCIÓN FORMACIÓN** **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA**

		<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u> ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. De acuerdo con el desarrollo curricular: 1. Guías de aprendizaje No. 1 y No. 2. 2. Actividades y trabajos solicitados. 3. Plan de trabajo. 4. Planeación pedagógica. 5. Desarrollo y seguimiento de actividades 6. Procedimiento de cierre de fichas. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:**	**Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **3.1**. Guías de aprendizaje **3.2**. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados. **3.3**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. **3.4**. Plan de trabajo **3.5.** Planeación pedagógica. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **3.6**. Guías de aprendizaje. **3.7**. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados. **3.8**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. **3.9**. Plan de trabajo **3.10.** Planeación pedagógica. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:**

		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. De acuerdo con el desarrollo curricular: 7. Guías de aprendizaje No. 1 y No. 2. 8. Actividades y trabajos solicitados. 9. Plan de trabajo. 10. Planeación pedagógica. 11. Desarrollo y seguimiento de actividades 12. Procedimiento de cierre de fichas. **Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **3.11**. Guía de aprendizaje **3.12**. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados. **3.13**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. **3.14**. Plan de trabajo **3.15.** Planeación pedagógica **Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **3.16**. Guías de aprendizaje **3.17**. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados. **3.18**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. **3.19**. Plan de trabajo **3.20.** Planeación pedagógica. **Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza

		de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. De acuerdo con el desarrollo curricular: 13. Guía de aprendizaje No. 1. 14. Actividades y trabajos solicitados. 15. Plan de trabajo. 16. Planeación pedagógica. 17. Desarrollo y seguimiento de actividades 18. Procedimiento de cierre de fichas. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. De acuerdo con el desarrollo curricular:	en los contextos laboral y social. **3.21**. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados. **3.22**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices.

		19. Guías de aprendizaje No. 1 y No. 2. 20. Actividades y trabajos solicitados. 21. Plan de trabajo. 22. Planeación pedagógica. 23. Desarrollo y seguimiento de actividades 24. Procedimiento de cierre de fichas. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. De acuerdo con el desarrollo curricular: 25. Actividades y trabajos solicitados. 26. Desarrollo y seguimiento de actividades. 27. Procedimiento de cierre de fichas.	

5.	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en: **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA** **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y realimentación de trabajos. 3. Aplicación de instrumentos de evaluación. 4. Realización de sesiones en línea. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **4.1**. Estrategias y herramientas de aprendizaje: presentaciones PowerPoint, link de grabaciones, video documental y lecturas asociadas. **4.2**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices: pantallazo del botón evidencias y evaluaciones mostrando calificaciones y comentarios a los aprendices. **4.3**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados: Se anexa evidencias de criterio de evaluación. **4.4**. Invitaciones al desarrollo de cada taller programado. **4.5.** Invitación y desarrollo de sesiones en línea. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:**

		INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 5. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 6. Calificación y realimentación de trabajos. 7. Aplicación de instrumentos de evaluación. 8. Realización de sesiones en línea. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **4.6**. Estrategias y herramientas de aprendizaje: presentaciones PowerPoint, link de grabaciones, video documental y lecturas asociadas. **4.7**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices: pantallazo del botón evidencias y evaluaciones mostrando calificaciones y comentarios a los aprendices. **4.8**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados: Se anexa evidencias de criterio de evaluación. **4.9**. Invitaciones al desarrollo de cada taller programado. **4.10.** Invitación y desarrollo de sesiones en línea. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **4.11**. Estrategias y herramientas de aprendizaje: presentaciones PowerPoint, link de grabaciones, video documental y lecturas asociadas. **4.12**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices: pantallazo del

		en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 9. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 10. Calificación y realimentación de trabajos. 11. Aplicación de instrumentos de evaluación. 12. Realización de sesiones en línea. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional.	botón evidencias y evaluaciones mostrando calificaciones y comentarios a los aprendices. **4.13**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados: Se anexa evidencias de criterio de evaluación. **4.14**. Invitaciones al desarrollo de cada taller programado. **4.15.** Invitación y desarrollo de sesiones en línea. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **4.16**. Estrategias y herramientas de aprendizaje: presentaciones PowerPoint, link de grabaciones, video documental y lecturas asociadas. **4.17**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices: pantallazo del botón evidencias y evaluaciones mostrando calificaciones y comentarios a los aprendices. **4.18**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados: Se anexa evidencias de criterio de evaluación. **4.19**. Invitaciones al desarrollo de cada taller programado.

		13. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 14. Calificación y realimentación de trabajos. 15. Aplicación de instrumentos de evaluación. 16. Realización de sesiones en línea. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 17. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 18. Calificación y realimentación de trabajos.	**4.20.** Invitación y desarrollo de sesiones en línea. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **4.21**. Estrategias y herramientas de aprendizaje: presentaciones PowerPoint, link de grabaciones, video documental y lecturas asociadas. **4.22**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices: pantallazo del botón evidencias y evaluaciones mostrando calificaciones y comentarios a los aprendices. **4.23**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados: Se anexa evidencias de criterio de evaluación. **4.24**. Invitaciones al desarrollo de cada taller programado. **4.25.** Invitación y desarrollo de sesiones en línea

		19. Aplicación de instrumentos de evaluación. 20. 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.	Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de: **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA** **Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 5** JUICIOS VALORATIVOS **Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **5.1**. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. **5.2.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus. **Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

		naturaleza y complejidad del área ocupacional. 1. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus 2. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 3. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus 4. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.	**5.3**. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. **5.4.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **5.5**. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. **5.6.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **5.7**. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. **5.8.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES**

		<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u> ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 5. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus 6. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.	**Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **5.9**. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. **5.10.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus.

		- Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 7. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus 8. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 9. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus	

		10. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.	
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.	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
9.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: **a)** Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. **b)** Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. **c).** Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a: **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA** **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 1. Verificación de aprendices en la plataforma virtual	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 6** SEGUIMIENTO **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **6.1**. Pantallazo de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma. **6.2**. PDF de reporte de actividades de aprendices. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

		2. Seguimiento de desempeño de aprendices 3. Participación en foros 4. Invitación a realización de actividades. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 5. Verificación de aprendices en la plataforma virtual 6. Seguimiento de desempeño de aprendices 7. Participación en foros 8. Invitación a realización de actividades. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>**	**6.3**. Pantallazo de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma. **6.4**. PDF de reporte de actividades de aprendices. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **6.5**. Pantallazo de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma. **6.6**. PDF de reporte de actividades de aprendices. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **6.7**. Pantallazo de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma. **6.8**. PDF de reporte de actividades de aprendices. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES**

		➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 9. Verificación de aprendices en la plataforma virtual 10. Seguimiento de desempeño de aprendices 11. Participación en foros 12. Invitación a realización de actividades. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.	**Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **6.9**. Pantallazo de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma. **6.10**. PDF de reporte de actividades de aprendices.

		- Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 13. Verificación de aprendices en la plataforma virtual 14. Seguimiento de desempeño de aprendices 15. Participación en foros 16. Invitación a realización de actividades. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **COMPETENCIA:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. **RESULTADOS:** - Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. - Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 17. Verificación de aprendices en la plataforma virtual	

		18. Seguimiento de desempeño de aprendices 19. Participación en foros 20. Invitación a realización de actividades.	
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.	Durante el mes de objeto de pago se realiza: **PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA** **Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 1. Publicación de documento Reglas de comportamiento. 2. Publicar reglamento del aprendiz **Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 3. Publicación de documento Reglas de comportamiento. 4. Publicar reglamento del aprendiz. **Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 7** REGLAMENTO Y MANUAL **Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 **7.1**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas. **7.2**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz. **Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS** **Ficha:** 1966483 **7.3**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas. **7.4**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz. **Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020**

		➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 5. Publicación de documento Reglas de comportamiento. 6. Publicar reglamento del aprendiz. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 7. Publicación de documento Reglas de comportamiento. 8. Publicar reglamento del aprendiz. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir 9. Publicación de documento Reglas de comportamiento. 10. Publicar reglamento del aprendiz.	➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 **7.5**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas. **7.6**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 **7.7**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas. **7.8**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir **7.9**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas. **7.10**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz.
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	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.

	contrato, cuando el centro lo requiera.		
13.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa: **PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA** **<u>Fecha: 01 al 04 de septiembre de 2020</u>** ➢ **OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA** **Ficha:** 2012303 1. Comunicación telefónica permanente con aprendices. 2. Seguimiento y atención personalizada. 3. Respuesta a dudas e inquietudes. **<u>Fecha: 07 al 11 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN DE**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** PERMANENCIA APRENDICES **PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA** **8.1**. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico, llamadas telefónicas y Whatsapp. **8.2**. Comunicación personalizada con aprendices. **8.3**. Respuestas a dudas e inquietudes.

		SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS **Ficha:** 1966483 4. Comunicación telefónica permanente con aprendices. 5. Seguimiento y atención personalizada. 6. Respuesta a dudas e inquietudes. **<u>Fecha: 14 al 18 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** **Ficha:** 1830648 7. Comunicación telefónica permanente con aprendices. 8. Seguimiento y atención personalizada. 9. Respuesta a dudas e inquietudes. **<u>Fecha: 21 al 25 de septiembre de 2020</u>** ➢ **TÉCNICO PROCESAMIENTO LACTEOS** **Ficha:** 2013631 10. Comunicación telefónica permanente con aprendices. 11. Seguimiento y atención personalizada. 12. Respuesta a dudas e inquietudes. **<u>Fecha: 28 al 30 de septiembre 2020</u>** ➢ **PROCESO DE NIVELACIÓN DE APRENDICES PENDIENTES** **Ficha:** A convenir	

		13. Comunicación telefónica permanente con aprendices. 14. Seguimiento y atención personalizada. 15. Respuesta a dudas e inquietudes.	
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato: 1. Asistencia a las capacitaciones. 2. Elaboración informe contractual del mes objeto de pago. 3. Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes objeto de pago. 4. Asistencia reunión Instructores.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** DEMÁS ACTIVIDADES **9.1**. Pantallazos y listado de asistencia Capacitaciones. **9.2**. Correo de citación a entrega de documentos. **9.3.** Informe contractual del mes objeto de contrato. **9.4.** Pantallazo y listado de asistencia reunión instructores.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y planilla de seguridad social No 7763353541 expedida por el operador SOI del mes agosto (mes anterior al mes objeto de pago). (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en plataforma.

Cordialmente,

Firma
Yenny Lorena Arévalo Hernández
Contratista
C.C. No. 33.376.540 de Tunja

Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR.1657115 del año 2020
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - SEPTIEMBRE 2020
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1657115 – YENNY LORENA ARÉVALO HERNÁNDEZ

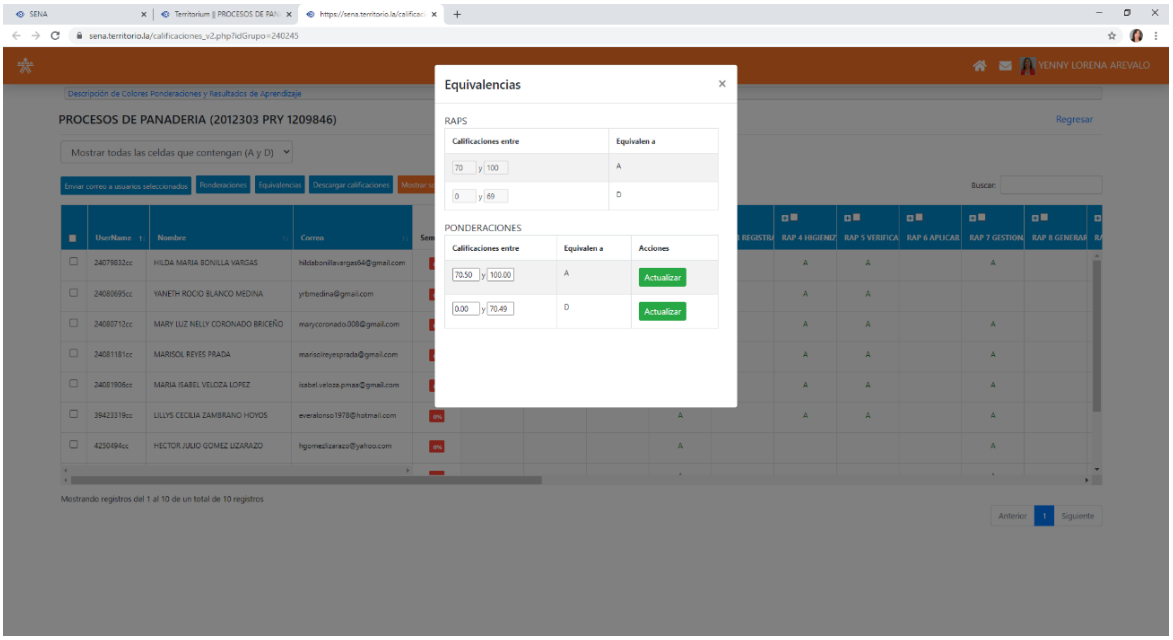
Evidencia 1 – CAPACITACIÓN COMUNICACIÓN EMPÁTICA

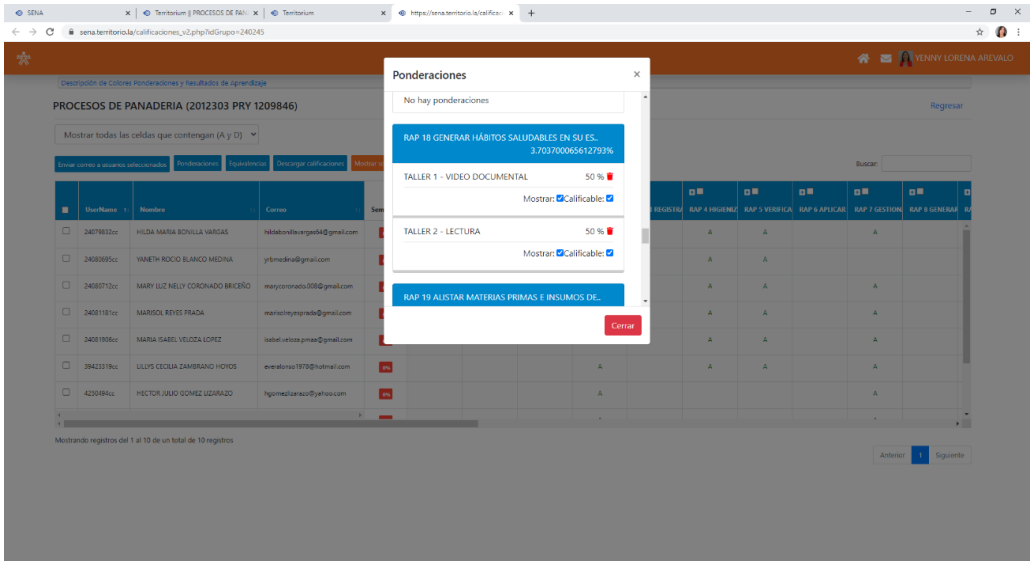
01 DE SEPTIEMBRE 2020 08:00 AM

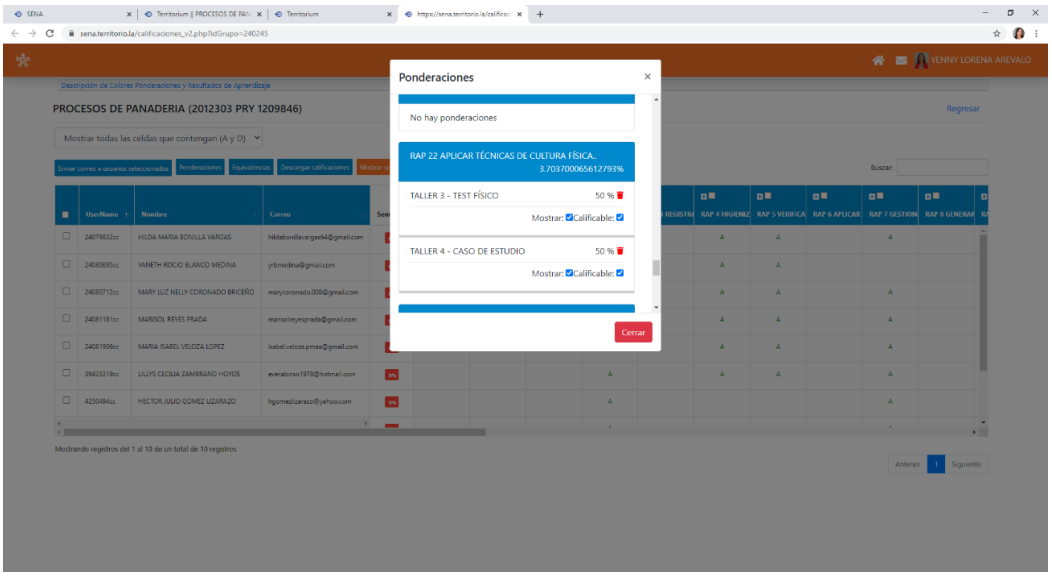
OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA –SOATA - FICHA: 2012303

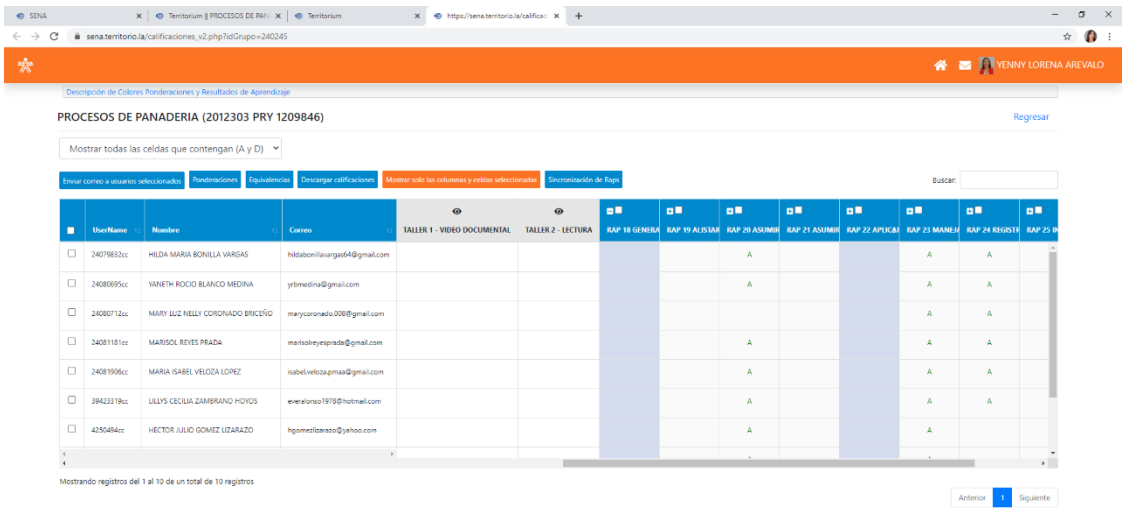
Evidencia 2- EQUIVALENCIAS Y PONDERACIONES

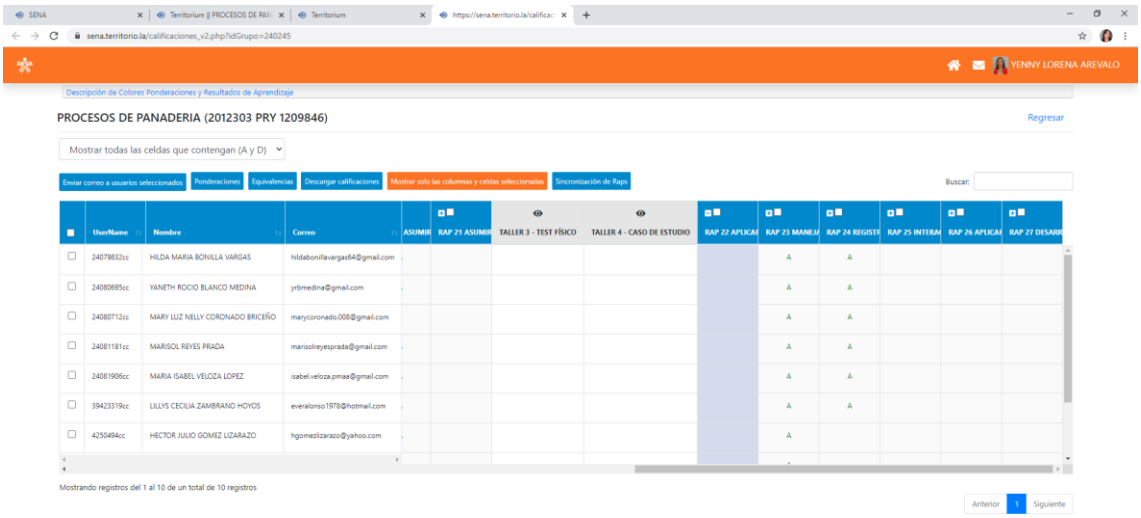
01 DE SEPTIEMBRE 2020




Ponderaciones
No hay ponderaciones
RAP 18 GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ES..
3.703700065612793%
TALLER 1 - VIDEO DOCUMENTAL 50 %
Mostrar: Calificable:
TALLER 2 - LECTURA 50 %
Mostrar: Calificable:
RAP 19 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE..
Cerrar
PROCESOS DE PANADERIA (2012303 PRY 1209846)
Regresar
YENNY LORENA AREVALO

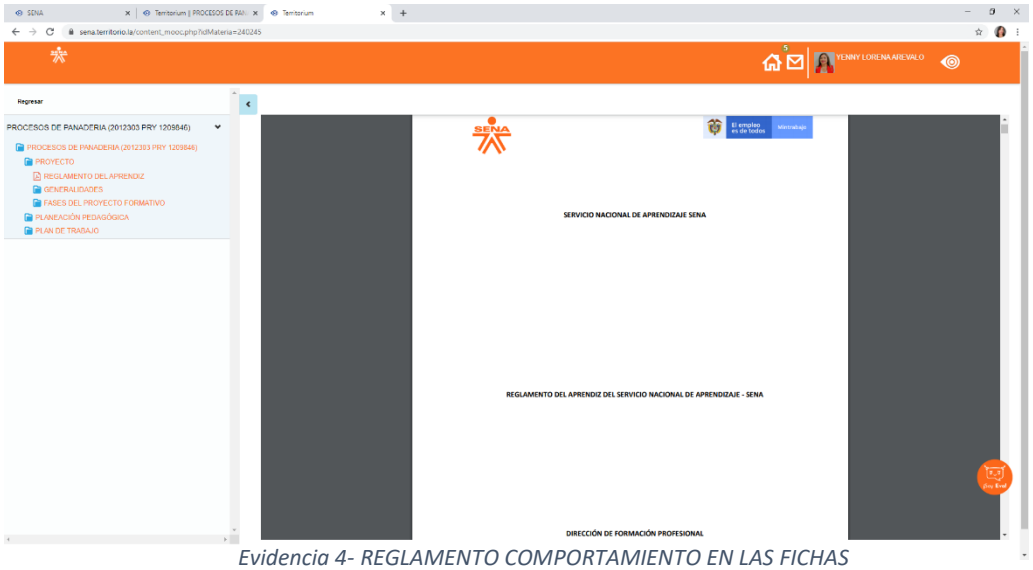

Ponderaciones
No hay ponderaciones
RAP 22 APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA..
3.703700065612793%
TALLER 3 - TEST FÍSICO 50 %
Mostrar: Calificable:
TALLER 4 - CASO DE ESTUDIO 50 %
Mostrar: Calificable:
Cerrar
PROCESOS DE PANADERIA (2012303 PRY 1209846)
Regresar
YENNY LORENA AREVALO


PROCESOS DE PANADERIA (2012303 PRY 1209846)
Regresar
YENNY LORENA AREVALO
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Enviar correo a usuarios seleccionados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionados
Sincronización de Raps
Buscar:
UserName
Nombre
Correo
TALLER 1 - VIDEO DOCUMENTAL
TALLER 2 - LECTURA
Mostrando registros del 1 al 10 de un total de 10 registros
Anterior
Siguiente



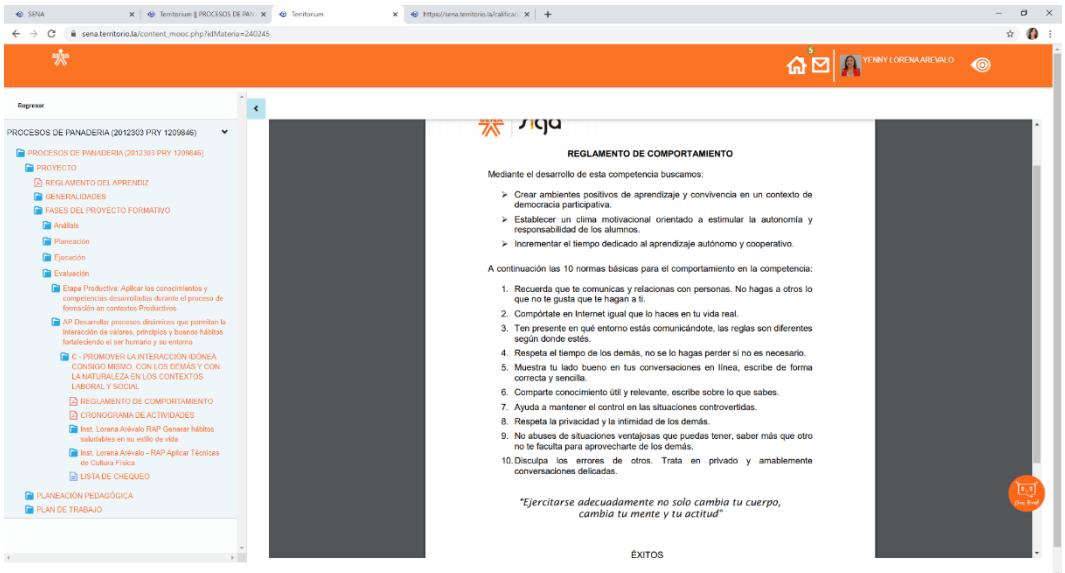
Evidencia 3 - REGLAMENTO DEL APRENDIZ

01 DE SEPTIEMBRE 2020



Evidencia 4- REGLAMENTO COMPORTAMIENTO EN LAS FICHAS

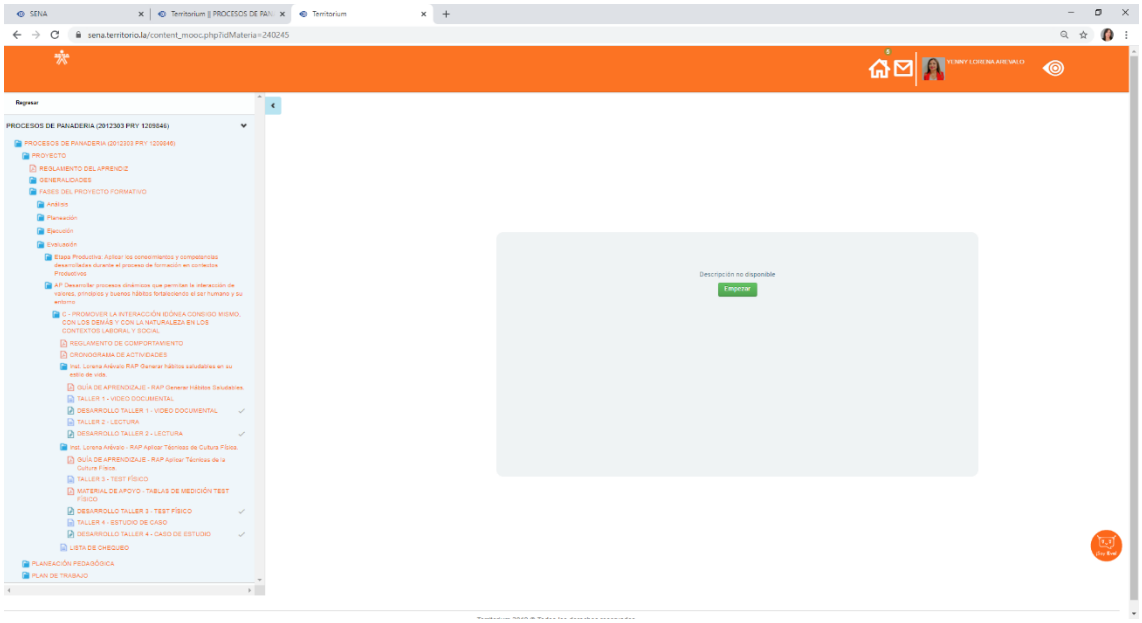
01 DE SEPTIEMBRE 2020



EVIDENCIAS - SEPTIEMBRE 2020
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1657115 – YENNY LORENA ARÉVALO HERNÁNDEZ

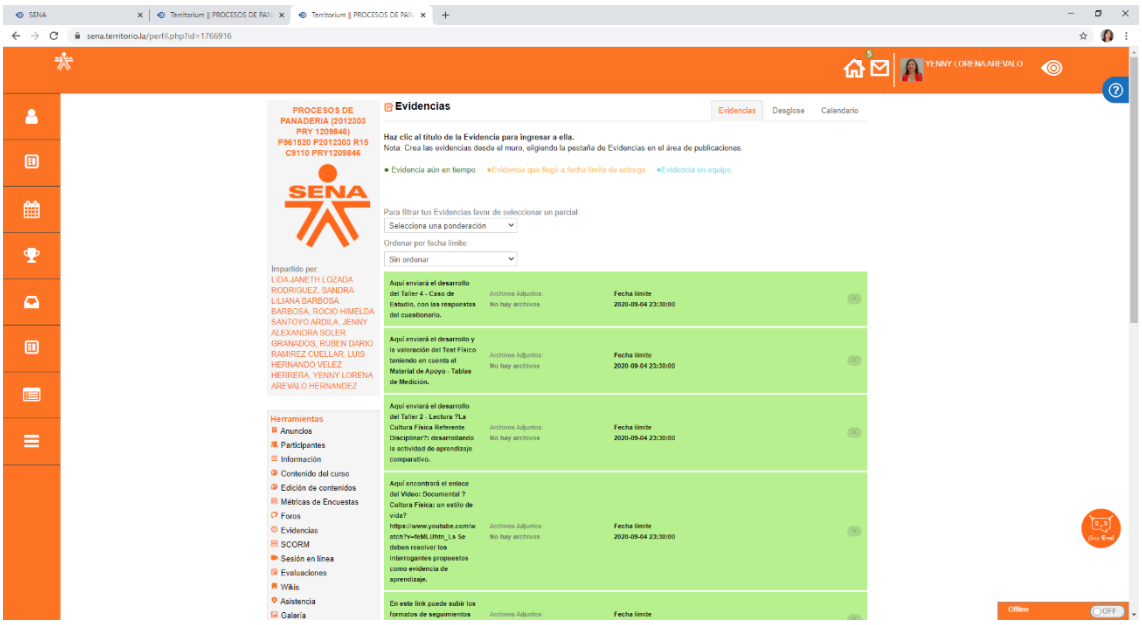
Evidencia 5 - CONTENIDOS DEL CURSO

01 DE SEPTIEMBRE 2020



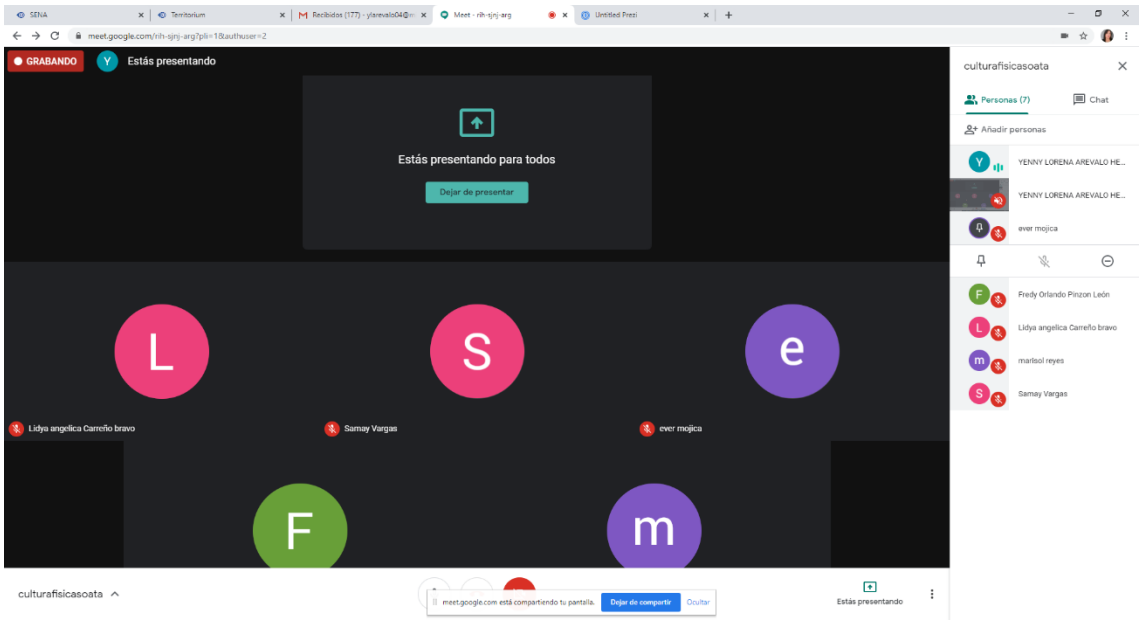
Evidencia 6 - ACTIVIDADES DSIPONIBLES

01 DE SEPTIEMBRE 2020



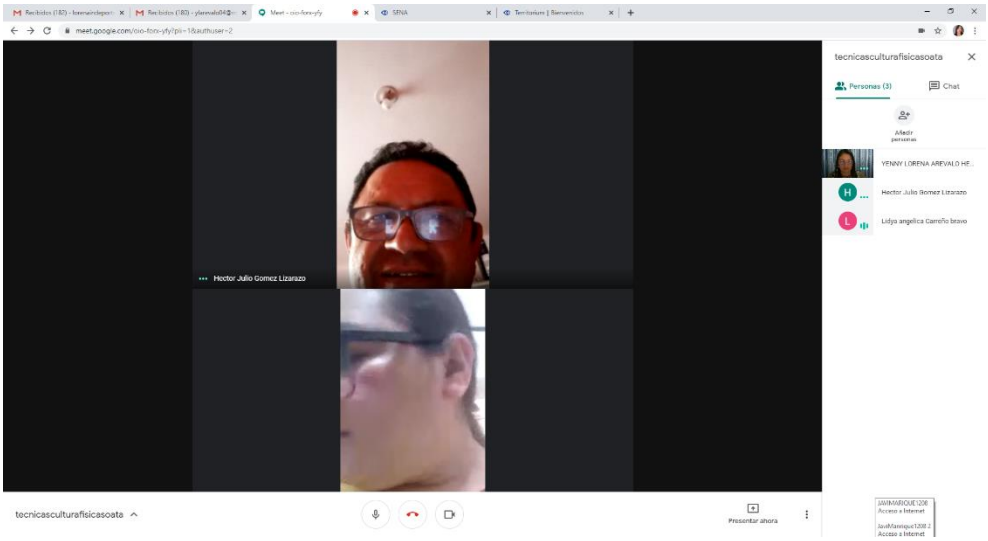
Evidencia 7 - CLASE 1
01 DE SEPTIEMBRE 2020 5:00 PM

Link: https://meet.google.com/rih-sjnj-arg



Evidencia 8 - CLASE 2
03 DE SEPTIEMBRE 2020 5:00 PM

Link: https://meet.google.com/oio-forx-yfy

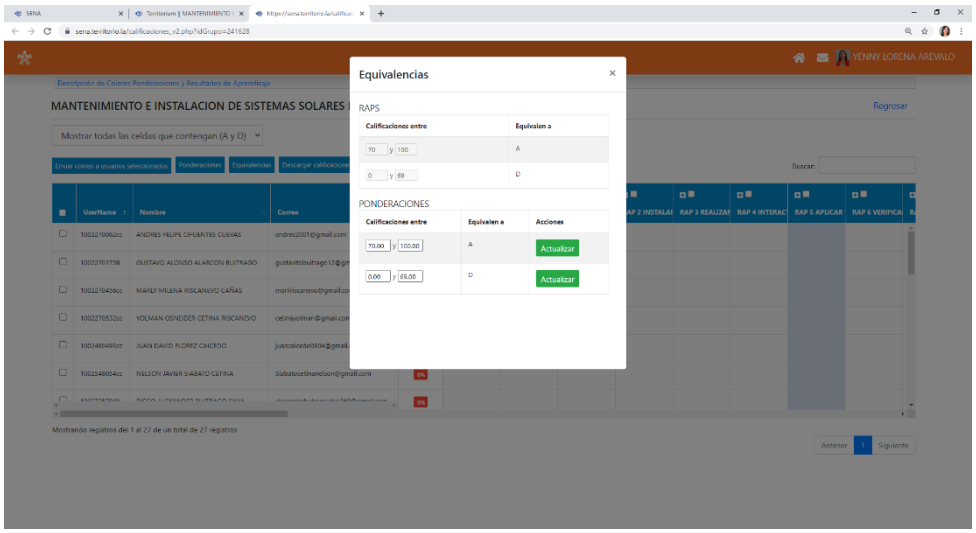


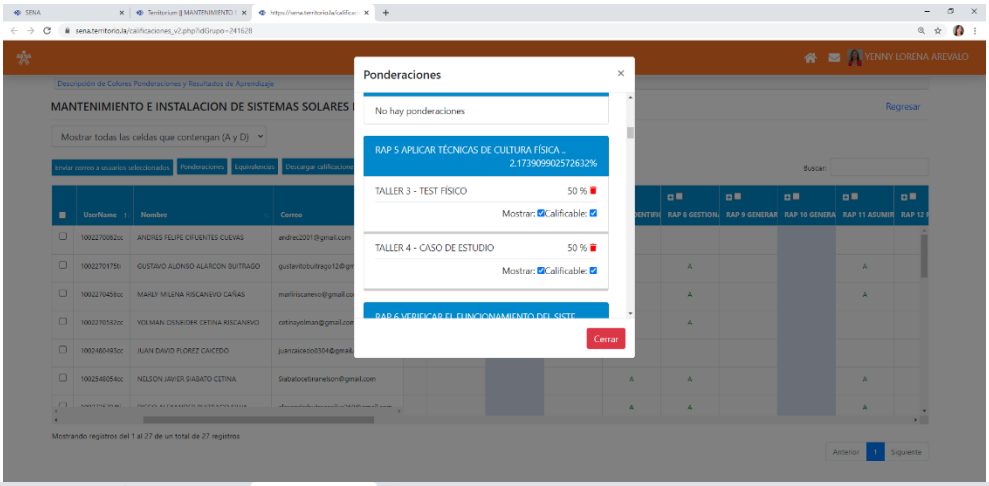
EVIDENCIAS - SEPTIEMBRE 2020
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1657115 – YENNY LORENA ARÉVALO HERNÁNDEZ

