PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 31 de Agosto 2020.

Señor (a)
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1375720
Coordinador Académico
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de AGOSTO del año 2020.

Referencia: No. 1375720 del año 2020

ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 60.254.878 de Pamplona, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES DIEZ MIL SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE. ($38.010.750) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. $3.865.500) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal, por periodos fijos de 160 horas mes o proporcional a las horas ejecutadas como instructor de formación profesional integral y /o acompañamiento tecnico pedagogico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, previa programación del coordinador académico, en la especialidad tco agroindustria alimentaria en el área de influencia del centro agroindustrial y fortalecimiento empresarial de casanare.

CLÁUSULAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área de técnico en agroindustria alimentaria, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada	Considerando la acción de contingencia **Covid-19.** Se ha realizado la formación usando Tecnologías de la Información y la Comunicación **(TIC)** **1-** Ficha: **1837565**, IE Manuel Elkin Patarroyo, Aguaclara (Sabanalarga). Competencias: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en	**E.mail:** ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwJXVMfTVgXltTlWzrsknsnCRxH ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#inbox/QgrcJHsBqxvPKCLVNvjkwTVVkVdHnwFptBB

www.sena.edu.co
SENAComunica

	acción se determine por el centro de formación.	los contextos laboral y social. Aplicar proceso termico segun procedimiento y normas vigentes. **2-** ficha: **1837770**, IE Jorge Eliécer Gaitán, Yopal. Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **3-** fichas**: 1837466,** IE Juan José Rondón, Paz de Ariporo. Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **4-**Ficha: **1842957** IE Jorge Eliécer Gaitán, Yopal. Competencia: Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **5-**Ficha: **2059325** IE Juan José Rondón, Paz de Ariporo. Competencias: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento **Actividades adicionales:** 'Planeación de actividades, guías, material de apoyo, Seguimiento Retención de Aprendices Fichas Grado 10 y Fichas grado 11, Creación portafolio del coordinador, Actualización portafolio Instructor, Planeación y seguimiento Proceso Certificación.	➢ https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#inbox/QgrcJHrhxBSHpLkxrqsFrDdKbLqfPfvMPxv **Plataforma zoom:** https://us02web.zoom.us/j/88989920959?pwd=UXNTdEFEbVlYQnMwWG5wSG02c2Y2QT09 https://us04web.zoom.us/j/79897422164?pwd=T3NVcnFRK2syMEI0Rm42RDNaMU16dz09 https://us02web.zoom.us/j/81110396082?pwd=aCt3VjBPVzluNmFvcDgrK0ozc25uQT09 **Plataforma meet:** ➢ https://meet.google.com/tmd-mszh-ptb **WhatsApp:** ➢ https://chat.whatsapp.com/G179EDR7OjuHAm2Ig6pAcg ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ➢ https://chat.whatsapp.com/JfCwtzhCoJ2APw0427I16a ➢ https://chat.whatsapp.com/IpzxHw1gJ8aJl7X8yuNMr1 ➢ https://chat.whatsapp.com/BFDjNHiz1bR8nwG6TjUlkR **Plataforma ClassRoom:** ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAyNTQ5ODUy ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTg5NDc1MDA4 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAzNzA4OTY5 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTY1Njk5NDEw ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0OTQzNjc1Njgz

			➢ https://classroom.google.com/c/MTM0MjQ1OTM5MTY0 ➢ https://classroom.google.com/c/MTM3OTg2NzY3MzIy ➢ https://classroom.google.com/c/MTM3OTg0NDc0NDcy ➢ https://classroom.google.com/c/MTQzMDYxOTQzNDkz **Drive:** ➢ https://drive.google.com/drive/folders/1CHYh4Y2k-oauohoBgRH0jjrO3OvnyMWH ➢ https://drive.google.com/drive/folders/1CHYh4Y2k-oauohoBgRH0jjrO3OvnyMWH
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Esta actividad no se realizó este mes	No Aplica
3	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Esta actividad no se realizó este mes	No Aplica
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Desarrollo de guías de aprendizaje, formatos, entre otros	**Drive**: https://drive.google.com/drive/folders/1eB94iOhjEoZ_RRtUmoOV2pXdgcpgaxDZ https://drive.google.com/drive/folders/1CHYh4Y2k-oauohoBgRH0jjrO3OvnyMWH
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa Técnico en Agroindusstria Alimentaria	Se ejecutan actividades relacionadas con el proyecto del Programa Agroindustria Alimentaria	**E.mail:** ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwHNWBVzWVBPczztqllDtdwnhJB ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#search/vilrocbp%40misena.edu.co/FMfcgxwHNqFmTXwfBXbtXqQzghmWkNnM **Plataforma zoom:**

