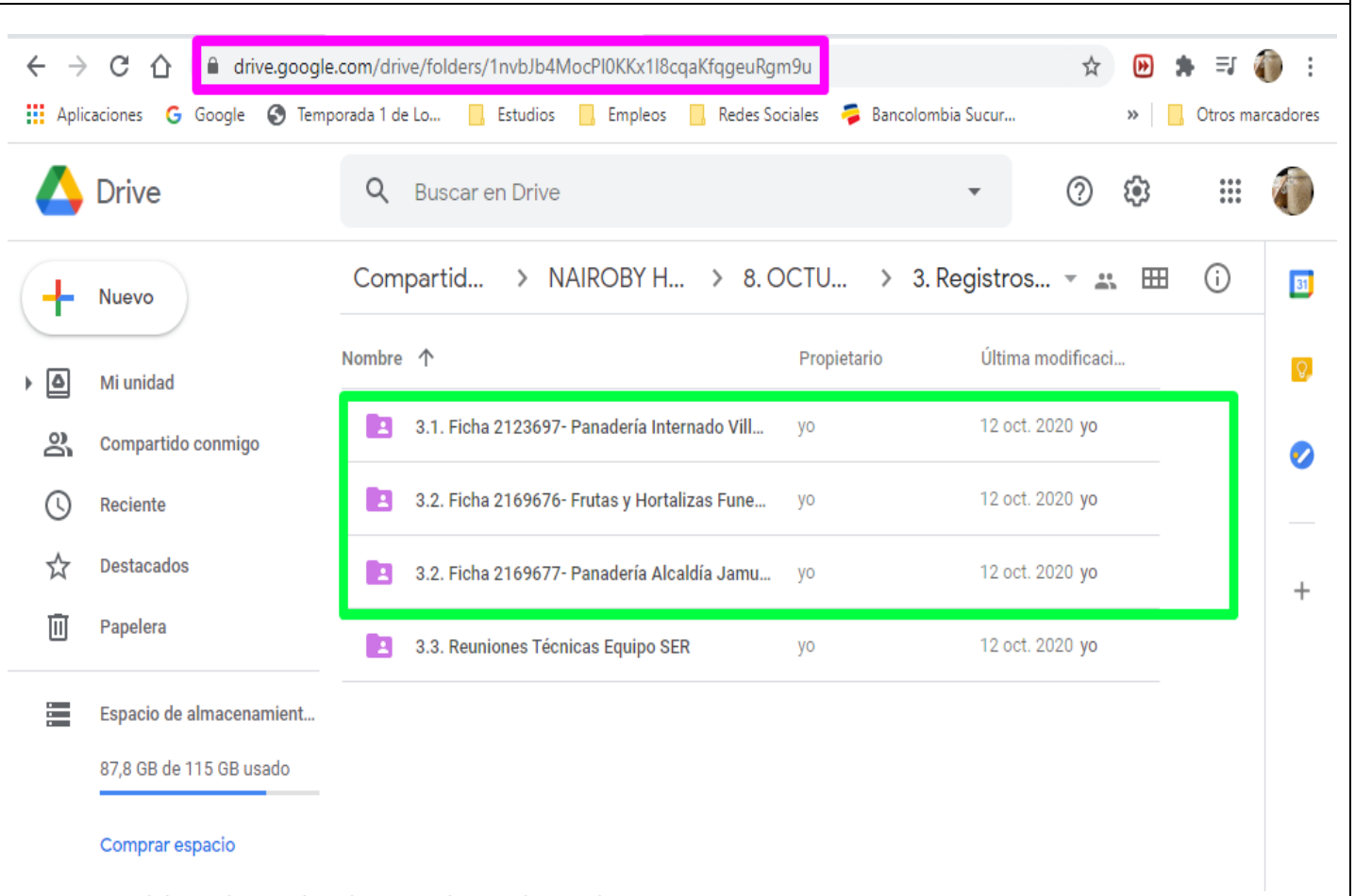
EVIDENCIAS CORRESPONDIENTES AL MES DE OCTUBRE 2020

Instructora Nairoby Hurtado Candelo
Programa Sena Emprende Rural

OBLIGACIONES	SOPORTE EVIDENCIAS
1. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa de formación, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato, siguiendo el procedimiento de Ejecución de Acciones de Formación establecido por el SENA. **4.** Registrar las Inasistencias de los aprendices en el sistema de información institucional "SOFIA PLUS". **8.** Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, metodologías activas, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. **24.** Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral. **25.** Formular y orientar los	 **Imagen 1.** Fichas ejecutadas durante el mes de octubre 2020.

proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.

26. Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.

28. Entregar al profesional de apoyo misional de centro

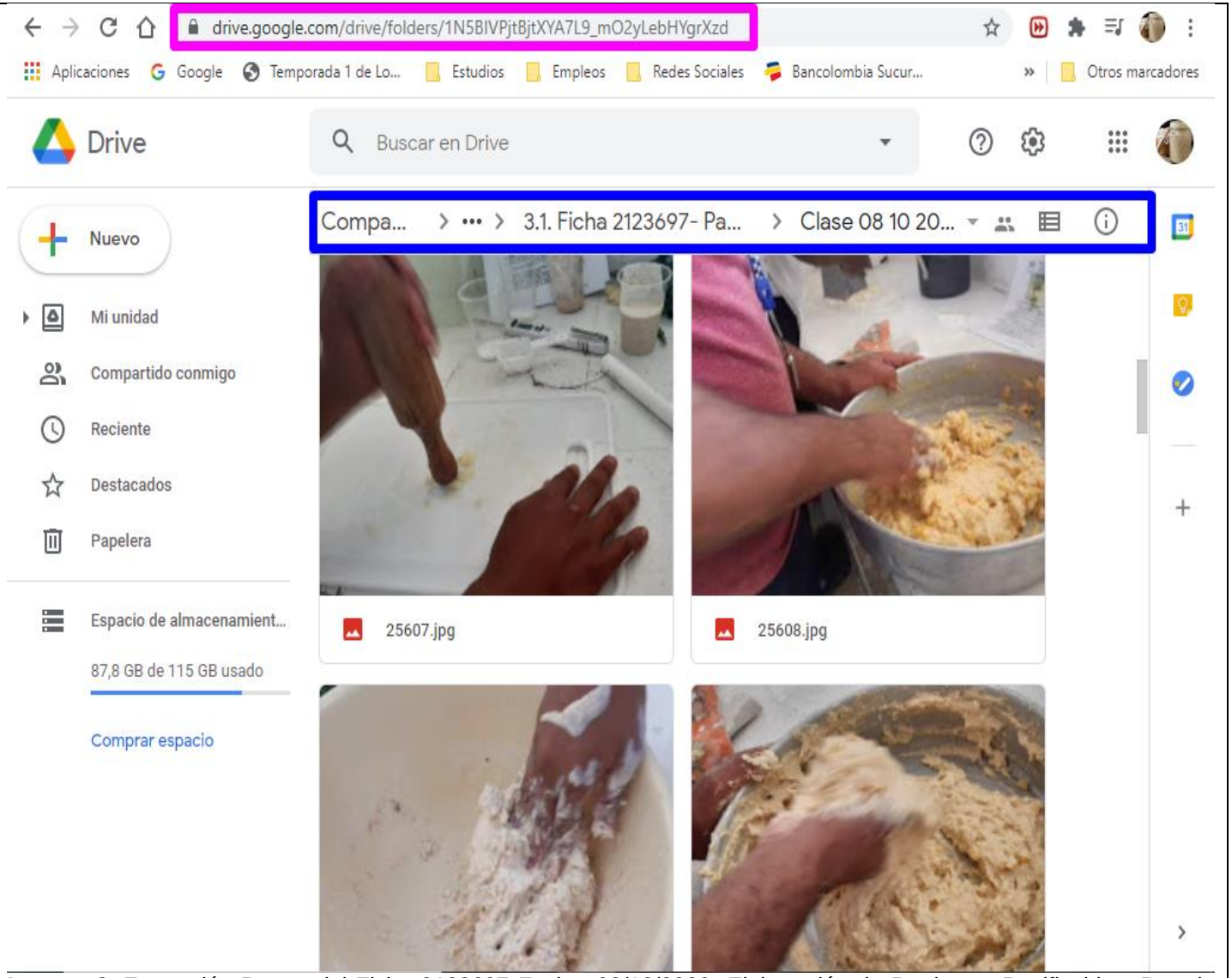


Imagen 2. Formación Presencial Ficha 2123697 Fecha: 08/10/2020- Elaboración de Productos Panificables: Pan de Maíz Americano, Pizza y Baguette. Ambiente de Formación: Taller de Panadería Internado de Restablecimiento Villa Paz.

SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.

29. Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.

35. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de Centro SER y/o por la coordinación del programa SER de la dirección general, para su implementación en las acciones del mismo.

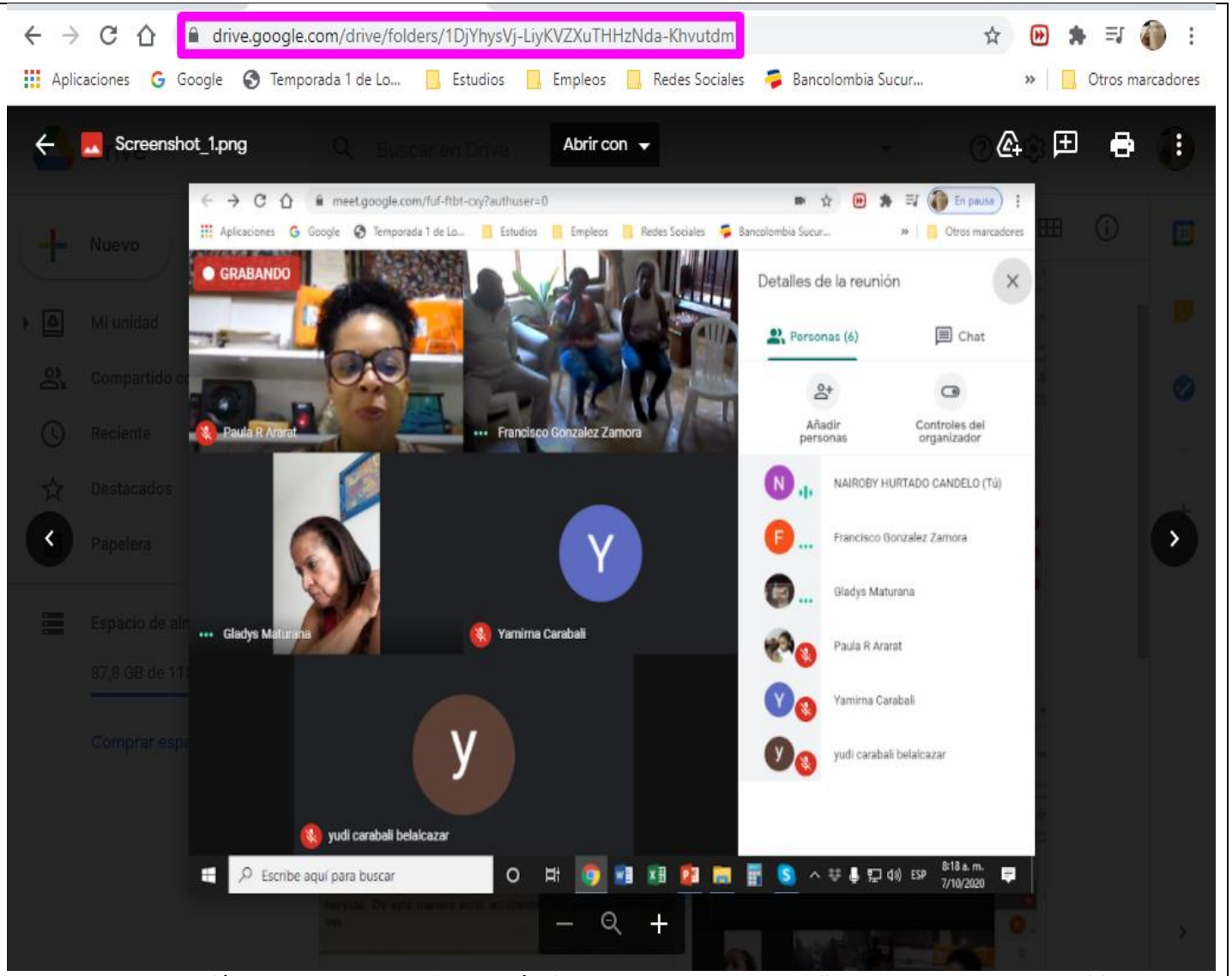


Imagen 3. Formación Programa Transformar técnicamente Frutas y Hortalizas. Empresa Funecorobles. Tema: Presentación 'Elaboración de Encurtidos' Ficha 2169676 Plataforma MEET. Fecha: 06/10/2020

