PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

SAN GIL, 31 DE OCTUBRE DE 2020

SEÑOR:
JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1881903 de 2020
INSTRUCTOR GRADO 13
SAN GIL

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.1881903 de 2020

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1101048479 de Valle de San Jose, en mi calidad de Contratista del SENA, instructor en agroindustria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Octubre de 2020

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Siete millones ochenta y tres mil setecientos sesenta y tres pesos m/cte ($7.083.763). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) dos (2) pagos iguales por los meses de octubre a noviembre de 2020, por valor de Dos millones novecientos cincuenta y un mil quinientos sesenta y ocho pesos m/cte (2.951.568) cada uno. b) El último pago correspondientes al mes de diciembre, será proporcional a los días ejecutados, basado en el valor mensual.
Plazo: Dos (2) meses doce (12) dias, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato.

OBJETO:
Prestar los servicios personales como instructor para impartir formación titulada y/o complementaria en el área de Cocina, en los diferentes programas que atiende el Centro Agroturistico Regional Santander

CLÁUSULA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA, además de las obligaciones que por su índole y la naturaleza del contrato de prestación de servicios le son propias, se obliga para con EL SENA: **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**:1. Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro. 2. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral. 3. Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su

mejoramiento continuo. 4. Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes. 5. Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible. 6. Entregar al coordinador académico la información que le sea solicitada en relación al procedimiento de la gestión de la formación profesional integral. 7. Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación. 8. Dar cumplimiento a los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje. 9. Participar en los grupos y semilleros de Investigación liderados por SENNOVA. 10. Apropiar y fomentar en los aprendices la política SENNOVA, para la investigación aplicada de la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico. 11. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación profesional integral. 12. Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices. 13. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional. 14. Informar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación. 15. Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás soportes requeridos para la legalización del pago. 16. Realizar la evaluación y el seguimiento a aprendices en etapa productiva y el acompañamiento a los mismos en cualquiera de las demás alternativas estipuladas para la etapa productiva, en caso de que el Centro de Formación lo requiera. 17. Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo. 18. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad. 19. Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras. 20. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción. 21. Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta y asociación de aprendices c. Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. 22. El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje. 23. Participar en las actividades de los equipos Técnicos Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos. 24. Asistir a las reuniones programadas por el SENA. 25. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. 26. Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor la consecución y/o gestión de formación complementaria en aras de cumplir las metas para el Centro. 27. Portar el carné Institucional cuando se encuentre desarrollando el objeto del contrato, en las Instalaciones del Centro y en los eventos programados por la Entidad. 28. Hacer entrega del portafolio del instructor cuando sea requerido por parte del supervisor y/o coordinador académico. 29. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y

complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional cuando se requiera. 30. Apoyar la supervisión siguiendo lineamientos establecidos en el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena vigente. 31. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional. 32. Coayuvar en las actividades de implementación, mantenimiento, y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación. 33. El supervisor del contrato podrá designarlo para impartir formación en titulada, complementaria, virtualización y/o articulación de acuerdo a la necesidad del Centro de formación.

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	**FORMACION TITULADA** **FICHA: 2183872** PROGRAMA: TECNICO EN COCINA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**: Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones **ACTIVIDAD DE PROYECTO** : Resultado de Aprendizaje de la Inducción INICIO: 01/10/2020 FECHA FINAL: 07/10/2020 HORAS: 25 **FORMACION TITULADA** **FICHA: 2183864** PROGRAMA: TECNICO EN COCINA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**: Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones	

	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	**ACTIVIDAD DE PROYECTO** : Resultado de Aprendizaje de la Inducción INICIO: 01/10/2020 FECHA FINAL: 07/10/2020 HORAS: 30 **FORMACION TITULADA** **FICHA: 2183872** PROGRAMA: TECNICO EN COCINA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**: Reconocer las características y clasificación de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipos. **ACTIVIDAD DE PROYECTO** : Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimento INICIO: 08/10/2020 FECHA FINAL: 22 /10/2020 HORAS: 40 **FORMACION TITULADA** **FICHA: 2183864** PROGRAMA: TECNICO EN COCINA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**: Reconocer las características y clasificación de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipos	

		ACTIVIDAD DE PROYECTO : Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimento INICIO: 08/10/2020 FECHA FINAL: 28 /10/2020 HORAS: 60 **FORMACION TITULADA** **FICHA: 2183872** PROGRAMA: TECNICO EN COCINA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**: Reconocer las características y clasificación de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipos. **ACTIVIDAD DE PROYECTO** : Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimento INICIO: 20/10/2020 FECHA FINAL: 20 /10/2020 HORAS: 5	
		TOTAL DE HORAS AL MES: 160	

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (18756665) expedido por ASOPAGOS correspondiente al mes SEPTIEMBRE del año 2020.

