FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartado, 23 de Noviembre 2020

Señor
SANTIAGO ZAPATA CASTILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1389444 DE 2020**
Coordinador Académico
Complejo tecnológico agroindustrial pecuario y turístico.
Apartado

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.1389444 DE 2020**

ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78.688473 de Monteria , en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de atención a población desplazado por la violencia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No **CO1.PCCNTR.1389444 DE 2020**, 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 DOS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($32.497.583).*** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera : a) un primer pago por valor de ***UN MILLON NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y UN COP ($1.097.891),*** correspondiente al mes de **febrero del 2020.** b) nueve (9) pagos iguales por valor de ***TRES MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO COP ($3.293.674)*** cada uno, correspondientes a los meses de **marzo** a **noviembre de 2020.** C) Un ultimo pago por valor de **UN MILLON SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTISEIS COP ($1.756.626),** correspondiente al mes de **diciembre de 2020.**

Plazo: Será hasta el (16) de (diembre) de 2020.

OBJETO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN LOS PROGRAMAS DE LAS REDES DE CONOCIMIENTO QUE FACILITA EL COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO EN EL PROGRAMA DE ATENCION A POBLACION DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA Y GRUPOS ETNICOS EN URABA.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes	Se han desarrollado las metodologías de aprendizaje en las formaciones de acuerdo a sus necesidades en los programas y diseños curriculares vigentes y actuales.	• Portafolio de evidencias digital https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1SyapBxA7mWYsjEWJbtAjROiyWsXgNdcA

2	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluaciones de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional, según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Reunión Virtual, con nuestra líder Aida luz López Urrutia de videoconferencia, el día 18 de No nuevos lineamientos a partir del presente mes, como: Tener presente que las formaciones deben incluirse mínimo 35 aprendices, para poder cump para el presente año 2020. Las fichas de caracterización, el formato de inscripción de las formaciones debemos caracteri Indígenas, adolescentes El formato de las remisiones aumento el numero de llamadas a 50 llamadas por semanas, pa establecidas para este año. .	Listado de asistencia Correos, mensajes, Link Formatos-masivos,inscripción,ficha caracterización Formatos subidos al drive. https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bc_3neNJzxbAnY4oOTdoyGDpoDZUnFKL personas registradas como población victimas en la remisión que hacemos semanalmente. Subidas al drive en el portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/u/3/folders/

			Planes de negocios elaborados subidos al drive.	
		Seguir trabajando en la Elaboración de planes de negocios con aprendices que se hallan y est formaciones que sean emprendedores en sus actividades, que tengan ya formado una idea soportar en los requerimientos del proyecto.	https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1SyapBxA7mWYsjEWJbtAjROiyWsXqN	
		Cumplir a cabalidad las formaciones que se venían trabajando de manera virtual, y empezar l formación 50% virtual y 50% presencial, en las diferentes zonas de la región de Urabá	Portafolio de Evidencias mes de octubre subidas al drive.	
		Darle cumplimiento a la entrega de materiales de formación a los cursos que estamos ejecuta noviembre, coordinado así las fechas de entrega por actas y por redes.	listado de asistencia de la reunión,subida al drive en el portafolio de evidencias.	

		Elaboración de la guía de aprendizaje en preparaciones de frutas y hortalizas cocidas	
3	Reportar oportunamente en el sistema de SofíaPlus todas las actividades y procedimientos de la ejecución de la FPI: Rutas de Aprendizaje, Guías de aprendizaje, Proyecto Formativo, Juicios de Evaluación y demás actividades propias del proceso formativo	Se realizaron acciones para crear rutas de aprendizaje ,asociar a los aprendices evaluarlos y reportar sus juicios evaluativos, en el programa sofia plus De las fichas: ID-2217265-preparacion de frutas y Hortalizas-ID-2227018-ID-2227020 – preparación de frutas y hortalizas	. crear rutas . asociar a los Aprendices . reportar tiempos administrativos. -reporte del sofia plus.

