PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Septiembre 30 de 2020

Señor (a)
IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1336079**
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y Biotecnología El Porvenir
Monteria

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.1336079**

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.067.846.347** de Montería, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en Centro Agropecuario y de Biotecnología EL **PORVENIR**, 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 **$ 32.527.190** COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) **.**Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

a) Un primer pago del mes de Febrero por un valor de TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE ($ 3.035.871).
b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre por valor de TRES MILLONES Y DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 3.252.719) cada uno.
c) Un último pago del mes de Diciembre por valor de DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 216.848).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 482015872 de BBVA,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 02 de Diciembre de 2020.

www.sena.edu.co
SENAComunica

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION A LA POBLACION VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR DE CORDOBA. VIGENCIA 2020.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población victimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se desarrolló curso de Higiene y Manipulacion de Alimentos con las fichas a continuación: **Ficha: 1) 2181700 Municipio Valencia.** **2) 2192179 Municipio Montelibano** de manera NO PRESENCIAL.	a) Registro fotográficos de conversación con los aprendices en grupo de Whatsapp y video chat de whatsapp y Google Meet, videos, imágenes y entrega de actividades. https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1 https://drive.google.com/drive/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdl7P https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmfffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6_
2.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad	Se realizo la ruta de aprendizajes a la ficha **2192179** en el aplicativo Sofia plus.	Carpeta de la ficha **2192179** y detalles de la Ruta de aprendizaje en Sofia Plus. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta formación – Ficha **2192179** – a) Documentos de formación – 7. Ruta de aprendizaje. https://drive.google.com/file/d/14bK3nce8yutz3jmn03pBiTIcmpSK5Dls/view?usp=sharing

	horaria que conoce con la suscripción del contrato.		
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Se asociaron los aprendices de las fichas **2181700 - 2192179** a la ruta de aprendizaje denominada (**2181700 - 2192179** Higiene y Manipulacion de Alimentos) en Sofia Plus.	a. Captures del proceso de asociar aprendices en sofia plus. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha **2181700 - 2192179** – a) Documentos de Formación – 3. Aprendices Asociados.) https://drive.google.com/file/d/1zAVPxreLpevOSgre37NbYlSUSe5qU98b/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1w2JBakbqp8KOGSgsQHTyGyDNkUSyYCf1/view?usp=sharing
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se ejecuto las actividades planeadas en las guias de aprendizaje para las fichas **2181700 – 2192179** formacion en Higiene y Manipulacion de Alimentos.	a) Evidencias captures de interacción (grupos y video chat en whatsApp, audio y videos. (DRIVE - Portafolio del Instructor – Carpeta Formación - Ficha **2181700** – a) Evidencias de Formacion). https://drive.google.com/file/d/19y2mfXTBxTs0M_x34-acyv5s21Hkzg3n/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/15YojMmgu7UEJJugpGW5MuUhJxfD8RXMP/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1_MPNLQ9kDtLs0WYULSuWBzyQVa5Qy1qI/view?usp=sharing b) Evidencias captures de interacción (grupos y video chat en whatsApp, audio y videos. (DRIVE - Portafolio del Instructor – Carpeta Formación - Ficha **2192179** – a) Evidencias de Formacion). https://drive.google.com/file/d/1fYQmJzCBSSM7m6ftQpQfbFcYHe2srQOI/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1oGcJ0kcQHDPFO04MqPI_OEc2tm7H9aRW/view?usp=sharing
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del formador del programa de formación.	Se ejecuto la guia de aprendizaje con actividades didácticas planeadas segun el proyecto de formación.	a)Evidencias de la formación (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha **2181700** – a) Evidencias de Formacion). https://drive.google.com/file/d/13nazTt8gizqcs8Ar7qK_Vr-EDA3c9-_x/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1e982xEZePoGhuljQLmfwmpu3LSqJdpuG/view?usp=sharing b) Evidencias de la formación (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha **2192179** – a) Evidencias de Formacion). https://drive.google.com/file/d/1GapsiScvwCUfktlTQJNvY-WV5t7Sx3fY/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1GapsiScvwCUfktlTQJNvY-WV5t7Sx3fY/view?usp=sharing
6.	Apoyar la gestión del programa de	Se diligencio y socializo con lideres la	a) Evidencias Fotograficas de la gestión de oferta. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Otras Actividades – a) Gestión de la Oferta – 3 Semana Septiembre).

	formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	oferta (Obtencion de productos carnicos) en municipios de Montelibano con Lider Marie Santo Domingo.	https://drive.google.com/file/d/1Qyb7gnxflPxX_KFnP3w9qRMNkT92wanX/view?usp=sharing
7.	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.	Se aporto a la meta con la creación de la ficha: **2181700 - 2192179** en Higiene y Manipulacion de Alimentos con código **96151529** en el municipio de Valencia - Montelibano (listados verificados en vivanto). Se gestiono nuevos cursos para aportar a las metas.	a) Listados de aprendices verificados en VIVANTO y carpeta de la ficha de caracterizacion **2181700 - 2192179**. https://drive.google.com/file/d/1Srdz5Fuosz9DGJvf-886BtmCpmN_InkE/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1kgbUAzJgFbelP5i4vFRhPelcaVlUg2rX/view?usp=sharing b) Alistamiento de nuevo curso. c) Evidencias Fotograficas de la gestión de la oferta (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación- a. Ficha **2181700 - 2192179** - Documentos de formación. b. Ficha en Alistamento. c. Otras actividades - Gestión de Oferta – Agosto - Septiembre. https://drive.google.com/file/d/1Q8mgG4tNfuiujprh8lp0KXGi8hzFQJvA/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1IKD__lpUNhbjM0X60BDX6CK1mh1fp4bB/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/12xNpud_9I1xdyczMpqksN26qsNoN-tKG/view?usp=sharing
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se aplicaron las actividades plasmadas en las guias de aprendizajes utilizando las TIC (Grupos de Whatsapp – Videos – Imágenes – Google Meet – Actividades	a) Evidencias de la formación Ficha **2181700** – a) Evidencia Sesiones de Formacion. https://drive.google.com/file/d/1cNTeg2KhVOAnX9-XXXZo_acmqB7ynSiQ/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1kxEpqJOgDokDiTgWFhwLnysIqoyKjFL-/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1rqnQ62uPs4S95_VHsaOMfwAZsJDNXWpm/view?usp=sharing b) Evidencias de la formación Ficha **2192179** – a) Evidencia Sesiones de Formacion. https://drive.google.com/file/d/1GqElB2LYQCr10O9PJ8ASuJCp6_FHI-NQ/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1869c9IQzfyayzHUHfYrDsHVoYqRUAt9w/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1S5n8d8dQ2wA7YUTAVVaPT8G7Ye8QEGUL/view?usp=sharing

		Didacticas) como estrategias pedagógicas a distancia.	
9.	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.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guias de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad alguna por parte de lo aprendices. Se recepcionaron las actividades propuestas en las guía 1 de las fichas **2181700 - 2192179**.	a) Evidencias de acompañamiento en resolver dudas y socialización de guias de aprendizajes con los aprendices y recepción de las actividades. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha **2181700 - 2192179** - a. Evidencias de la formación). https://drive.google.com/drive/folders/1l8p_UXd054dPMBl-3EitIDjYoNKYWoMn https://drive.google.com/drive/folders/1hTkkC7AopYkF8r_JVJ7wFfv3pmq3r6OH
10.	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	Se realizaron las actividades: - Se actualizo y organizo las evidencias en carpeta DRIVE del Portafolio del Instructor. - Se entrego los informe semanales de actividades donde se presentan de	a) Organización del DRIVE - Portafolio del Instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1DuCNaWohcWgDprbAZ8GKD476M5DUgJMF b) Informe semanales de avances de actividades ejecutadas. https://drive.google.com/drive/folders/1sRN1pzEOJYlTr7ML-vzY50b8JjiloTrU c) Informes mensuales pantallazo del cargue en SecopII. https://drive.google.com/drive/folders/1eQbQ06J5YnYwEZ1c89qzXDzgi36oqaa7

	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.	una forma escrita los avances de cada proceso. - Se entrego Informe Mensual de actividades (pantallazo del SECOP II).	
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

	certificación de las normas de competencia “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.		
13.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presentaron los informes de actividades semanales y mensual correspondiente al mes de Septiembre.	a) Informe de actividades semanales y mensual. https://drive.google.com/drive/folders/1LZ5ScYiK3w0VhyAuIqTliJtY8HAvEFE-
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se ejecutaron las horas programadas del mes de Septiembre en las fichas: **2181700 - 2192179**.	a) Diagrama de Programación del Instructor mes de SEPTIEMBRE en Sofia Plus. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación- Ficha **2181700 - 2192179** - a. Documentos de formación). https://drive.google.com/file/d/1EJg8rPKapwVM6dbvZvcRmoHAV1-6nynM/view?usp=sharing
15.	Atender según los requerimientos	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

	de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
17.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se actualizo las carpera de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de victima.	a) Portafolio del Instructor - Formación - Otras actividades e Informes Semanales. https://drive.google.com/drive/folders/1DuCNaWohcWgDprbAZ8GKD476M5DUgJMF
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al	Se entrego los informes semanales y mensuales del mes de Septiembre.	a) Informes semanales y mensual (DRIVE - Portafolio del Instructor - a) Carpeta Informes Semanales). https://drive.google.com/drive/folders/1sRN1pzEOJYlTr7ML-vzY50b8JjiloTrU Pantallazos SECOPII anexado a este informe.

	proceso formativo.	- Cargue de informes anteriores en la plataforma SECOPII	
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	Se creo grupos de whatsapp y plataforma Google Meet como ambientes para la realizacion de actividades de formación.	Captures grupos de Whatsapp y uso de plataforma Google Meet (Captures). https://drive.google.com/drive/folders/1l8p_UXd054dPMBl-3EitIDjYoNKYWoMn https://drive.google.com/drive/folders/1hTkkC7AopYkF8r_JVJ7wFfv3pmq3r6OH
21.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la	Afilicacion a ARL	Pago seguridad social mes de AGOSTO con numero de planilla **4350844501**. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta otras actividades – Otros Productos Solicitados – Otro). https://drive.google.com/drive/folders/1jJ6nUnjPDMzx-2nF6UWM7VQHWg-M9Vsd

	ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		
22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. Debe	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

	presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.		
23.	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

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.	X	X	X	X
2.	X	X	X	X

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4350844501** de la planilla, expedido por **EFECTY** correspondiente al mes de Agosto de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE
Contratista
C.C. No. 1.067.846.347 de Montería

Recibí a satisfacción:

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
Coordinador Académico CABP
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR.1336079**

ANEXOS 1

REPORTE SEMANA 1

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 1 de Septiembre al 4 de Septiembre

Programa de victimas

Instructor: Jorge Lui Espitia Del Valle

No. identidad: 1.067.846.347

Área: Agroindustrial

Formaciones orientadas: Higiene y Manipulación de Alimentos

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se procede a asociar a los aprendices a la ruta de aprendizaje ficha **2181700**. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Pantallazos asociando aprendices Evidencia 1 - Evidencia 1.1 – Evidencia 1.2) con fecha:01-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1