Anexo 10 folios (evidencias)

Cordialmente,



Firma
JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ
Contratista
C.C. No. 1101048479 VALLE DE SAN JOSE

Recibí a satisfacción:

Firma
JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.1881903 de 2020
INSTRUCTOR GRADO 13
SAN GIL

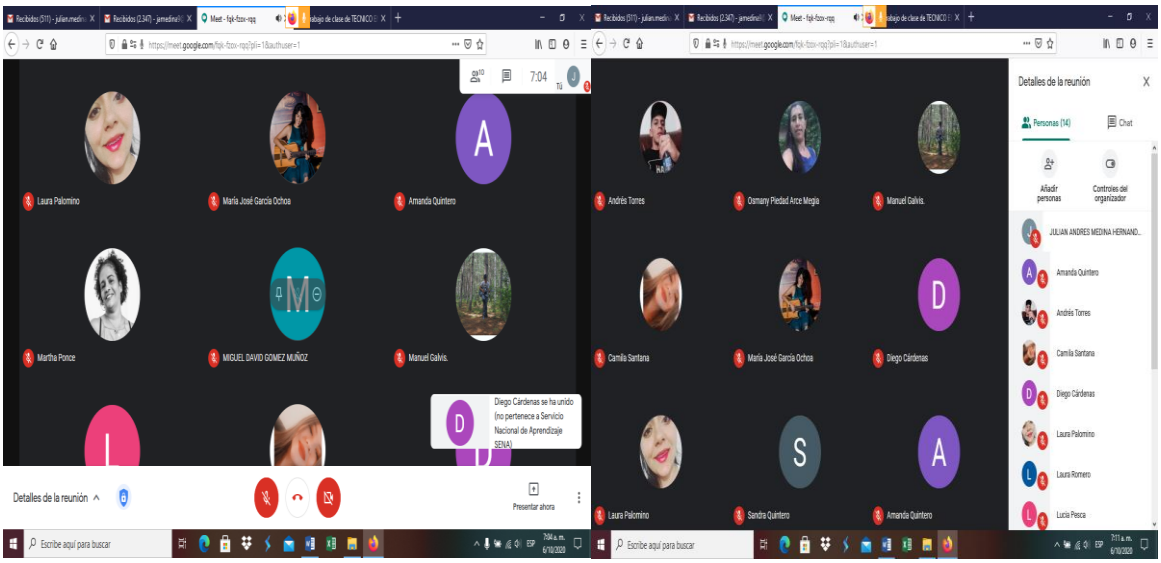
EVIDENCIA DE EJECUCION CONTRACTUAL

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1881903 de 2020

MES DE OCTUBRE

Sesión del 01 de OCTUBRE de 2020



FICHA : **2183864 – técnico en cocina** Presentación y Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones

Circunstancias: Formación Virtual desde casa

Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, Correo electrónico

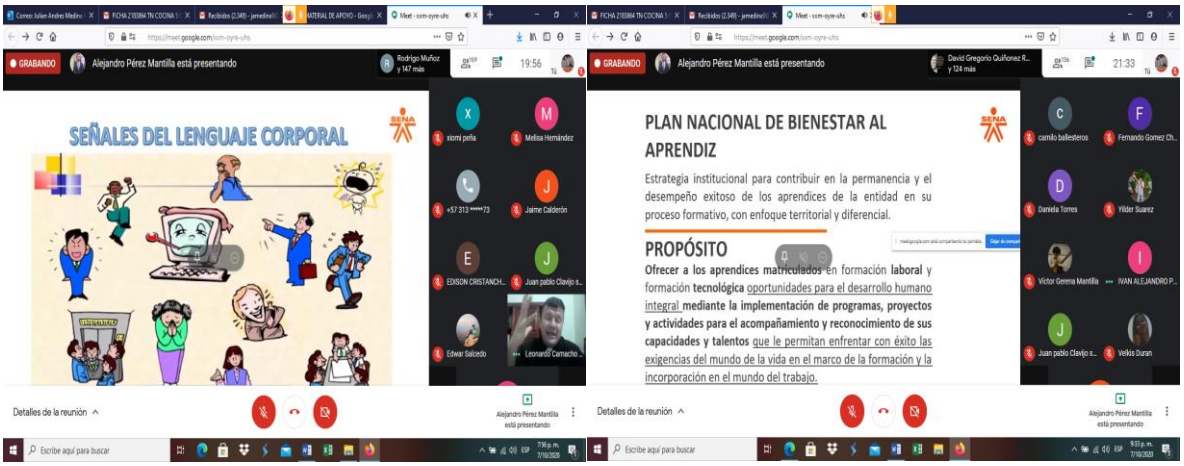
Sesión del 01 de OCTUBRE de 2020



FICHA : **2183872– técnico en cocina** Presentación y Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, Correo electrónico