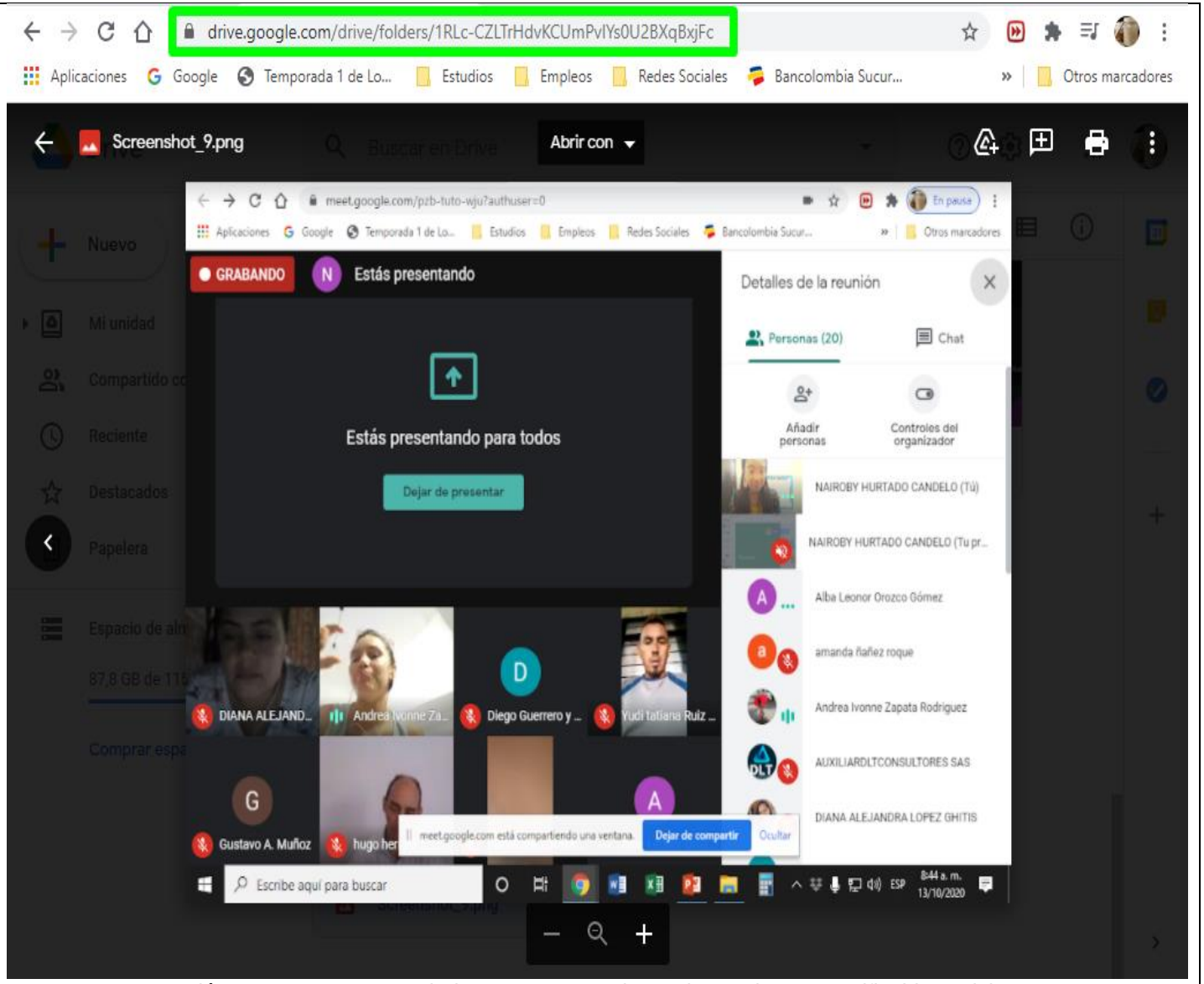
41. Realizar acciones de formación para la ocupación rural. **42.** Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	

Imagen 4. Formación Programa Emprendedor en Procesamiento de Productos Panificables. Ficha 2169677. Tema: Autolisis y Balance del Panadero. Plataforma MEET. Fecha: 13/10/2020

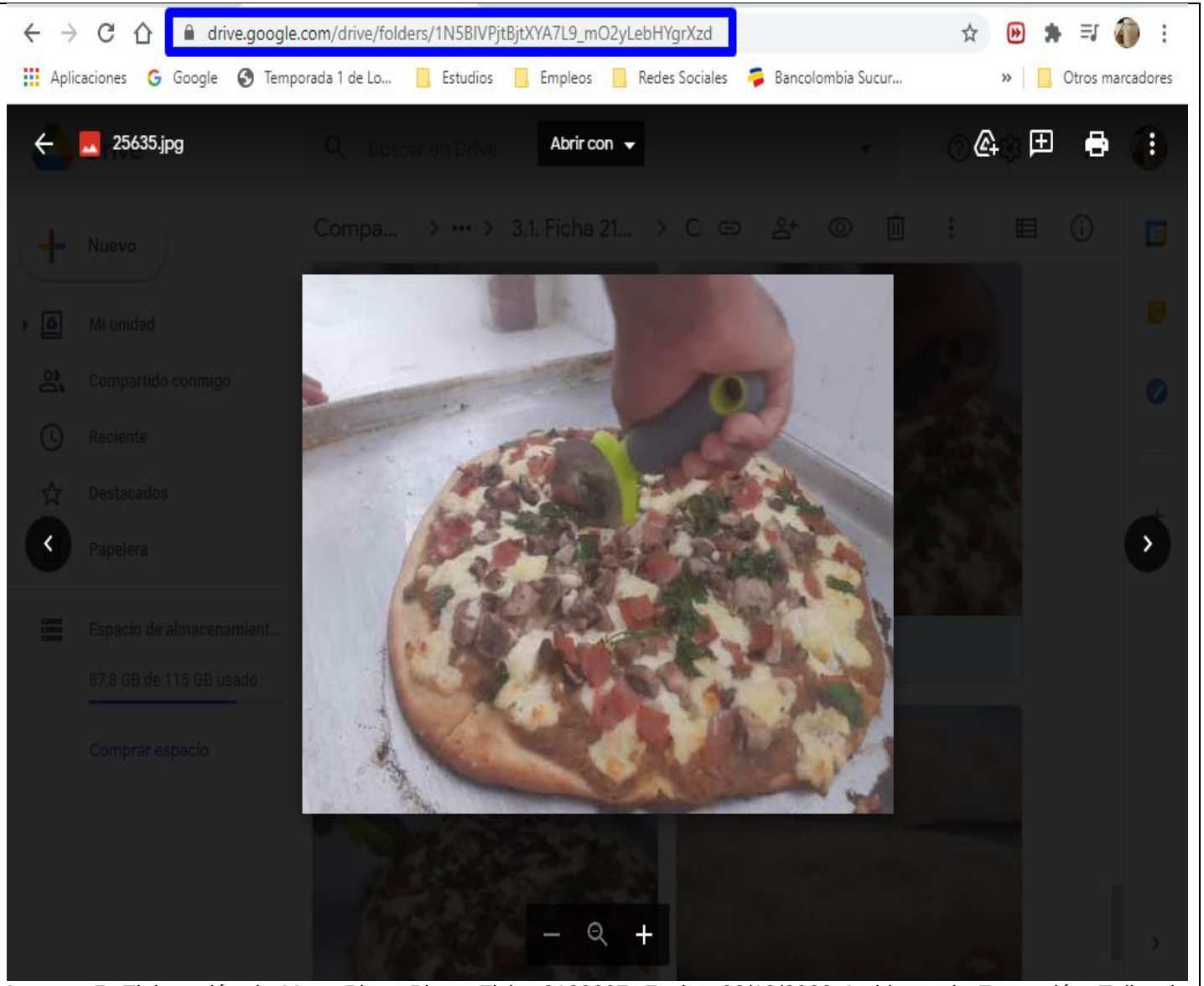


Imagen 5. Elaboración de Masa Plana-Pizza. Ficha 2123697. Fecha: 08/10/2020 Ambiente de Formación: Taller de Panadería Internado de Restablecimiento Villa Paz.

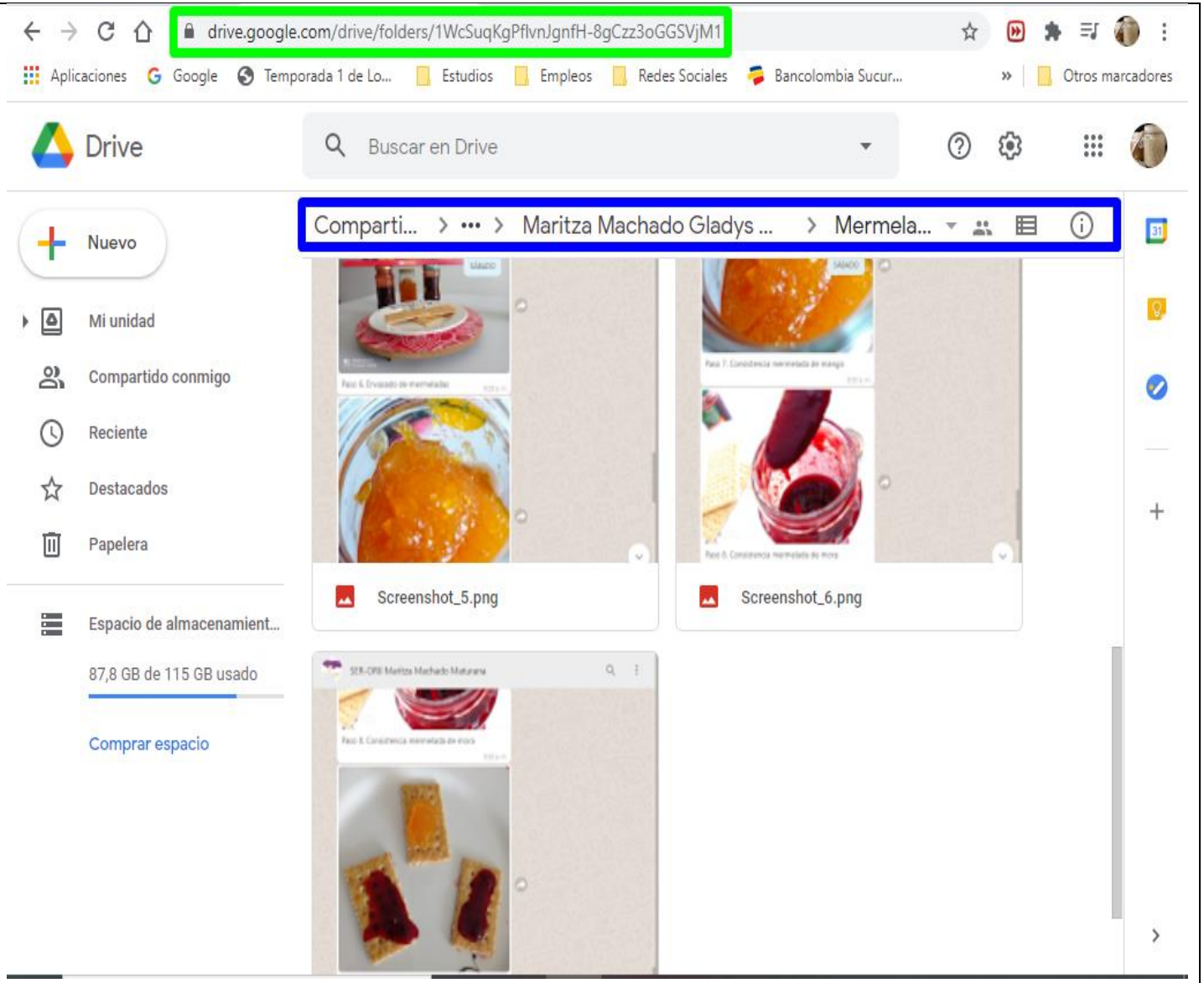


Imagen 6. Elaboración de 'Mermeladas' por parte de los aprendices de FUNECOROBLES- Ficha: 2169676 Transformar técnicamente Frutas y Hortalizas.