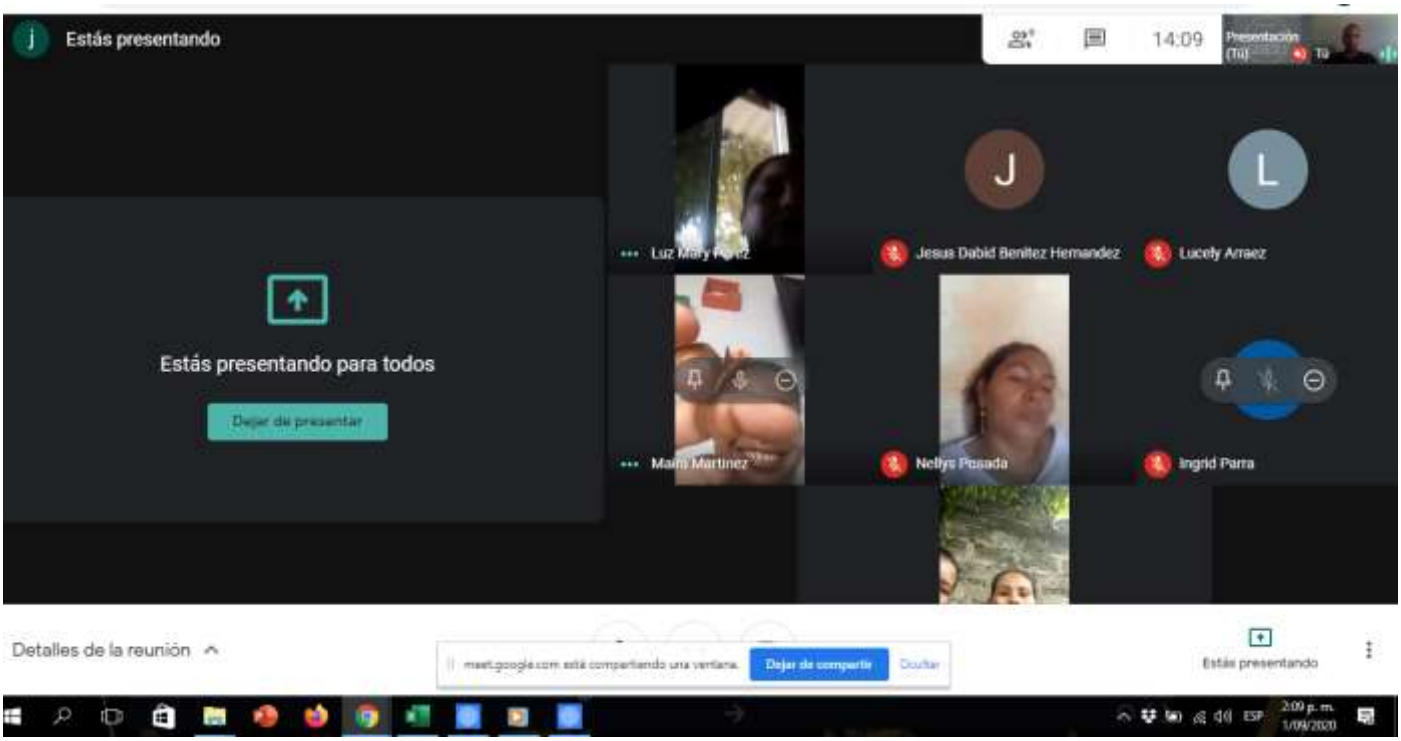


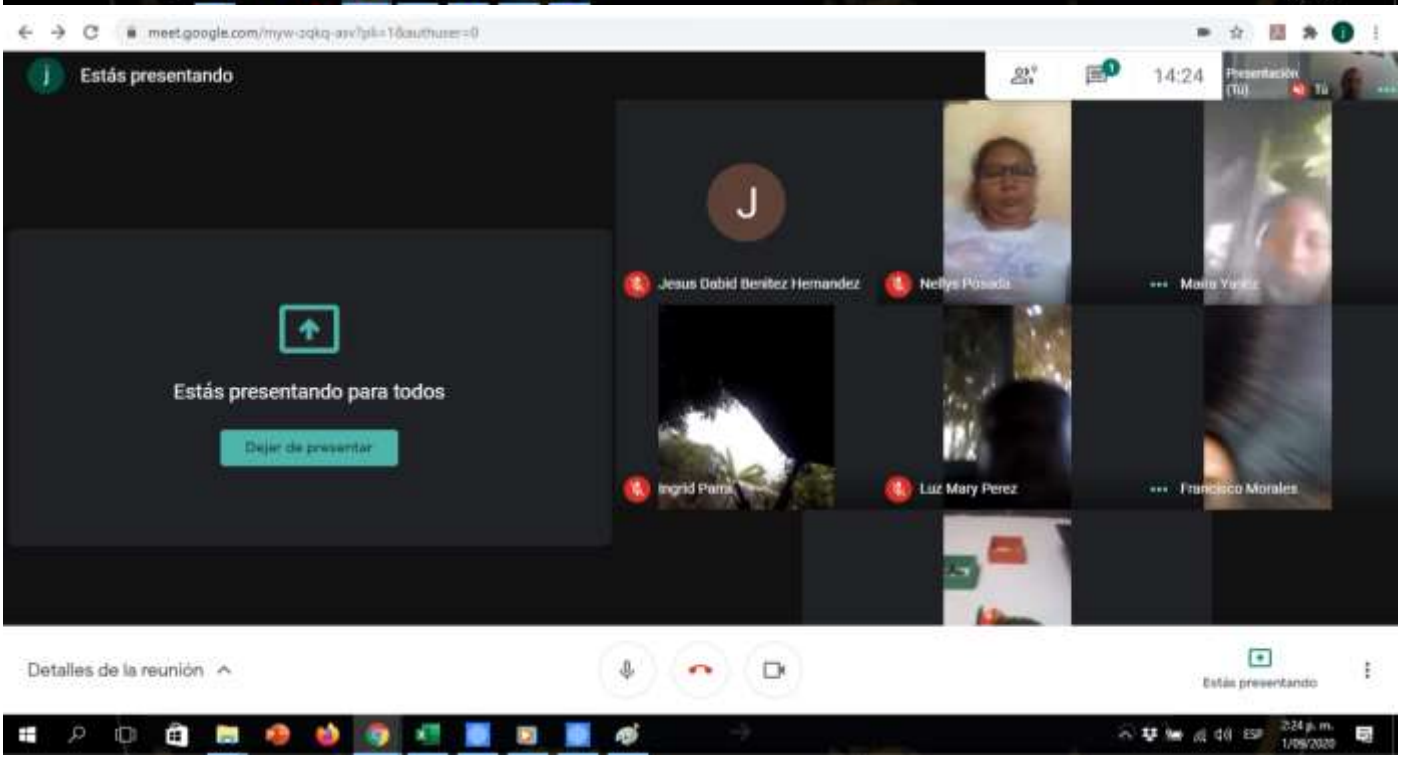




2. Se brindo formación NO PRESENCIAL vía Google Meet a grupo con ficha 2181700. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Pantallazo formación NO PRESENCIAL vía Google Meet Evidencia 1.3 – Evidencia 1.4) con fecha: 01-09-2020.***

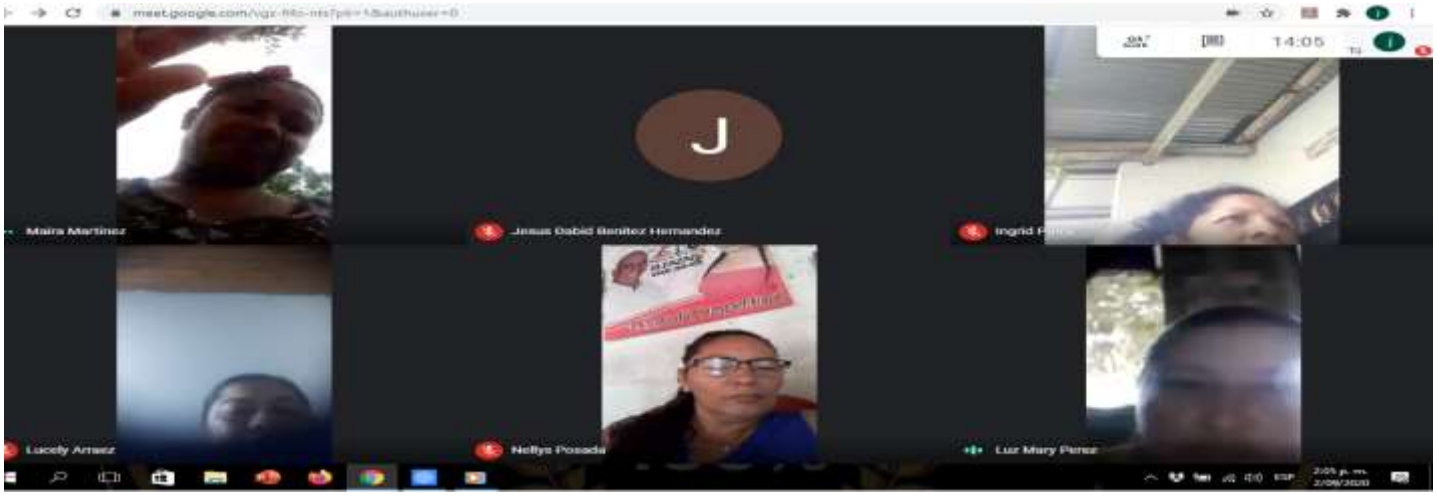
https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1





3. Se realiza formación NO PRESENCIAL por la plataforma Google Meet a curso con ***pantallazo de formación NO PRESENCIAL plataforma Google Meet Evidencia 2 – Evidencia 2.1 – Evidencia 2.2) con fecha: 02-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1



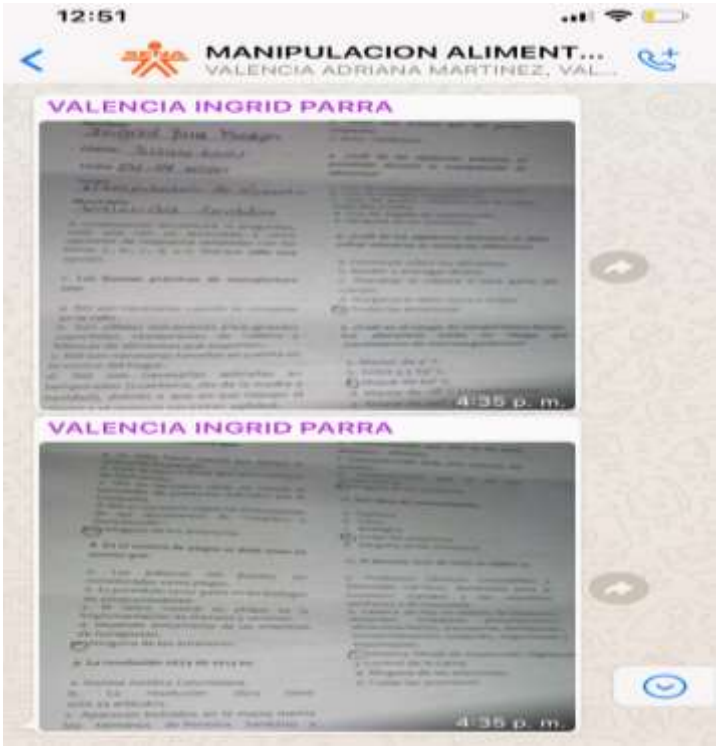


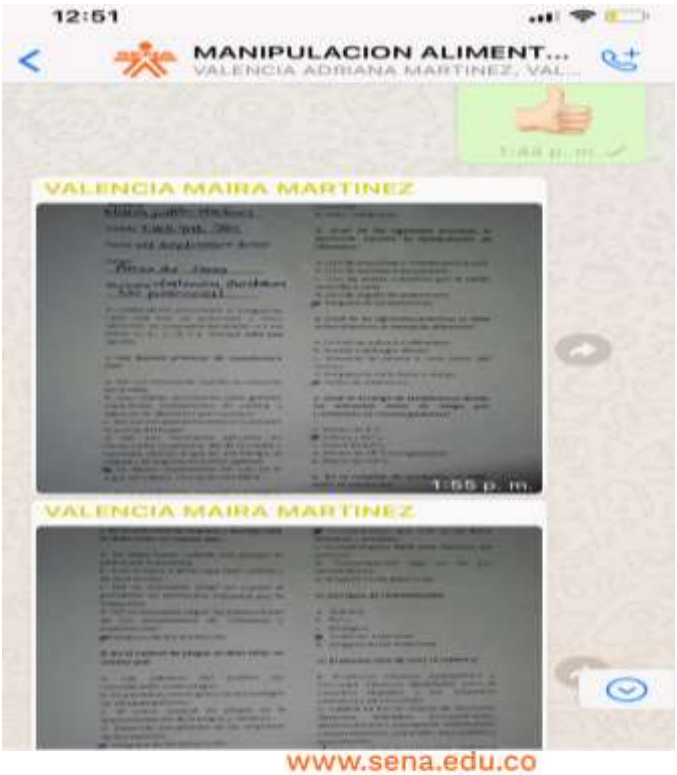


4. Se procede a enviar actividad sobre Higiene y Manipulación de Alimentos (ficha **2181700**) municipio Valencia formación NO PRESENCIAL. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo actividad y respuesta de esta por parte de los aprendices Evidencia 3 – Evidencia 3.1- Evidencia 3.2 – Evidencia 3.3 – Evidencia 3.4) con fecha: 03-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1







5. Se procede a evaluar a los aprendices en la plataforma SOFIA PLUS sobre el curso con ficha **2181700** municipio Valencia. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo de los juicios evaluativos Evidencia 4 – Evidencia 4.1 – Evidencia 4.2) con fecha: 04-09-2020.***
https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1

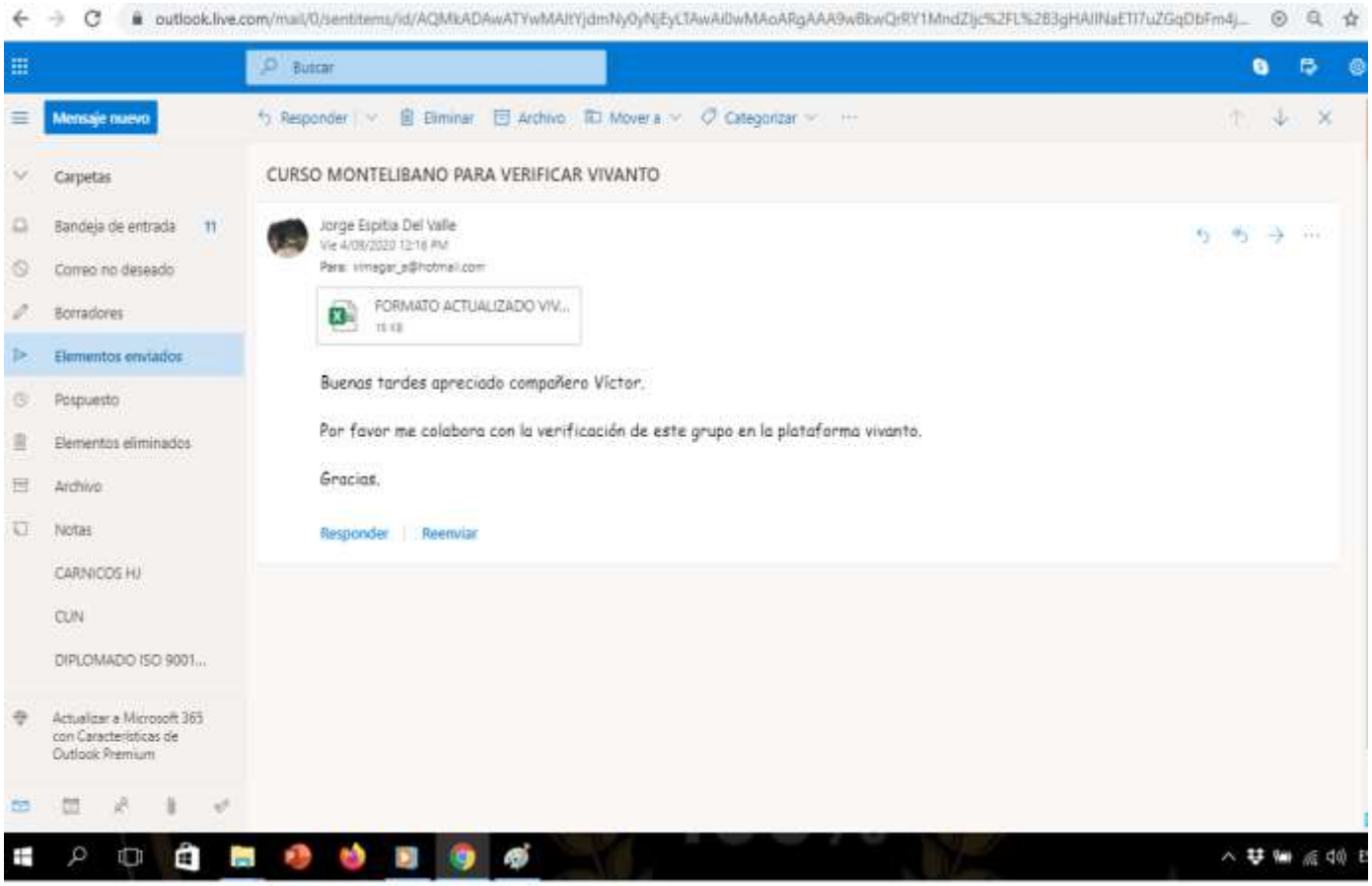






6. Se envía correo electrónico al compañero Víctor Gómez para verificación de aprendices en la plataforma VIVANTO. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo del correo electrónico enviado Evidencia 4.3) con fecha: 04-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1gOg13Mtn1a2GpaoKfKyb_8Zs1zzW-jy1



LISTADO O FORMATO DE APRENDICES VERIFICADOS EN PLATAFORMA VIVANTO – 19 VICTIMAS.

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR							
PROGRAMA VICTIMAS 2020							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR			**JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE**				
DOCUMENTO			**1.067.846.347**	**CELULAR**	**3013666898**		
NOMBRE DEL CURSO			**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**				
MUNICIPIO			**VALENCIA**	**CORREGIMIENTO**	**URBANO**	**VEREDA**	
CONS	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**TD**	**DOCUMENTO**	**CELULAR**	**FECHA DE NACIMIENTO**	**LUGAR DE EXPEDICION**	**VIVANTO**
1	**AILWIN ALFRED MEJIA SOLANO**	**CC**	**1063295092**	**3146373897**	**12/10/1993**	**MONTELIBANO**	**X**
2	**ALCIRA DEL CARMEN IBAÑEZ JACOBO**	**CC**	**25989169**	**3145539156**	**10/10/1961**	**MONTELIBANO**	**X**
3	**ALIS ASTRID RANGEL VERGARA**	**CC**	**50944737**	**3108347759**	**5/12/1977**	**MONTELIBANO**	**X**
4	**AIDETH DEL CARMEN MONTES MONTES**	**CC**	**1063290940**	**3145435494**	**15/12/1991**	**MONTELIBANO**	**X**

5	ANA MARGARITA DE AVILA RAMIREZ	CC	55301590	3015101225	5/03/1982	BARRANQUILLA	X
6	ANGEL DAVID CARE MEJIA	CC	1001504296	3103921101	24/09/1997	MONTELIBANO	X
7	ANGELICA MARIA VASQUEZ MONTIEL	CC	1063288139	3136804382	30/10/2008	MONTELIBANO	X
8	ARGENIDA ISABEL VEGA MARTINEZ	CC	25991497	3106452164	21/04/1970	MONTELIBANO	
9	CAROLINA JIMENEZ ARRIETA	CC	1003177669	3108314624	6/11/2018	MONTELIBANO	X
10	CONSUELO MONTES GOMEZ	CC	25990898	3015749982	26/06/1968	MONTELIBANO	
11	EDITH MARIA BUSTAMANTE TORRES	CC	50945024	3116849181	19/02/1997	MONTELIBANO	
12	ELENA DEL CARMEN LOPEZ VELASQUEZ	CC	34948165	3116119674	20/11/1979	SAN MARCOS	X
13	ELIANA PAOLA HERAZO ALVAREZ	CC	25995709	3223690414	21/05/1981	PUERTO LIBERTADOR	X
14	ELIANA PATRICIA CAUSIL BERNA	CC	1010065255	3216154369	26/09/1991	MONTELIBANO	X
15	ELIS NARCISA JULIO GUEVARA	CC	1067290754	3205285907	11/02/2013	PUEBLO NUEVO	X

16	ENA LUZ TOBAR MONTERROZA	CC	25990029	3005634841	29/03/1966	MONTELIBANO	
17	FARIDES DEL SOCORRO RIBERO ARROYO	CC	52401563	3043407598	4/07/1972	BOGOTA	
18	GUSTAVO MIGUEL PORRAS SAKER	CC	15682498	3205182010	12/08/1975	PURISIMA	
19	HERNANDO ENRIQUE HUERTAS CUETO	CC	78301822	3117793573	26/03/1980	MONTELIBANO	
20	JAIRO LUIS GUERRA TOVAR	CC	10888865	3163989893	23/11/1984	SAN MARCOS	
21	LAURY RESTAN TIQUE	TI	1066575717	3005522992	23/03/1998	LA APARTADA	
22	LEIDI JOHANA PACHECO PEREIRA	CC	25999215	3205577679	26/03/1983	MONTELIBANO	
23	LILIANA PAOLA ANAYA GARCIA	CC	1104404709	3158972040	4/07/1985	SAN MARCOS	
24	LUDYS DEL CARMEN MONTIEL MONTIEL	CC	50941633	3205343936	16/11/1970	MONTELIBANO	X
25	MARIA ANGEL AHUMADA ALMANZA	CC	1063294785	3235334975	6/09/1993	MONTELIBANO	
26	MARIBEL PEREZ LOPEZ	CC	30670577	3202318477	1/10/1981	LORICA	
27	MIRLEDYS LOPEZ CORDOBA	CC	1063275455	3135525112	1/04/1986	MONTELIBANO	X

28	NELLY DEL CARMEN PETRO CASTAÑO	CC	30566801	3174497469	11/04/1966	SAHAGUN	X
29	ROSMIRA DEL CARMEN HERNANDEZ ALVARADO	CC	25988462	3135977316	25/11/1961	MONTELIBANO	
30	SOLVEIS TERESA BALZA ALVAREZ	CC	26008758	3205182010	14/12/1978	PURISIMA	
31	SHIRLEY MARIA PEREZ PEREZ	CC	1063275337	3135696815	17/07/1983	MONTELIBANO	X
32	YARLIN DEL CARMEN PERTUZ GRANADOS	CC	52235125	3124836768	16/01/1979	BOGOTA	X
33	FAISURIS MARCELA DORIA SUAZA	CC	43909474	3135255933	7/08/1982	BELLO	X
34	YINA MARCELA MORENO SAMPAYO	CC	1063287729	3225169175	21/07/1990	MONTELIBANO	X
TOTAL							19

REPORTE SEMANA 2

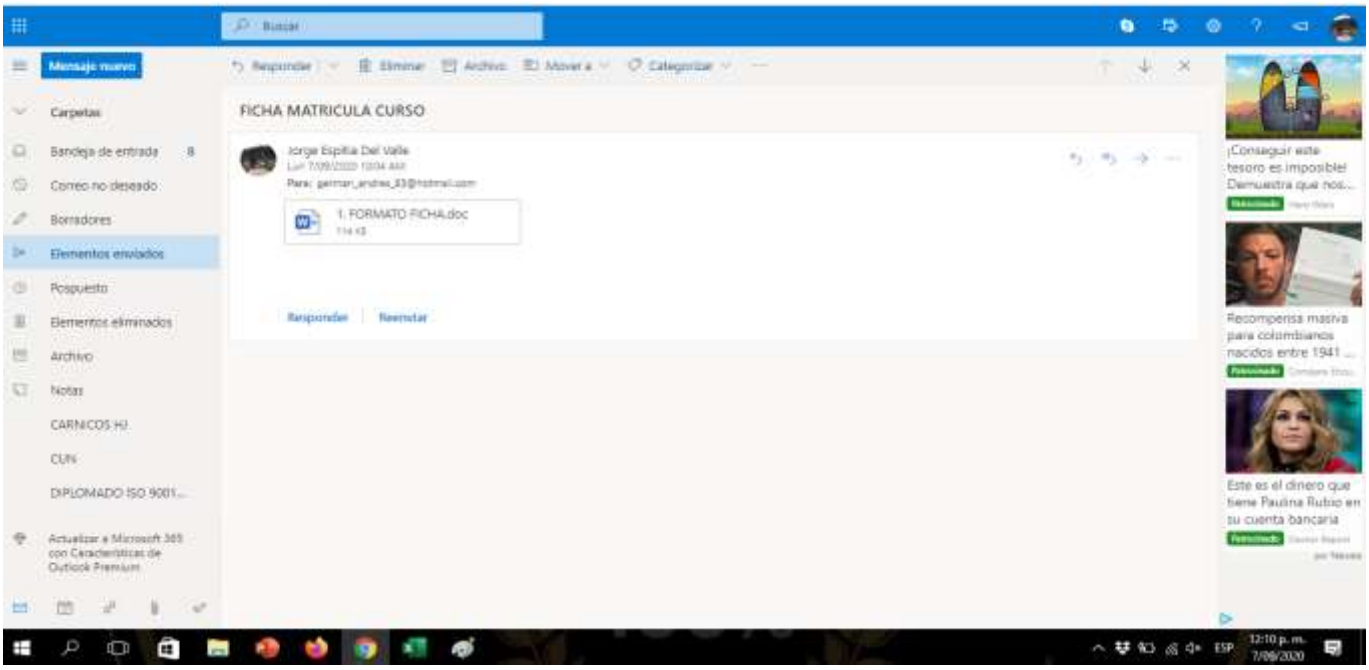
SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

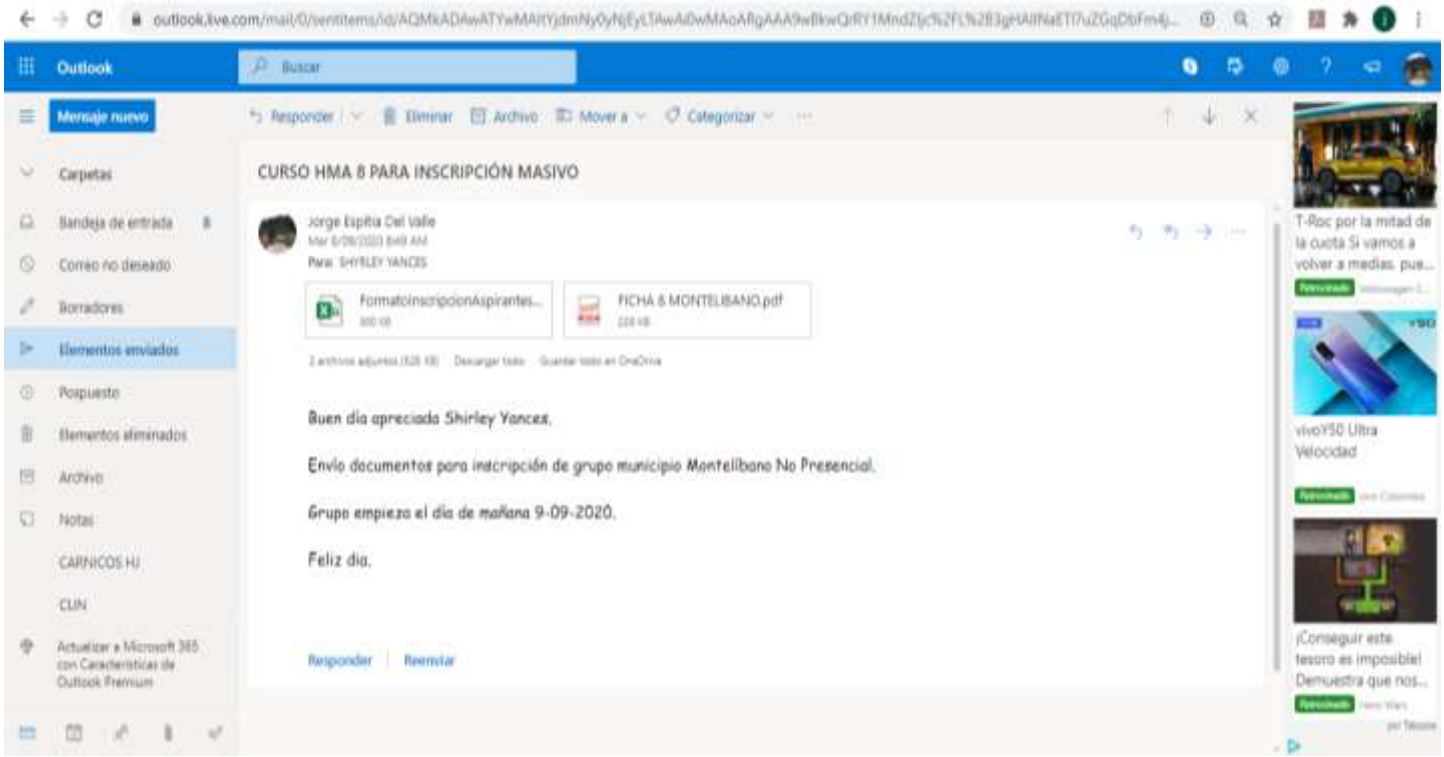
INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 7 de Septiembre al 11 de Septiembre
Programa de victimas
Instructor: Jorge Lui Espitia Del Valle
No. identidad: 1.067.846.347
Área: Agroindustrial
Formaciones orientadas: Higiene y Manipulación de Alimentos
A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