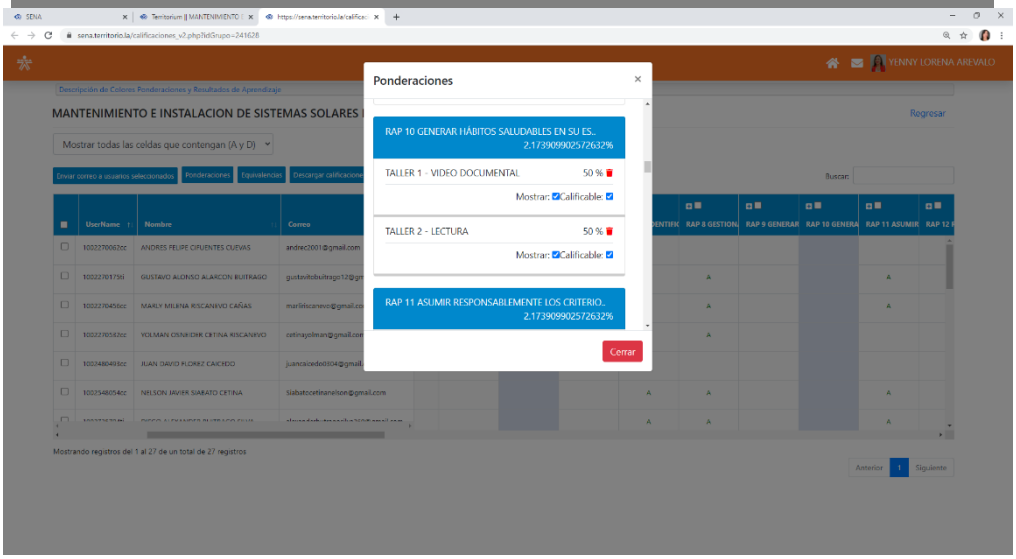
TÉCNICO MANTENIMIENTO DE SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS – CHITA - FICHA: 1966483

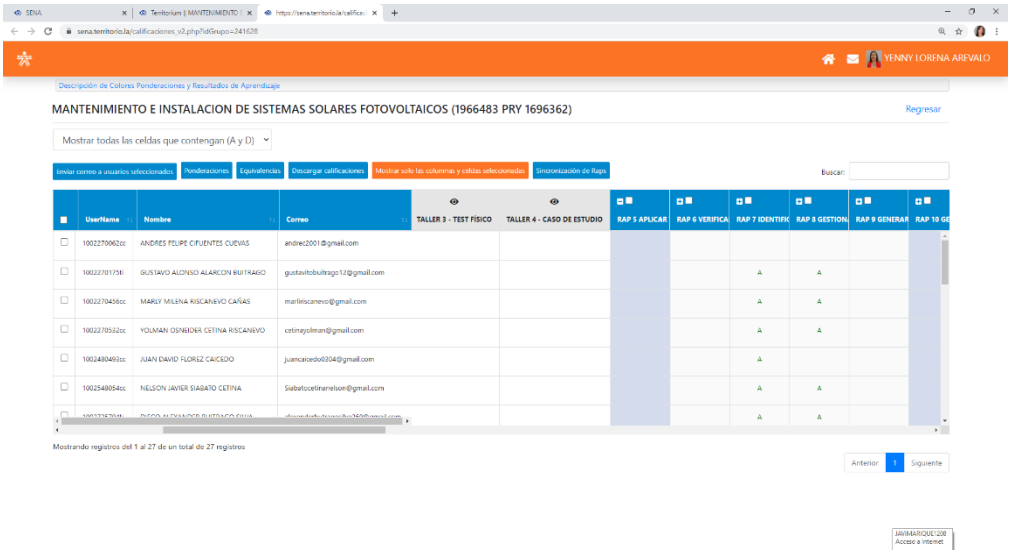
Evidencia 9- EQUIVALENCIAS Y PONDERACIONES

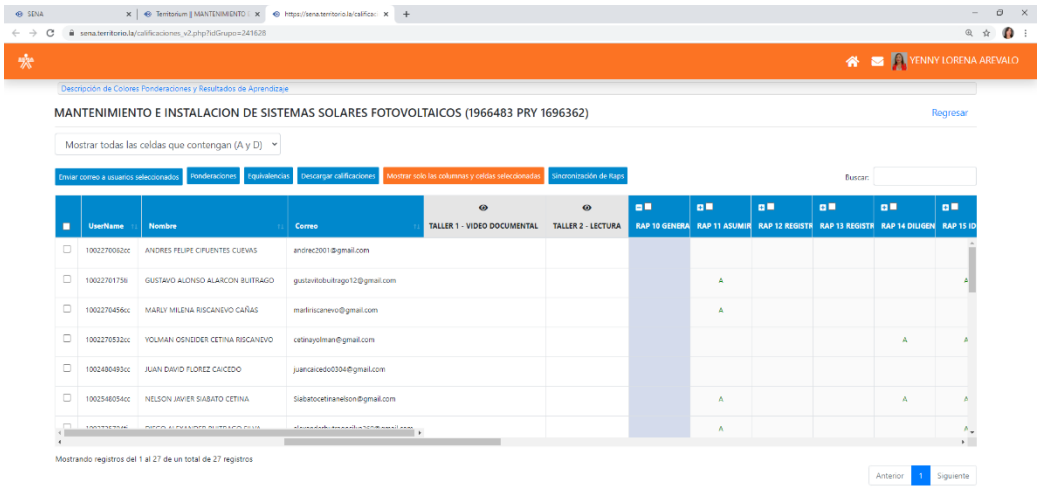
06 DE SEPTIEMBRE 2020





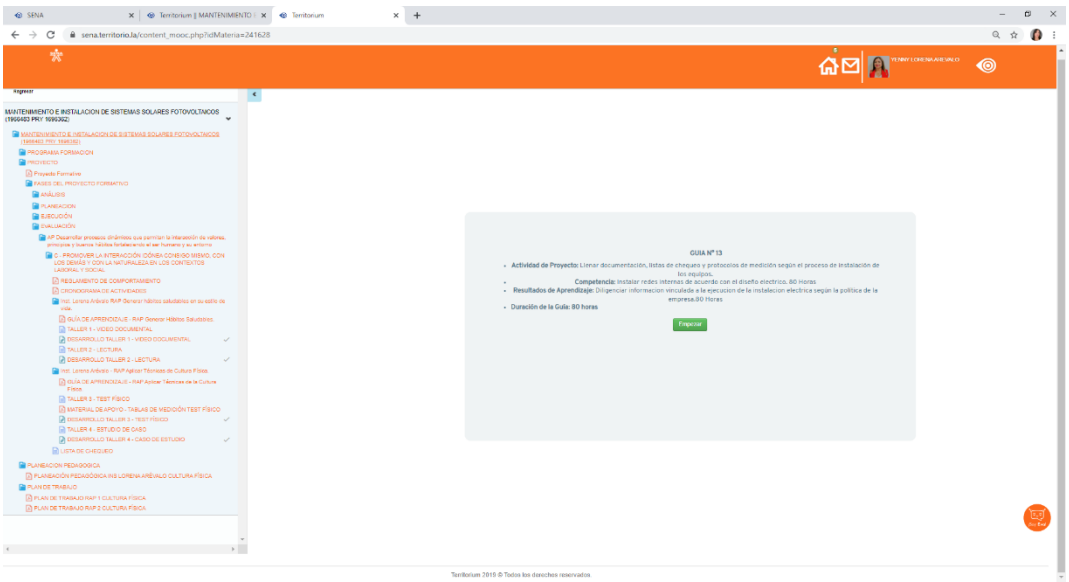






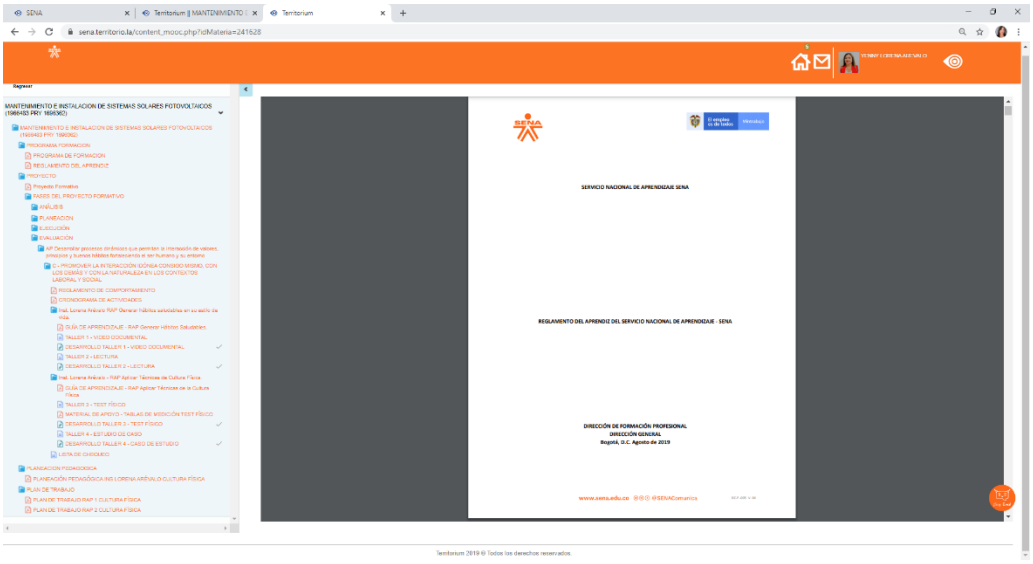
Evidencia 10 - CONTENIDOS DEL CURSO

06 DE SEPTIEMBRE 2020



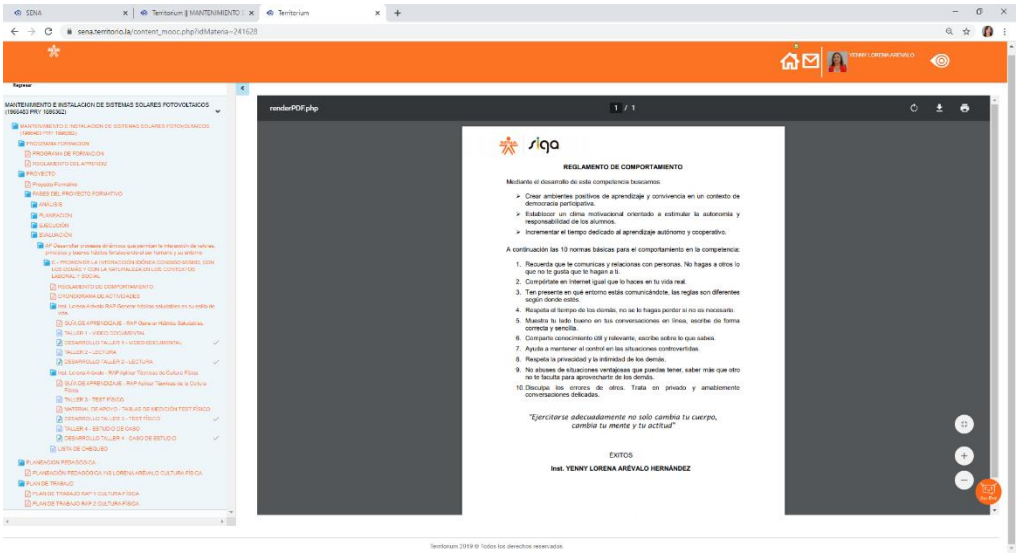
Evidencia 11 - REGLAMENTO DEL APRENDIZ

06 DE SEPTIEMBRE 2020



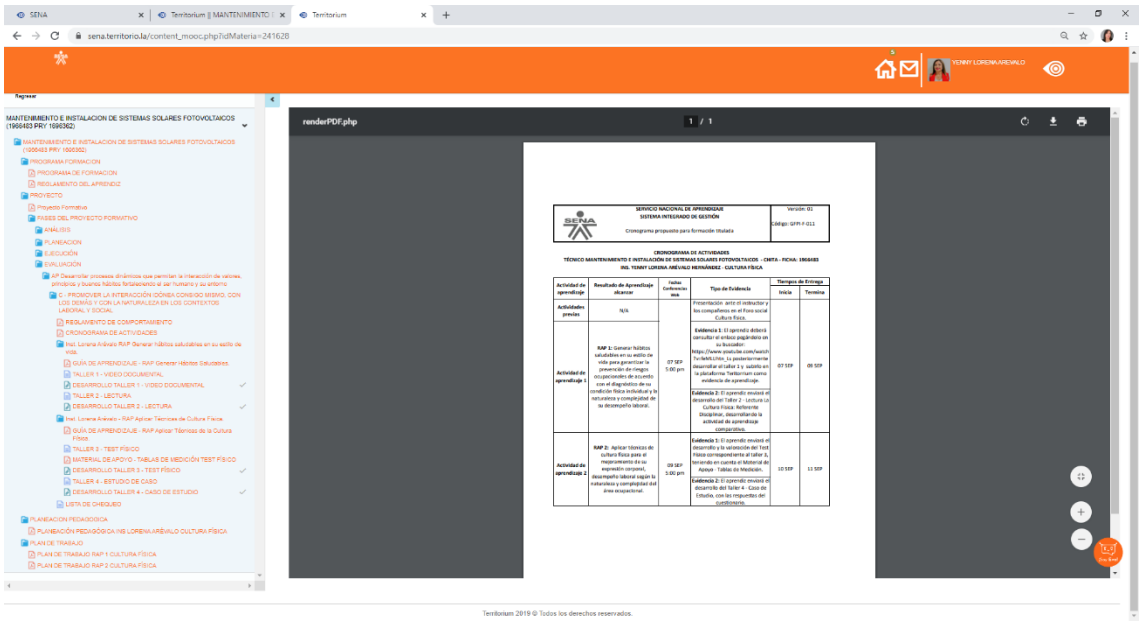
Evidencia 12- REGLAMENTO COMPORTAMIENTO EN LAS FICHAS

06 DE SEPTIEMBRE 2020



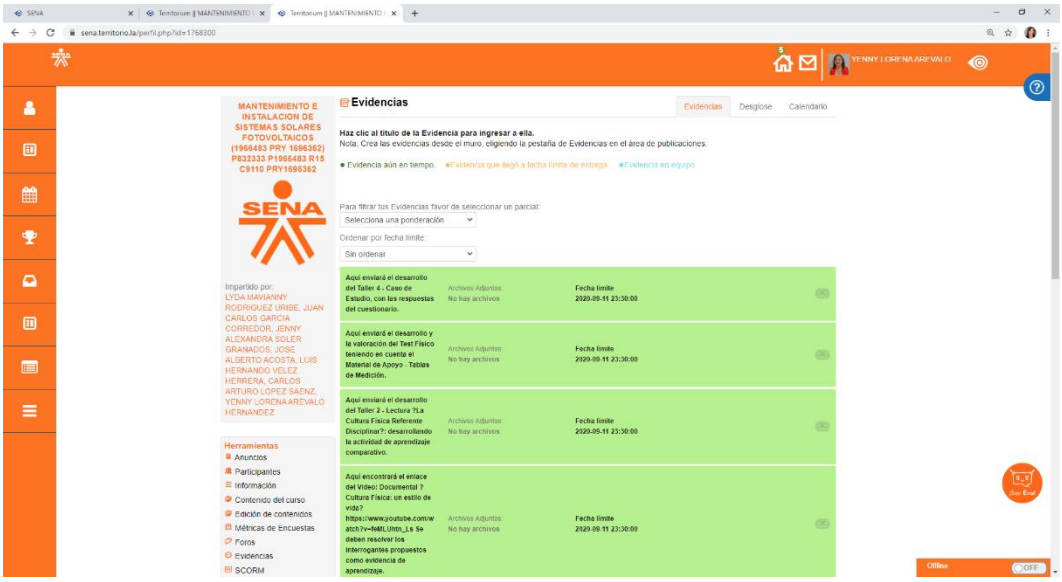
Evidencia 13- CRONOGRAMA

06 DE SEPTIEMBRE 2020



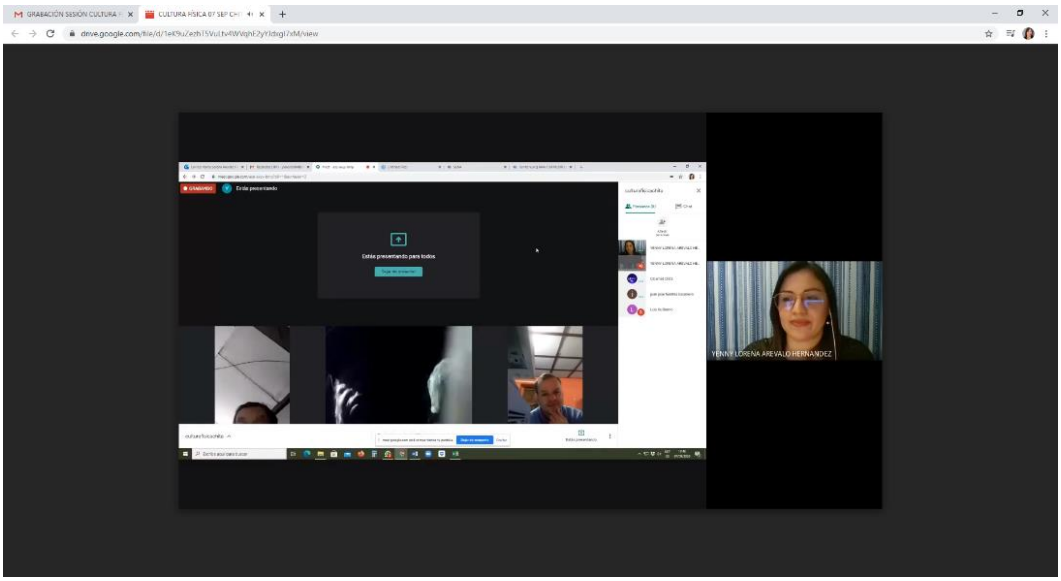
Evidencia 14 - ACTIVIDADES DSIPONIBLES

06 DE SEPTIEMBRE 2020



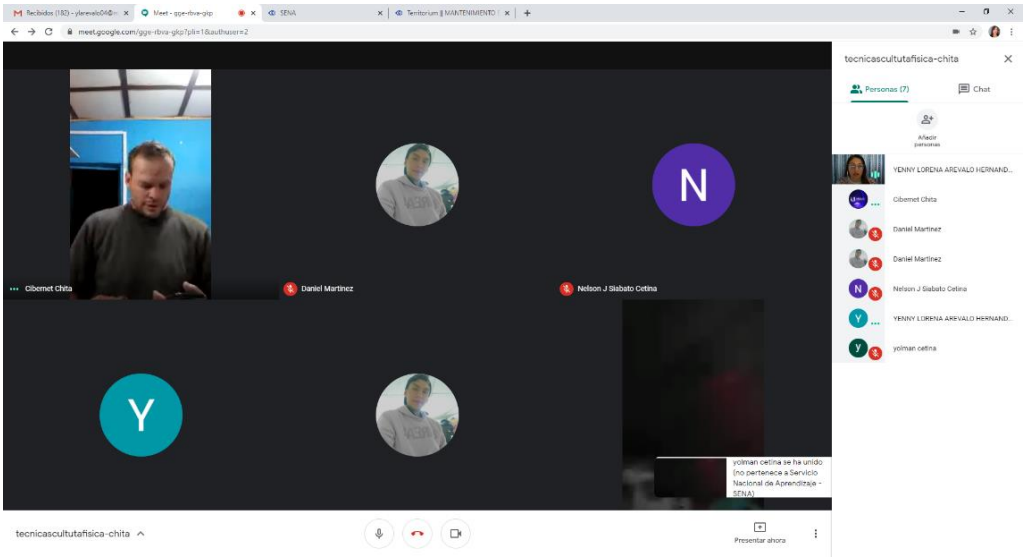
Evidencia 15 - CLASE 1
07 DE SEPTIEMBRE 2020 5:00 PM

Link: https://meet.google.com/asp-axyy-bmp



Evidencia 16 - CLASE 2
09 DE SEPTIEMBRE 2020 5:00 PM

Link: https://meet.google.com/gge-rbva-gkp

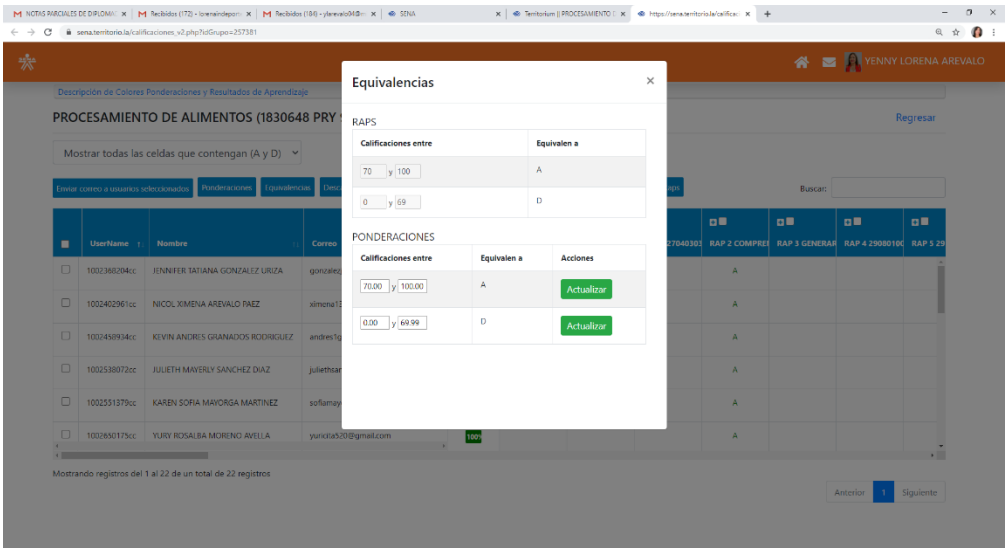


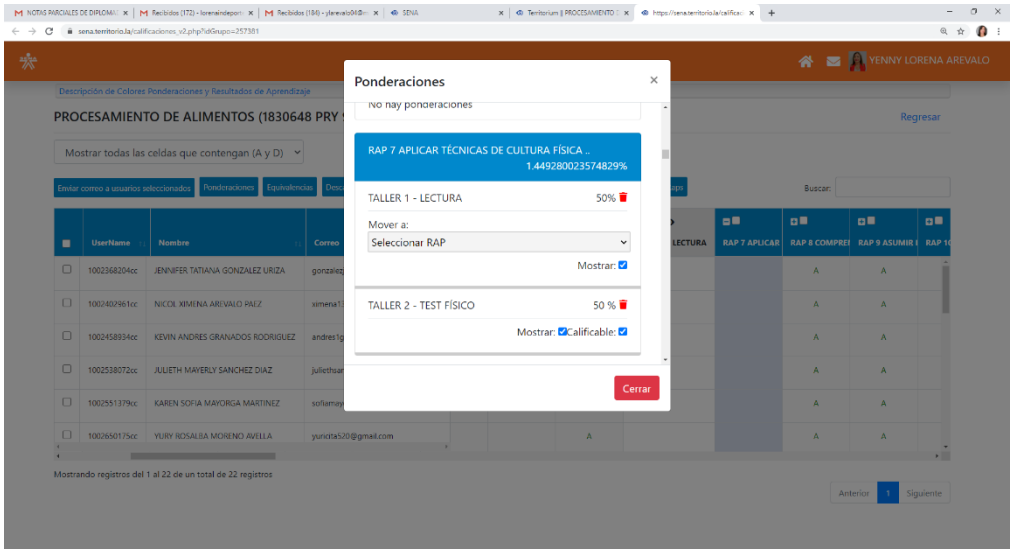
EVIDENCIAS - SEPTIEMBRE 2020
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1657115 – YENNY LORENA ARÉVALO HERNÁNDEZ