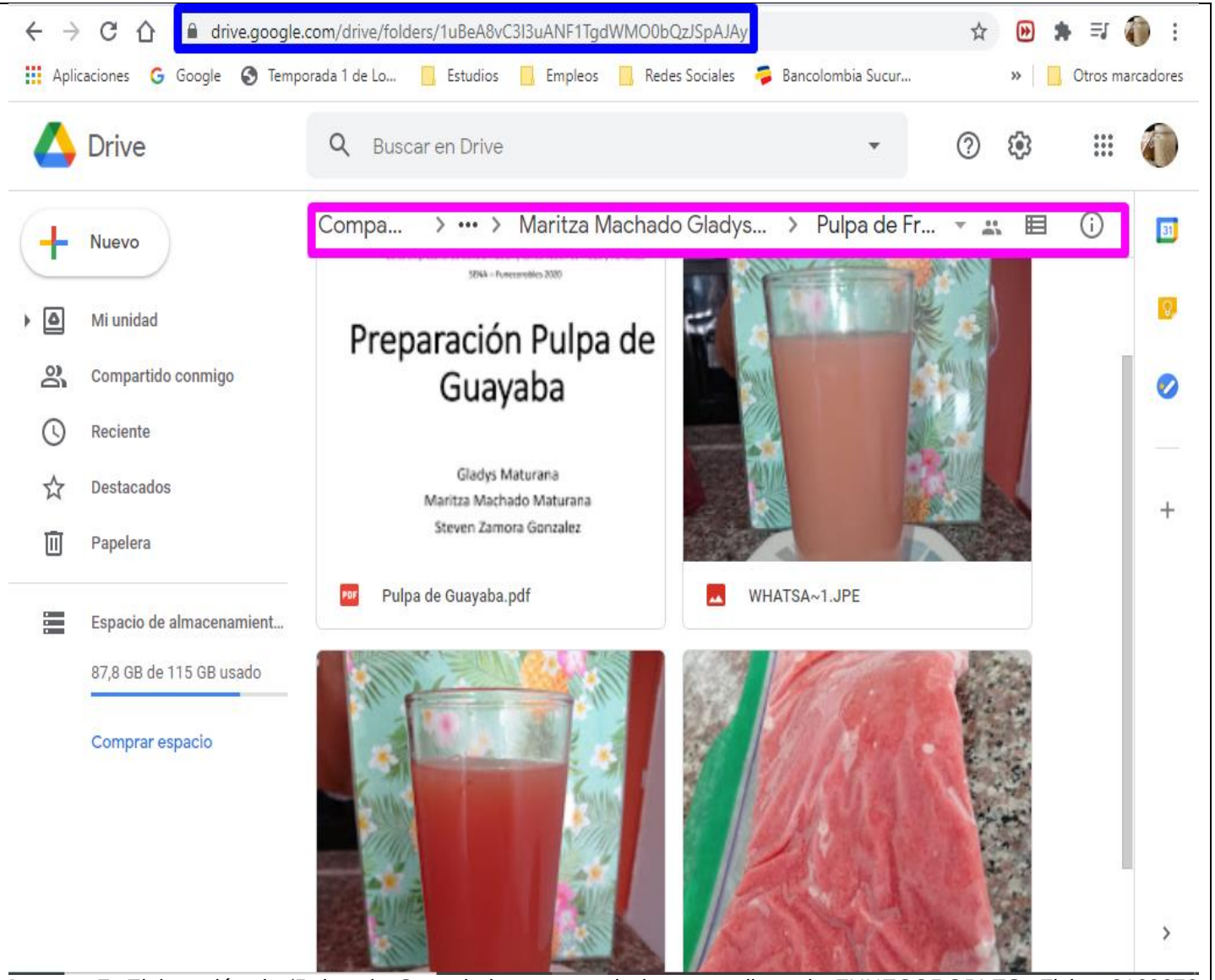


Imagen 7. Elaboración de 'Pulpa de Guayaba' por parte de los aprendices de FUNECOROBLES- Ficha: 2169676 Transformar técnicamente Frutas y Hortalizas.

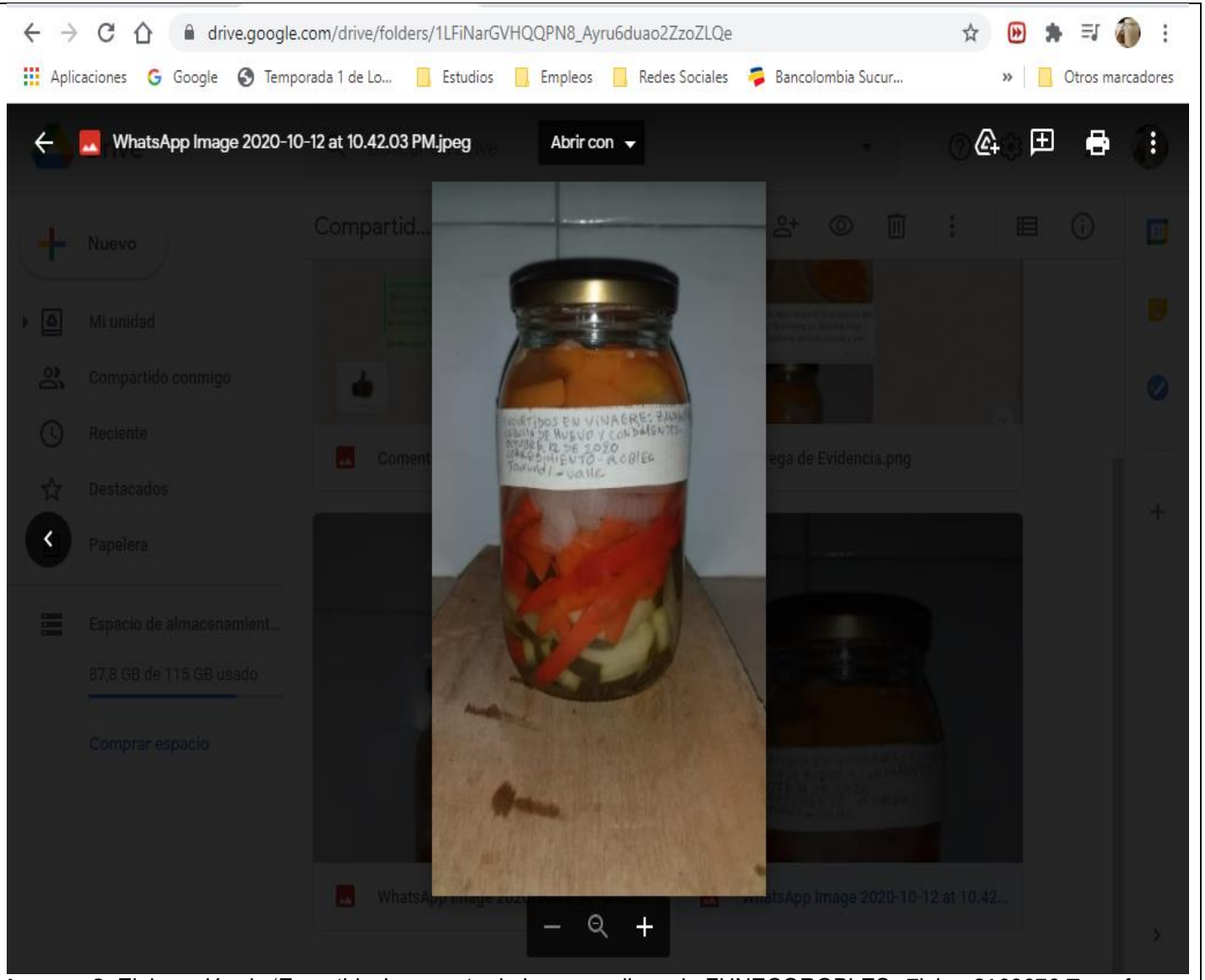


Imagen 8. Elaboración de 'Encurtidos' por parte de los aprendices de FUNECOROBLES- Ficha: 2169676 Transformar técnicamente Frutas y Hortalizas.

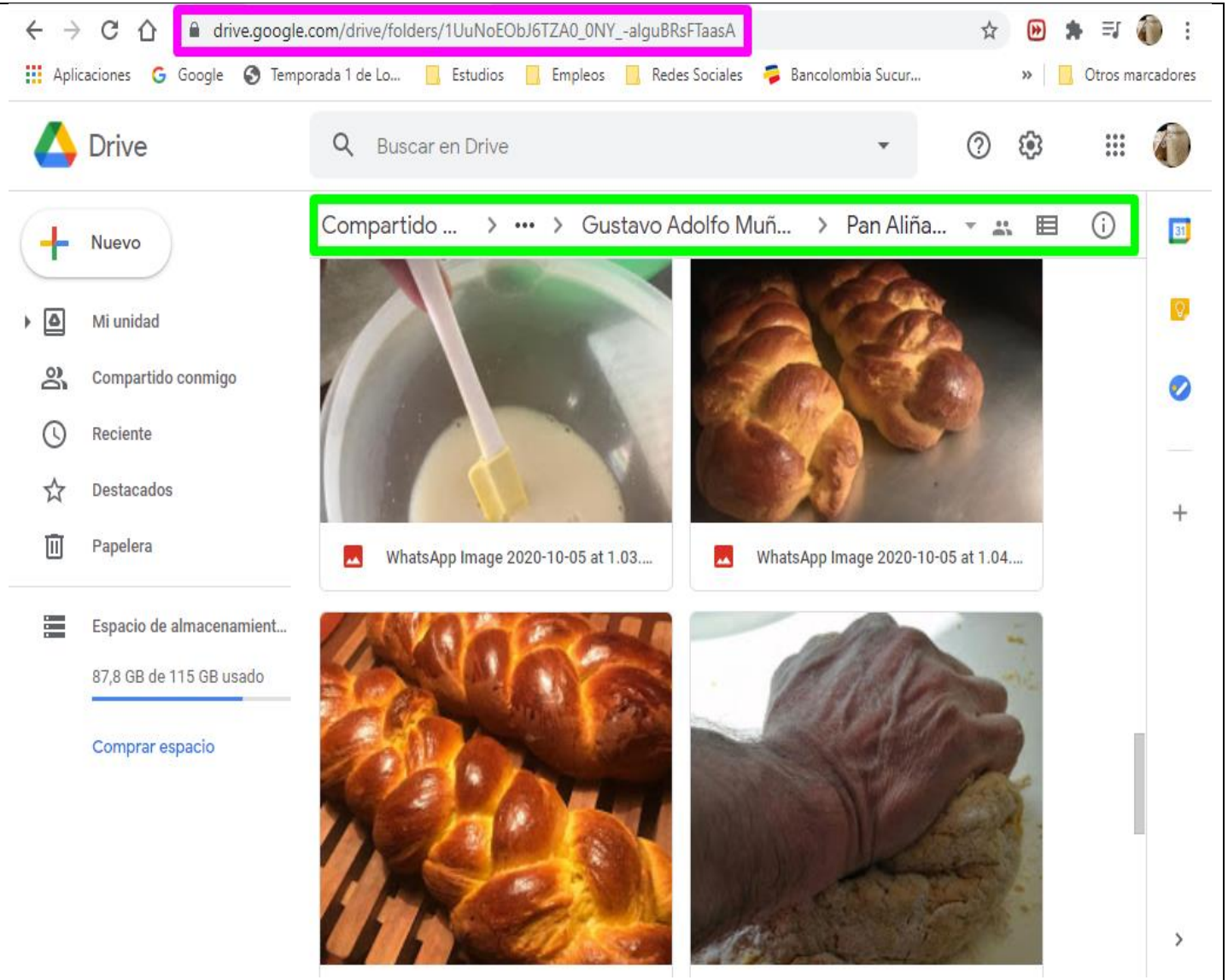


Imagen 9. Elaboración de 'Pan Aliñado' por parte del aprendiz Gustavo Adolfo Muñoz. Ficha: 2169677- Emprendedor en Procesamiento de Productos Panificables.