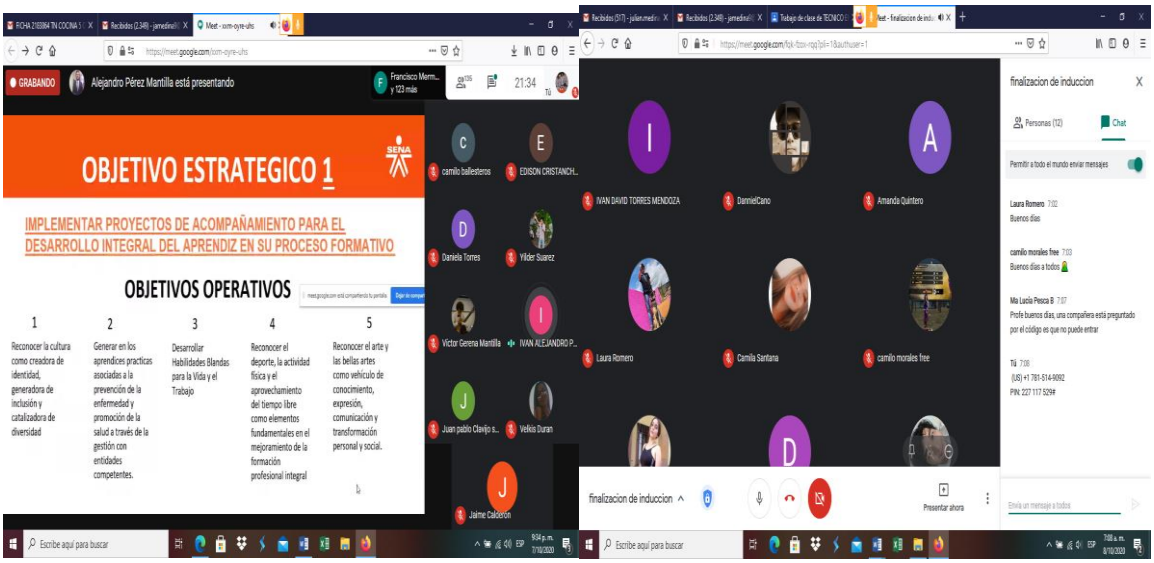
Sesión 07 de octubre de 2020

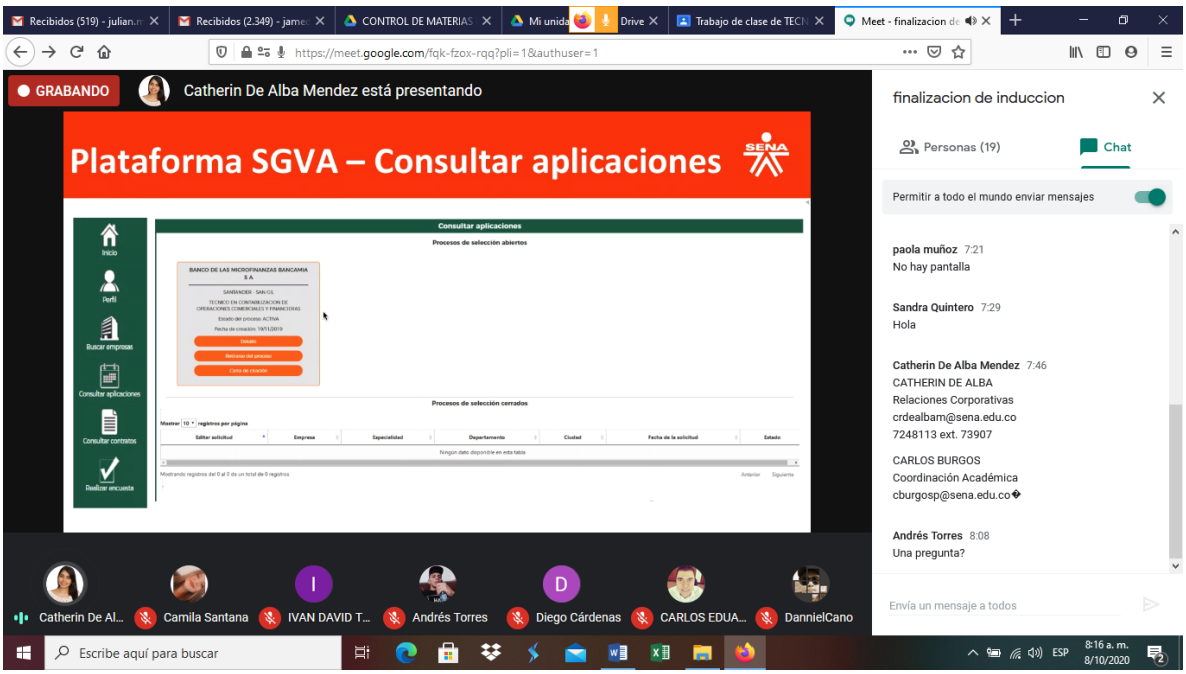


FICHA : **2183872– técnico en cocina** Presentación y Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones – bienestar