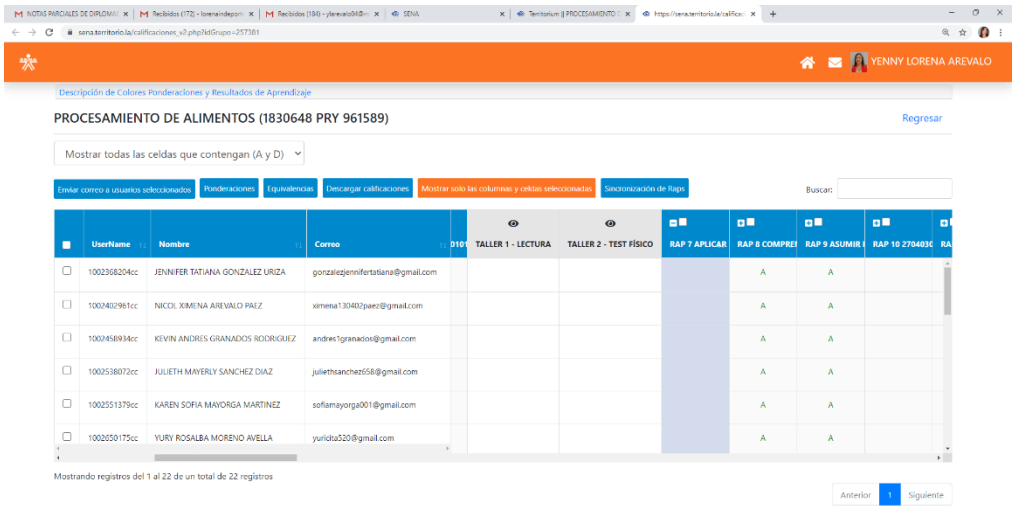
TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – DUITAMA- FICHA: 1830648