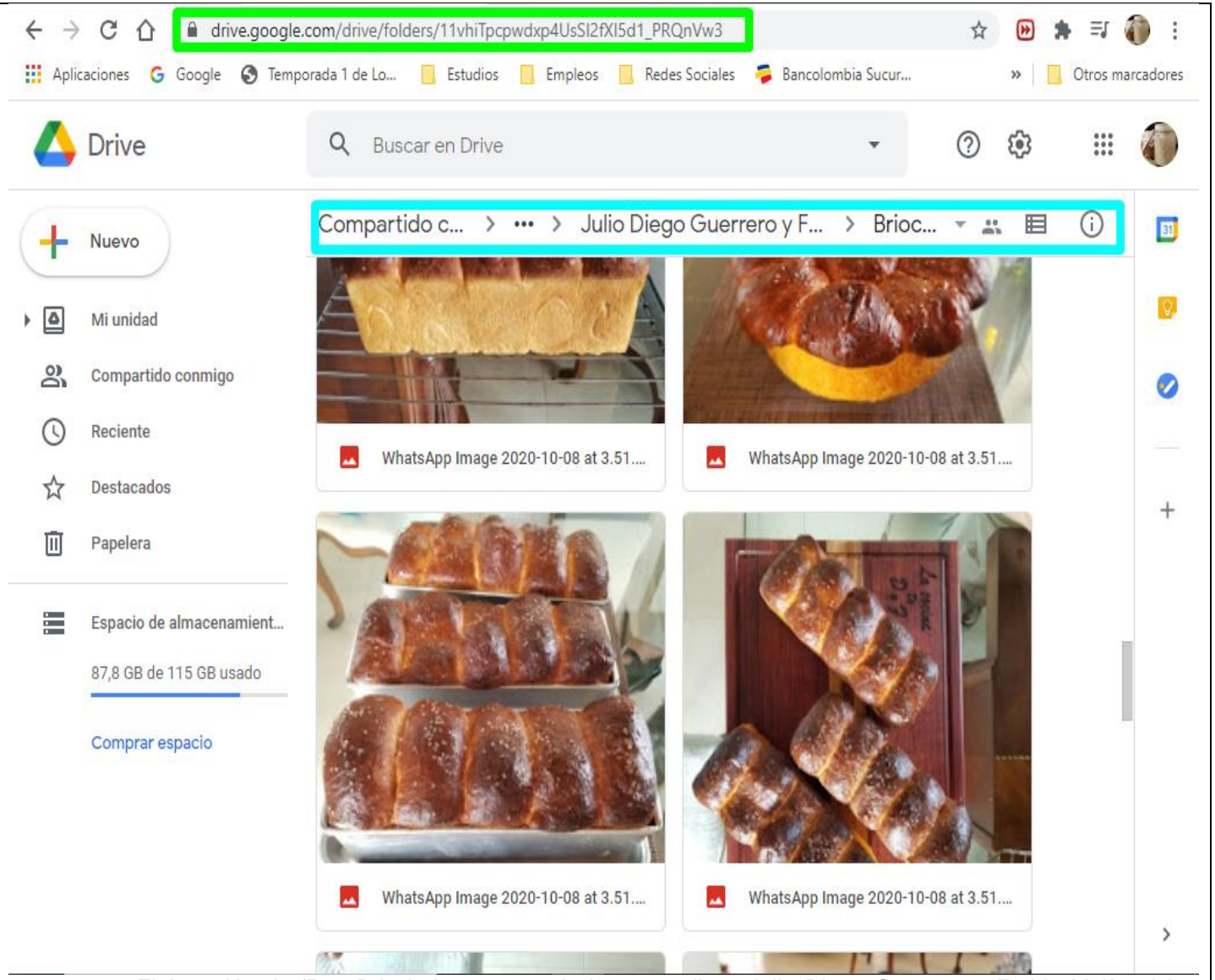
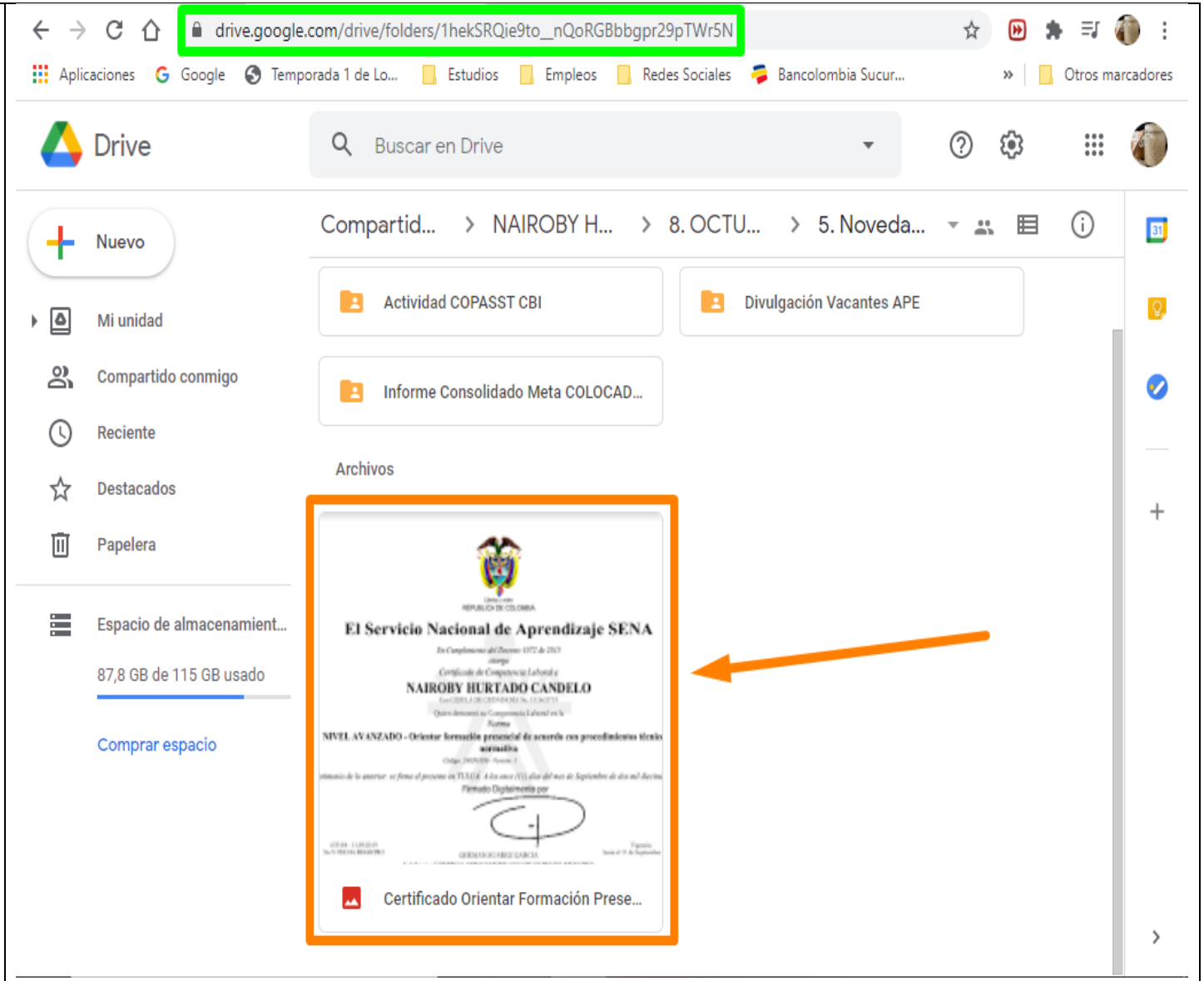
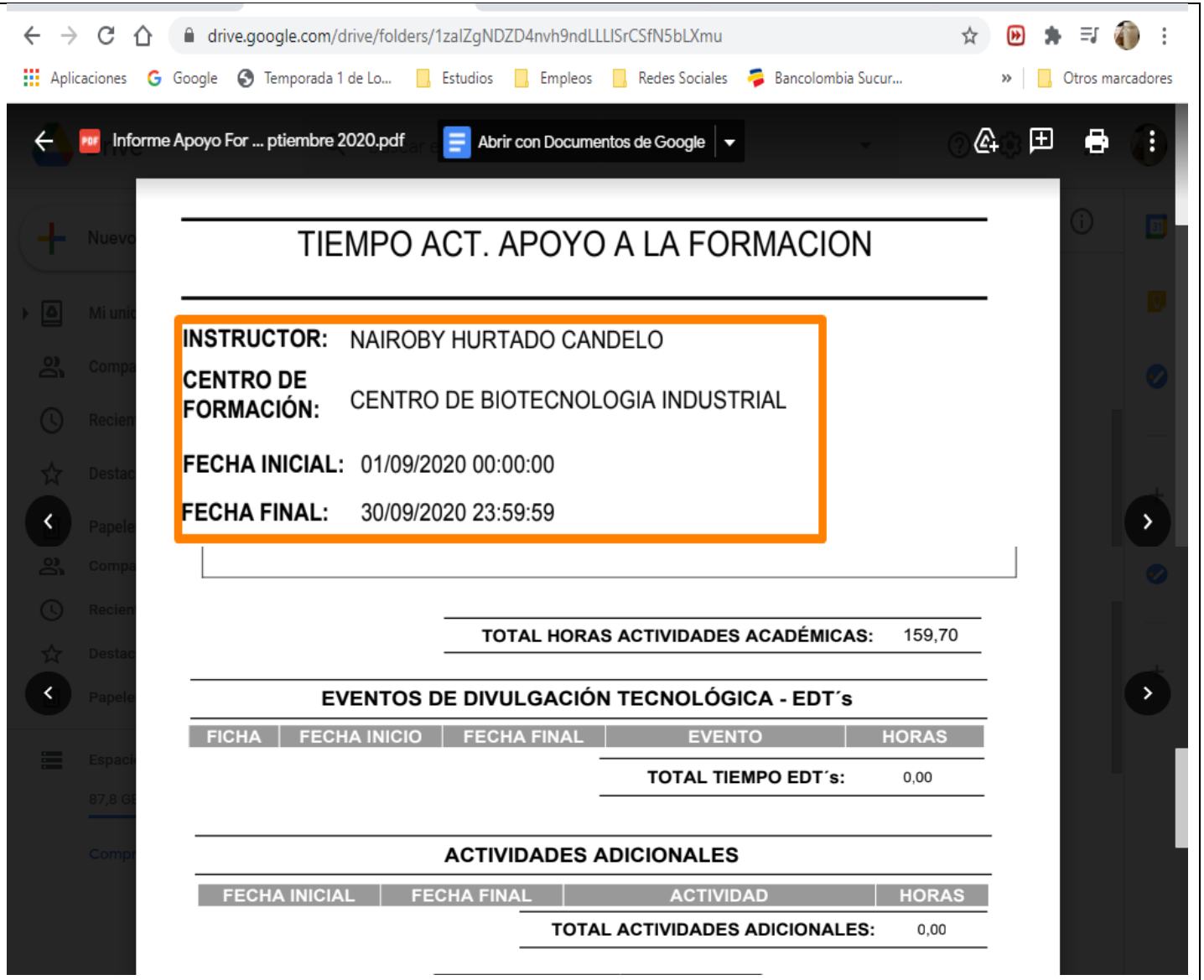


Imagen 10. Elaboración de 'Pan Brioche' por parte de los aprendices Julio Diego Guerrero y Faride Mejía Ficha: 2169677- Emprendedor en Procesamiento de Productos Panificables.

2. Contar con 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.	 Libertad y orden RÉPUBLICA DE COLOMBIA **El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** *En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015* *otorga* *Certificado de Competencia Laboral a* **NAIROBY HURTADO CANDELO** Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1113633719 Quien demostró su Competencia Laboral en la *Norma* **NIVEL AVANZADO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa** *Código: 240201056 - Versión: 1* *En testimonio de lo anterior. se firma el presente en TULUÁ. A los once (11) dias del mes de Septiembre de dos mil diecinueve (2019)* Firmado Digitalmente por 655184 - 11/09/2019 No Y FECHA REGISTRO GERMAN SUAREZ GARCIA Subdirector CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES REGIONAL VALLE Vigencia: hasta el 11 de Septiembre de 2022 La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 912500240201056CC1113633719C. **Imagen 11.** Certificado 'Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa'.



El documento se encuentra subido mes a mes en Plataforma Drive de Supervisión- Carpeta **Novedades**.

3. Realizar el seguimiento de horas reportadas en Sofía vs horas ejecutadas, informando oportunamente a la coordinación académica las novedades encontradas, justificando las horas faltantes.	 **Imagen 12.** Reporte de Horas de Apoyo a la Formación Directas a la Formación subidas en el aplicativo Sofía Plus mes septiembre 2020.

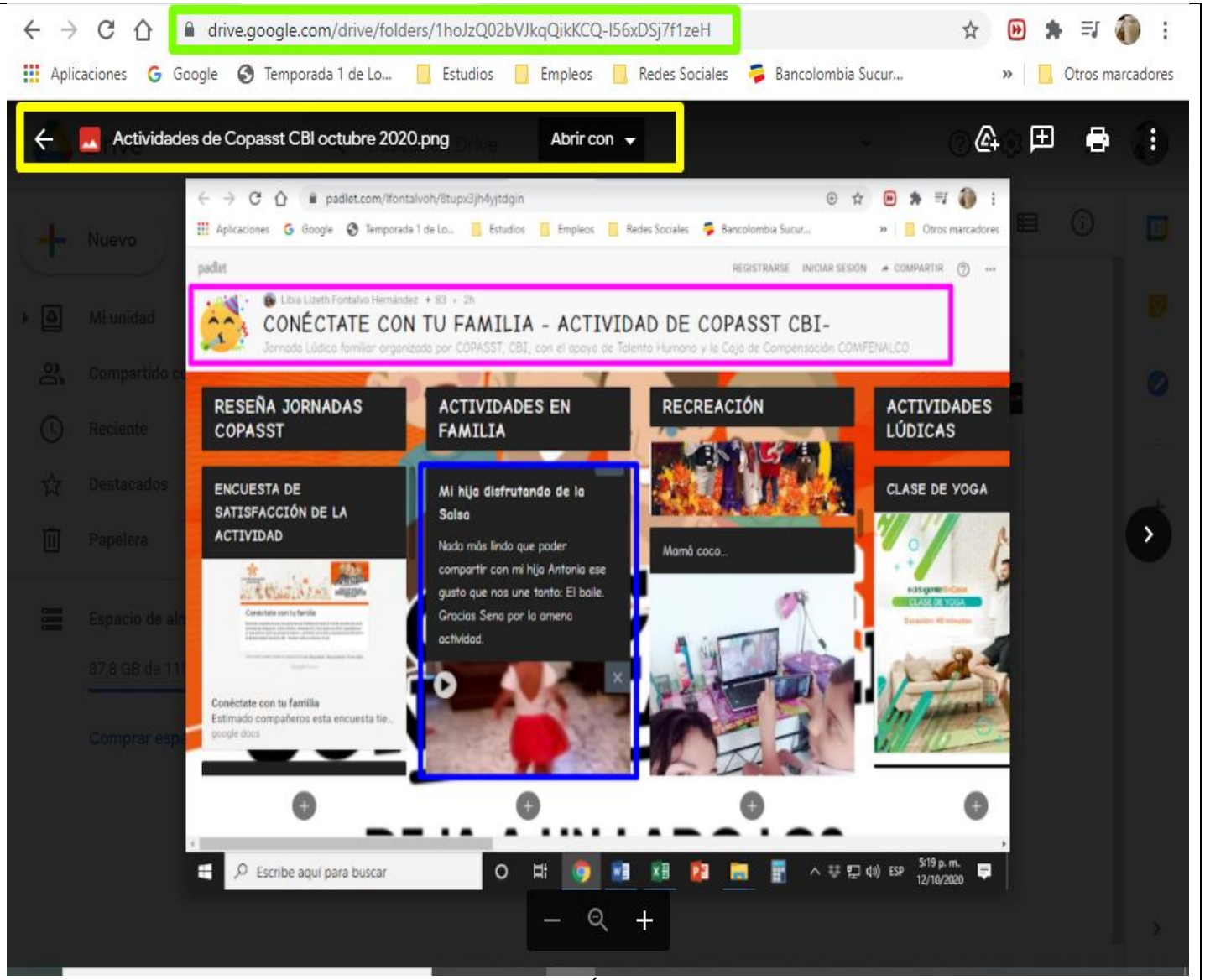
6. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. **15.** Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias y capacitaciones que el centro programa. **20.** Asistir y participar asertivamente en las capacitaciones, eventos de divulgación, Inducciones o reinducciones reuniones, programas de cualificación y mejoramiento permanente que el Centro programe en sus procesos de mejora continua de conformidad con los horarios de formación del Centro de Biotecnología Industrial del SENA - Regional del Valle del Cauca.	

Imagen 13. Participación en actividad COPASST CONÉCTATE CON TU FAMILIA organizada por el Centro de Biotecnología Industrial.

10. Verificar y entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria o titulada.
plazos y herramientas tecnológicas con que cuenta el centro.
12. Entregar en las fechas en que el SENA estipule, siguiendo el procedimiento de Ejecución de Acciones de Formación establecido por la entidad, los productos de la planificación, desarrollo y evaluación de las acciones de formación titulada o complementaria mediante las siguientes actividades:
a). Proyecto formativo subido a la plataforma con su respectivo código y revisión de apoyo pedagógico, para ser publicado.
b). Entrega del acta 0. Con el cronograma de planificación del respectivo alistamiento.
a). Planeación pedagógica. (con la programación de la gira técnica, si existe la necesidad siguiendo los lineamientos de la "Guía de Orientaciones para la Realización Giras Técnicas

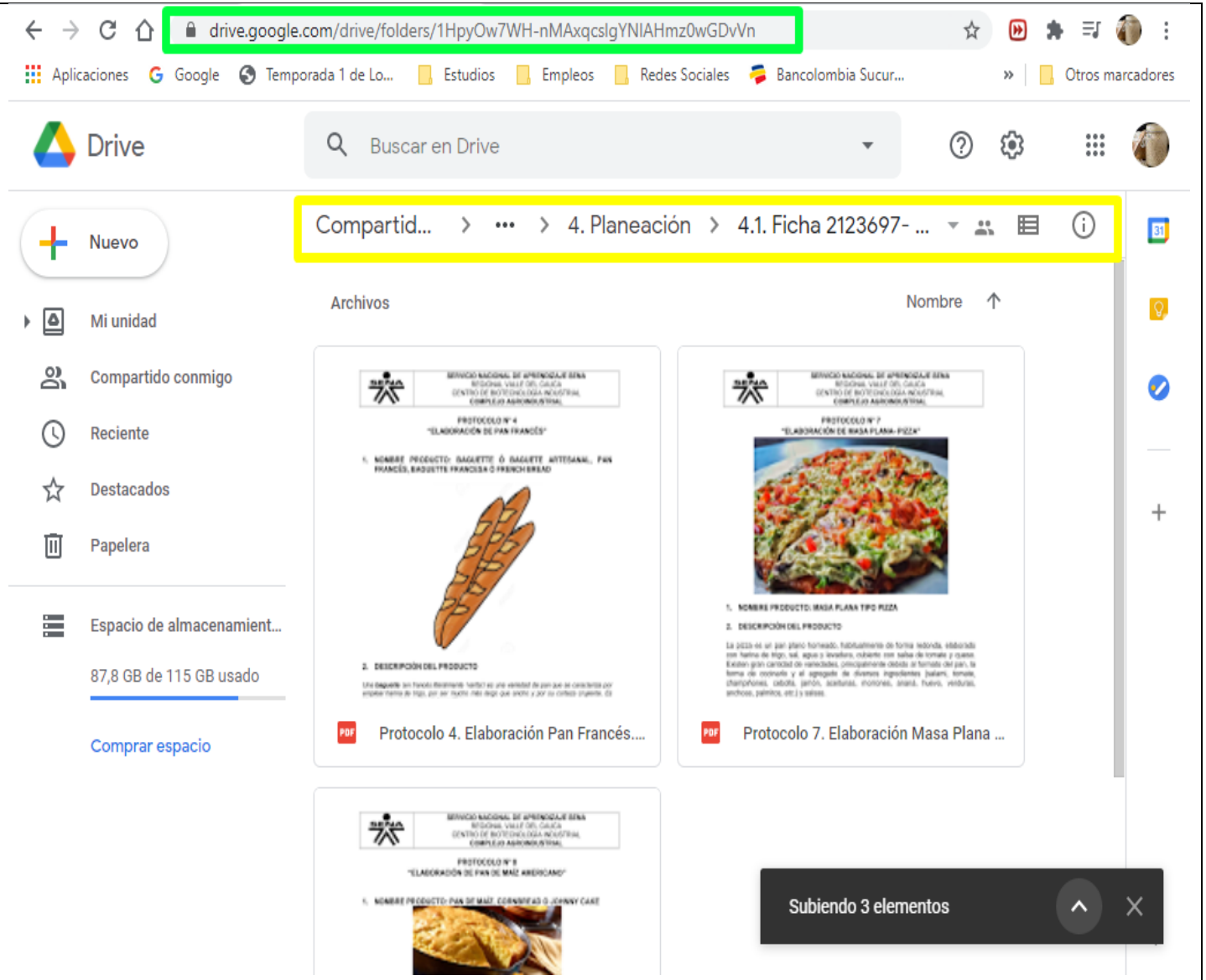


Imagen 14. Documentos de Formación **Ficha 2123697**- Programa Emprendedor en Procesamiento de Producto Panificables- Material empleado para la Producción de Panadería.

como estrategia en el proceso formativo"
b). Guías de aprendizaje.
c). Plan de trabajo.
d). Instrumentos de evaluación.
e). Formatos y registros de seguimiento para la ejecución de acciones de formación profesional integral, entre otros.

38. El contratista se compromete a evidenciar:

- ✓Proyecto formativo conjunto cuando corresponda
- ✓Evidencia inducción a aprendices
- ✓Guía de aprendizaje
- ✓Bitácora del aprendiz
- ✓Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda
- ✓Juicios evaluativos en SOFIA PLUS

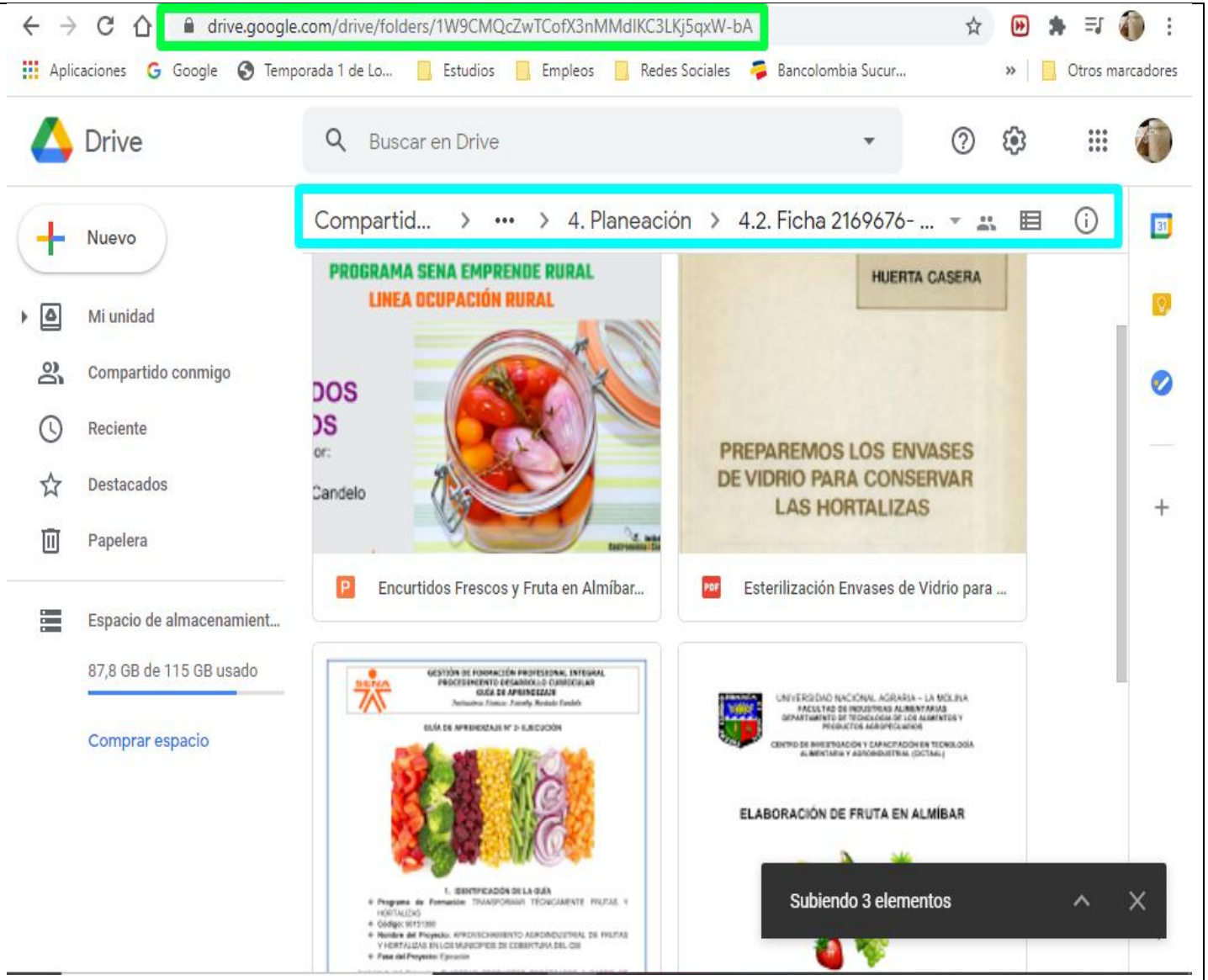


Imagen 15. Documentos de Formación **Ficha 2169676**- Programa Transformar técnicamente Frutas y Hortalizas OR-FUNECOROBLES.

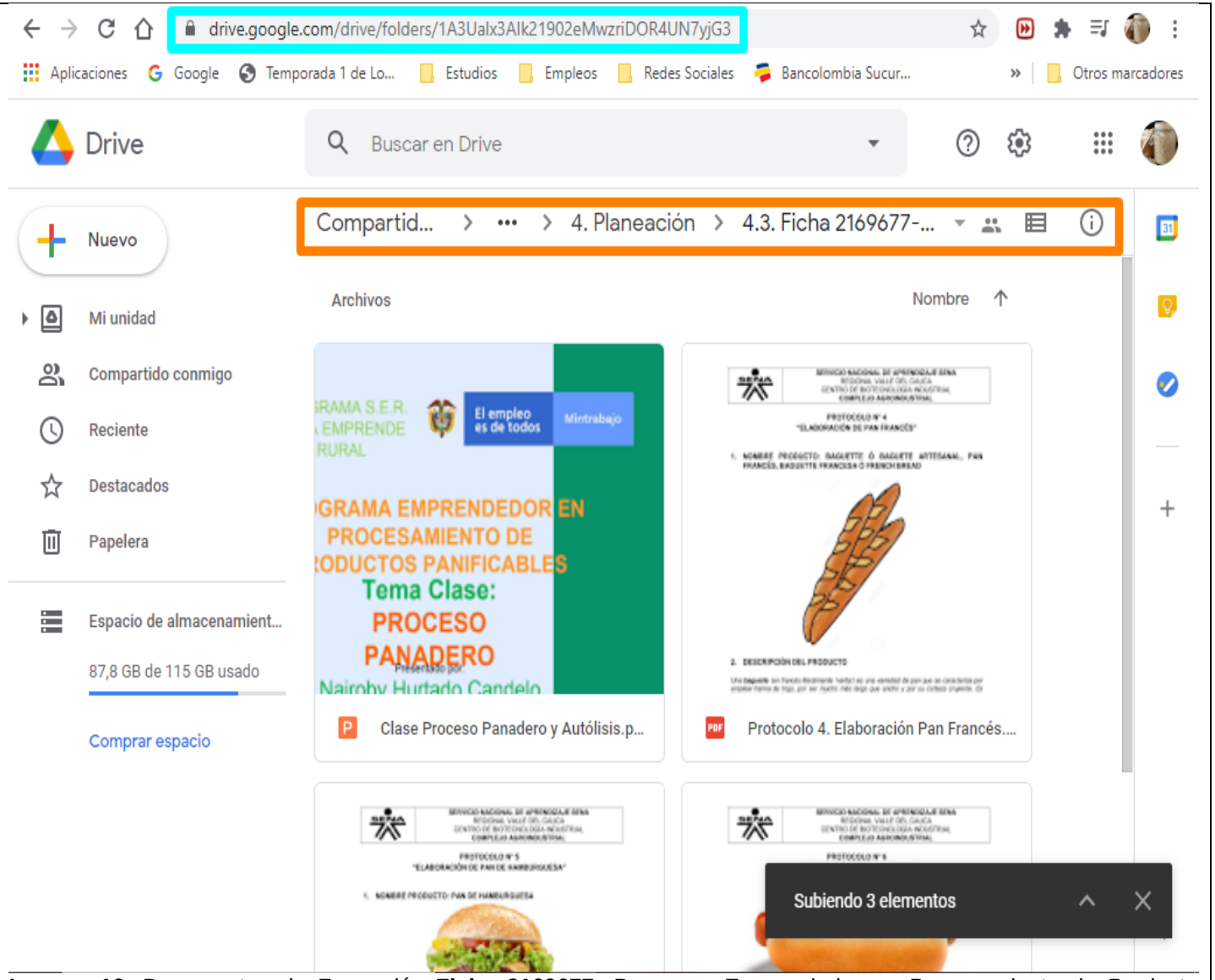


Imagen 16. Documentos de Formación **Ficha 2169677**- Programa Emprendedor en Procesamiento de Producto Panificables- Material empleado para la Producción de Panadería.