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, Correo electrónico

07 de octubre de 2020



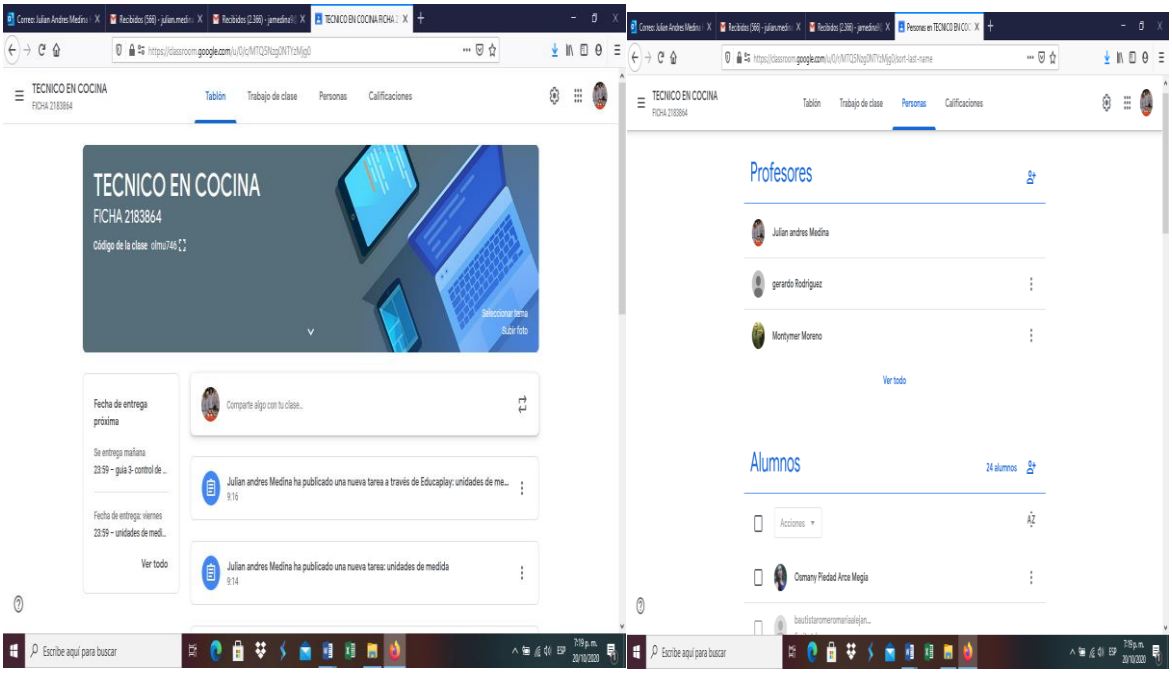


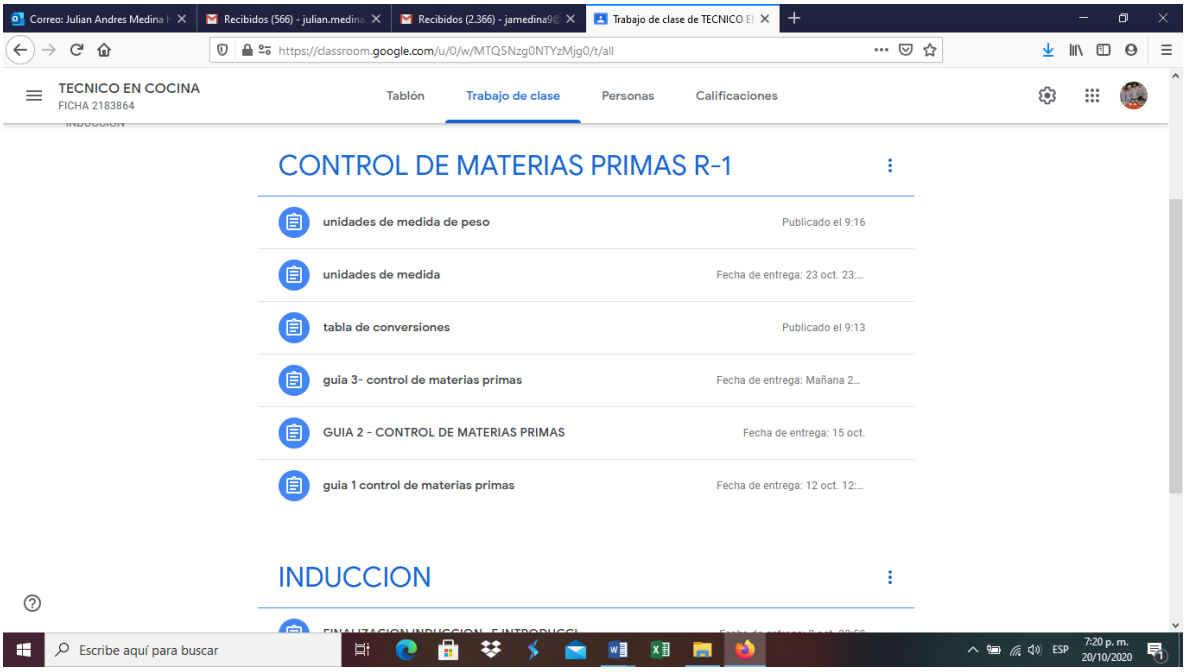
FICHA : **2183864– técnico en cocina** Presentación y Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones – bienestar

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, Correo electrónico

Creación y desarrollo de las actividades del classroom ficha **2183864– técnico en cocina**

https://classroom.google.com/u/0/c/MTQ5Nzg0NTYzMjg0





Drive de la ficha

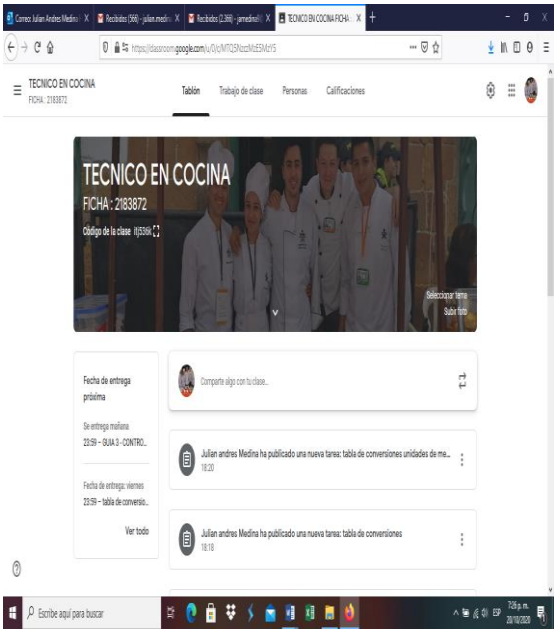
https://drive.google.com/drive/folders/1RQKb4MakfxRWzcDZwJyA2M5WHVwU-Vx-?usp=sharing