			➢ https://us02web.zoom.us/j/7059752082?pwd=NVBmdFM3bGRUdlZCa05vVkJqdTZFQT09 **WhatsApp:** ➢ https://chat.whatsapp.com/G179EDR7OjuHAm2Ig6pAcg ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ➢ https://chat.whatsapp.com/JfCwtzhCoJ2APw0427I16a ➢ https://chat.whatsapp.com/IpzxHw1gJ8aJl7X8yuNMr1 ➢ https://chat.whatsapp.com/BFDjNHiz1bR8nwG6TjUlkR **Plataforma ClassRoom:** ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAyNTQ5ODUy ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTg5NDc1MDA4 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAzNzA4OTY5 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTY1Njk5NDEw ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0OTQzNjc1Njgz ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0MjQ1OTM5MTY0 ➢ https://classroom.google.com/c/MTM3OTg0NDc0NDcy ➢ https://classroom.google.com/c/MTQzMDYxOTQzNDkz **Drive:** ➢ https://drive.google.com/drive/shared-with-me ➢ https://drive.google.com/drive/folders/1uvnGZ9JFsrRNUGLOLmndD1L56CQC4fwH
6	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la	Desarrollo de guías de aprendizaje según planeación pedagógica y proyecto formativo, aplicar procesos	**Drive**:

	Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	técnicos según procedimientos y normativa	https://drive.google.com/drive/folders/1AJyYALBSSDZjY4Fsr-hew1t39QjBGn-- https://drive.google.com/drive/folders/1eB94iOhjEoZ_RRtUmoOV2pXdgcpgaxDZ
7	Apoyar la gestión del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Se hace la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	https://www.youtube.com/watch?v=YKbNU2VSTI4 https://www.youtube.com/watch?v=tEPZBxnInBE https://www.facebook.com/watch/live/?v=878276459329963&ref=watch_permalink https://blogdeagro-alimentaria.blogspot.com/ https://agroindustriamtyobupaz.blogspot.com/2020/08/blog-post_13.html
8	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 participa activamente en el cumplimiento de las metas considerando en esta contingencia del covid – 19 mantener a los aprendices motivados con diferentes actividades, utilizando plataformas de juegos para aprender. Se llevo a cabo runión con los padres de famiia y titulares de los grados 11 de las IE. Se participo en conferencia onlice Tecnolácteos y Tecnocárnicos : Charla sobre Tecnologías novedosas, rápidas y precisas para análisis de grasa y proteína en lácteos y cárnicos	Link: ➢ https://quizizz.com/join/quiz/5f35cd1d983da6001d90f472/start?referrer=5d28e90f019b24001ac91d80 ➢ https://us02web.zoom.us/j/7059752082?pwd=NVBmdFM3bGRUdlZCa05vVkJqdTZFQT09 ➢ https://www.facebook.com/watch/live/?v=878276459329963&ref=watch_permalink ➢ https://www.facebook.com/watch/live/?v=291213742230699&ref=watch_permalink ➢ https://www.facebook.com/tecnolacteoscarnicos/videos/293836785228048/ ➢ https://docs.google.com/forms/d/15yklNlHwb0s2I7OAL-WTKfXD2pjZUvhyMzNwOvyhKrZs/edit ➢ https://docs.google.com/forms/d/1XB87GdHUfG-AfuRa5ACSv8rOQCKdCmJY7TpF5fdXIYY/edit ➢ https://quizizz.com/join/quiz/5f35cd1d983da6001d90f472/start?referrer=5d28e90f019b24001ac91d80