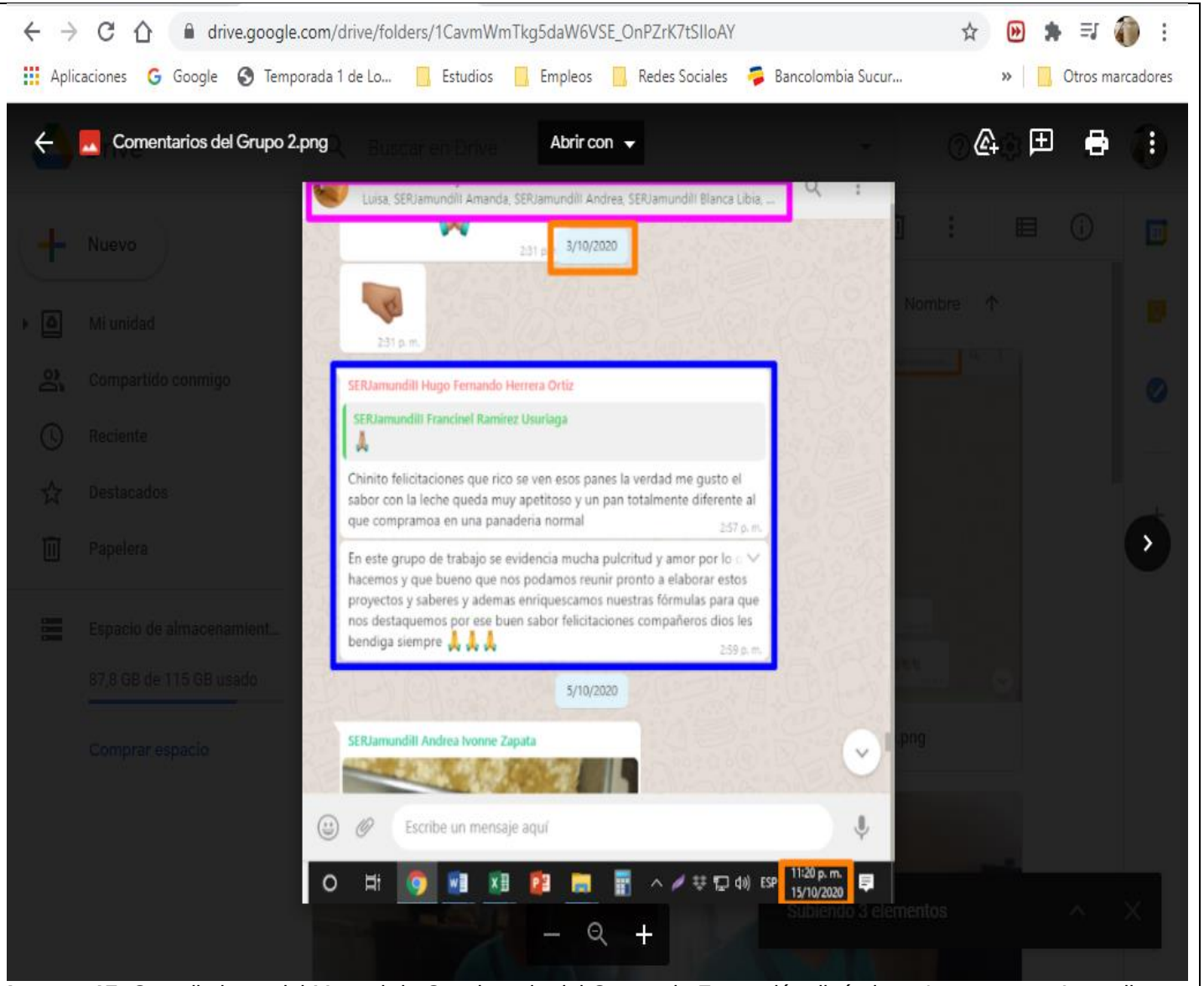
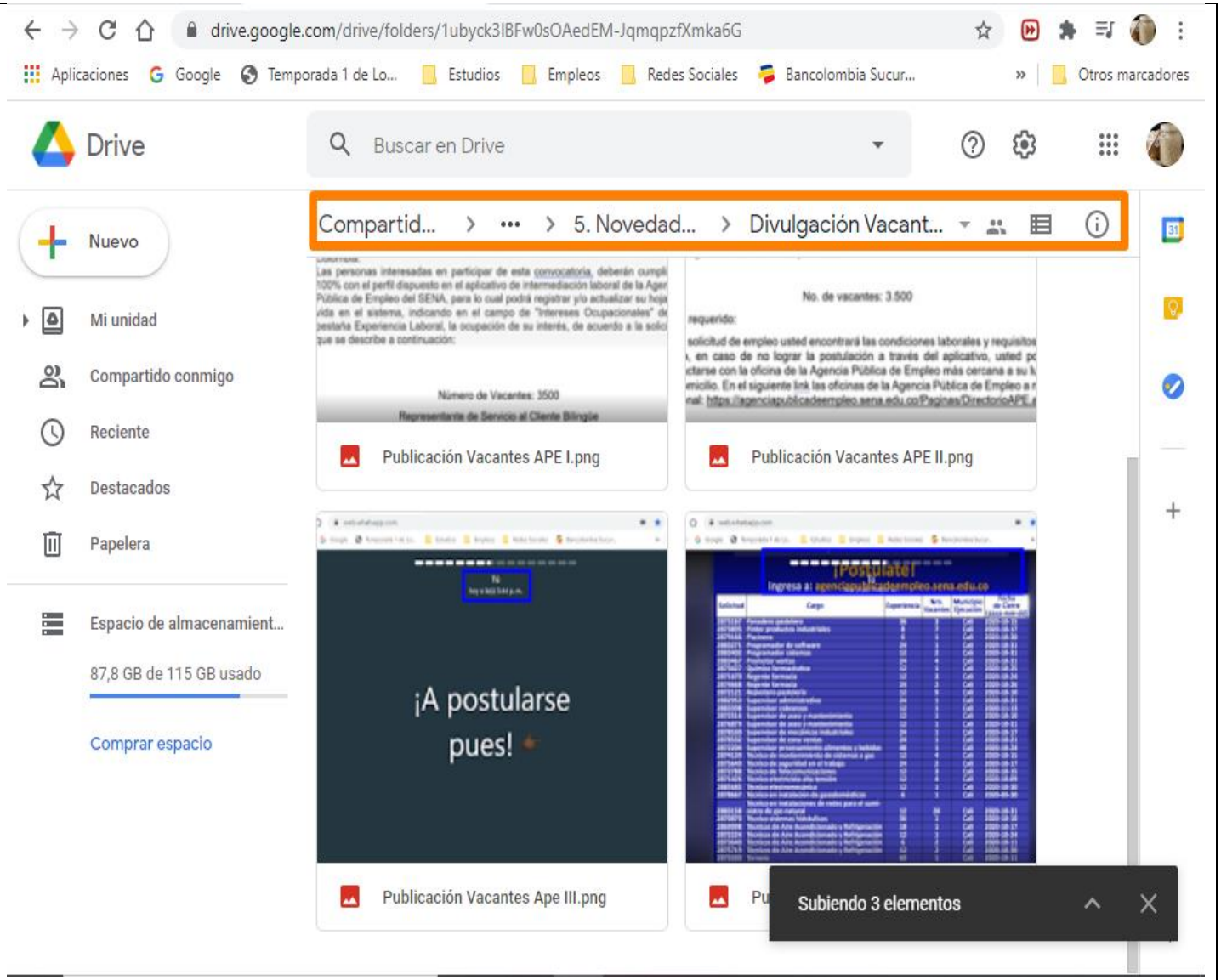
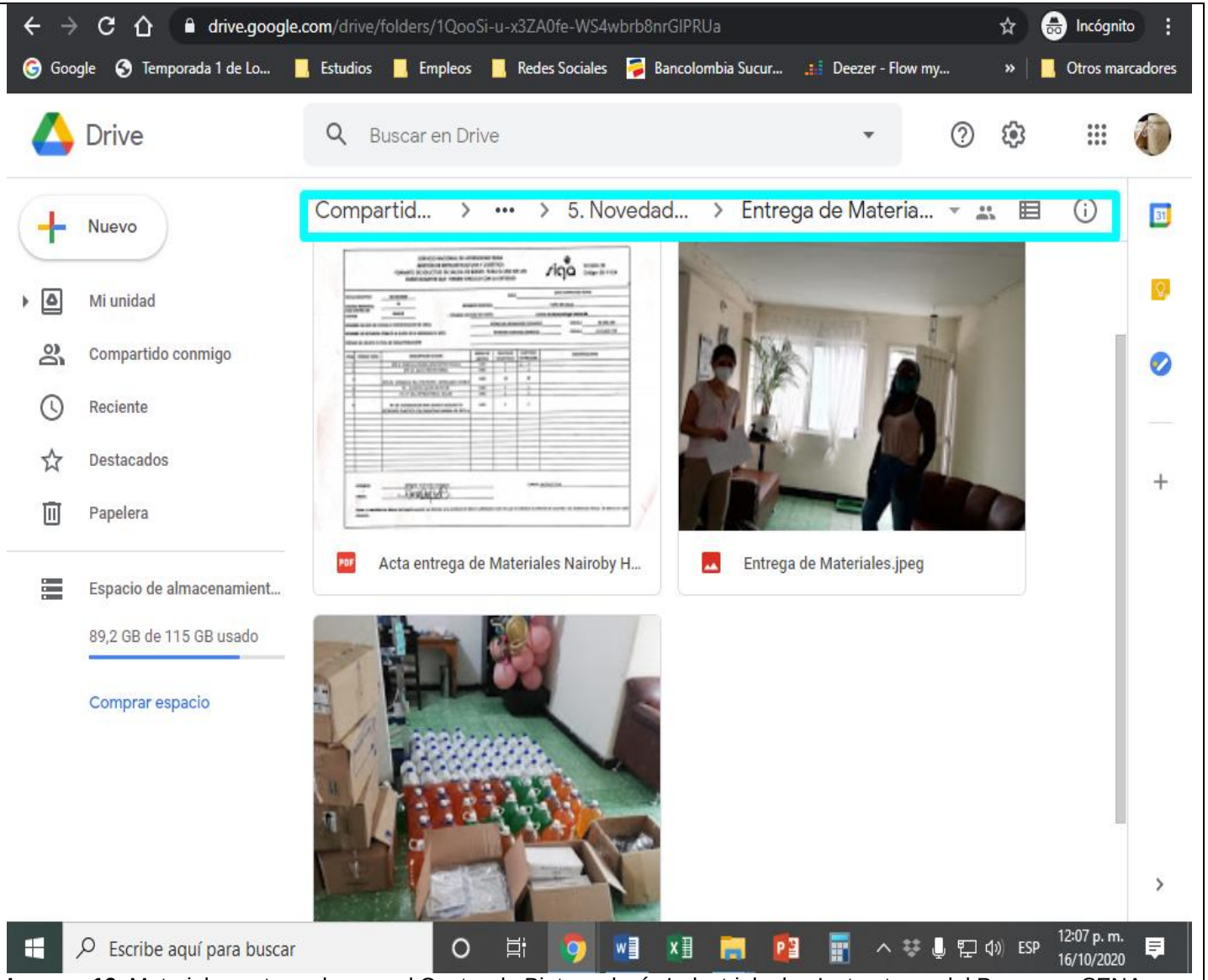
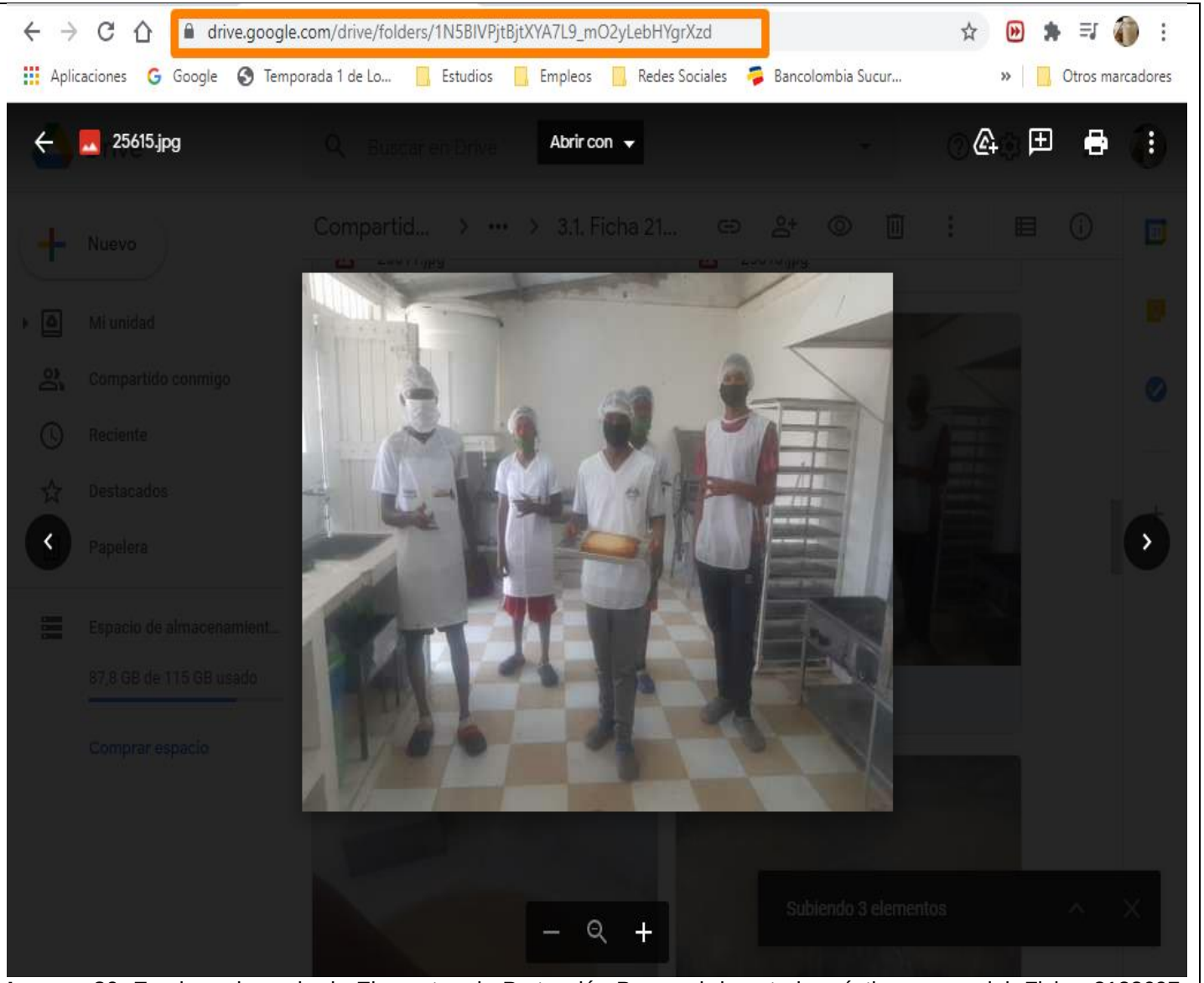
14. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. **22.** Brindar y procurar en todo momento un trato respetuoso entre compañeros y en general, hacia todas las personas que hacen parte del CBI.	

Imagen 17. Cumplimiento del Manual de Convivencia del Centro de Formación dinámicas: Instructoras- Aprendices y entre los mismos aprendices. **Ficha: 2169677- Emprendedor en Procesamiento de Productos Panificables.**

16. Apoyar al Centro de Formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	 **Imagen 18.** Divulgación de Vacantes de la Agencia Pública de Empleo a la Comunidad en general. Plataforma empleada: WhatsApp.

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.	 **Imagen 19.** Materiales entregados por el Centro de Biotecnología Industrial a los Instructores del Programa SENA EMPRENDE RURAL que se encuentran haciendo presencialidad.

19. Garantizar el correcto uso de los EPP por parte de los aprendices a su cargo.	 **Imagen 20.** Empleo adecuado de Elementos de Protección Personal durante la práctica presencial. Ficha: 2123697. Ambiente de Formación: Taller de Panadería Internado de Restablecimiento Villa Paz. Fecha: 08/10/2020

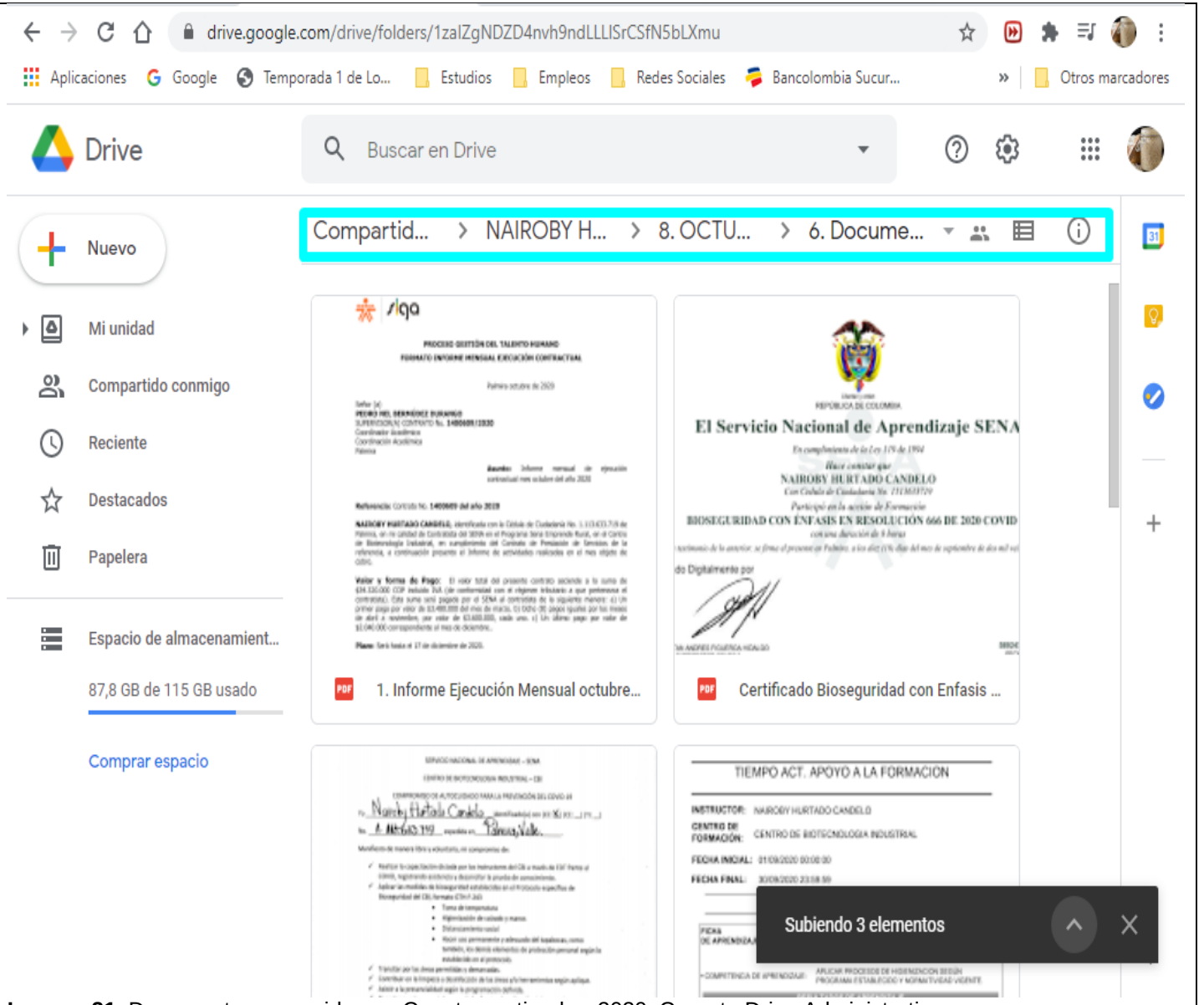
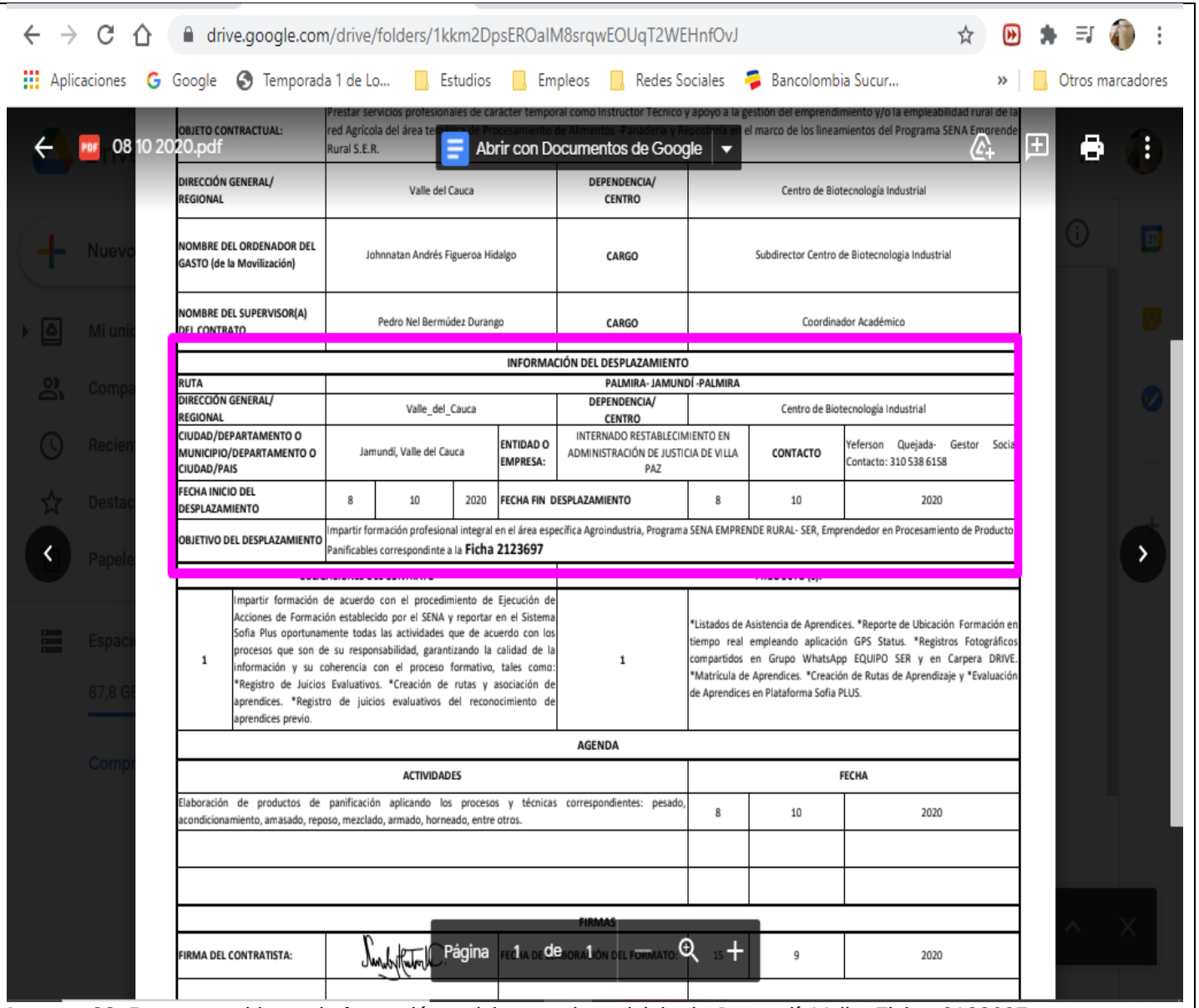
21. Realizar entrega de los informes en las fechas requeridas durante la ejecución del objeto contractual, así como el informe final de gestión, informe de actividades, y procesos asignados y de los archivos y elementos su cargo, antes de finalizar el contrato.	

Imagen 21. Documentos requeridos en Cuenta septiembre 2020. Carpeta Drive Administrativa.

30. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	

drive.google.com/drive/folders/1kkm2DpsEROaIM8srqwEOUqT2WEHnfOvJ

Aplicaciones | Google | Temporada 1 de Lo... | Estudios | Empleos | Redes Sociales | Bancolombia Sucur... | Otros marcadores

08 10 2020.pdf — Abrir con Documentos de Google

OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios profesionales de carácter temporal como Instructor Técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural de la red Agrícola del área te... de Procesamiento de Alimentos -Panadería y Repostería en el marco de los lineamientos del Programa SENA Emprende Rural S.E.R.						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Valle del Cauca			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro de Biotecnología Industrial		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	Johnnatan Andrés Figueroa Hidalgo			CARGO	Subdirector Centro de Biotecnologia Industrial		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Pedro Nel Bermúdez Durango			CARGO	Coordinador Académico		
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO							
RUTA	PALMIRA- JAMUNDÍ -PALMIRA						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Valle_del_Cauca			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro de Biotecnología Industrial		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Jamundí, Valle del Cauca		ENTIDAD O EMPRESA:	INTERNADO RESTABLECIMIENTO EN ADMINISTRACIÓN DE JUSTICIA DE VILLA PAZ	CONTACTO	Yeferson Quejada- Gestor Socia Contacto: 310 538 6158	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	8	10	2020	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	8	10	2020
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formación profesional integral en el área específica Agroindustria, Programa SENA EMPRENDE RURAL- SER, Emprendedor en Procesamiento de Producto Panificables correspondinte a la **Ficha 2123697**						

1	Impartir formación de acuerdo con el procedimiento de Ejecución de Acciones de Formación establecido por el SENA y reportar en el Sistema Sofia Plus oportunamente todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: *Registro de Juicios Evaluativos. *Creación de rutas y asociación de aprendices. *Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendices previo.	1	*Listados de Asistencia de Aprendices. *Reporte de Ubicación Formación en tiempo real empleando aplicación GPS Status. *Registros Fotográficos compartidos en Grupo WhatsApp EQUIPO SER y en Carpera DRIVE. *Matrícula de Aprendices. *Creación de Rutas de Aprendizaje y *Evaluación de Aprendices en Plataforma Sofia PLUS.

AGENDA

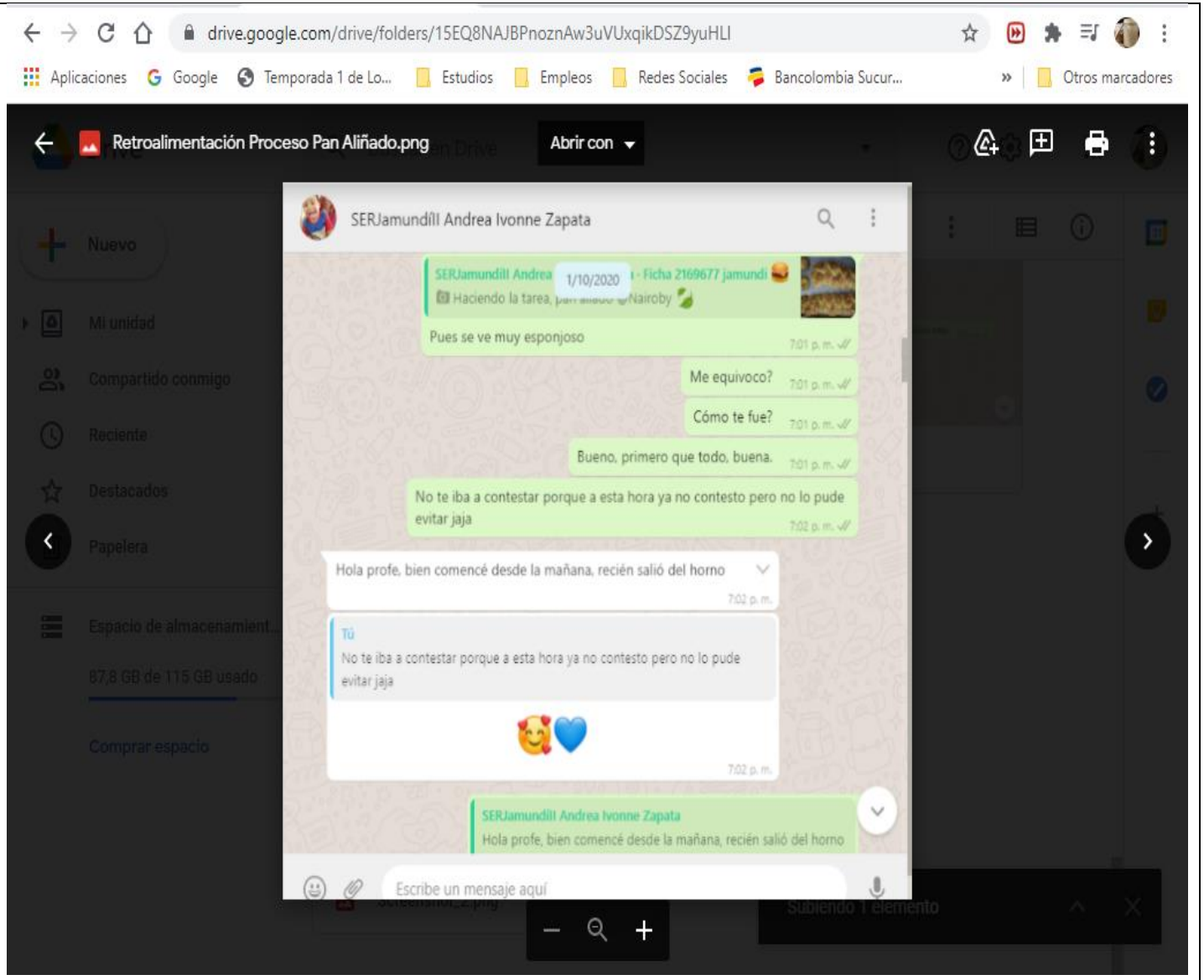
ACTIVIDADES	FECHA		
Elaboración de productos de panificación aplicando los procesos y técnicas correspondientes: pesado, acondicionamiento, amasado, reposo, mezclado, armado, horneado, entre otros.	8	10	2020

FIRMAS

FIRMA DEL CONTRATISTA:		FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	15	9	2020

Página 1 de 1

Imagen 22. Reporte ambiente de formación a visitar en el municipio de Jamundí, Valle. Ficha: 2123697

33. Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	 **Imagen 23.** Fortalecimiento técnico a aprendiz de la formación NR- Emprendedor en Procesamiento de Productos Panificables. Ficha: 2169677.

44. Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.

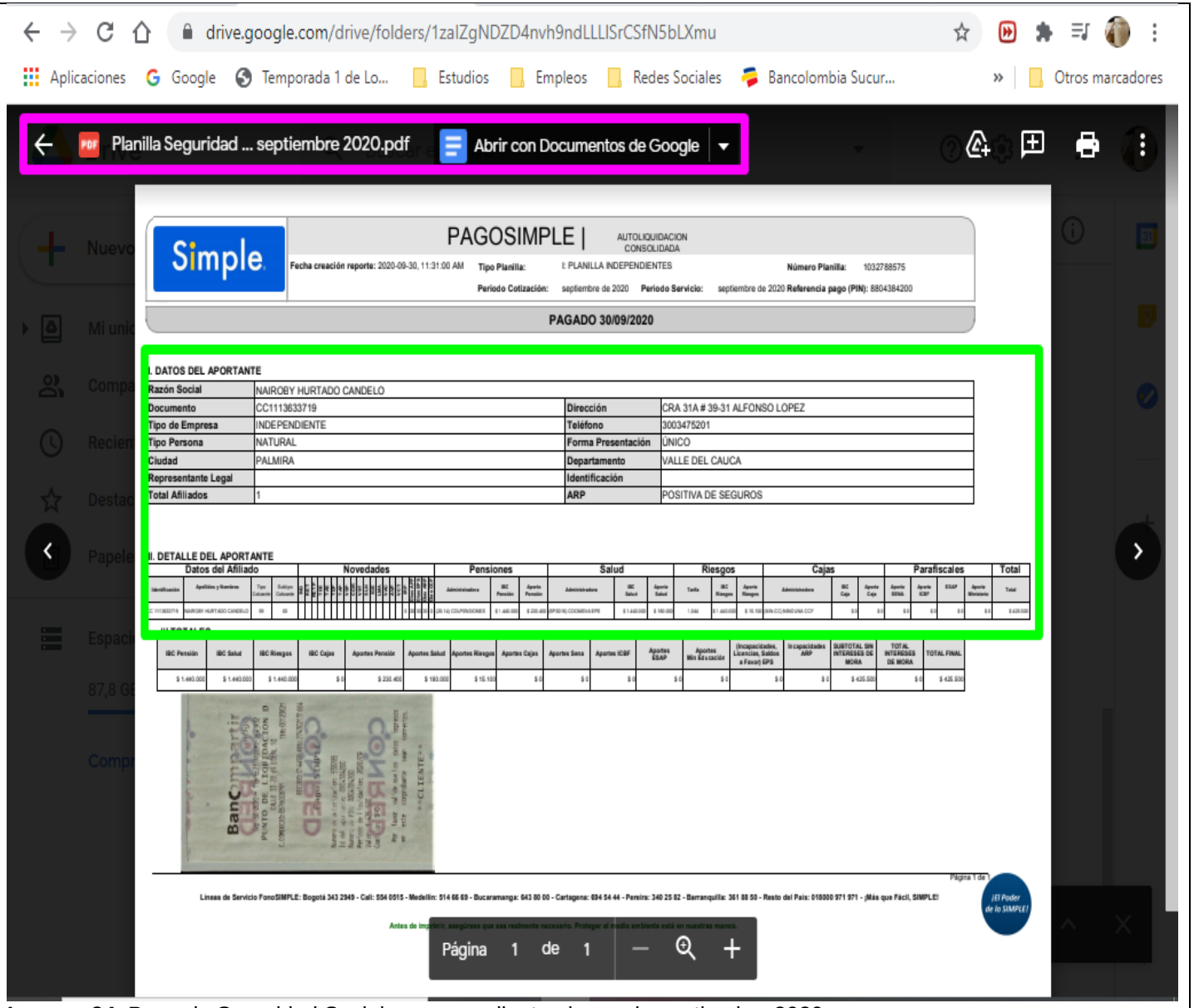
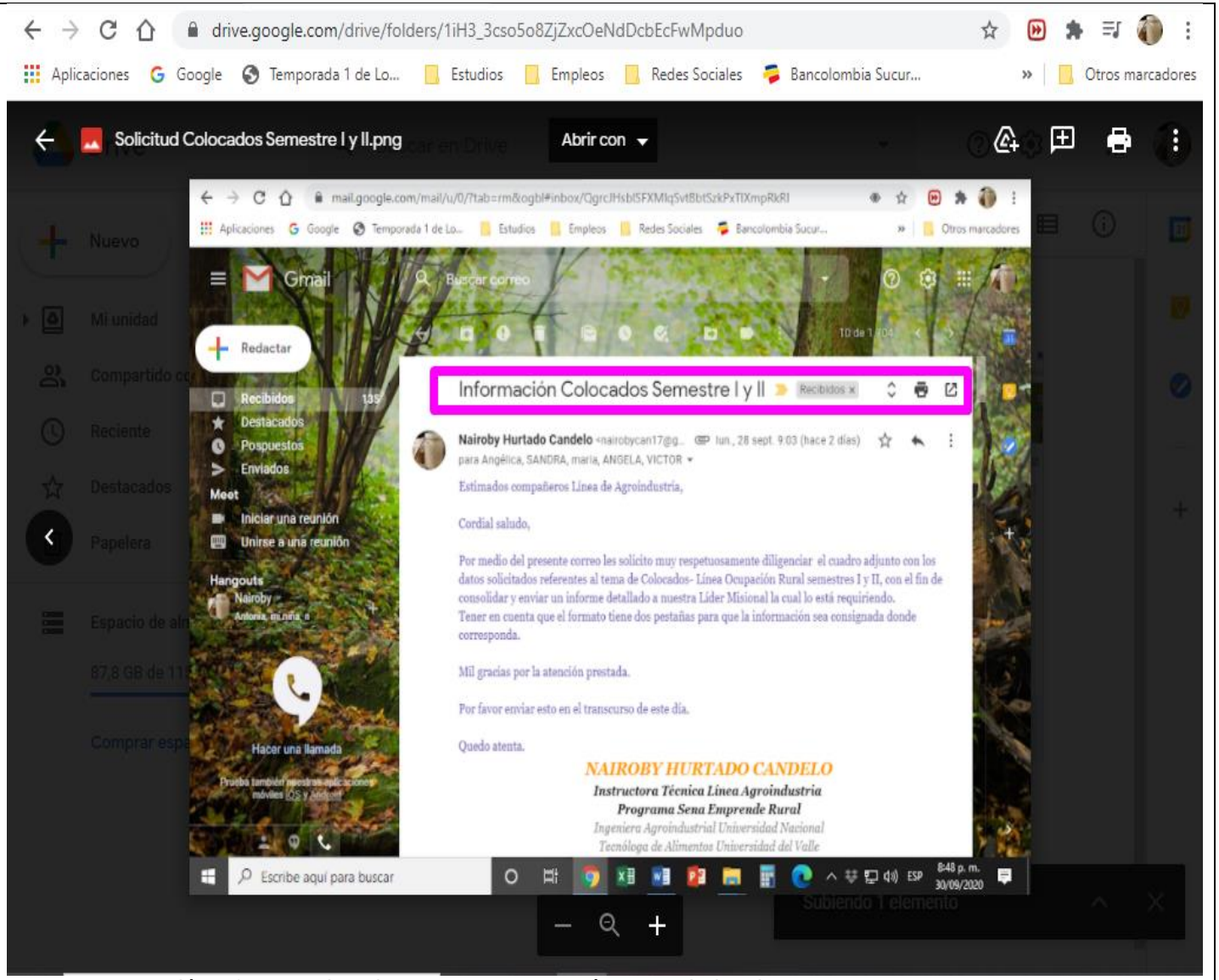


Imagen 24. Pago de Seguridad Social correspondiente al mes de septiembre 2020.

45. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de Centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa.	 **Imagen 25.** Gestión Informe Colocados semestres I y II- Línea Agroindustria.