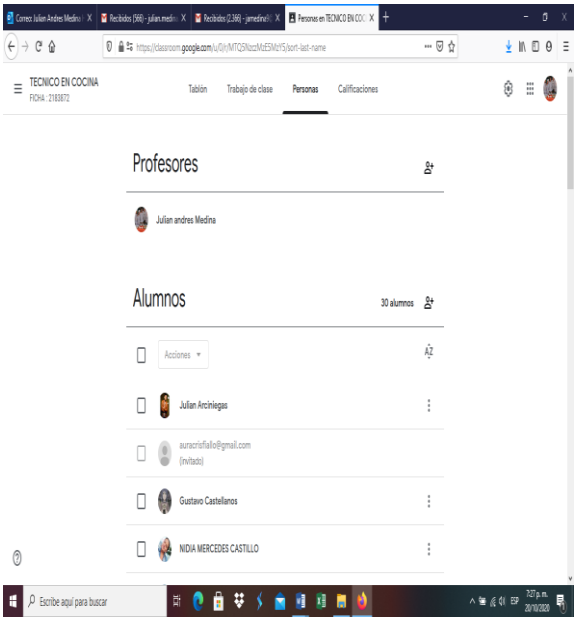
FICHA : **2183864– técnico en cocina** Reconocer las características y clasificación de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipos de materias primas y unidades de medida

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

Classroom ficha 2183872 – técnico en cocina

https://classroom.google.com/u/0/c/MTQ5NzczMzE5MzY5





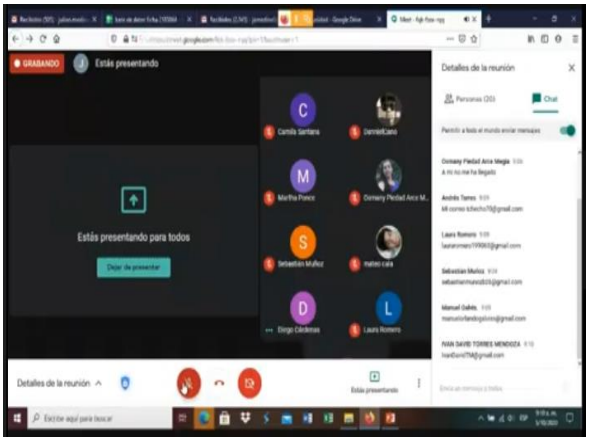


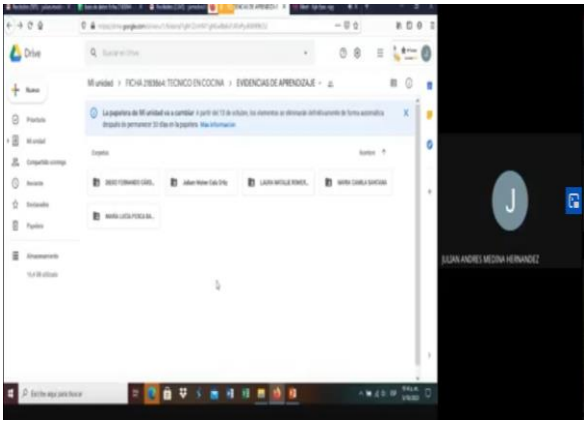
Drive de la ficha
https://drive.google.com/drive/folders/1YSH4GrgxMo3a8booTCtWpXOBkTNIKHzV?usp=sharing

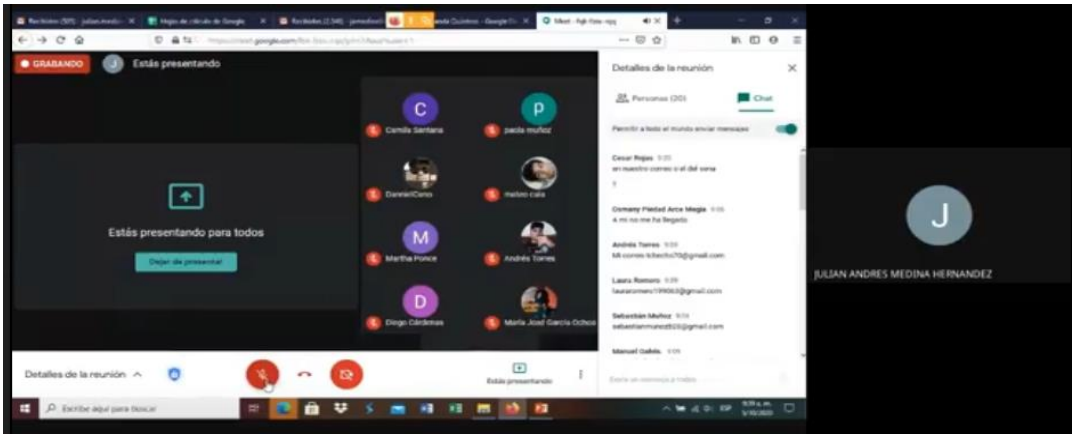
FICHA : **2183872– técnico en cocina** Reconocer las características y clasificación de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipos de materias primas y unidades de medida