4	Presentar informes mensuales de la ejecución del objeto contractual, reportando además la información académica y administrativa requeridas del proceso de formación.	Se presentaron los informes detallados de cada una de las formaciones en curso.a nustra líder del programa victimas.	• Informe de ejecución contractual • Informe en el sofia plus • Informe de supervisión
5	Realizar acompañamiento a los aprendices en etapa práctica, según el reglamento del aprendiz vigente y debidamente autorizado por la Coordinación Académica.	En este programa de desplazados por la violencia o victimas, no aplica para aprendices de programas técnicos y tecnologias	• Para este programa de desplazados por la violencia no aplica para aprendices de programas técnicas y tecnologias
6	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices a su cargo.	En este mes el programa victimas o desplazados por la violencia no participa en estos procesos de seguimiento y evaluacion	En este mes el programa no participa en estos procesos de seguimiento y evaluacion
7	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación - CNA, así como la consolidación de la documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - SACES, los programas que se presenten para Registro Calificado, previa instrucción de la Coordinación Académica.	el programa victimas o desplazados por la violencia En este mes el programa no participa en estos procesos de seguimiento y evaluacion	El programa no aplica para este tipo de procesos
8	Conformar, si la coordinación académica lo requiere, equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos.	Para este programa de desplazados por la violencia no participa en la conformación de estos equipos interdisciplinarios	Para este programa de desplazados por la violencia no participa en la conformación de estos equipos interdisciplinarios
9	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y al reconocimiento de aprendizajes previos.	Para este programa de desplazados no aplica el proceso de induccion	. El programa desplazados no realiza este tipo de inducción a los aprendices .

10	Participar en proyectos de investigación aplicada cuando las condiciones del programa de formación lo permitan, haciendo entrega oportuna de los productos de investigación adelantados.	En este mes el programa población victimas,no participa en estos procesos	No aplica para este mes de noviembre-2020
11	Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago periódico de sus honorarios.	Se efectúa el pago al sistema de seguridad social en los plazos establecidos. **Planilla N° 4355204497 ,correspondiente al mes de octubre - 2020.**	• Planilla de seguridad social • Portafolio de Evidencias digital subida al drive
12	Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia 240201044 "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS", o su norma actualizada 240201056 "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado vigente al presentar su informe de ejecución contractual.	Certificado en nivel intermedio en la norma 240201056 "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMA	• Certificado en la norma plataforma digital Registro Pantallazo en Sofia Plus
13	Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos naturales agua, aire y suelo. Esto, en cumplimiento del artículo 79 C. Nal., Decreto 2981 de 2013 y Resolución SENA 1471 del 2013 y demás normas concordantes	Se aplica al momento de ejercer las actividades el protocolo de seguridad ambiental Bitácora de Ambiente	• Bitácora de ambiente

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	535	Necocli-vereda el volao-vereda palestina - necocli	03-noviembre -2020	27-noviembre-2020

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 **4355204497**, expedido en plataforma SOI correspondiente al mes de octubre del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (8) folios

Planilla de cuenta de cobro
Planilla de aportes a la seguridad social
Tiempo apoyo a la formacion Sofia
Diagrama horario instructor
Informe de supervisión
Informe de ejecución contractual
Informe de gestión de actividades
Guia Inventario Almacen-Sena

Cordialmente,

_____
ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 78.688.473

Recibí a satisfacción:

_____
SANTIAGO ZAPATA CASTILLO
Supervisor del Contrato CO1.PCCNTR.1389444 de 2020
Coordinador Academico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2227020 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 66,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2211229 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2217265 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2227027 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