Evidencia 17- EQUIVALENCIAS Y PONDERACIONES

14 DE SEPTIEMBRE 2020

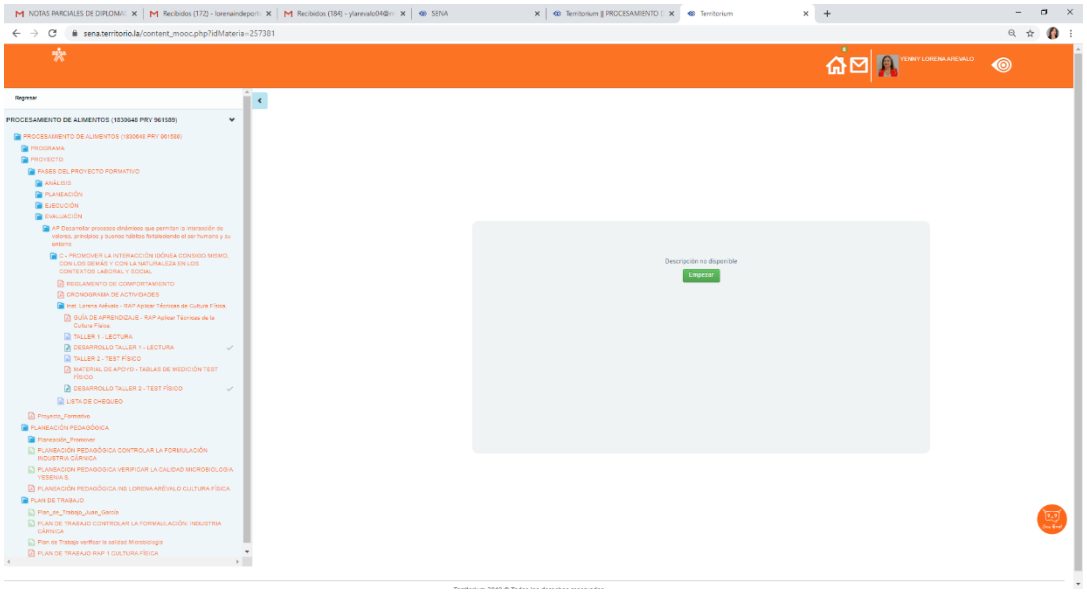






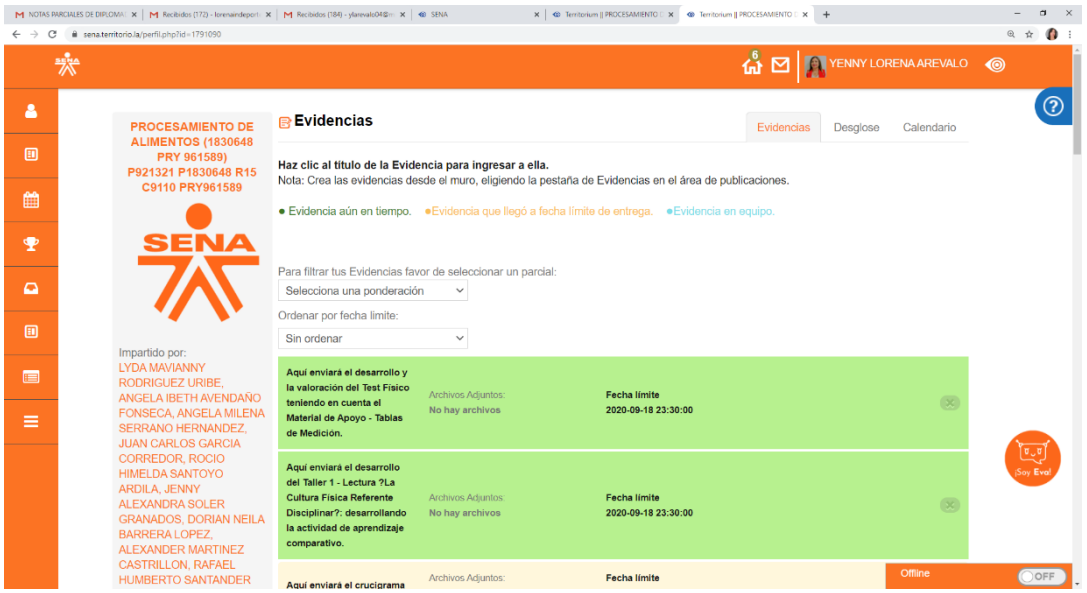
Evidencia 18 - CONTENIDOS DEL CURSO

14 DE SEPTIEMBRE 2020



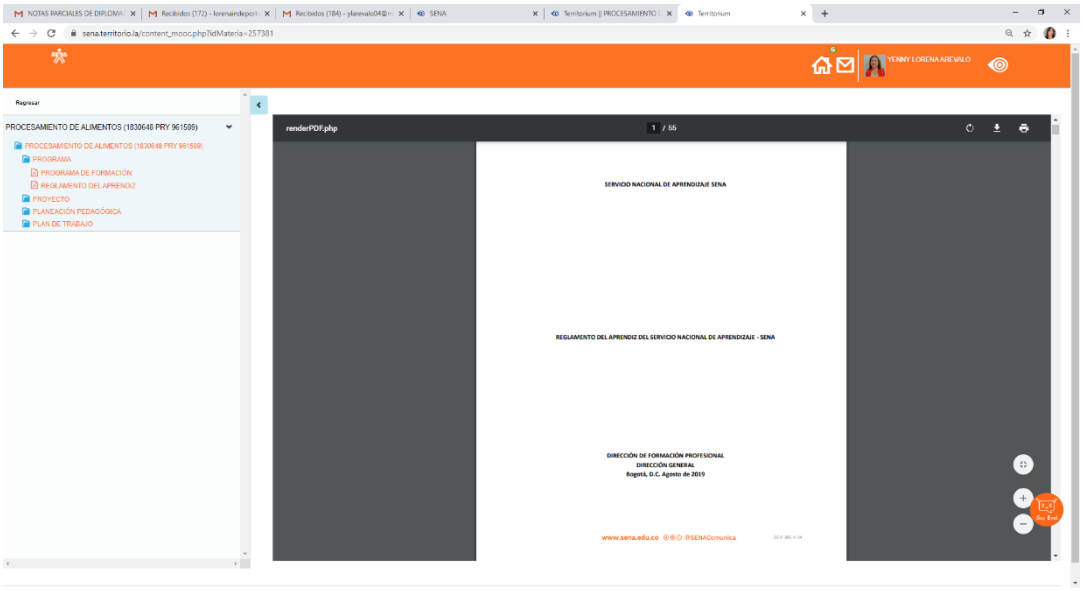
Evidencia 19 - ACTIVIDADES DSIPONIBLES

14 DE SEPTIEMBRE 2020



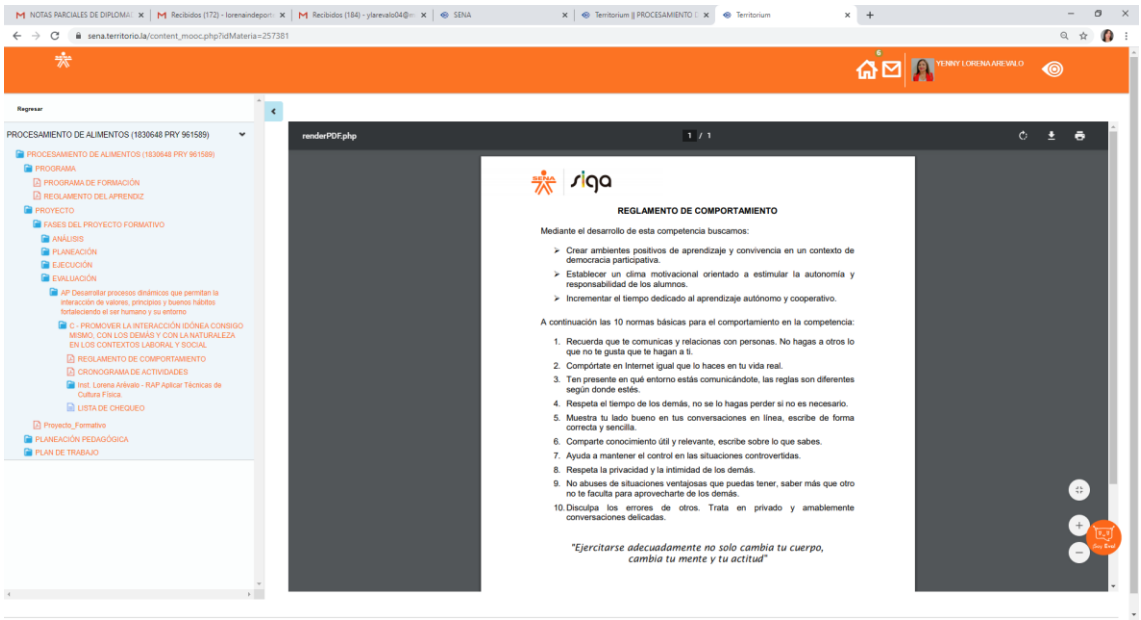
Evidencia 20 - REGLAMENTO DEL APRENDIZ

14 DE SEPTIEMBRE 2020



Evidencia 21- REGLAMENTO COMPORTAMIENTO EN LAS FICHAS

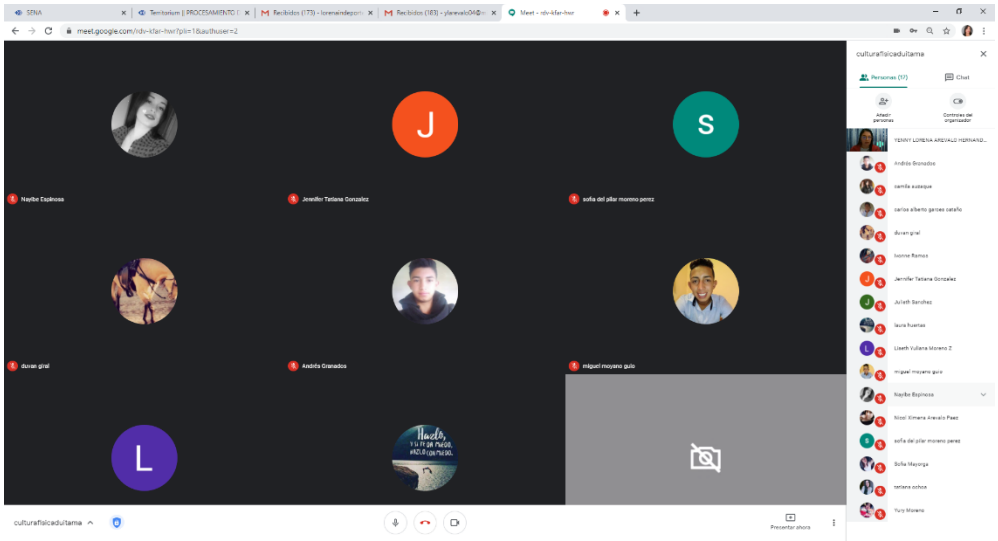
14 DE SEPTIEMBRE 2020



Evidencia 22- CLASE 1

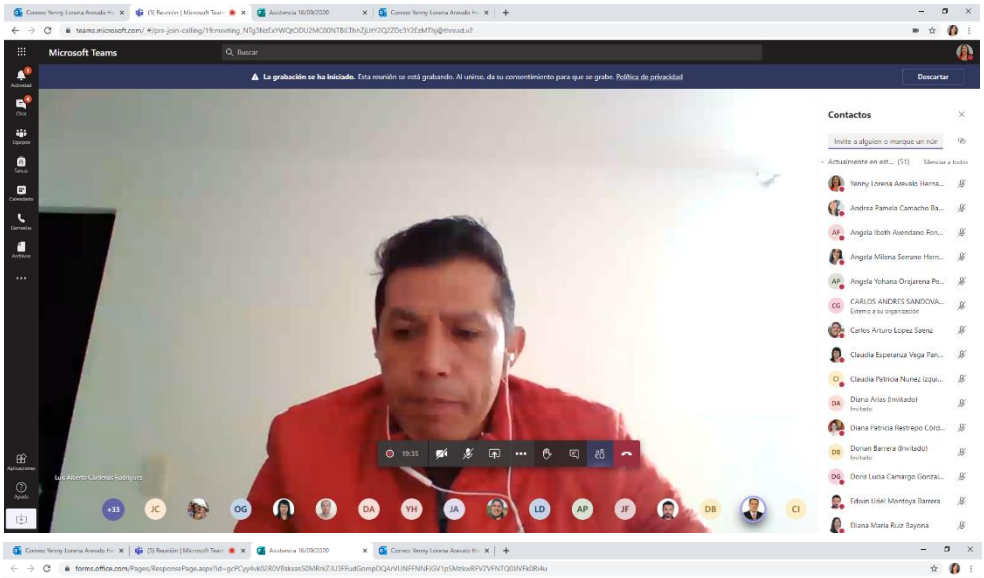
14 DE SEPTIEMBRE 2020 05:00 PM

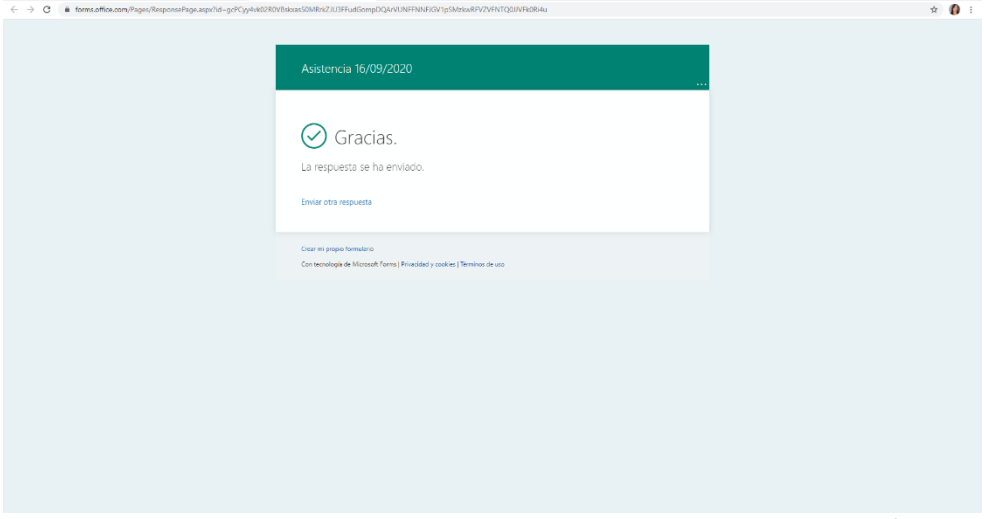
Link: https://meet.google.com/rdv-kfar-hwr



Evidencia 23 – REUNIÓN INSTRUCTORES

16 DE SEPTIEMBRE 7:30 AM

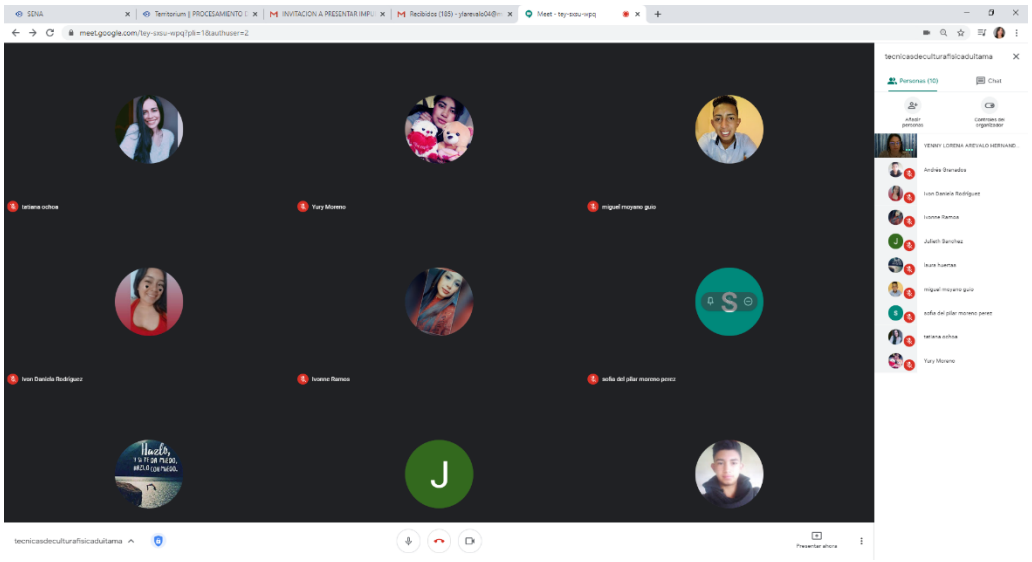




EVIDENCIAS - SEPTIEMBRE 2020
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1657115 – YENNY LORENA ARÉVALO HERNÁNDEZ

Evidencia 24- CLASE 2
16 DE SEPTIEMBRE 2020 05:00 PM

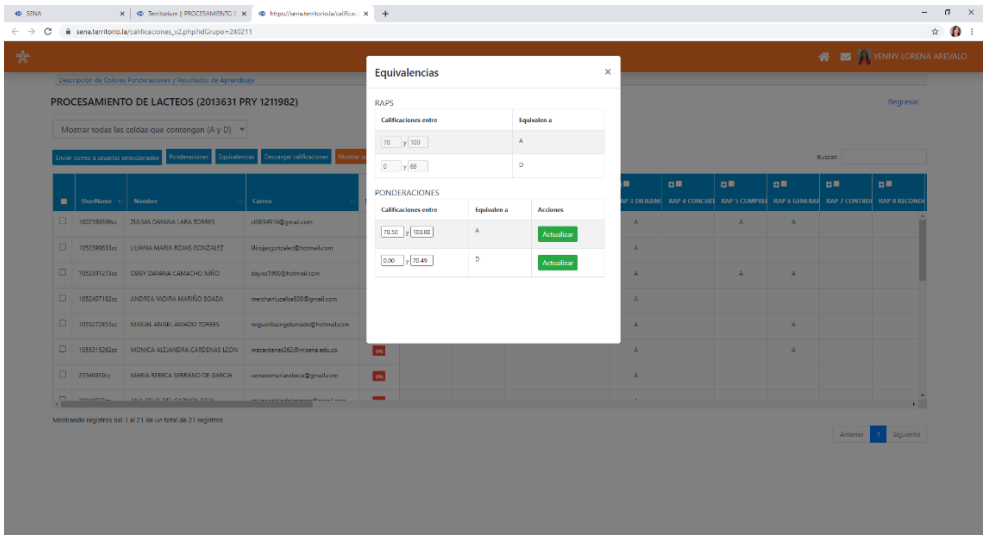
Link: https://meet.google.com/tey-sxsu-wpq

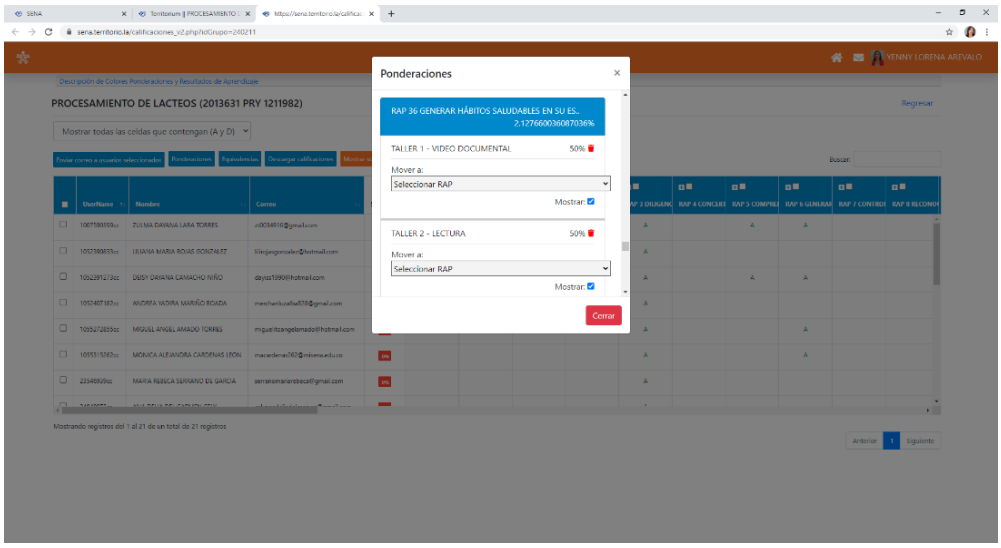


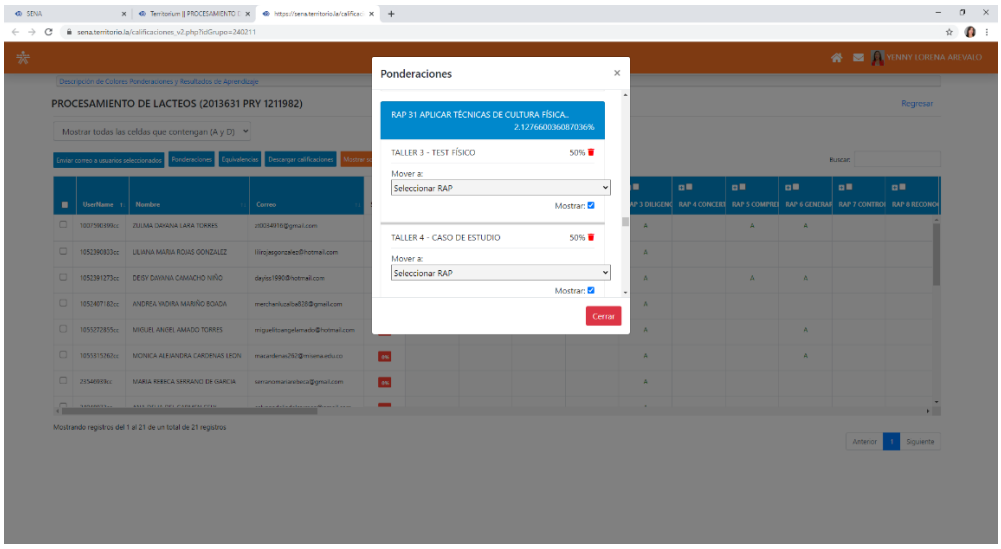
TÉCNICO PROCESAMIENTO LÁCTEOS –SANTA ROSA DE VITERBO - FICHA: 2013631

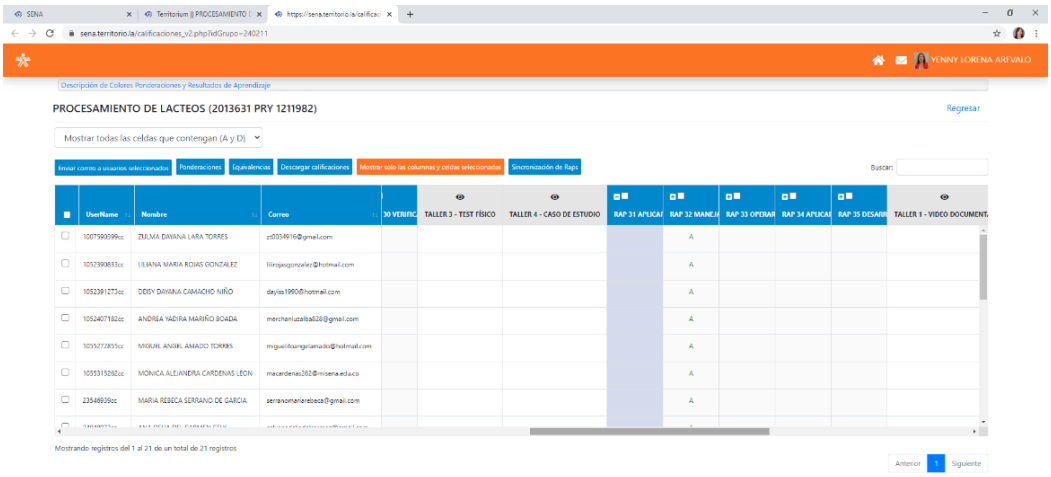
Evidencia 25 - EQUIVALENCIAS Y PONDERACIONES

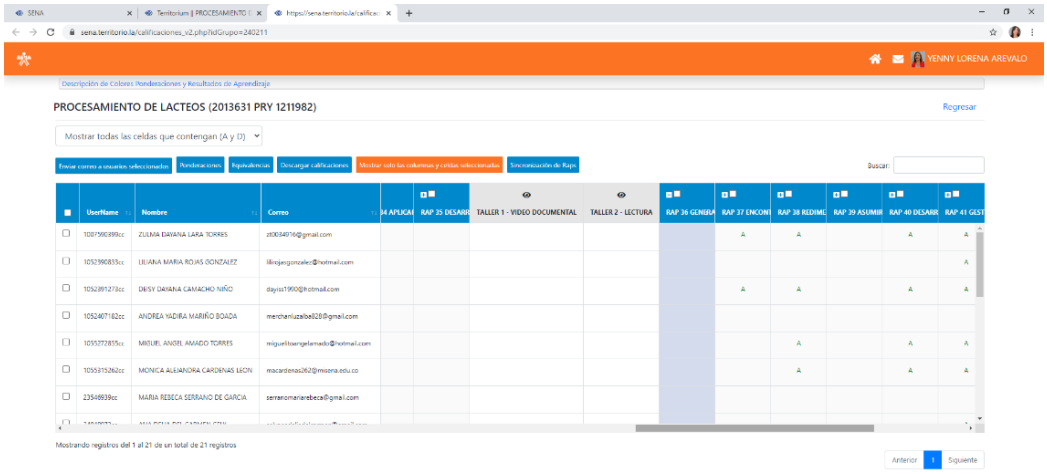
21 DE SEPTIEMBRE 2020





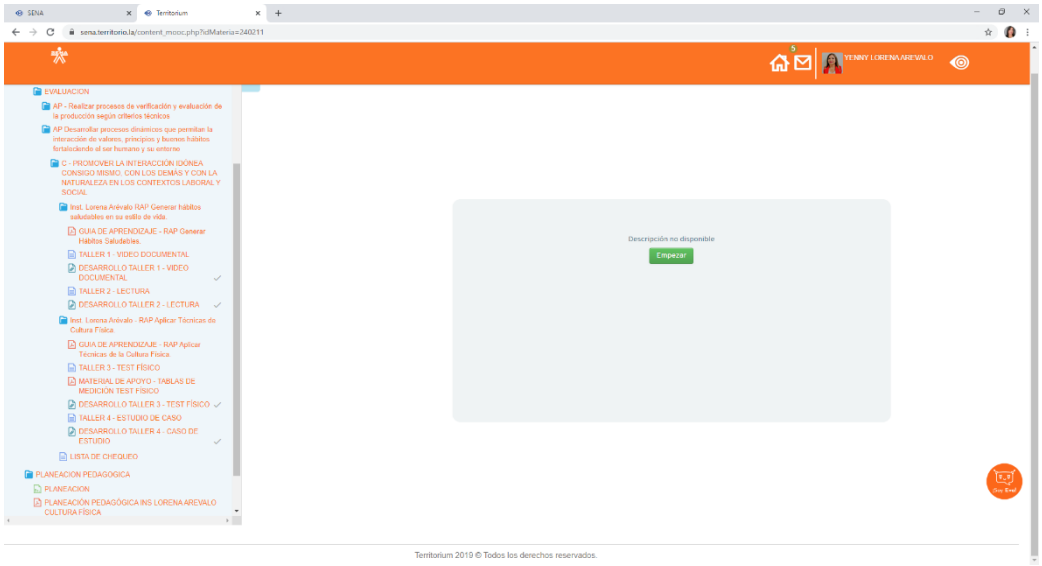

Ponderaciones
RAP 31 APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA.. 2.127660036087036%
TALLER 3 - TEST FÍSICO 50%
Mover a:
Seleccionar RAP
Mostrar:
TALLER 4 - CASO DE ESTUDIO 50%
Mover a:
Seleccionar RAP
Mostrar:
Cerrar
PROCESAMIENTO DE LACTEOS (2013631 PRY 1211982)
Regresar


PROCESAMIENTO DE LACTEOS (2013631 PRY 1211982)
Regresar
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Enviar correo a usuarios seleccionados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Sincronización de Raps
Buscar:
UserName
Nombre
Correo
TALLER 3 - TEST FÍSICO
TALLER 4 - CASO DE ESTUDIO
TALLER 1 - VIDEO DOCUMENT.
Mostrando registros del 1 al 21 de un total de 21 registros
Anterior
Siguiente


PROCESAMIENTO DE LACTEOS (2013631 PRY 1211982)
Regresar
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Buscar:
UserName
Nombre
Correo
TALLER 1 - VIDEO DOCUMENTAL
TALLER 2 - LECTURA
Mostrando registros del 1 al 21 de un total de 21 registros
Anterior
Siguiente

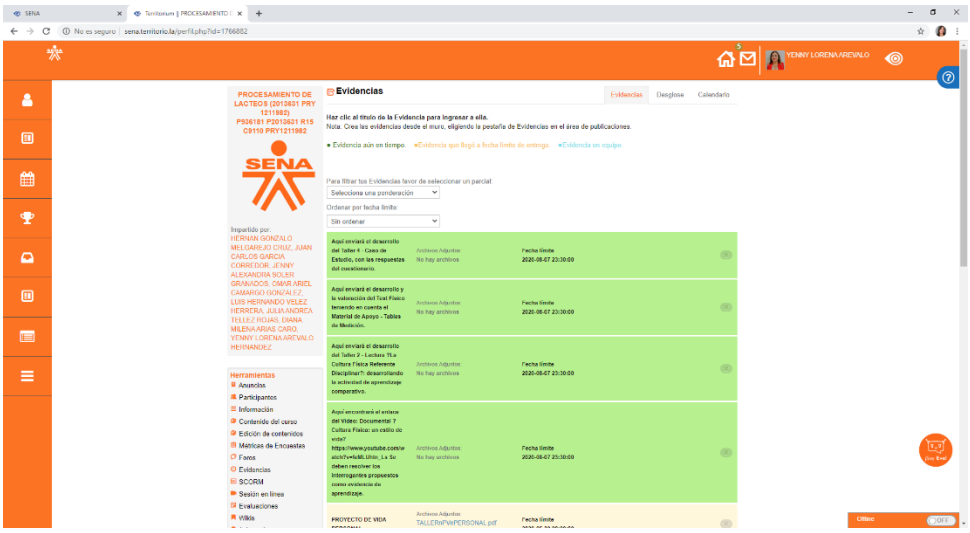
Evidencia 26 - CONTENIDOS DEL CURSO

21 DE SEPTIEMBRE 2020



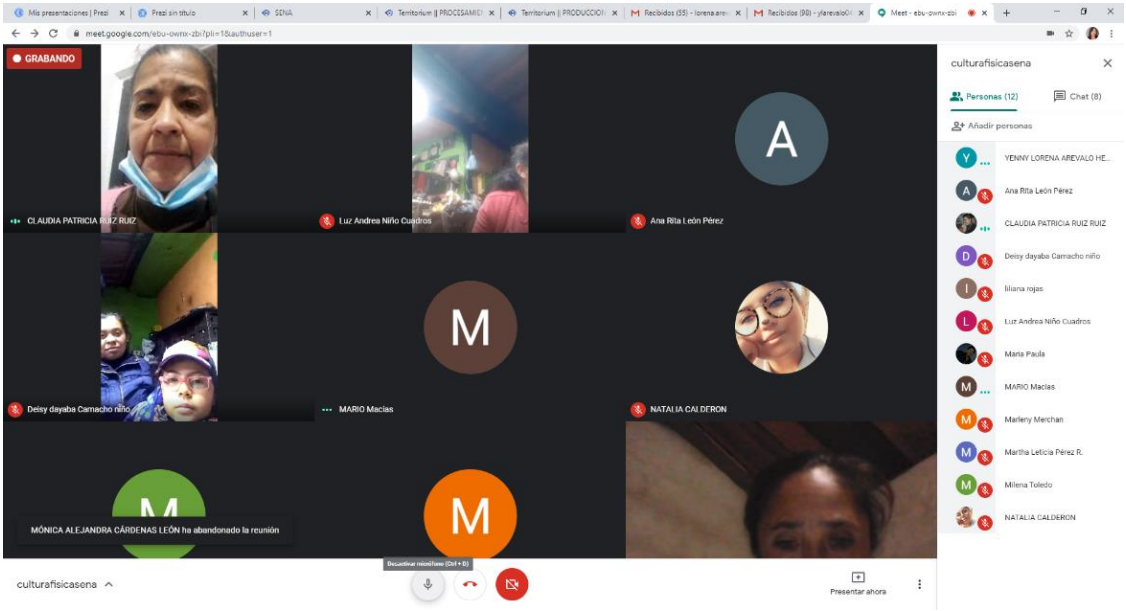
Evidencia 27 - ACTIVIDADES DSIPONIBLES

21 DE SEPTIEMBRE 2020

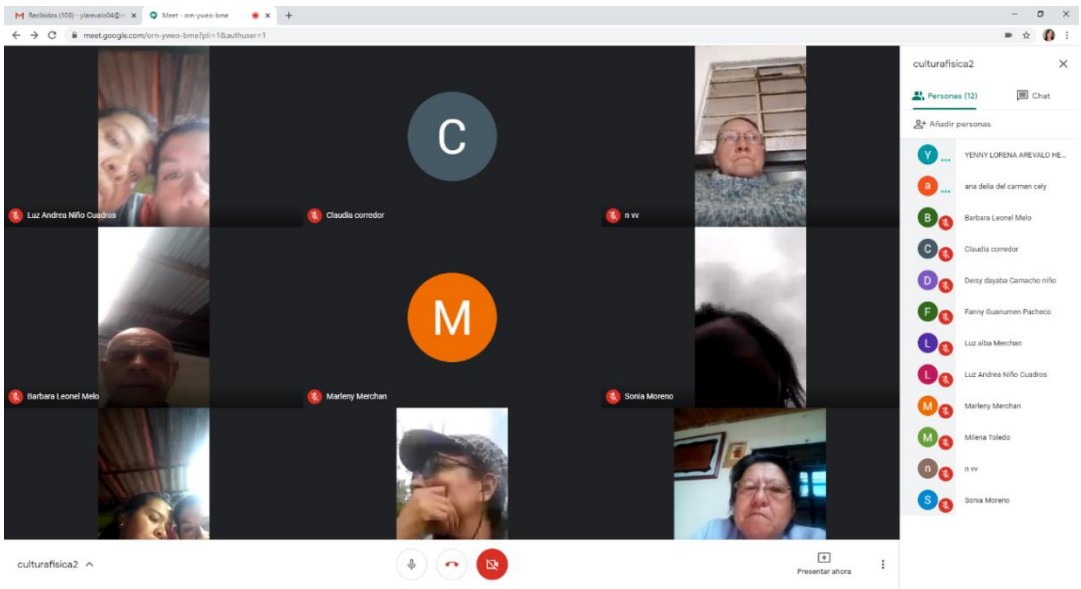


Evidencia 28- CLASE 1
21 DE SEPTIEMBRE 2020 05:00 PM

Link: https://meet.google.com/ebu-ownx-zbi



Evidencia 29 - CLASE 2

23 DE SEPTIEMBRE 2020 05:00 PM

Link: https://meet.google.com/orn-yweo-bme