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

8 de octubre de 2020





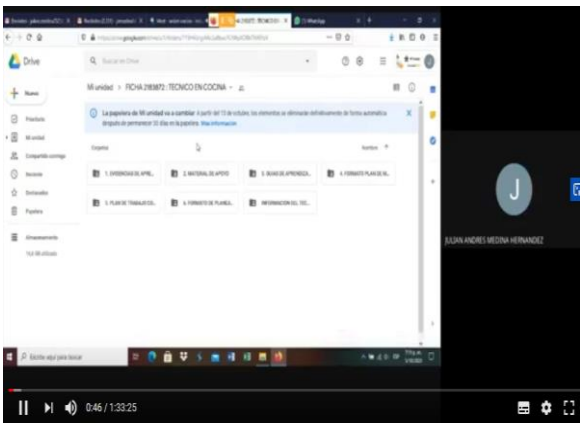


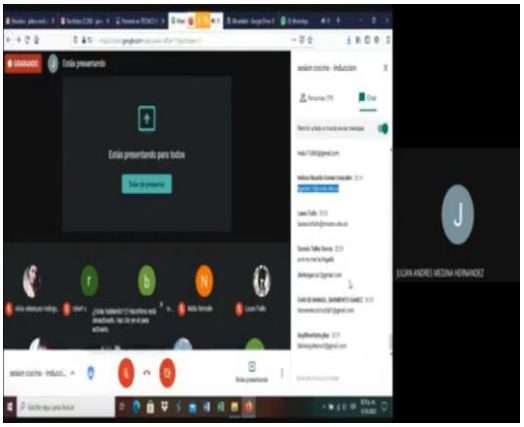
FICHA : **2183864– técnico en cocina** Reconocimiento de la competencia control de materias primas y desarrollo del portafolio del estudiante

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

Ficha 2183872

https://drive.google.com/file/d/1OahAx5P7NzWMiySNMoMDuSQonqkKeaFK/view?usp=sharing



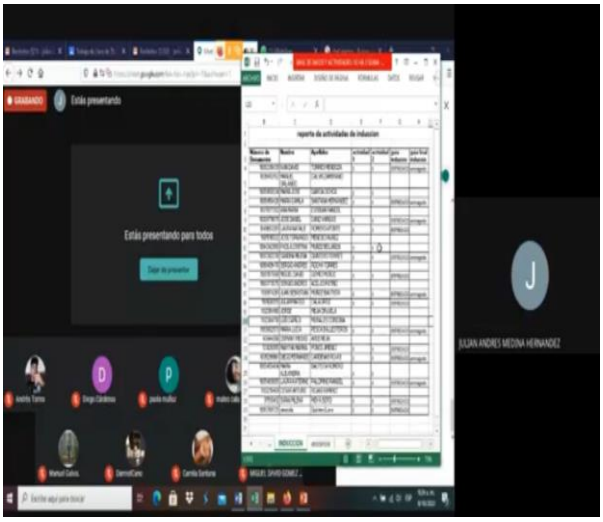


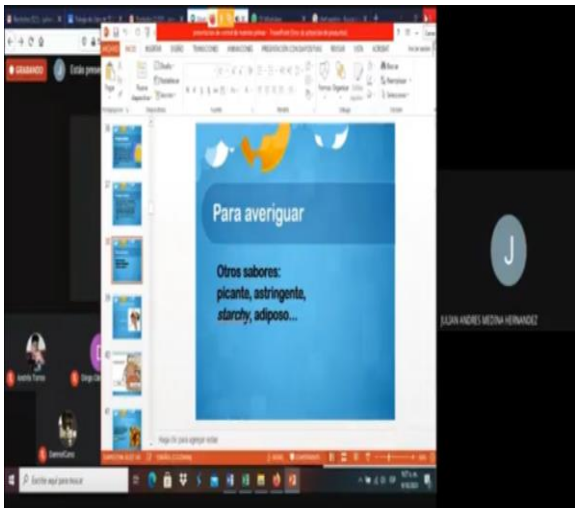
FICHA : **2183872– técnico en cocina** Reconocimiento de la competencia control de materias primas y desarrollo del portafolio del estudiante

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

12 de octubre 2020

https://drive.google.com/file/d/1QBurlMgLk-mEZfNipTsH07ORCmx77BEY/view?usp=sharing



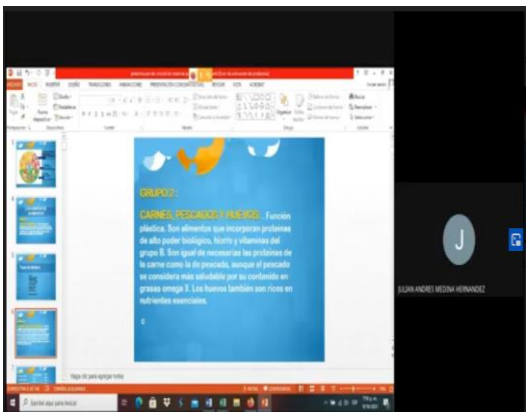


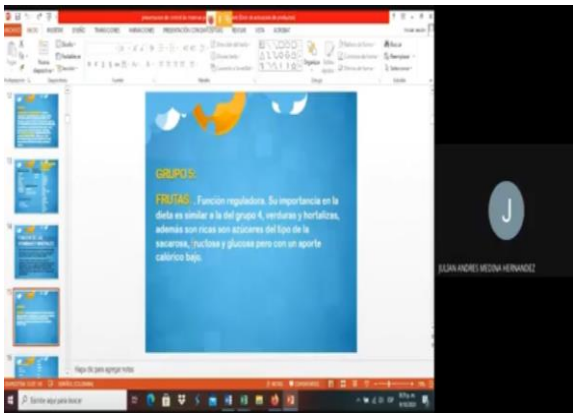
FICHA : **2183864– técnico en cocina** clasificación de los alimentos y materias primas

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

FICHA 2183872

https://drive.google.com/file/d/1ZeEHXW2shfQ6BjX-MBtysxT2OOjnPk2O/view?usp=sharing



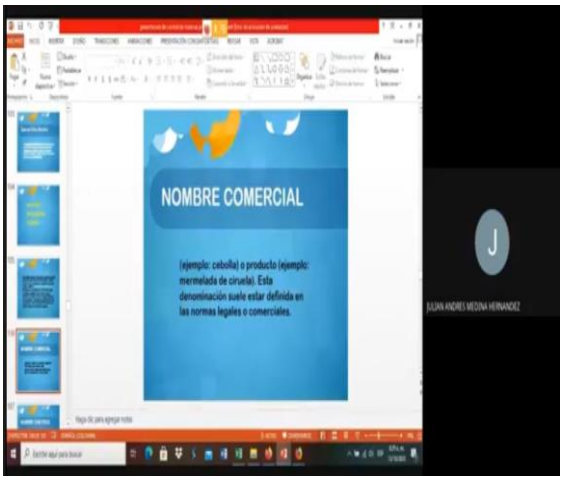


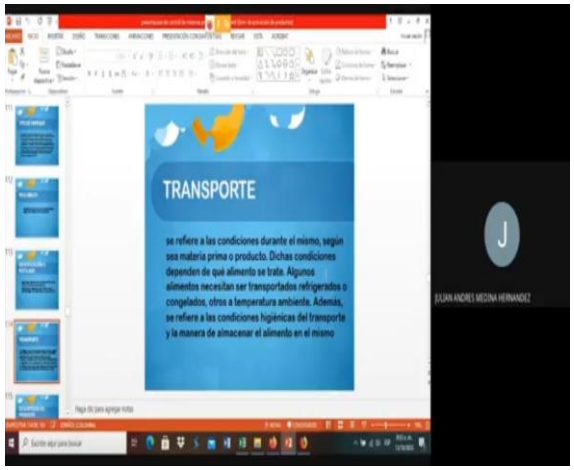
FICHA : **2183872– técnico en cocina** clasificación de los alimentos y materias primas

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

15 de octubre de 2020

https://drive.google.com/file/d/1sY-4juJD0ics89D62c96Mk7yASGpB0h1/view?usp=sharing



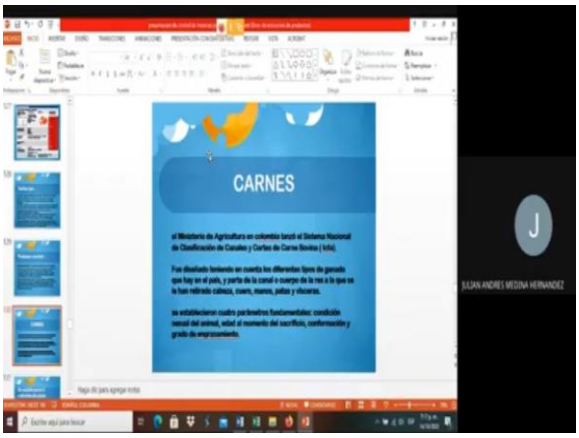


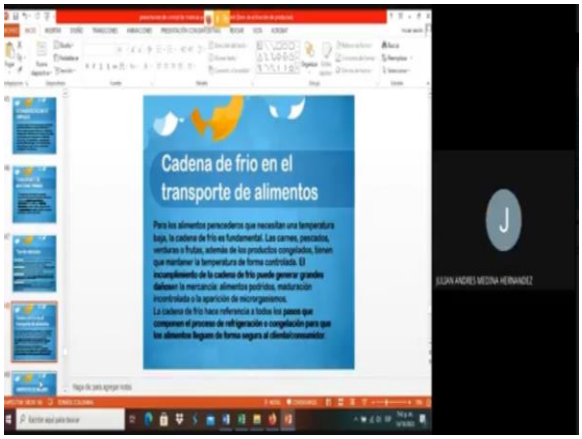
FICHA : **2183864– técnico en cocina** fichas técnicas de los alimentos clases empaques y conservantes