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

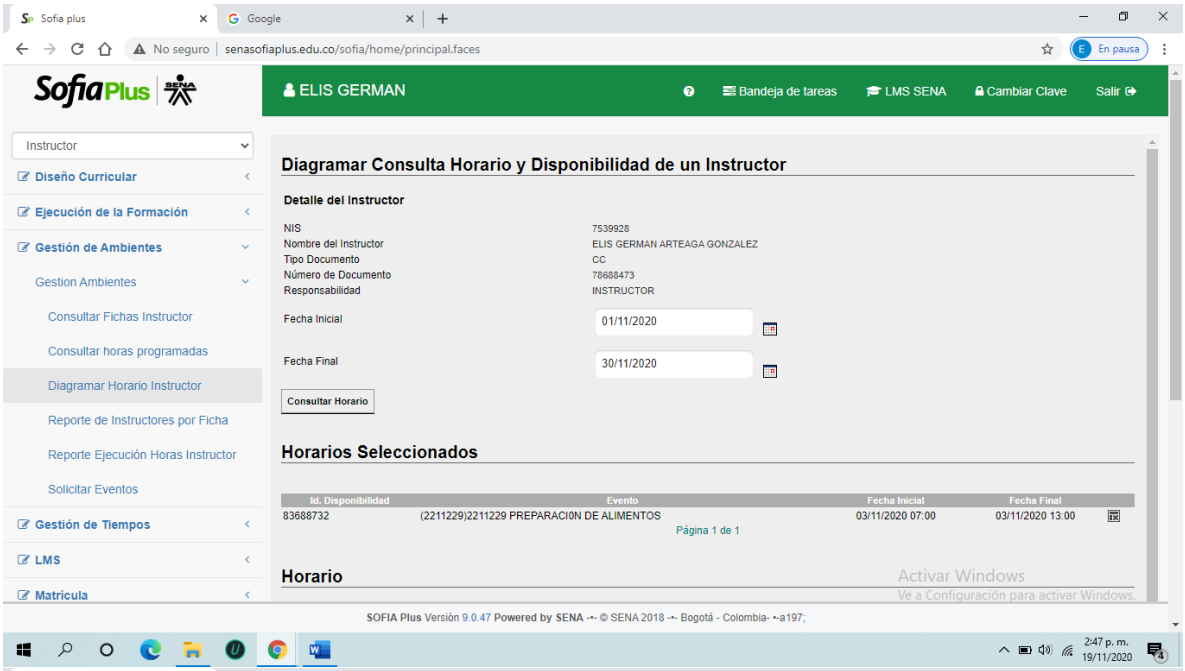
ACTIVIDADES ADICIONALES

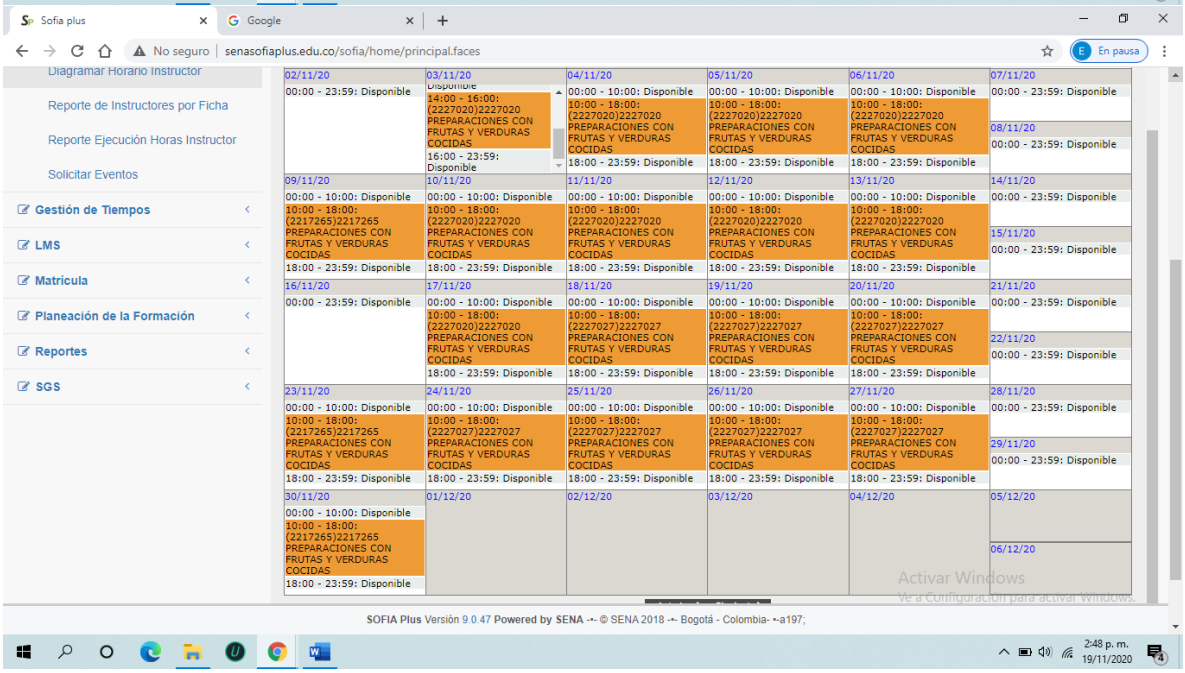
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO


Sofia plus
Google
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
En pausa
SofiaPlus
ELIS GERMAN
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 7539928
Nombre del Instructor ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ
Tipo Documento CC
Número de Documento 78688473
Responsabilidad INSTRUCTOR
Fecha Inicial 01/11/2020
Fecha Final 30/11/2020
Consultar Horario
Horarios Seleccionados
Id. Disponibilidad
Evento
Fecha Inicial
Fecha Final
83688732
(2211229)2211229 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
03/11/2020 07:00
03/11/2020 13:00
Página 1 de 1
Horario
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a197;
2:47 p. m.
19/11/2020


Sofia plus
Google
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
En pausa
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
02/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
03/11/20 14:00 - 16:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 16:00 - 23:59: Disponible
04/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
05/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
06/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
07/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
08/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
09/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2217265)2217265 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
10/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
11/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
12/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
13/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
14/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
15/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
16/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
17/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227020)2227020 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
18/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
19/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
20/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
21/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
22/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
23/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2217265)2217265 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
24/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
25/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
26/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
27/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2227027)2227027 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
28/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
29/11/20 00:00 - 23:59: Disponible
30/11/20 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (2217265)2217265 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 18:00 - 23:59: Disponible
01/12/20
02/12/20
03/12/20
04/12/20
05/12/20
06/12/20
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a197;
2:48 p. m.
19/11/2020

INFORME DE GESTION DE ACTIVIDADES
NOVIEMBRE DEL 2020

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ

CEDULA DE CIUDADANIA: 78.688.473

RED DE FORMACIÓN: AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMIA

CELULAR: 3205663892

JUSTIFICACIÓN: En cumplimiento de las medidas tomadas por la Dirección nacional del Sena, frente a la suspensión de formación presencial, atendiendo los lineamientos de emergencia sanitaria por razones de pandemia COVI 19, se presentan las siguientes actividades realizadas, en virtud de la compensación de los tiempos de formación suspendidos.

	ACTIVIDADES REALIZADAS	RESULTADOS	EVIDENCIAS
DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE-2020	Reunión Virtual, con nuestra líder Aida luz López Atravez de videoconferencia, el día 18 de Noviembre -2020, para impartir nuevos lineamientos a partir del presente mes, como: Tener presente que las formaciones deben incluirse mínimo 35 aprendices, para poder cumplir con las metas requeridas para el presente año 2020. Las fichas de caracterización, el formato de inscripción de las formaciones debemos caracterizar las poblaciones, Negritudes Indígenas, adolescentes El formato de las remisiones aumento el numero de llamadas a 50 llamadas por semanas, para poder cumplir con las metas establecidas para este año. .	Listado de asistencia Correos, mensajes, Link Formatos-masivos, inscripción, ficha caracterización Formato de remisión llenado con la información pertinente, subido al drive en el portafolio de evidencias.	Formatos subidos al drive. https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bc_3neNJzxbAnY4oOTdoyGDpoDZUnFKL

	Seguir trabajando en la Elaboración de planes de negocios con aprendices que se hallan y estén capacitándose en formaciones que sean emprendedores en sus actividades y que tengan conformado una idea de negocio como base para soportar en los requerimientos del proyecto. Cumplir a cabalidad las formaciones que se venían trabajando de manera virtual, y empezar la nueva modalidad de formación 50% virtual y 50% presencial, en las diferentes zonas de la región de Urabá Darle cumplimiento a la entrega de materiales de formación a los cursos que estamos ejecutando en los meses de octubre y noviembre, coordinado así las fechas de entrega por áreas y por redes.	Plan de negocio trabajado subido al drive Los formatos, inscripción, masivos, fichas de caracterización y las evidencias fotográficas de las actividades presenciales, subidas al drive Listado de asistencia a la reunión virtual, subida al drive.	
	Elaboración de la guía de aprendizaje en preparaciones de frutas y hortalizas cocidas	.formato registrado subido al drive	Formatos registrados con la información, subidos al drive. https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bc_3neNJzxbAnY4oOTdoyGDpoDZ

			Formato instrumento subido al drive. dcAhttps://drive.google.com/drive/u/3/folders/1SyapBxA7mWYsjEWJbtAjROiyWsXqN
			Todas estas herramientas subidas al drive. https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bc_3neNJzxbAnY4oOTdoyGDpoDZUnFKL

Firma instructor: ELIS GERMAN ARTEAGA GONZALEZ

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB el Sr(a) ARTEAGA GONZALEZ ELIS GERMAN identificado(a) con CC. 78688473 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 18 de noviembre de 2020 a las 09:09:57

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.