9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se asistió a las reuniones virtuales programadas por la líder de articulación	Archivos virtuales Listado de asitencia (meet): https://meet.google.com/jmx-ggfb-grp E-mail: Invitacion reunión por Teams: https://mail.google.com/mail/u/0/#search/arincona%40misena.edu.co/FMfcgxwHNDBkmdGMpfsfBrGRBXnmtMXx
10	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conozco los lineamientos del programa de media técnica, con la socialización del manual media técnica	E.mail: https://mail.google.com/mail/u/0/#search/manual+media+tecnica/KtbxLzflgVcfqsmBhmxPWLNDtvVfhwkzNB
11	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de Técnico en Agroindustria Alimentaria o la entidad así lo requiera.	Esta actividad se llevo a cabo con mi compañera de equipo. Se llevan dos fichas en nodo, se pasa la información pertinente por email y se concretan las guias de aprendizaje a desarrollar considerando la planeación pedagógica. Compartimos link de invitación a conferencias y charlas.	E.mail: https://mail.google.com/mail/u/0/#search/vilrocbp%40misena.edu.co/CwCPbpVsDLTVMktmhzjBLFMqgsHhJLV https://mail.google.com/mail/u/0/#search/vilrocbp%40misena.edu.co/QgrcJHsHpDdlHJbJhgSBRvQwMXxvWrFHNkv
12	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Realice y me estoy capacitando	Link: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=2735877
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilice herramientas virtuales para el logro de las diferentes metas del programa de Articulación Media Técnica en el área de Agroindustria Alimentaria.	Plataforma zoom https://us02web.zoom.us/j/7059752082 WhatsApp: ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ClassRoom:

			➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAzNzA4OTYS Meet: https://meet.google.com/fgm-tonb-ejm
14	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Comunicación con los docentes técnicos, coordinador via virtual debido a la contingencia del Covid-19	E-mail: https://mail.google.com/mail/u/0/#search/torresst900902%40gmail.com/KtbxLvHHpPTqzDdqKMjhbcqMsvjccvwlQq https://mail.google.com/mail/u/0/#search/mparadadiaz%40gmail.com/KtbxLwHHmTkptrnVhrFkTZLLtfkpTDPjWL https://wa.link/t600jj
15	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 hace el seguimiento via virtual con cierta dificultad debido a situación de Covid-19. Uso de las TICS	**E.mail:** ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwHNWBVzWVBPcztqllDtdwnhJB ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#search/luis+aguilar/KtbxLwgddjdQXgZGDXdcZlhqGgTPhGbqdq **Plataforma zoom:** https://us02web.zoom.us/j/7059752082?pwd=NVBmdFM3bGRUdlZCa05vVkJqdTZFQT09 **WhatsApp:** ➢ https://chat.whatsapp.com/G179EDR7OjuHAm2Ig6pAcg ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ➢ https://chat.whatsapp.com/JfCwtzhCoJ2APw0427I16a ➢ https://chat.whatsapp.com/IpzxHw1gJ8aJl7X8yuNMr1 ➢ https://chat.whatsapp.com/BFDjNHiz1bR8nwG6TjUlkR **Plataforma ClassRoom:**

			➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAyNTQ5ODUy ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTg5NDc1MDA4 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAzNzA4OTY5 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTY1Njk5NDEw ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0OTQzNjc1Njgz ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0MjQ1OTM5MTY0 **Drive:** ➢ https://drive.google.com/drive/shared-with-me
16	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Uso de las TIC	**E.mail:** ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwHNWBVzWVBPczztqllDtdwnhJB ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#search/luis+aguilar/KtbxLwgddjdQXgZGDXdcZlhqGgTPhGbqdq **Plataforma zoom:** https://us02web.zoom.us/j/7059752082?pwd=NVBmdFM3bGRUdlZCa05vVkJqdTZFQT09 **WhatsApp:** ➢ https://chat.whatsapp.com/G179EDR7OjuHAm2Ig6pAcg ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ➢ https://chat.whatsapp.com/JfCwtzhCoJ2APw0427I16a ➢ https://chat.whatsapp.com/IpzxHw1gJ8aJl7X8yuNMr1 ➢ https://chat.whatsapp.com/BFDjNHiz1bR8nwG6TjUlkR **Plataforma ClassRoom:**

			➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAyNTQ5ODUy ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTg5NDc1MDA4 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAzNzA4OTY5 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTY1Njk5NDEw ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0OTQzNjc1Njgz ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0MjQ1OTM5MTY0 **Drive:** ➢ https://drive.google.com/drive/shared-with-me
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Promuevo los procesos de comunicación asertiva: Canal de comunicación más frecuente para inquietudes y recomendaciones para un proceso de formación mas asertivo y pertinente usando:	➢ https://chat.whatsapp.com/G179EDR7OjuHAm2Ig6pAcg ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ➢ https://chat.whatsapp.com/JfCwtzhCoJ2APw0427I16a ➢ https://chat.whatsapp.com/IpzxHw1gJ8aJl7X8yuNMr1 ➢ https://chat.whatsapp.com/BFDjNHiz1bR8nwG6TjUlkR
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejo de la plataforma AVA y diligenciar formatos SIGA	https://drive.google.com/drive/shared-with-me http://compromiso.sena.edu.co/
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de	Se siguen lineamientos, requerimientos y se atienden sugerencias del coordinador, líder y Directora de centro en este momento de contingencia covid-19.	Informe mensual de Gestión contractual y financiera: Drive: Mes de agosto https://drive.google.com/drive/folders/1_EgwUTz8YDa_abI_fJx1DKCxhHHZ_cpS

	aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de Agroindustria Alimentaria.	Esta actividad no se realizo.	No Aplica
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de tco agroindustria alimentaria.	Esta actividad no se realizo	No Aplica
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Se acatan lineamientos institucionales.	Email: https://mail.google.com/mail/u/0/#search/naren/FMfcgxwHNCzcNFkgGGCpRpkxFQznKBSK
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Esta actividad no se realizó durante el mes.	N/A
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	Esta actividad no se realizó durante el mes.	N/A
25	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con	Recibi la Certificacion en la norma de competencia: Orientar Formación Presencial. Me comprometo a certificarme en Ingles A2.	Certificación: NIVEL INTERMEDIO – NSCL-240201056-Orientar formacion presencial de acuerdo con procedimientos tecnicos y normativa

	dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2		
26	Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	proyecto formativo cuyo código es 2013140 viabilizado y publicado en sofia plus.	Formato F-016 Proyecto Formativo, Sofía plus
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Ruta Creada, Aprendices asociados. El registro de juicios evaluativos se va realizando oportunamente.	Reporte de aprendices matriculados http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Esta actividad se realizo con anticipacion	E-mail: https://mail.google.com/mail/u/0/#search/material+de+formacion/KtbxLvhZlHlPZJwrzCsDJtRCdzTmbvpbBq
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y	Se realizo seguimiento a las acciones de formación etapa lectiva de acuerdo a las directrices dadas por la coodinación y por medio virtual debido a la contingencia covid-19	https://drive.google.com/drive/folders/1fpwN7dDAdUIMCTJVFC-xJ-r7CGMaglHO

	gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.		
30	Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral.	Reporte total de horas ejecutadas, 160 horas de FPI	https://drive.google.com/drive/folders/1BQN2dw02o_niAvaKNz5Mqe5ci726sLOg
31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional	Se aplicaron los formatos establecidos por SIGA. Se han llevado todas las actividades pertinentes considerando la contingencia Covid-19	https://drive.google.com/drive/folders/1eB94iOhjEoZ_RRtUmoOV2pXdgcpgaxDZ
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Desarrollandose la formación en ambientes virtuales debido a la contingencia covid-19	**E.mail:** ➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwHNWBVzWVBPcztqllDtdwnhJB