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

FICHA 2183872

https://drive.google.com/file/d/1N2nOQ6jD_Agegkkc-X9orca70D8dfFU5/view?usp=sharing



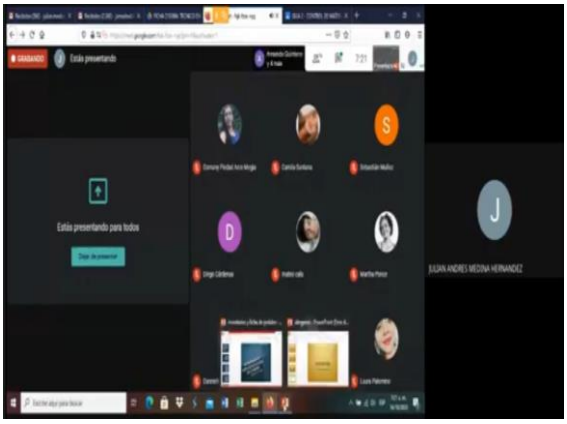


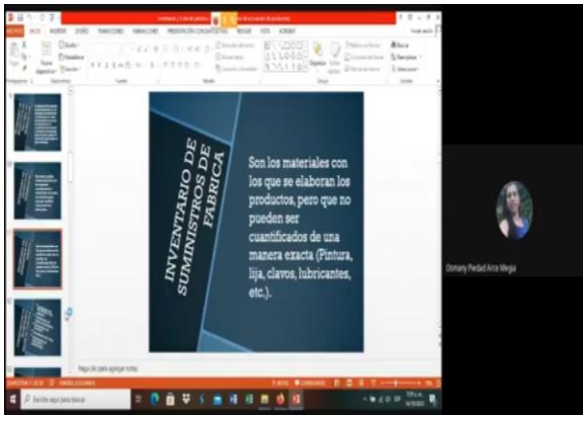
FICHA : **2183872– técnico en cocina** fichas técnicas de los alimentos clases empaques y conservantes

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

16 de octubre de 2020

https://drive.google.com/file/d/1IzyaxCC9420qwQsf-vxX4Z51MoYCDgiW/view?usp=sharing



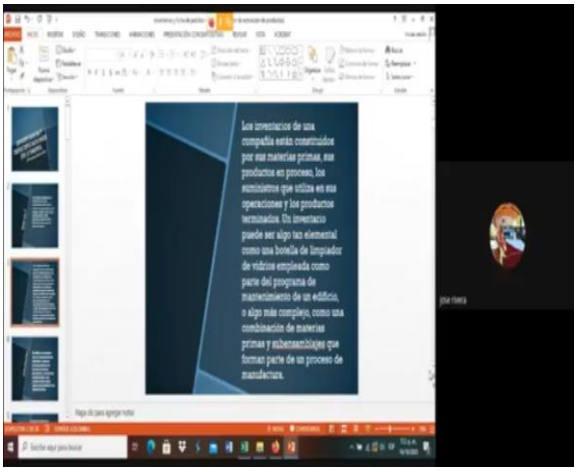


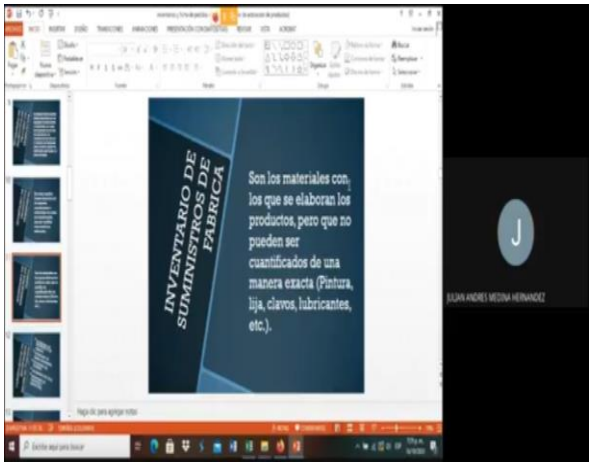
FICHA : **2183864– técnico en cocina** inventarios, fichas de pedido , unidades de medida

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

FICHA 2183872

https://drive.google.com/file/d/1G_ujlyaqf_IhI1OygxL6AobISO6s3NvE/view?usp=sharing





FICHA : **2183872– técnico en cocina** inventarios, fichas de pedido , unidades de medida

Circunstancias: Formación Virtual desde casa
Medio utilizados: Sesión por Meet-chat , Whats App, classroom

CONTRATISTA- JULIAN ADRES MEDINA HERNANDEZ

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1881903 de 2020

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183864 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	89,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183872 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	70,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

El servicio público es de todos

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública hace constar que:

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

C.C 1.101.048.479

Participó y completó con éxito el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 21 de octubre 2020

Fernando Augusto Segura Restrepo
Director de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 76806976000

El servicio público es de todos

Función Pública

Verificado el aplicativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión

Hace constar que:

JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

C.C 1.101.048.479

Participó y completó con éxito el Módulo de Fundamentos Generales del Curso virtual del **Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG**

Bogotá D.C., 21 de octubre 2020

María del Pilar García González
Directora de Gestión y Desempeño Institucional

Código: 76131427206

Módulos
Curso Virtual



mipg modelo integrado de planeación y gestión