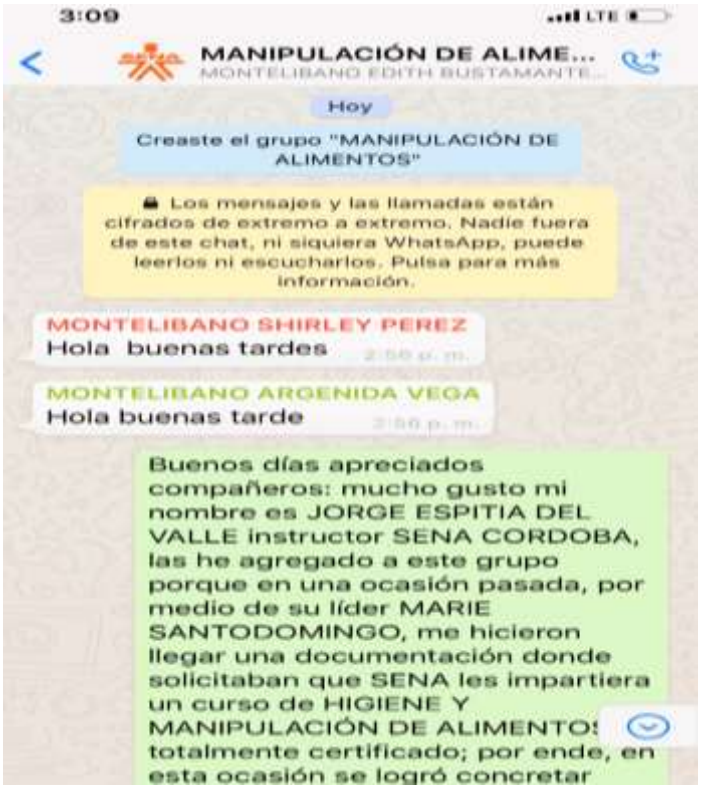
1. Se procede a enviar a personal encargado, la apertura de ficha para nuevo curso de Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Montelíbano NO presencial. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Pantallazos envío correo electrónico Evidencia 1) con fecha: 07-09-2020.*** https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P

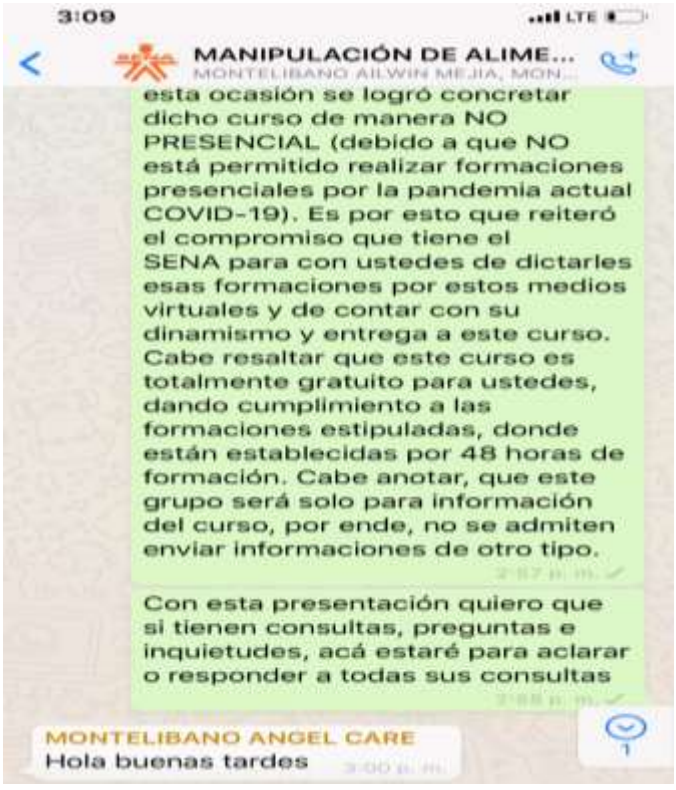


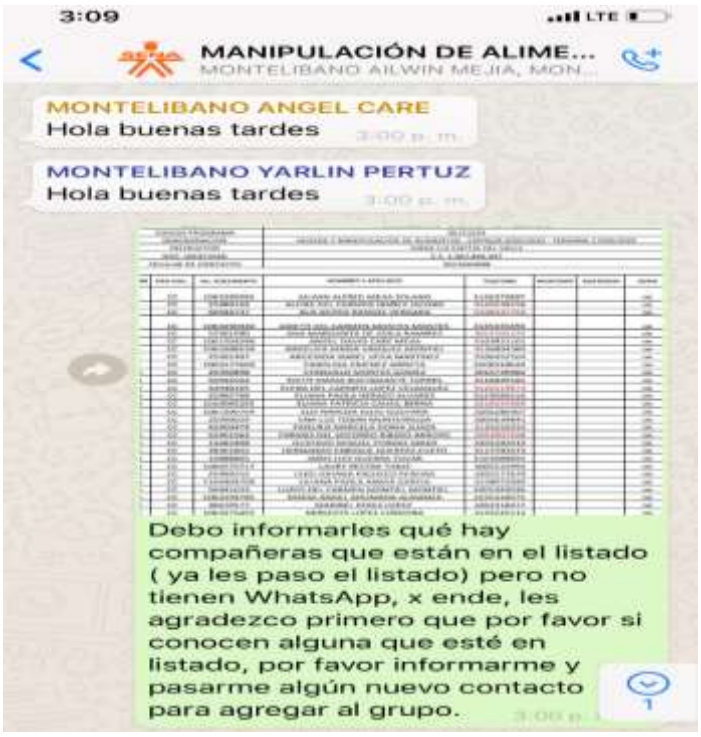
2. Envío a personal encargado (Shirley Yances) documentos para inscribir de forma masiva a los aprendices del curso. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo de envío correo electrónico a personal encargado Evidencia 2) con fecha: 08-09-2020.*** https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P



3. Se hizo apertura del grupo de WhatsApp con los aprendices seleccionados. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Pantallazos sobre apertura de grupos de WhatsApp Evidencia 2.1 – Evidencia 2.2 – Evidencia 2.3 – Evidencia 2.4) con fecha: 08-09-2020.*** https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P



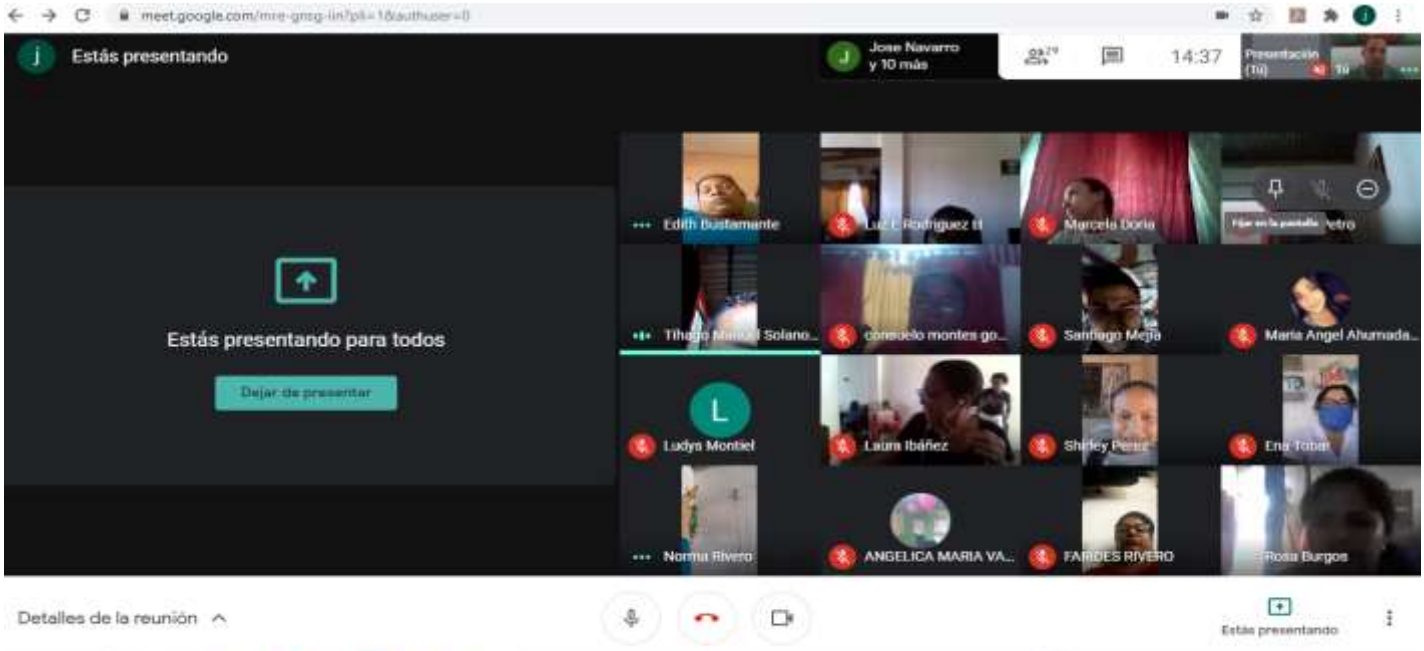


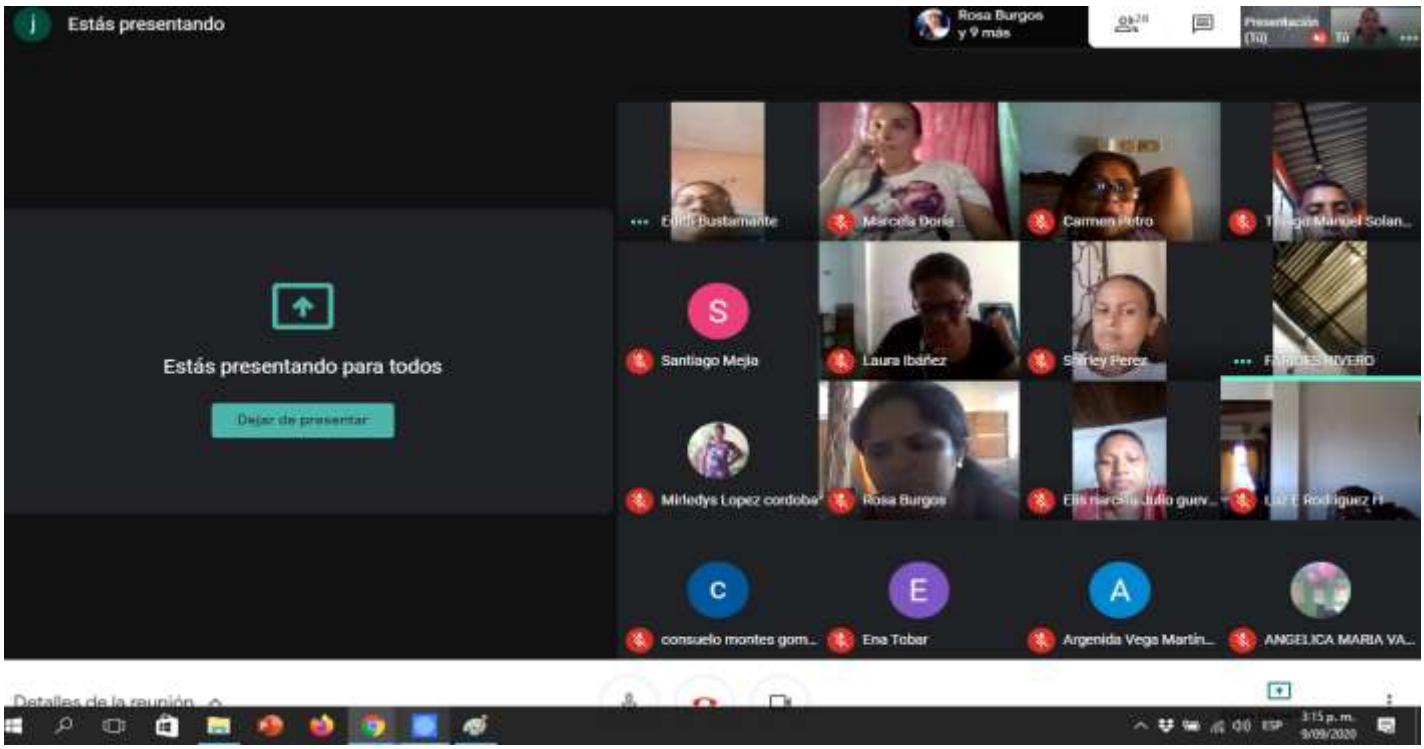




4. Se procede a realizar la apertura de la formación del grupo de Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Montelíbano NO PRESENCIAL con ficha **2102179.** ***Se anexa evidencia en el DRIVE* (*Se carga pantallazo formación Evidencia 3 – Evidencia 3.1) con fecha: 09-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P

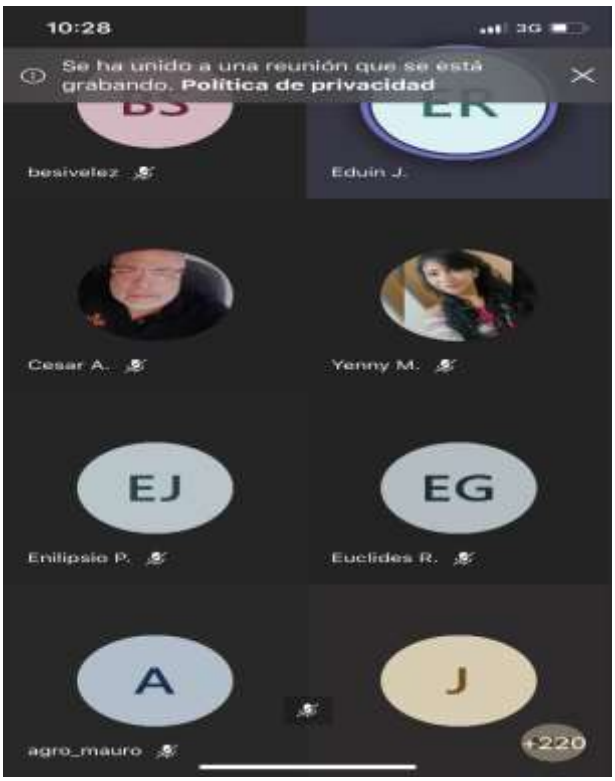




5. Se asistió a reunión con equipo administrativo de SENA para todo el personal instructor sobre algunas inconsistencias y mejoras en el sistema. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo de reunión por medio de Microsoft Teams Evidencia 3.2 – Evidencia 3.3 – Evidencia 3.4) con fecha: 09-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P

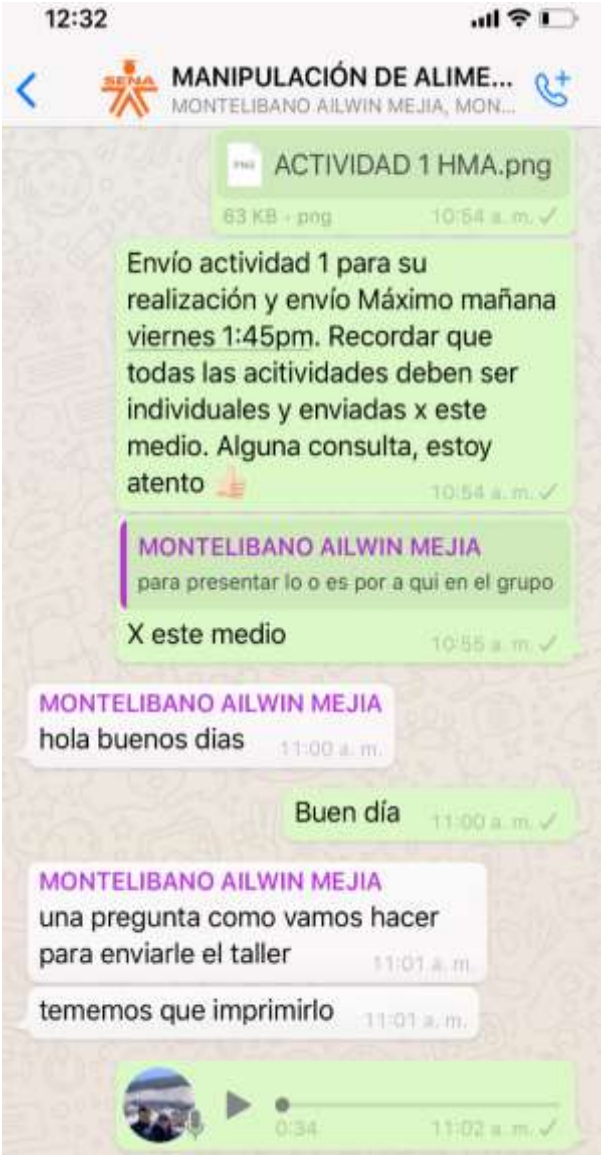






6. Se procede a enviar actividad 1 a los aprendices del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos con ficha **2192179** municipio Montelíbano NO PRESENCIAL. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo formación Evidencia 4 – Evidencia 4.1) con fecha: 10-09-2020.***

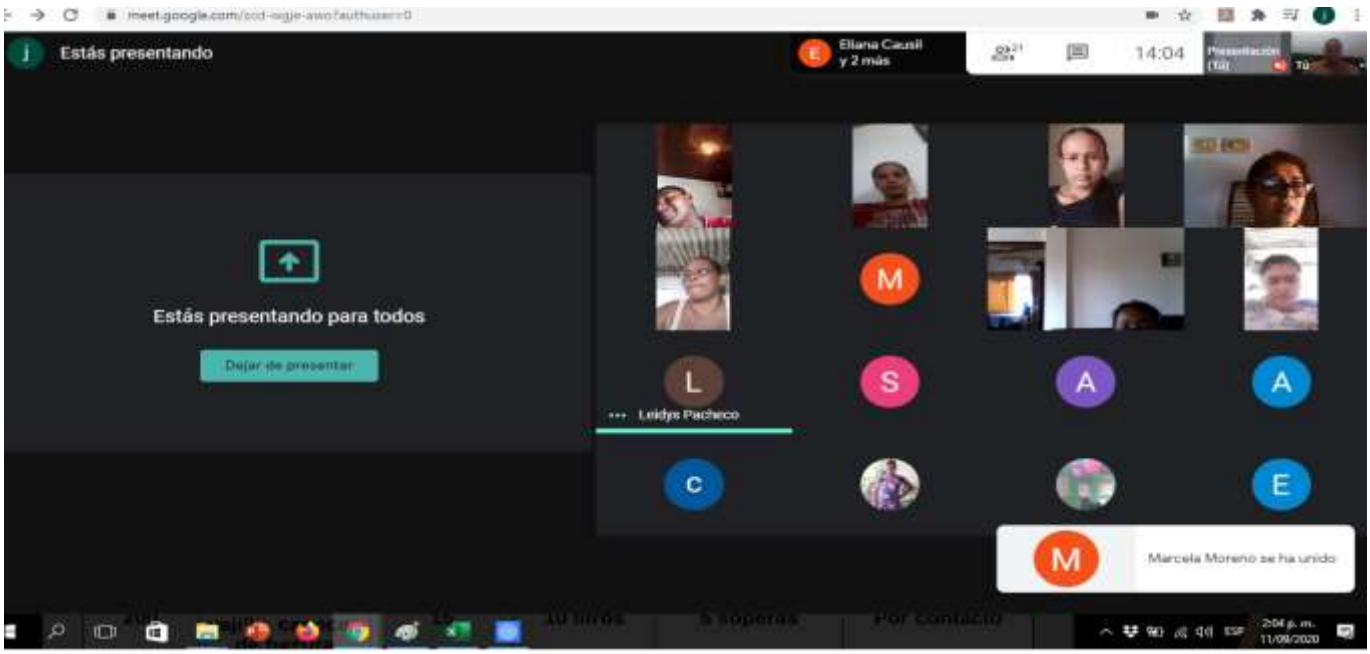
https://drive.google.com/drive/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P

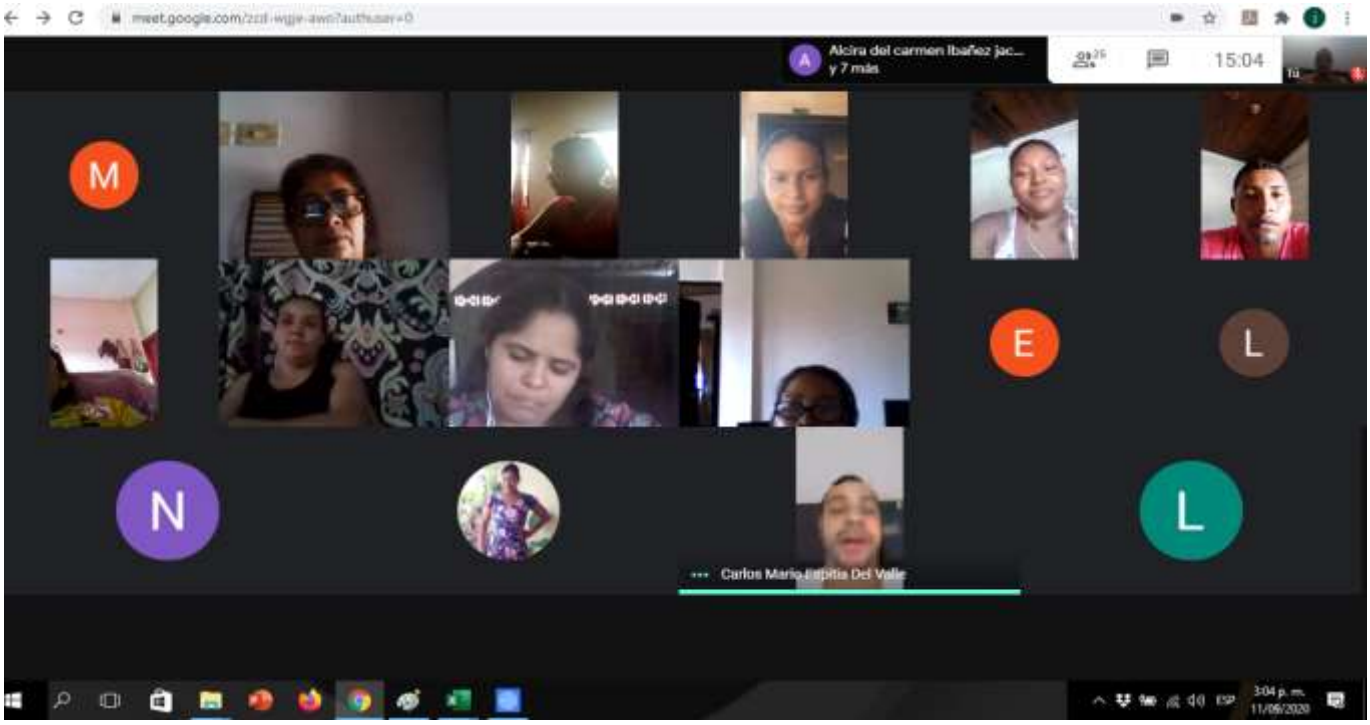




7. Se brindo formación a grupo con ficha **2192179** municipio Montelíbano NO PRESENCIAL a grupo de 35 aprendices sobre la temática de contaminación cruzada y tipos de contaminación, temática concerniente a curso de Higiene y Manipulación de Alimentos. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo formación Evidencia 5 – Evidencia 5.1) con fecha: 11-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1d6NpYZjb3avOPZLct9oFhOyM1WoUdI7P





REPORTE SEMANA 3

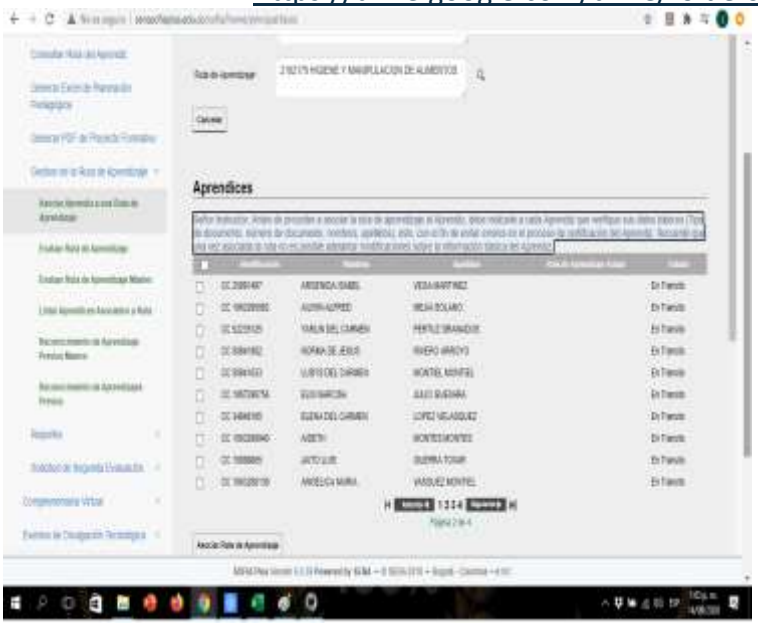
SENA

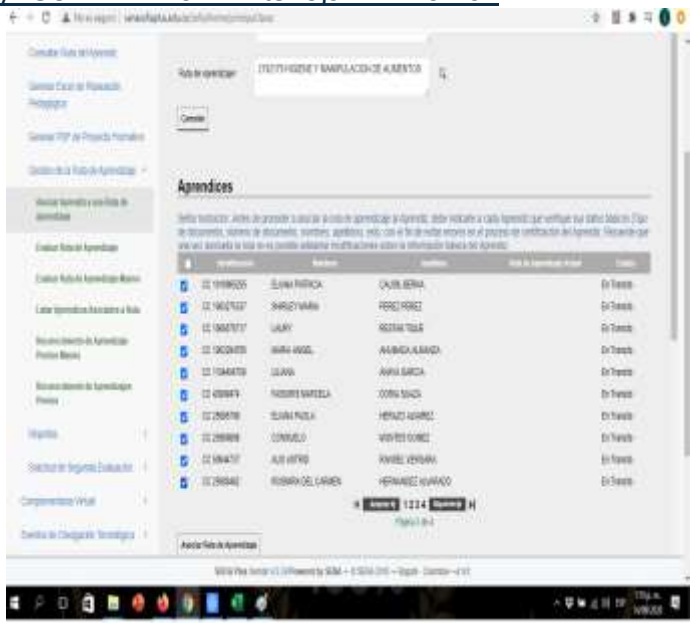
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 14 de Septiembre al 18 de Septiembre
Programa de victimas
Instructor: Jorge Lui Espitia Del Valle
No. identidad: 1.067.846.347
Área: Agroindustrial
Formaciones orientadas: Higiene y Manipulación de Alimentos
A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se procede a asociar a los aprendices del curso con ficha 2192179 municipio Montelíbano NO PRESENCIAL. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Pantallazos asociando a los aprendices en SOFIA PLUS) con fecha: 14-09-2020.*** https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6

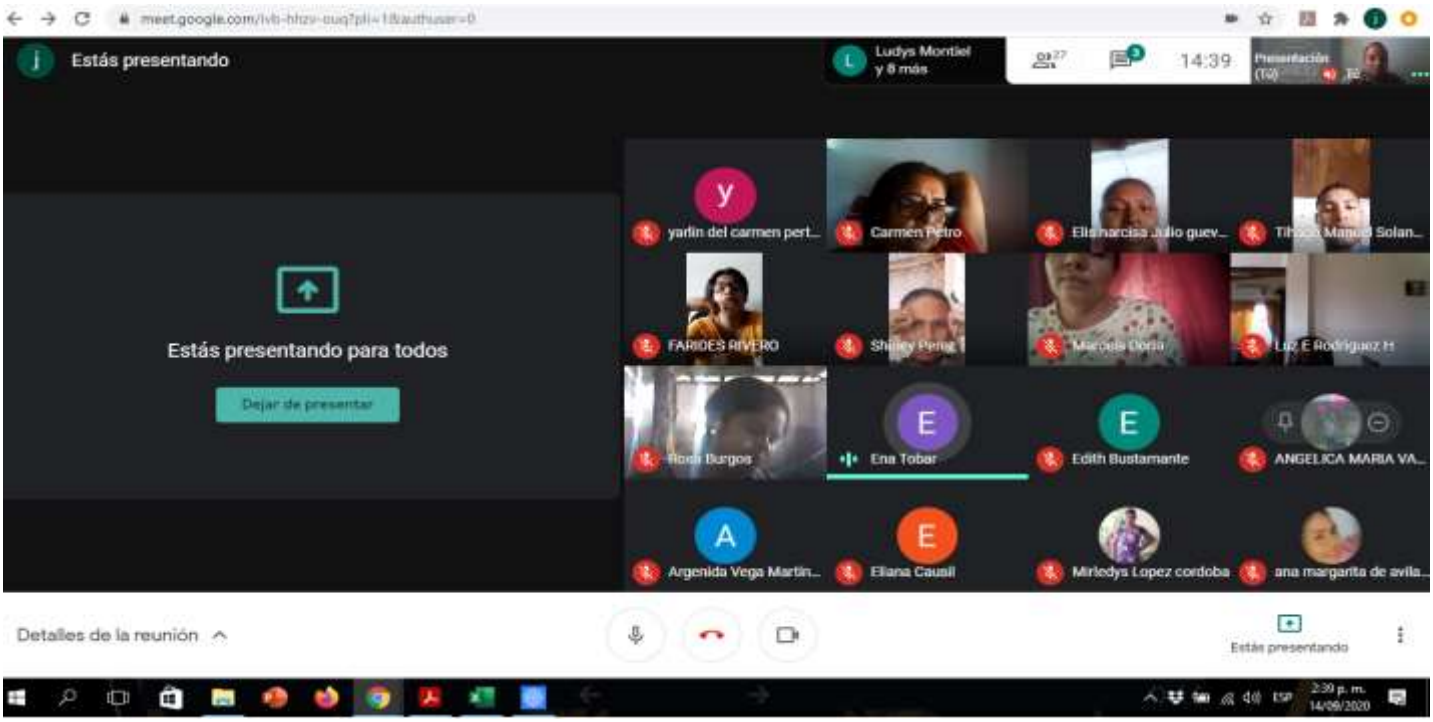


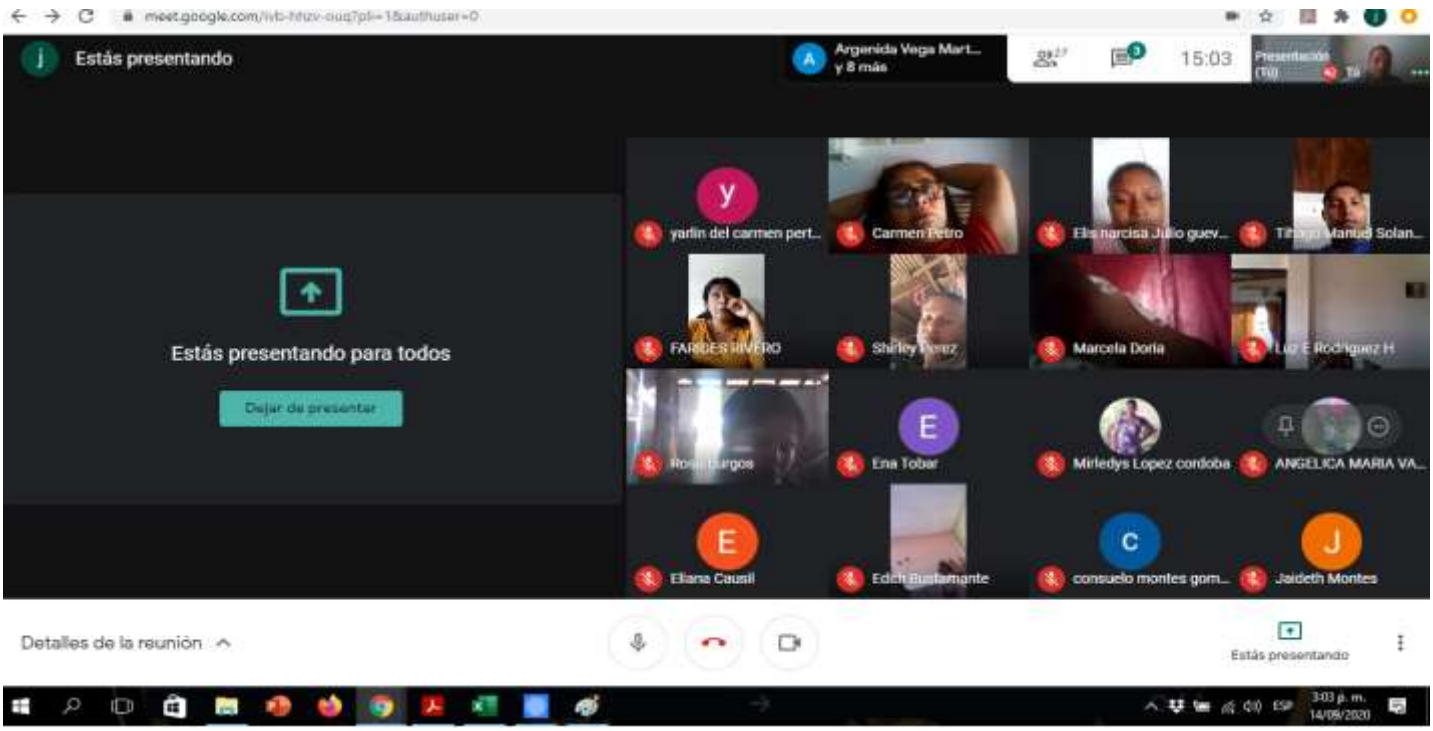




2. Se brinda formación NO PRESENCIAL curso corto complementario de municipio de MONTELIBANO con ficha **2192179** sobre Higiene y Manipulación de Alimentos. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo formación NO PRESENCIAL por plataforma Google Meet Evidencia 1.3 – Evidencia 1.4) con fecha: 14-09-2020.***

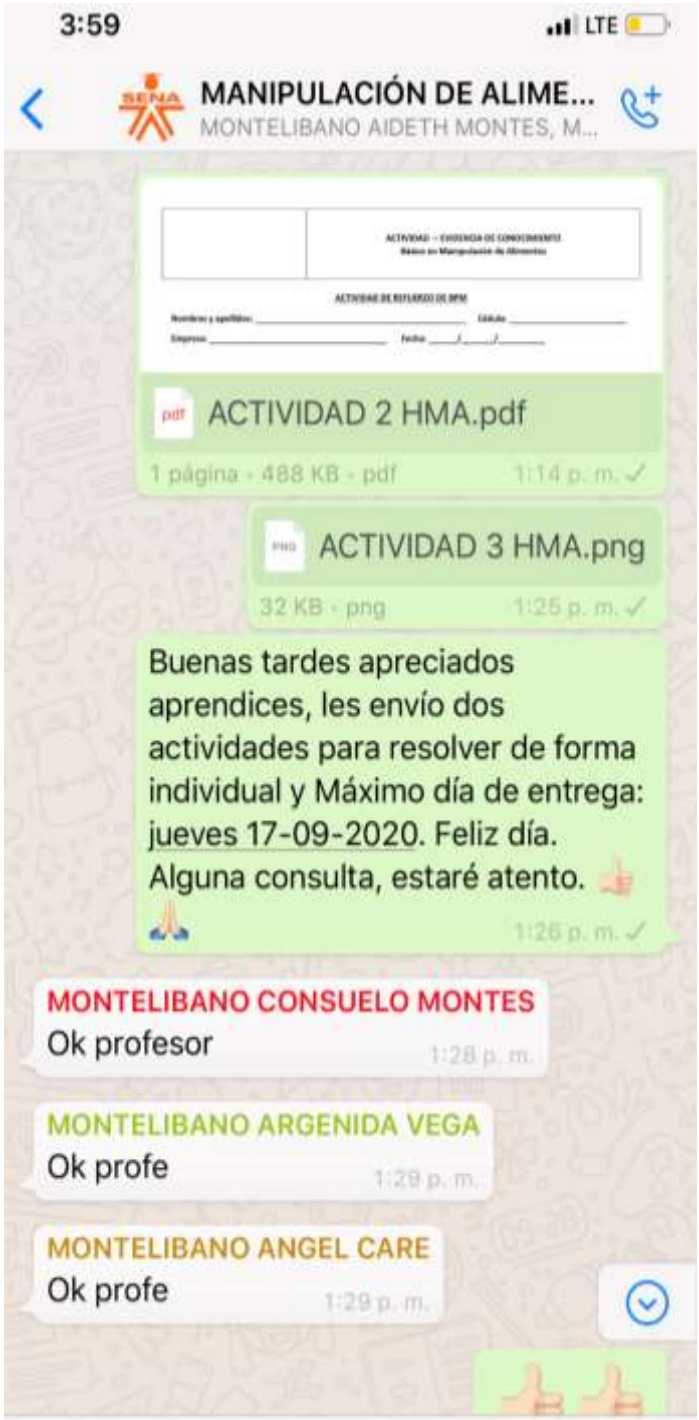
https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmfffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6

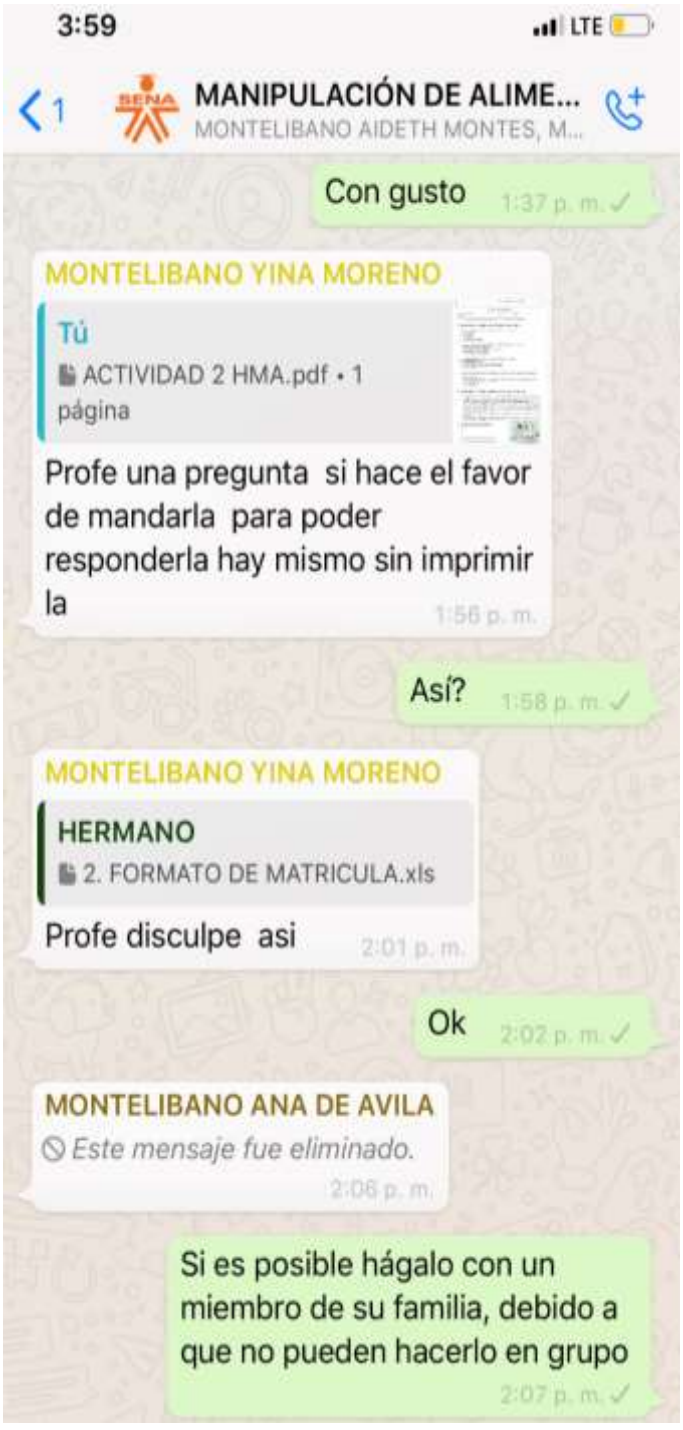




3. Se envía actividad a los aprendices del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos con ficha **2192179** municipio Montelíbano, para posterior solución y enviar al grupo de WhatsApp. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Pantallazos sobre envío de actividad a grupo de WhatsApp Evidencia 2 – Evidencia 2.1) con fecha: 15-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6





4. Se procede a ofertar con líder de municipio MONTELIBANO, curso en obtención de derivados cárnicos, también tomando como apoyo a cursos anteriores para seguir con una etapa práctica. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo ofertando curso Evidencia 3 – Evidencia 3.1) con fecha: 16-09-2020.***

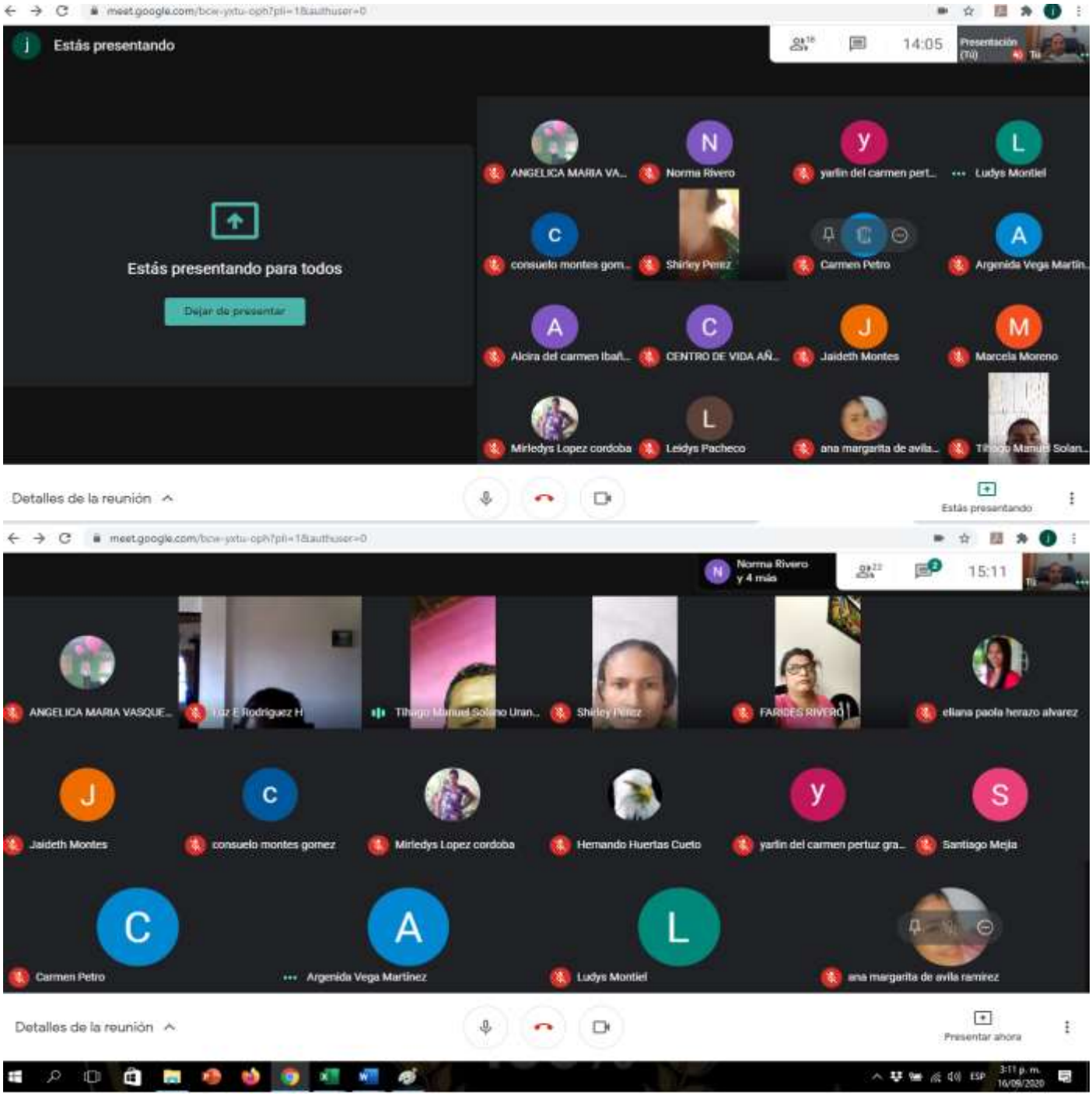
https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmfffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6





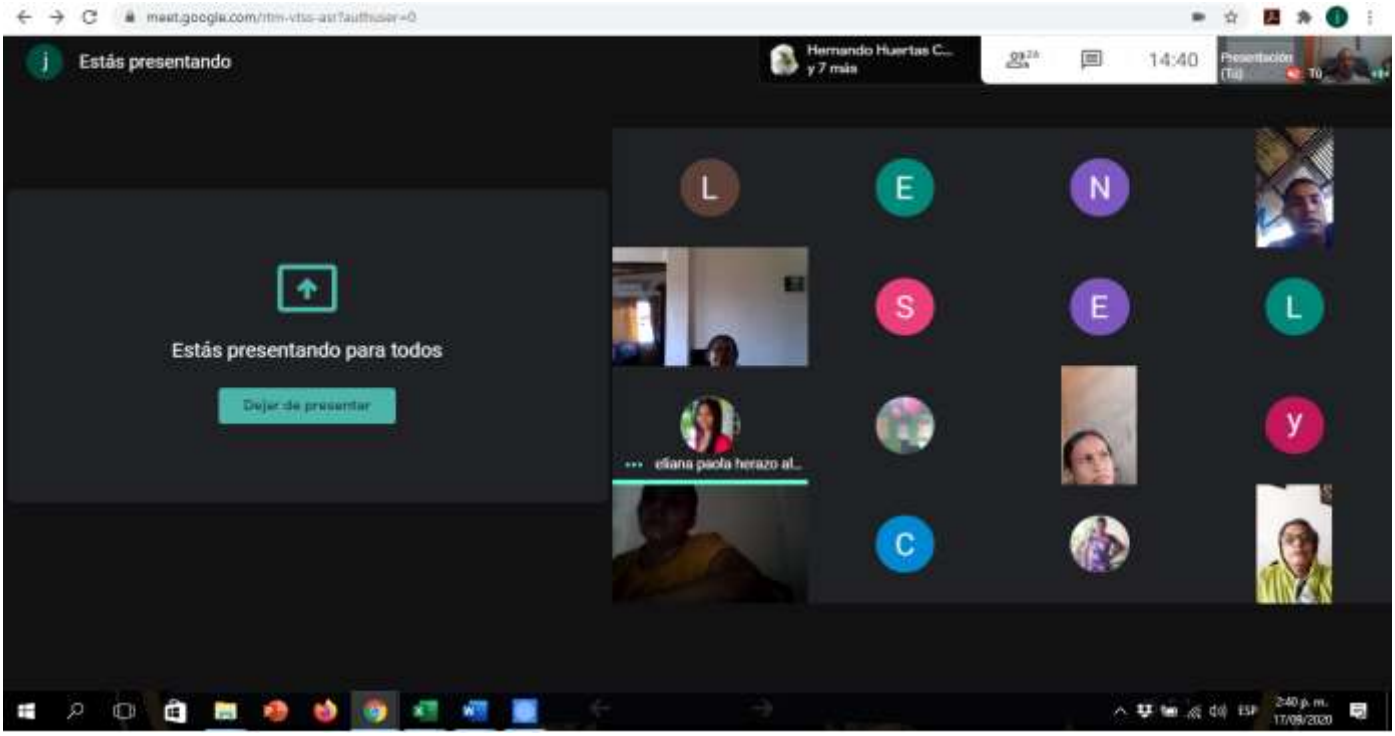
5. Se brindo formación con aprendices del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos con ficha **2192179** del municipio de Montelíbano NO PRESENCIAL. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo de formación NO PRESENCIAL Evidencia 4 – Evidencia 4.1) con fecha: 16-09-2020.***

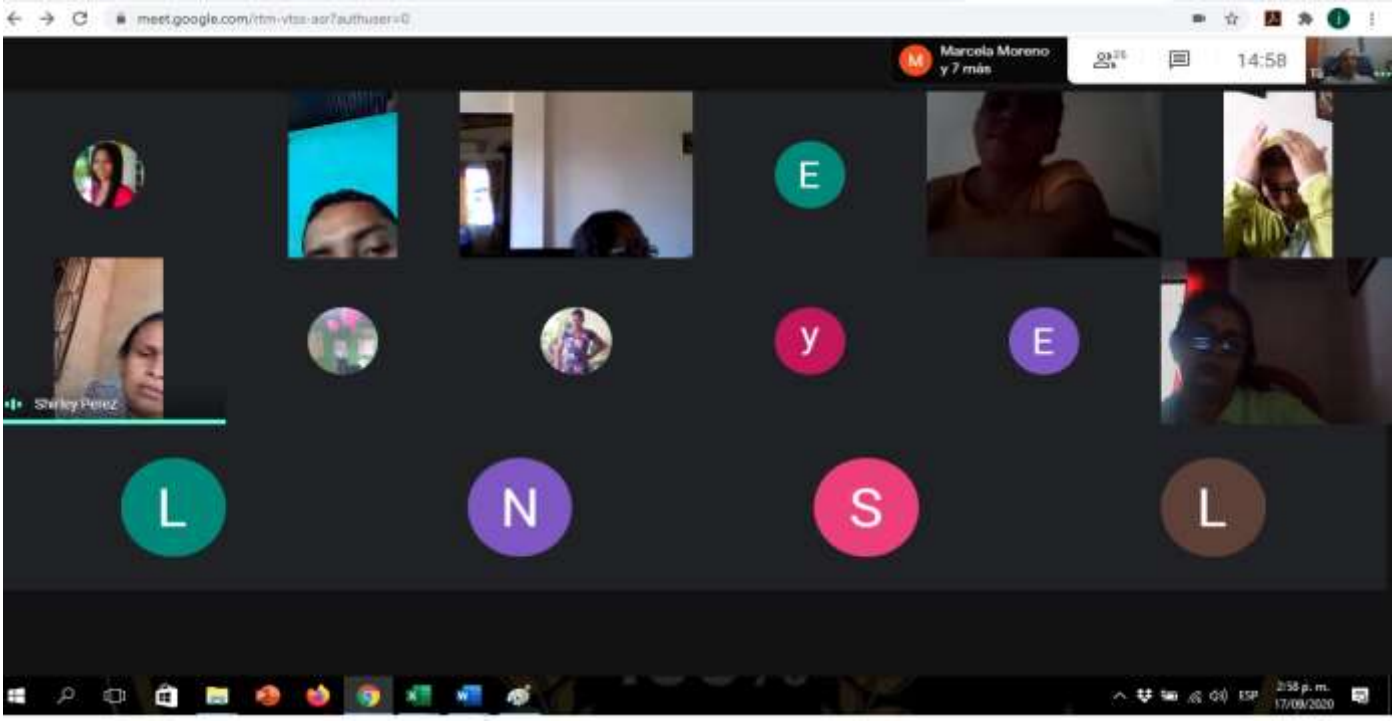
https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmfffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6



6. Se brindo formación con aprendices del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos con ficha **2192179** del municipio de Montelíbano NO PRESENCIAL. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se carga pantallazo de formación NO PRESENCIAL Evidencia 5 – Evidencia 5.1) con fecha: 17-09-2020.***

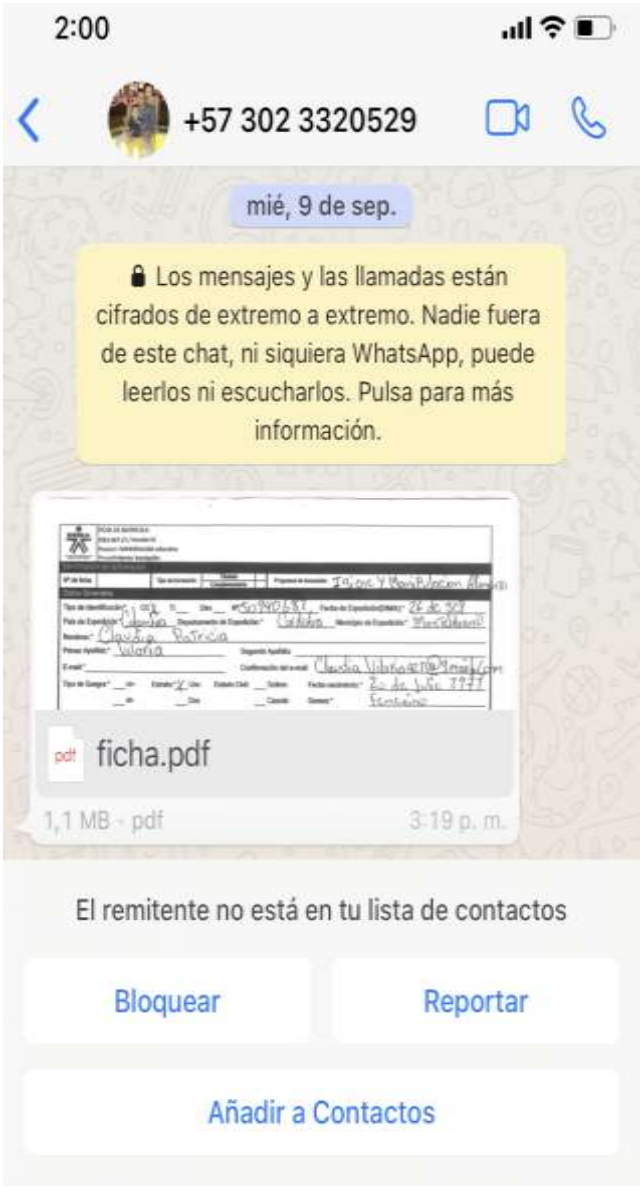
https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6

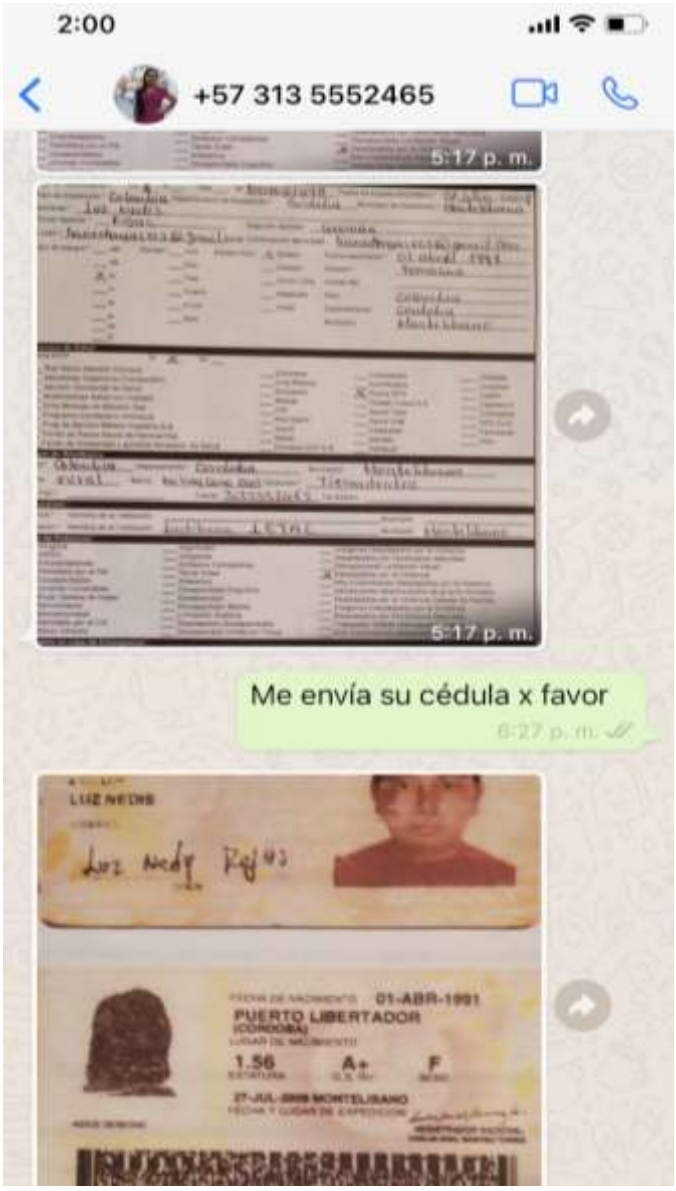




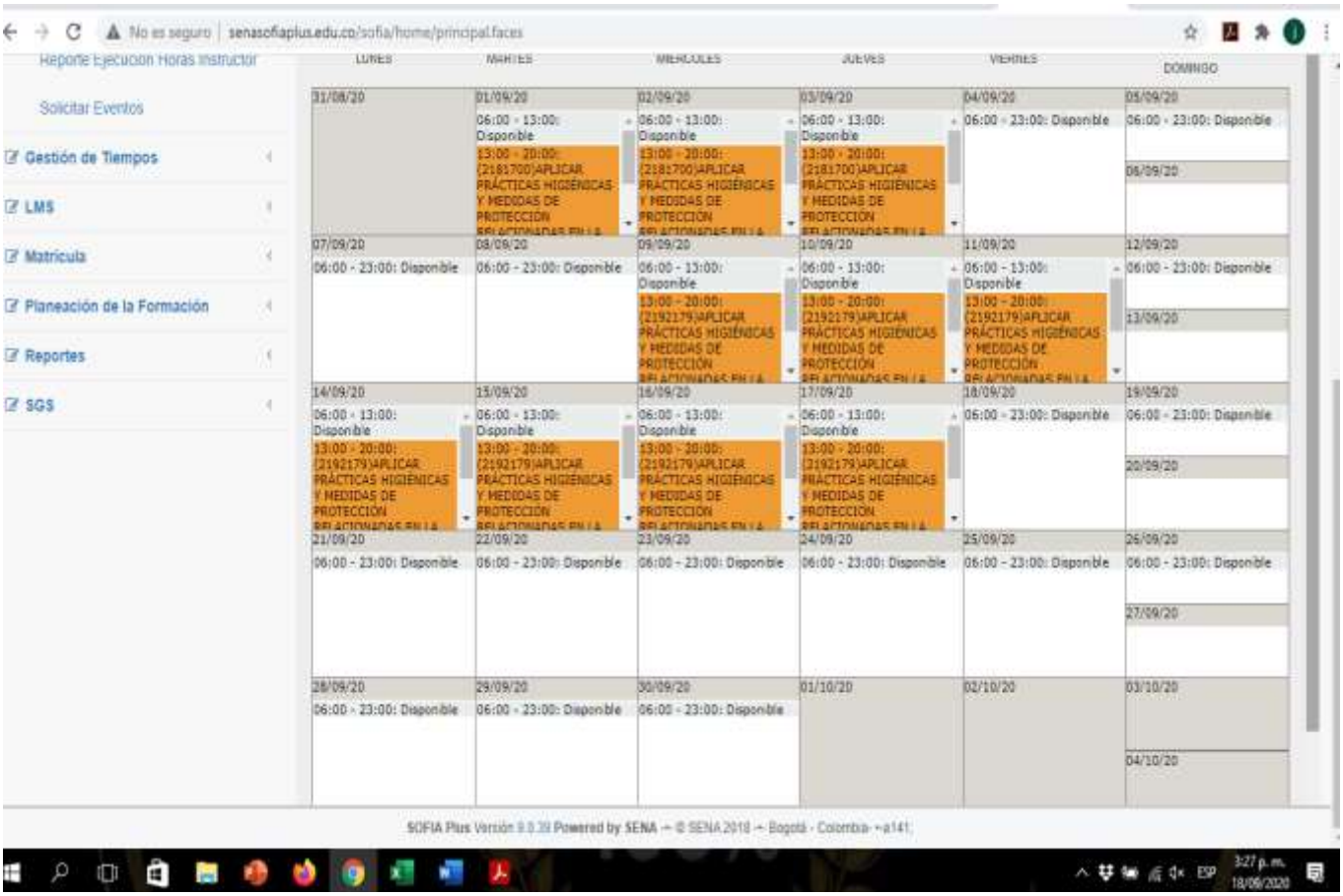
7. Se recepciónan documentos (formatos de ficha y fotocopias de cedula) para apertura de próximo grupo de Higiene y Manipulación de Alimentos, por medio de herramientas tecnológicas como e-mail y WhatsApp, básicamente, se está en proceso de alistamiento el nuevo grupo. ***Se anexa evidencia en el DRIVE (Se cargan pantallazos de posibles aprendices enviando sus documentos Evidencia 6 – Evidencia 6.1) con fecha: 18-09-2020.***

https://drive.google.com/drive/folders/1GUvXRfmffls1miAt5ZojsxIRERz0xr6





HORARIO MES SEPTIEMBRE - PLATAFORMA SOFIA PLUS.



GUIA DE APRENDIZAJE CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación:96151529 VERSION 2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS.
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Los alimentos son sustancias que nos proveen la energía y los nutrientes para crecer y desarrollar las actividades diarias y tener una vida activa y sana. Sin embargo, una mala manipulación al procesarlos puede ocasionar que los consumidores contraigan enfermedades que pueden ir desde un simple malestar a causar graves daños en el organismo e incluso la muerte.
Por lo tanto, con este programa de formación complementaria, se busca crear la conciencia de los aprendices manipuladores de alimentos en conocer y poner en práctica todas las normas preventivas de seguridad alimentaria que exige la ley.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- El objetivo de todo manipulador de alimentos debe ser cosechar, transportar, procesar, almacenar, distribuir y/o vender alimentos, de alto valor nutricional y características sensoriales, evitando riesgos de alteración y/o contaminación, y por ende previniendo la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Con la orientación del instructor y la participación de los aprendices se definirán conceptos claros y claves para la adecuada manipulación higiénica de los alimentos, se tendrán en cuenta todas las experiencias necesarias en materia por parte de los aprendices, lo que permitirá consolidar mucho más nuestro trabajo. Utilizaremos como técnicas didácticas, el estudio de casos, discusiones en grupo y exposiciones de parte de los aprendices.

- Aquí, se realizaran talleres prácticos Sobre temas pertinentes como la identificación de la importancia de los alimentos, su alteración y contaminación, las enfermedades transmitidas por los alimentos y las medidas preventivas orientadas a evitar riesgos.

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
PLANEAR HACER	10 38	COMPUTADOR AMBIENTE : COCINA ALIMENTOS : FRUTAS	1	MARCADORES BORRABLES (MB) PAPEL PERIODICO FRUTAS :MANZANA – PERA – UVAS – RECIPIENTES HELADO – CUCHARAS – PAPAYA – PIÑA – MANGO. CARPETAS	MB: 2 PAPEL PERIO: 2 FRUTAS: 2 CADA UNA CARPETA : 1	AGROINDUSTRIA	1	AULA – COCINA (PRACTICA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – ENSALADA DE FRUTAS)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

De acuerdo con las actividades de aprendizaje se precisaron los siguientes criterios de evaluación para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje

- Participación activa del aprendiz de forma individual y colectiva.
- Socialización de experiencias significativas de los aprendices.
- Preguntas y respuestas a través de cuestionarios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Mayor capacidad de análisis y Aplicación de conceptos Evidencias de Desempeño: Listado de asistencia Evidencias de Producto: Productos alimenticios procesados	Desempeño en aula Coherencia en las respuesta Participación y aporte en el proceso de Aprendizaje	Cuestionario, talleres, lluvias de ideas Estudio de casos Panel de discusión Práctica: Elaboración de ensaladas de frutas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Higiene y manipulación de alimentos**
- **Materias primas**
- **Limpieza y desinfección**
- **Control de plagas**
- **Manejo de residuos**
- **Enfermedades transmitidas por alimentos**

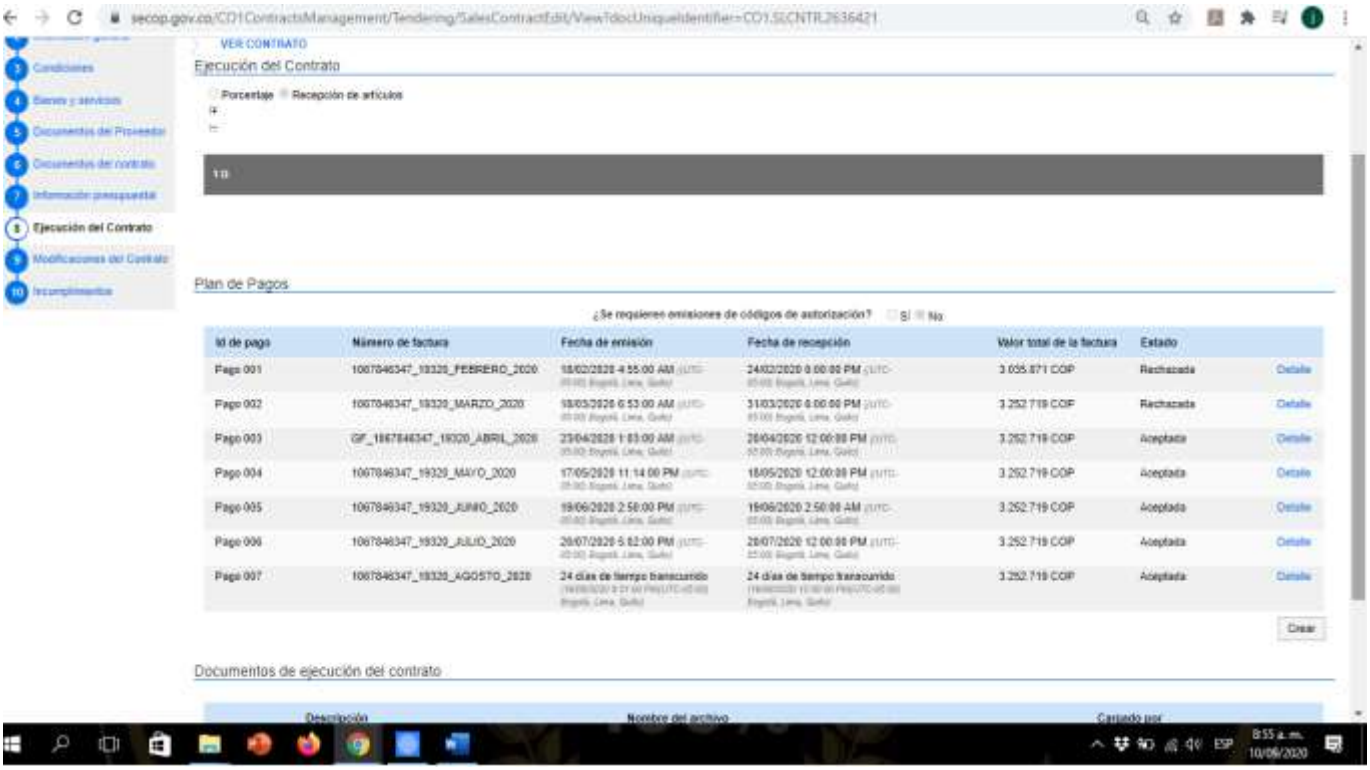
6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- **CARVAJAL DE GUERRERO MARIA EUGENIA MARIA EUGENIA, PRINCIPIOS GENERALES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**
- **EDITORIAL FUNDACION CARVAJAL.**
- **PAIS: CALI COLOMBIA 1999**
- **N° DE PAGINAS 120**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge Lui Espitia Del Valle	Instructor	CABP	13-04-2020

PANTALLAZO SECOP II INFORMES MENSUALES CARGADOS MESES ANTERIORES PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA ACTIVIDAD CONTRACTUAL # 10.



RUTA DE APRENDIZAJE CREADA DE CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS MUNICIPIO VALENCIA. FICHA 2192179.