			➢ https://mail.google.com/mail/u/0/#search/luis+aguilar/KtbxLwgddjdQXgZGDXdcZlhqGgTPhGbqdq **Plataforma zoom:** https://us02web.zoom.us/j/7059752082?pwd=NVBmdFM3bGRUdlZCa05vVkJqdTZFQT09 **WhatsApp:** ➢ https://chat.whatsapp.com/G179EDR7OjuHAm2Ig6pAcg ➢ https://chat.whatsapp.com/DoOitllxcln4WRL72JJSmZ ➢ https://chat.whatsapp.com/JfCwtzhCoJ2APw0427I16a ➢ https://chat.whatsapp.com/IpzxHw1gJ8aJl7X8yuNMr1 ➢ https://chat.whatsapp.com/BFDjNHiz1bR8nwG6TjUlkR **Plataforma ClassRoom:** ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAyNTQ5ODUy ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTg5NDc1MDA4 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MjAzNzA4OTY5 ➢ https://classroom.google.com/c/MTI0MTY1Njk5NDEw ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0OTQzNjc1Njgz ➢ https://classroom.google.com/c/MTM0MjQ1OTM5MTY0 ➢ https://classroom.google.com/c/MTQzMDYxOTQzNDkz **Drive:** ➢ https://drive.google.com/drive/folders/1CHYh4Y2k-oauohoBgRH0jjrO3OvnyMWH
33	Los instructores contratistas que se asignen	Estoy pendiente de cualquier actividad de investigación que se me	

	con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2020.	asigne para colaborar en el desarrollo de nuestro Programa y Regional, en miras del progreso de nuestro hermoso país	Servir para servir

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 **4350719340** SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes) para el periodo de cotización del mes anterior: correspondiente al mes de **JULIO** de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Las Evidencias de la formación quedan registradas en el Portafolio del Instructor creado en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1CHYh4Y2k-oauohoBgRH0jjrO3OvnyMWH por la Lider del Programa Articulación Media

Técnica Ana Cecilia Rincón, sofiaplus, correos Institucionales, Plataforma de ClassRoom, grupos de WhatsApp de las fichas del programa de Agroindustria que me fueron asignadas, algunas plataformas para facilitar la formación de los aprendices debido a la contingencia del covid-19. No ha sido nada fácil hacer los diferentes procesos de formación virtuales, pero cada dia se hace lo posible por comunicarme con los aprendices para llamarlos, dar las formaciones por el canal de comunicación mas accequible para facilitar su proceso de Formación Profesional Integral.

Cordialmente,

ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA
CC. 60.254.878
Instructor Conratista

Recibí a satisfacción:

EDWIN ALONSO QUINTERO
CC. 79533251
Supervisor Contrato 1375720 de 2020
Coordinador Académico

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	60254878
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA
CIUDAD/MUNICIPIO:	PAMPLONA	DEPARTAMENTO:	NORTE DE SANTANDER
DIRECCIÓN:	CLL 1C 3A 10	TELÉFONO:	5680052
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4350719340**	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES julio AÑO 2020	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES julio AÑO 2020
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2020/08/12	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9991475691

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 247.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	$ 247.400	$ 0	$ 247.400
SUBTOTALES:										**$ 247.400**	**$ 0**	**$ 247.400**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	UPC	COTIZACIÓN	UPC	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 193.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 193.300	$ 0	$ 0	$ 193.300
SUBTOTALES:													**$ 193.300**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 193.300**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 16.200	$ 16.200	$ 0	$ 0	$ 16.200
SUBTOTALES:									**$ 16.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 16.200**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																			SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																												PENSIÓN							SALUD						ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	Vr UPC	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 60254878	JAUREGUI URBINA ANGELA DEL SOCORRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.546.200			NO																		25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.546.200	$ 247.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 247.400	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.546.200	$ 193.300	$ 0	$ 193.300	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.546.200	60254878	$ 16.200		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 456.900**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1837466 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	1842957 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2059325 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	1837565 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1837770 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/08/2020	13/08/2020	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGI: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL | MES: **AGOSTO**

INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA | TELEFONO: 3209053980

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	HORAS EJECUTADAS	Total Horas
						INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	152	
1837565	MANUEL ELKIN PATARROYO	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	• PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. • APLICAR PROCESO TERMICO SEGUN	• Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. • Conservar los alimentos aplicando tratamientos	Planeación, Formación y acompañamiento técnico pedagógico haciendo uso de las Tics para la actividad: - Elaborar productos agroindustriales que requieran tratamientos térmicos según normatividad vigente	3/08/2020	31/08/2020	10:00 a. m.	6:00 p. m.			8									8																			8	32	32
1837770	JORGE ELIECER GAITAN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	• PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. • APLICAR PROCESO TERMICO SEGUN	• Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. • Conservar los alimentos	Planeación, Formación y acompañamiento técnico pedagógico haciendo uso de las Tics para la actividad: - Elaborar productos agroindustriales que requieran tratamientos térmicos según normatividad vigente	4/08/2020	25/08/2020	10:00 a. m.	6:00 p. m.				8									8																				32	32
2059325	JUAN JOSE RONDON	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	• APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	• Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. • Almacenar materias primas, insumos y	Planeación, Formación y acompañamiento técnico pedagógico haciendo uso de las Tics para la actividad: • Elaborar un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos • Almacenar un producto agroindustrial para llevar registro y control de su comportamiento organoléptico ante variables de temperatura y humedad relativa.	5/08/2020	26/08/2020	10:00 a. m.	6:00 p. m.					8									8																				32	32
1842957	JORGE ELIECER GAITAN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	• PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. • APLICAR PROCESO TERMICO SEGUN	• Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. • Elaborar informes	Planeación, Formación y acompañamiento técnico pedagógico haciendo uso de las Tics para la actividad: - Elaborar productos agroindustriales que requieran tratamientos térmicos según normatividad vigente	6/08/2020	27/08/2020	10:00 a. m.	6:00 p. m.						8									8																			32	32
1837466	JUAN JOSE RONDON	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	• PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. • APLICAR PROCESO TERMICO SEGUN	• Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. • Elaborar informes manuales o sistematizados de las	Planeación, Formación y acompañamiento técnico pedagógico haciendo uso de las Tics para la actividad: - Elaborar productos agroindustriales que requieran tratamientos térmicos según normatividad vigente	14/08/2020	28/08/2020	10:00 a. m.	6:00 p. m.																																24	24
										0	0	8	8	8	8	0	0	0	8	8	8	8	8	0	0	0	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	0	8	152	152

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **AGOSTO**

INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA | TELEFONO: **3209053980**

OTRAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	FECHA		HORARIO (24 horas)		1 S	2 D	3 L	4 M	5 M	6 J	7 V	8 S	9 D	10 L	11 M	12 M	13 J	14 V	15 S	16 D	17 L	18 M	19 M	20 J	21 V	22 S	23 D	24 L	25 M	26 J	27 V	28 S	29 D	30 L	31 M	HORAS EJECUTADAS
		INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA																																**8**
Otros: Eventualidades	Planeación de actividades, guías, material de apoyo, Seguimiento Retención de Aprendices Fichas Grado 10 y Fichas grado 11, Creación portafolio del coordinador, Actualización portafolio Instructor, Planeación y seguimiento Proceso Certificación.	3/08/2020	13/08/2020	8:00 a. m.	9:00 a. m.			1	1	1	1				1	1	1	1																				8
Atención de aprendices fuera de las Sesiones presenciales para brindarles al																																					0
Auditoria Al proceso de evaluación del desempeño																																					0
Capacitación de Equipos Técnicos																																					0
Caracterización Ocupacional																																					0
Elaboración de Normas de Competencias Laboral																																					0
Evaluación de Competencias																																					0
Eventualidades																																					
Salidas pedagógicas																																					0
Homologación																																					0
Incapacidad																																					0
Inducción General																																					0
Licencia																																					0
Mapa Funcional																																					0
Orientación de Actividades Culturales y Deportivas																																					0
Participación en Comités de Evaluación de aprendices																																					0
Participación en el Equipo Pedagógico del Centro																																					0
Puntos de Atención Empresarial																																					0
Reuniones del equipo de Desarrollo Curricular																																					0
Reconocimiento y/o autorización de programas																																					0
Seguimiento a aprendices																																					0
Tutorías																																					0
Tutorías al emprendedor																																					0
Validación																																					0
Verificación de Normas de Competencias Laboral																																					0
CAPACITACION A FUNCIONARIOS																																					0
orientacion de la formacion Profesional integral																																					0
DISEÑO CURRICULAR																																					0
Nombre del diseño:																																					0
Área ocupacional que pertenece el diseño:																																					0

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO