PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Diciembre de 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **1656068**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

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

Referencia: No contrato **1656068** del año 2020

Giovanny Alejandro Lucero Monroy, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.057.584.381 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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: Se fija como valor total para cada contrato resultantes de estos lotes la suma de: DIECINUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/cte ($19.145,535); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (05) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. ($3.612.365), correspondiente a los meses de julio a Diciembre de 2020; b) Un último pago por un valor de UN MILLON OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/cte ($1.083.710) correspondiente a la fracción del mes de Diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal; amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 7120 de 2020.

Plazo: Cinco (5) meses y Nueve (9) días **Fecha de inicio**: 01 de Julio 2020 - **Fecha de finalización**: 9 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales profesionales de carácter temporal como instructor en el programa de Formación Titulada y Complementaria, en el área de Agroindustria que atiende el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, en los diferentes municipios del Departamento de Boyacá, de acuerdo con la programación establecida, el modelo pedagógico del SENA, los lineamientos del sistema de gestión integral de calidad y la normatividad vigente

CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el mes de Diciembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **Titulada:** **Fecha** **DEL 1 AL 4 DE DICIEMBRE** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento a la programación suministrada por coordinación académica. 2. Elaboración de guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo. 3. Anuncio de bienvenida y apertura. 4. Verificación y organización centro de calificaciones 5. Verificación de evidencias y material de apoyo disponible.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa **1.1**. Programación suministrada por coordinación académica. **1.2**. Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo. **1.3**. Anuncio de bienvenida y apertura **1.4**. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.5**. Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices
2.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de	Durante el mes de Diciembre teniendo en cuenta la programación, se planeó apoyo al diseño curricular:	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** Desarrollo Curricular

	programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	7 al 9 de Diciembre Desarrollo curricular	**2.1** Pantallazo de programación por parte de coordinación académica para desarrollo de actividad.
3.	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos: **Titulada:** **Fecha** **DEL 1 AL 4 DE DICIEMBRE** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1.Evaluación de saberes previos de la competencia 2. Verificación de aplicación se instrumentó de saberes previos.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 3** APRENDIZAJES PREVIOS **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. **3.1**. Pantallazo de evaluación saberes previos **3.2**. Evidencia de aplicación de saberes previos.
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en: **Titulada:** **Fecha** **DEL 1 AL 4 DE DICIEMBRE** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** EJECUCIÓN FORMACIÓN **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes

		empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. De acuerdo con el desarrollo curricular: 1. Guías de aprendizaje 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Desarrollo y seguimiento de actividades 4. Procedimiento de evaluación de resultados.	RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa **4.1**. Guías de aprendizaje **4.2**. PDF de plan de trabajo **4.3**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices **4.4** pantallazo de resultados de aprendizaje
5.	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en: **Titulada:** **Fecha** **DEL 1 AL 4 DE DICIEMBRE** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y re alimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación 4. Realización de sesiones en línea	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 5** ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA **Titulada:** **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.. **5.1**. Estrategias y herramientas de aprendizaje(presentaciones de power point, videos) 5**.2**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices **5.3**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados

			5.4. Invitación y desarrollo de sesiones en línea
6.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7.	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de: **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 6** JUICIOS VALORATIVOS **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. **6.1** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada
8.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

9.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a: **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. COMPETENCIA: verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes RESULTADOS: Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 1 Lista de asistencia a sesiones.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 7** SEGUIMIENTO 7.1 Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales titulada.
10.	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Durante el mes de objeto de pago se realiza: **Titulada:** Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama.; en donde se aplica: 1. Publicación de documento Reglas de comportamiento 2. Publicar reglamento del aprendiz	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** REGLAMENTO Y MANUAL **8.1**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

13.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa: **Titulada**: Tecnólogo en procesamiento de alimentos, Ficha 2050030 de Duitama. 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** PERMANENCIA APRENDICES 9**.1**. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo) 9**.2**. Evidencias de comunicación personalizada con aprendices
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del Objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

	defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a Diciembre31 de 2020		
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato: 1. Entrega de documentos	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 10** DEMÁS ACTIVIDADES **10.1** Informe contractual del mes objeto de contrato

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
……				

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 de 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 planilla de seguridad social No

7772514114, expedida por el operador SOI del mes Noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias plataforma.

Cordialmente,

Firma
Giovanny Alejandro Lucero Monroy
Contratista
C.C. No. 1057584381 de Sogamoso

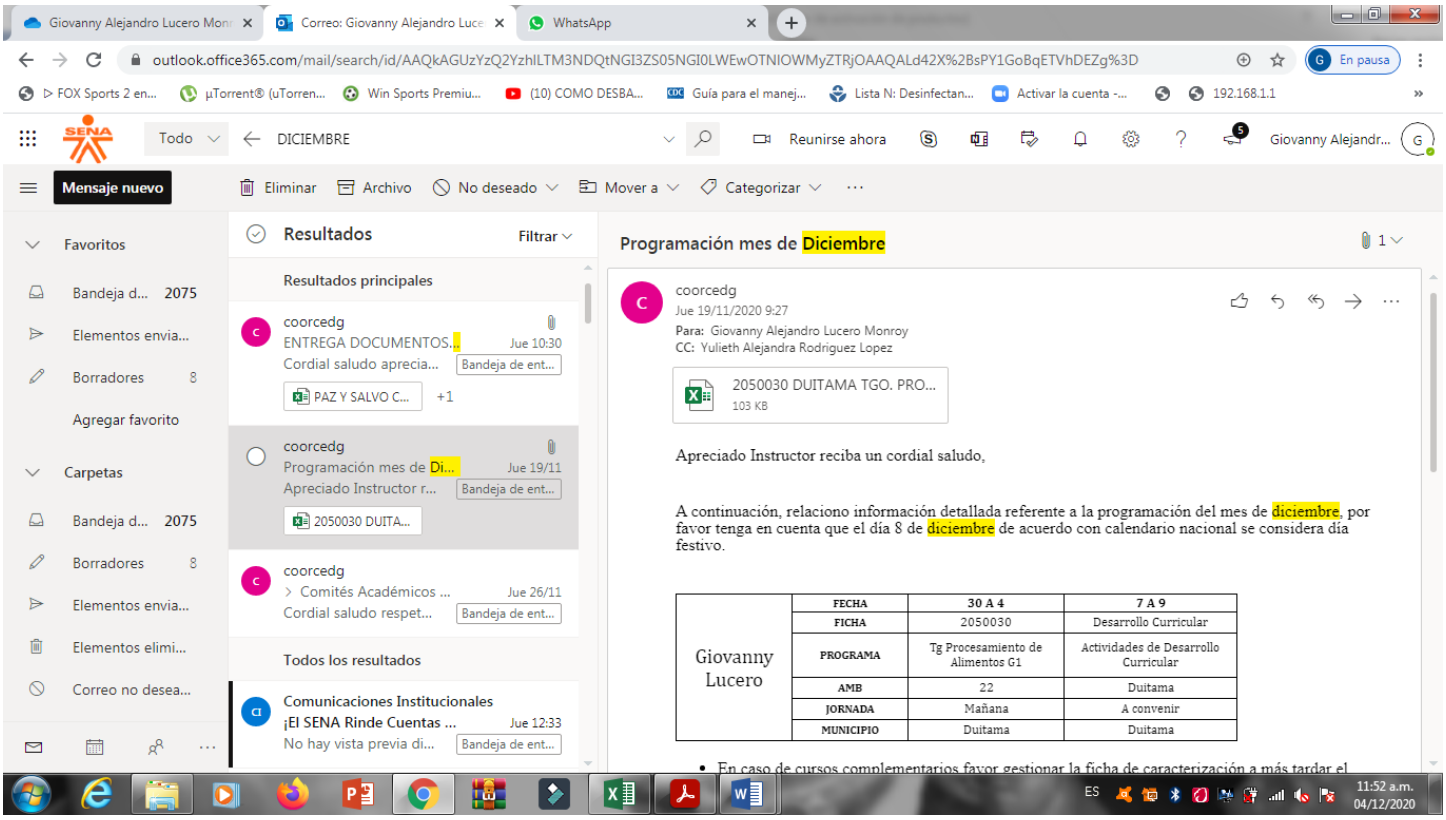
Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato No 1656068 del año 2020
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

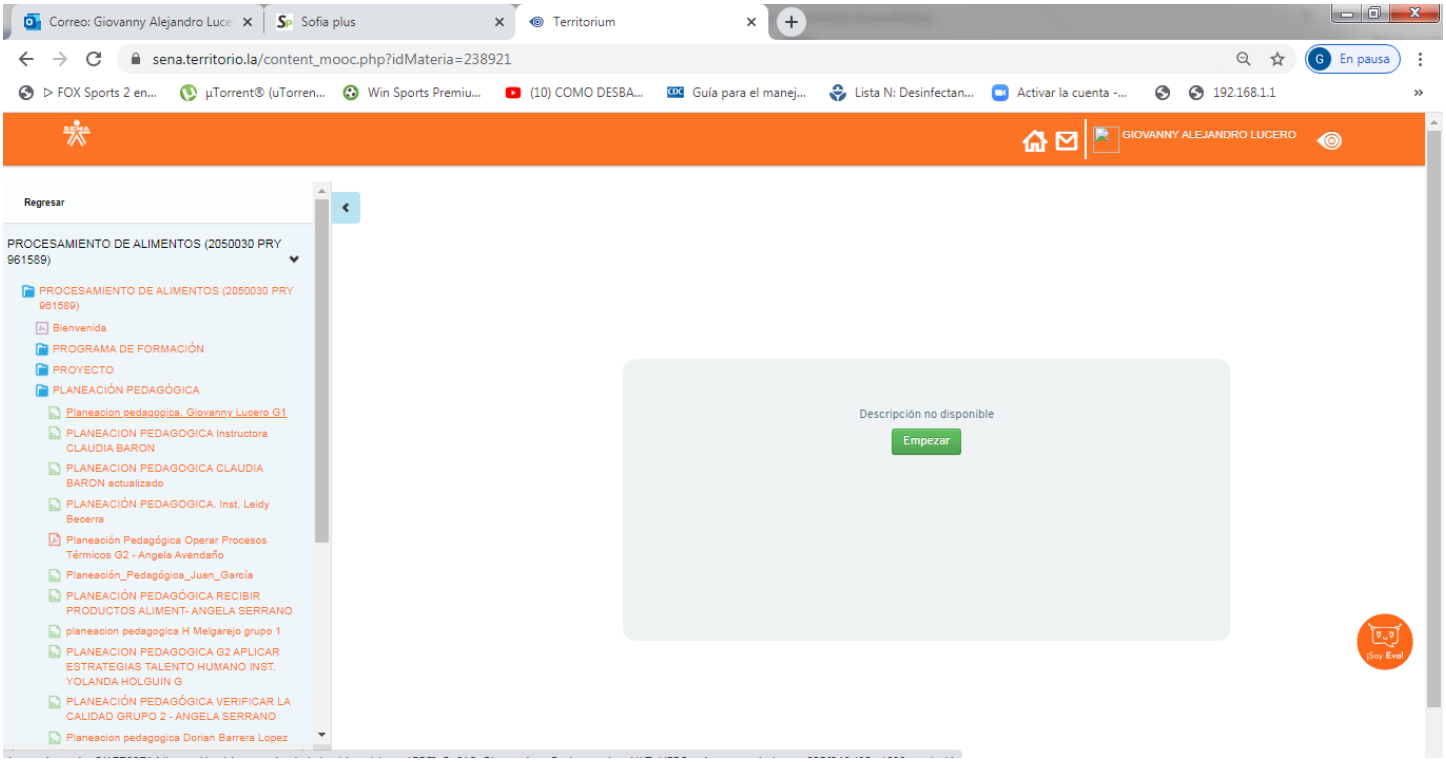
Evidencia 1.1- Programación suministrada por coordinación académica.

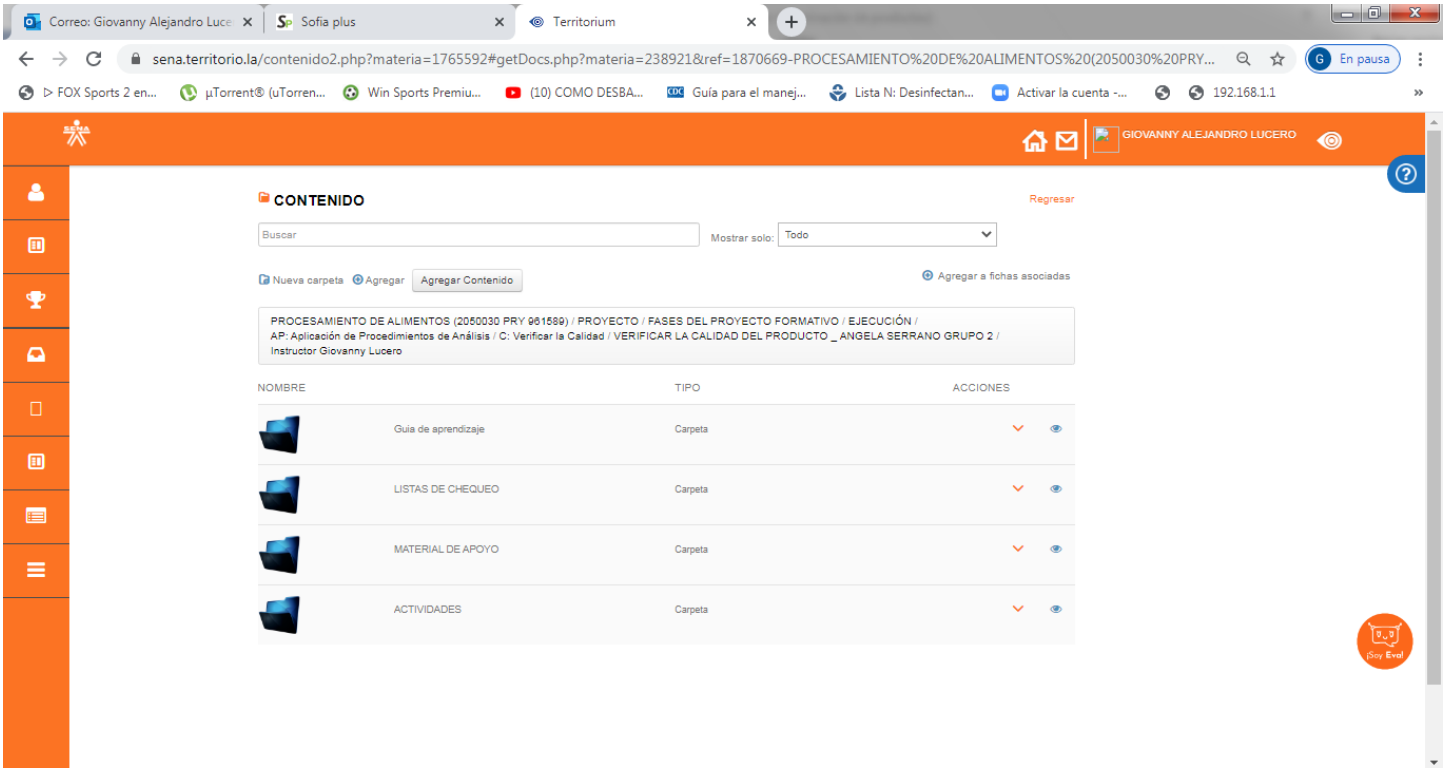


EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia1.2 – Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo

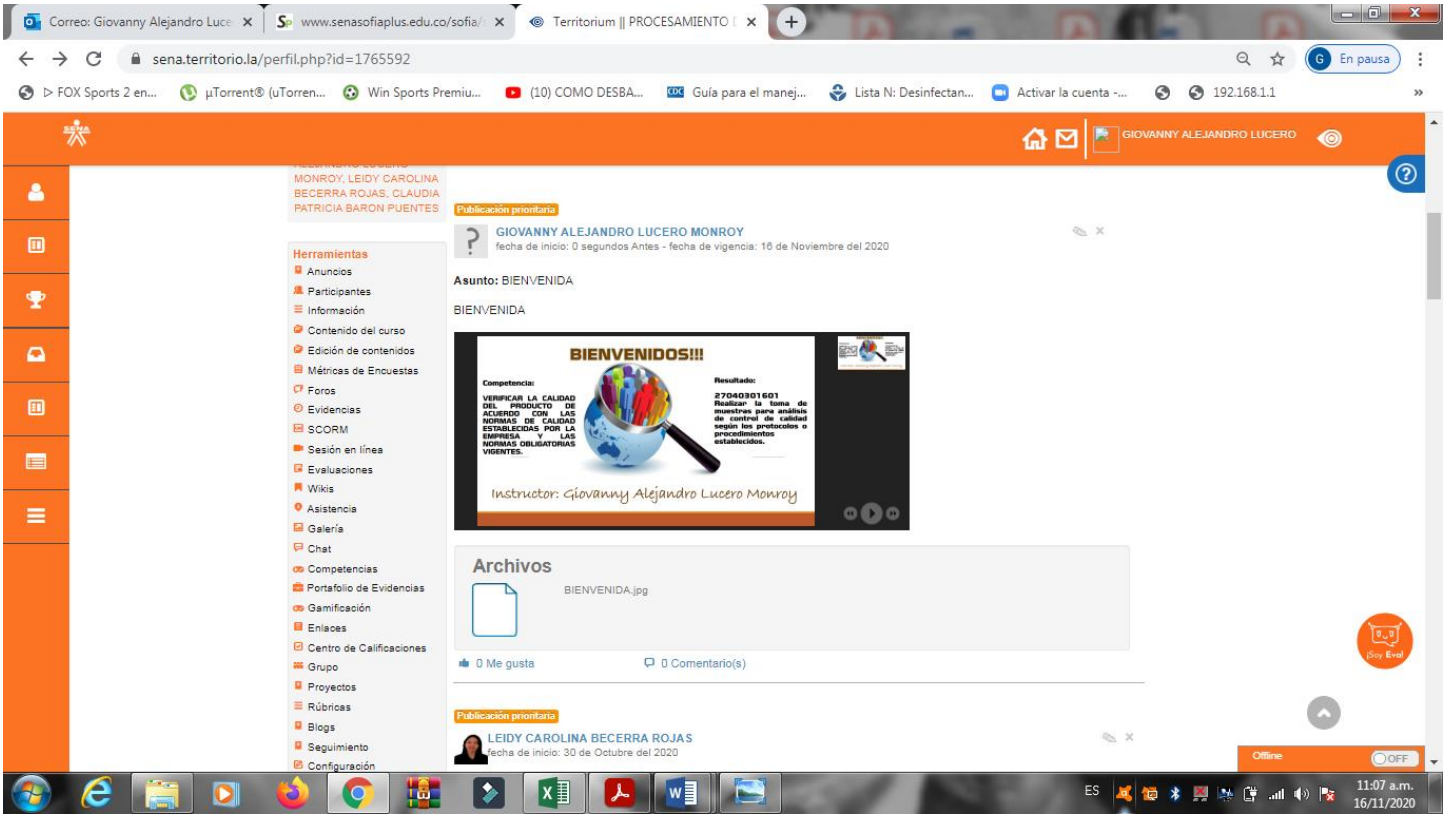




EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

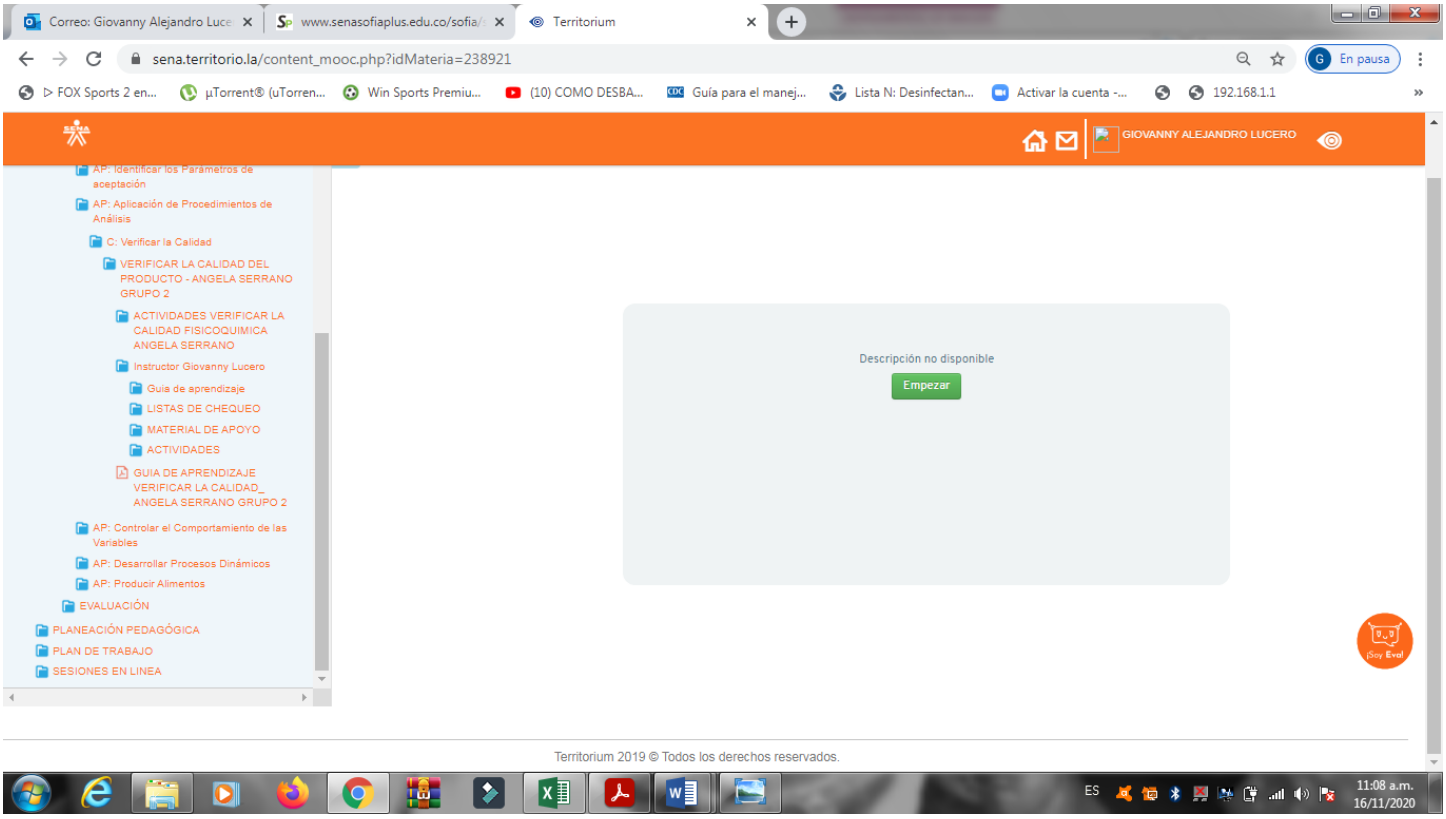
Evidencia1. 3 – Anuncio de bienvenida y apertura



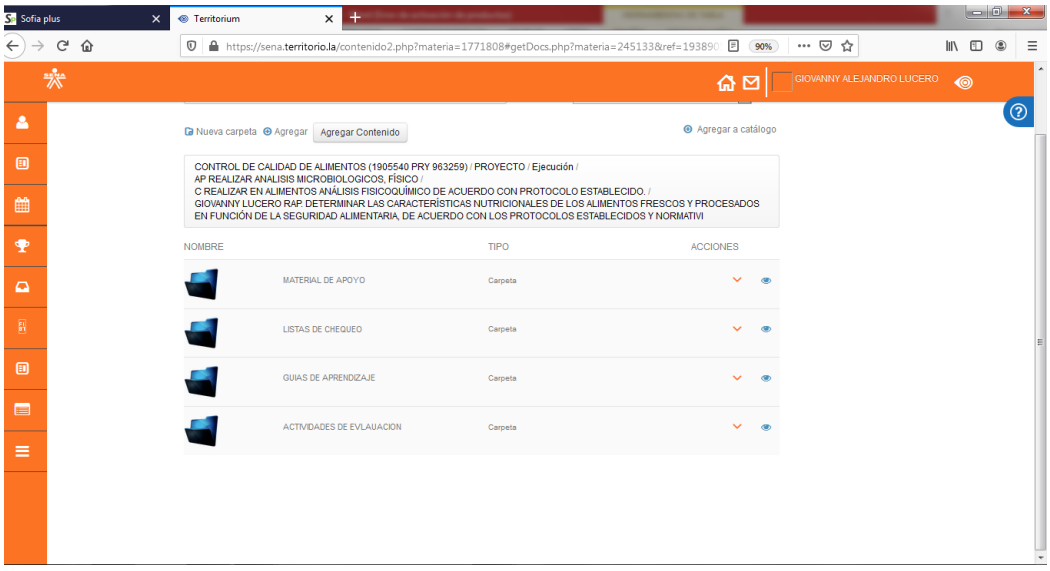
Evidencia1.4 – Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso"

EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**



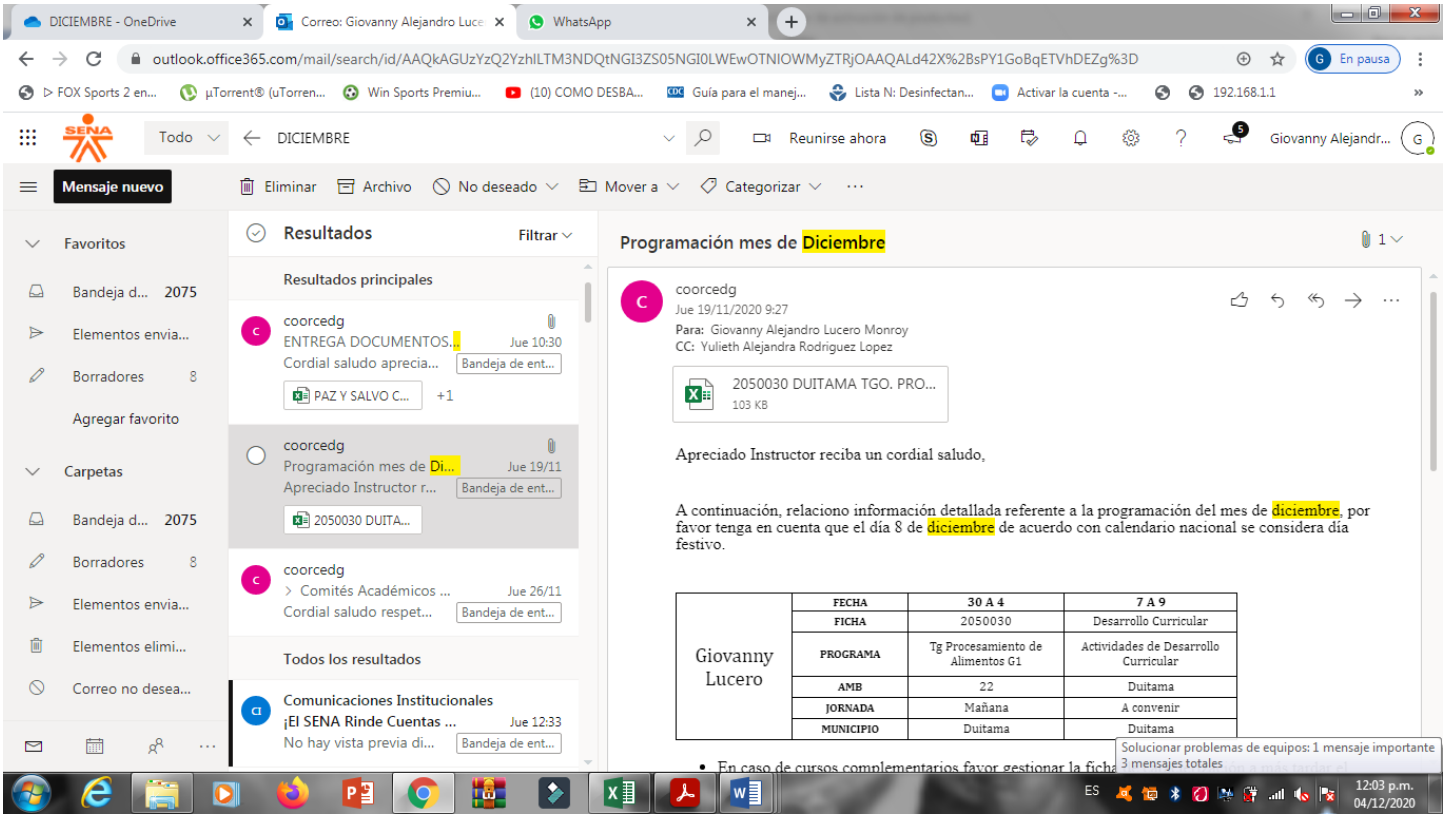
Evidencia 1.5 – Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices



EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

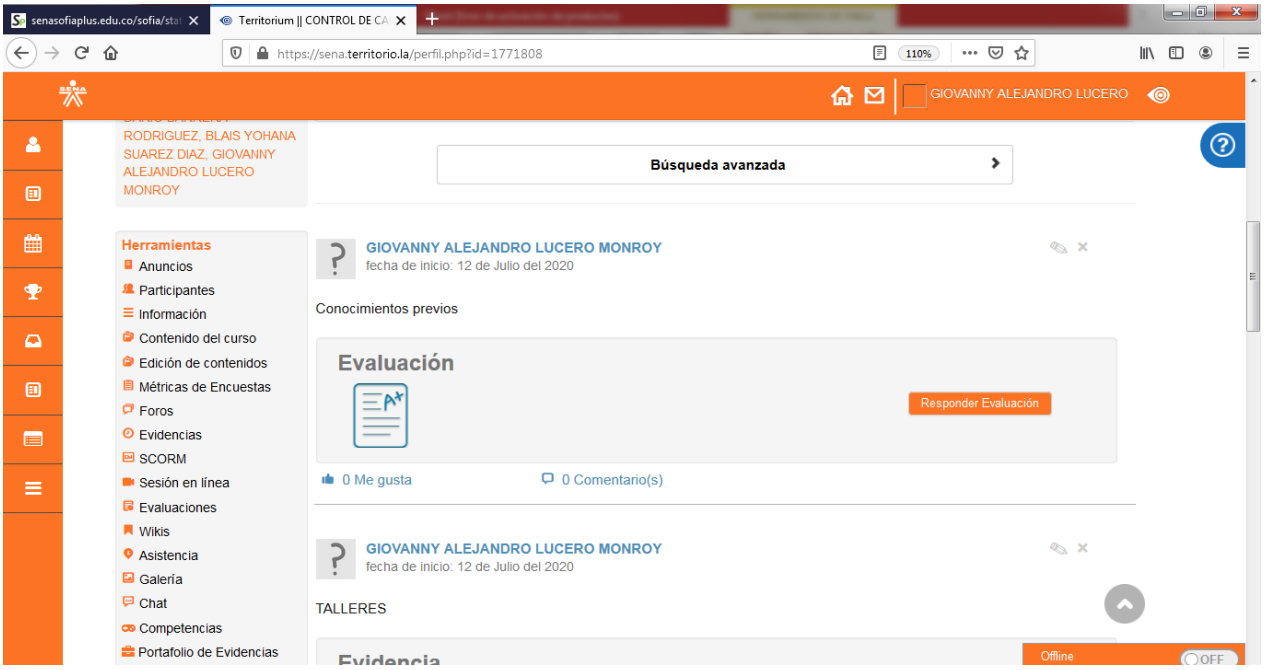
Evidencia 2.1– Pantallazo de programación



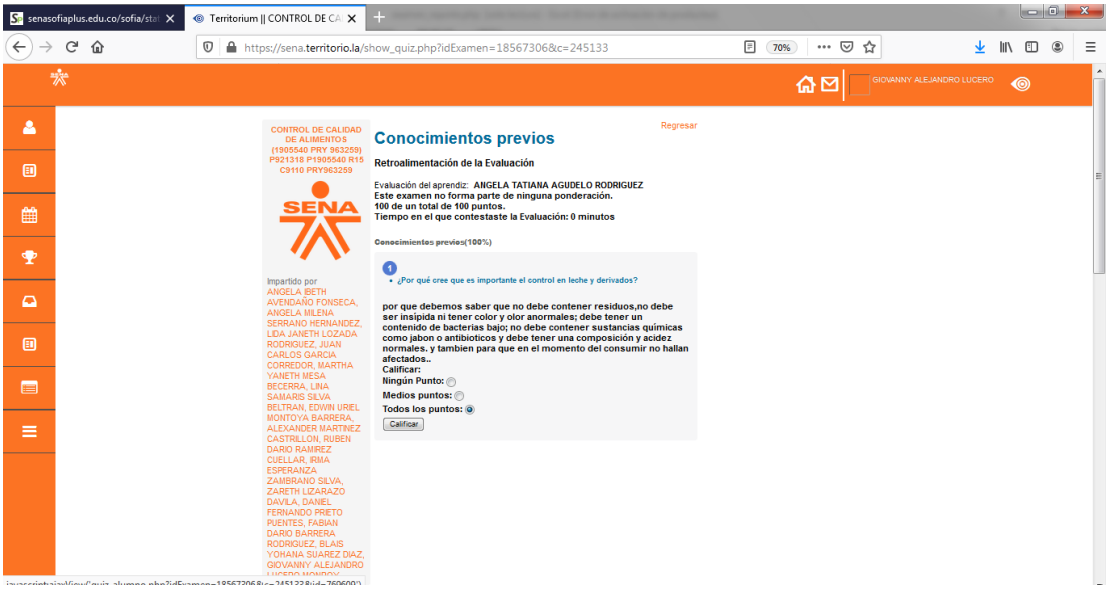
EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 3.1- Pantallazo de saberes previos



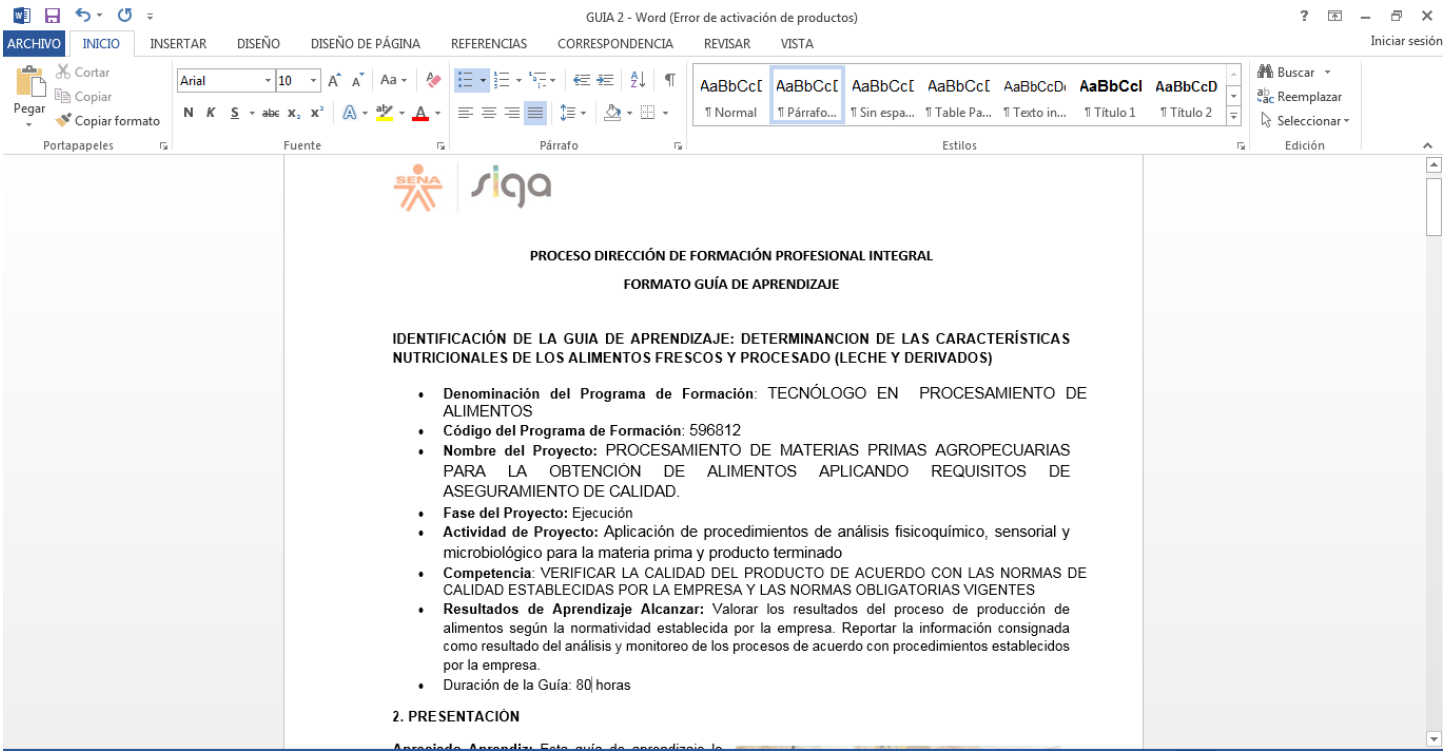
Evidencia 3.2– Evidencia de aplicación de saberes previos.



EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 4.1– Guías de aprendizaje



GUIA 2 - Word (Error de activación de productos)

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

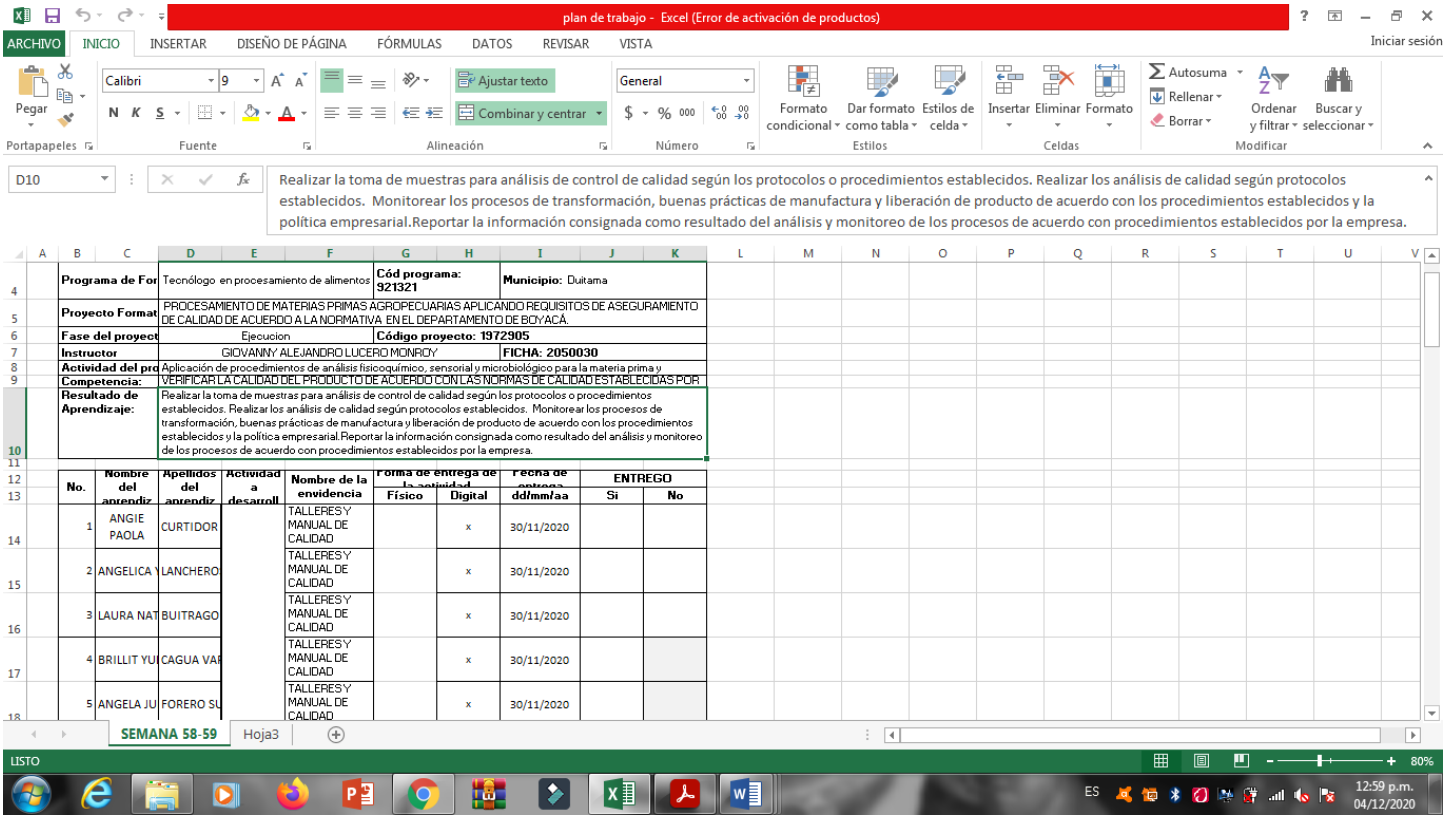
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: DETERMINANCION DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS FRESCOS Y PROCESADO (LECHE Y DERIVADOS)

- **Denominación del Programa de Formación**: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación**: 596812
- **Nombre del Proyecto:** PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado
- **Competencia**: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía: 80 horas

2. PRESENTACIÓN

Evidencia 4.2– plan de trabajo



plan de trabajo - Excel (Error de activación de productos)

D10: Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos. Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.

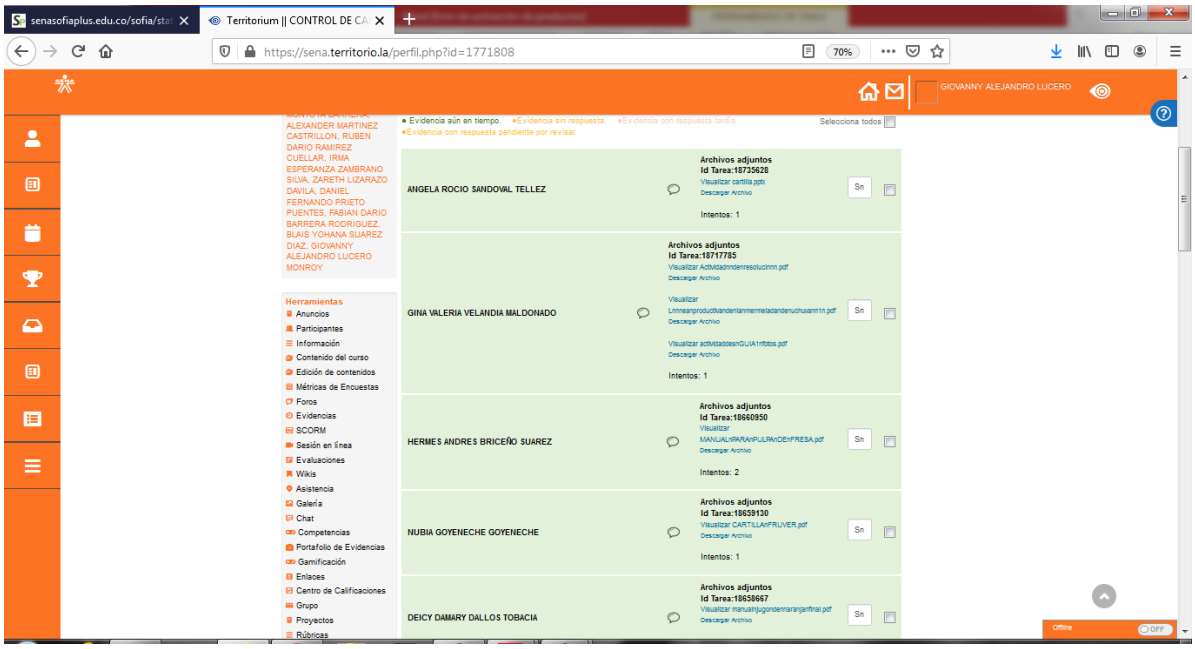
Programa de For	Tecnólogo en procesamiento de alimentos
Cód programa:	921321
Municipio:	Duitama
Proyecto Format	PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE ACUERDO A LA NORMATIVA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.
Fase del proyect	Ejecucion
Código proyecto:	1972905
Instructor	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY
FICHA:	2050030
Actividad del pro	Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y
Competencia:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR
Resultado de Aprendizaje:	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos. Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarroll	Nombre de la envidencia	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
					Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	ANGIE PAOLA	CURTIDOR		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	30/11/2020		
2	ANGELICA	LANCHERO		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	30/11/2020		
3	LAURA NAT	BUITRAGO		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	30/11/2020		
4	BRILLIT YU	CAGUA VA		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	30/11/2020		
5	ANGELA JU	FORERO SU		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	30/11/2020		

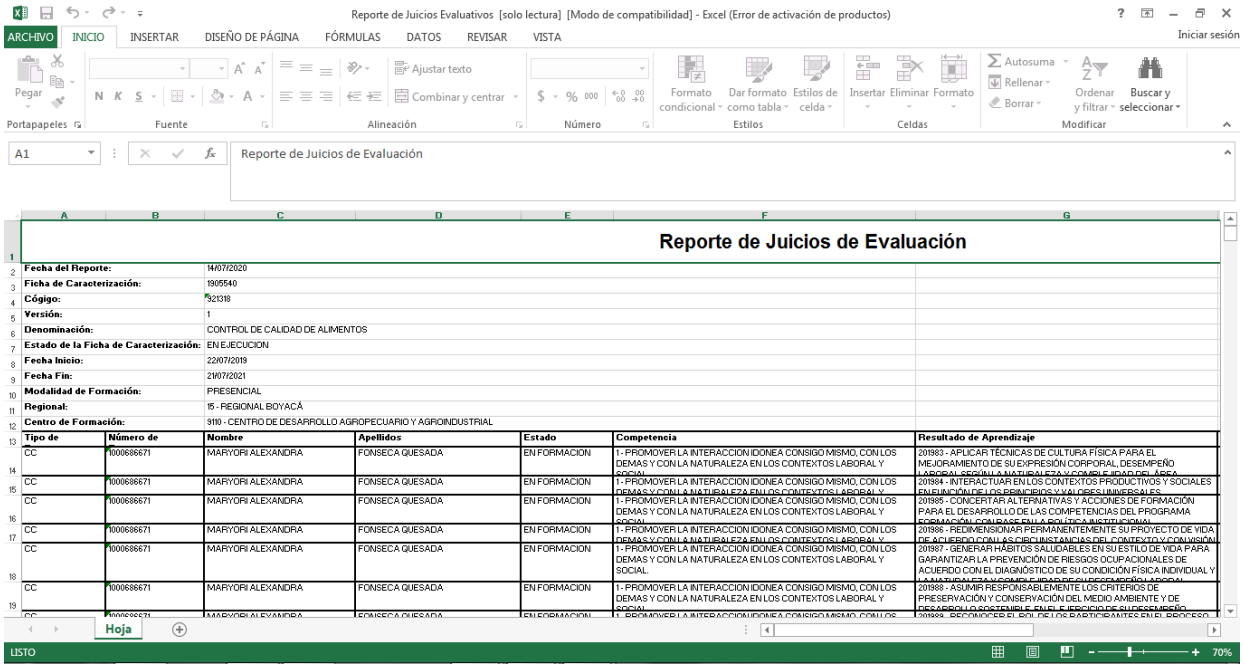
EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 4.3– Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices



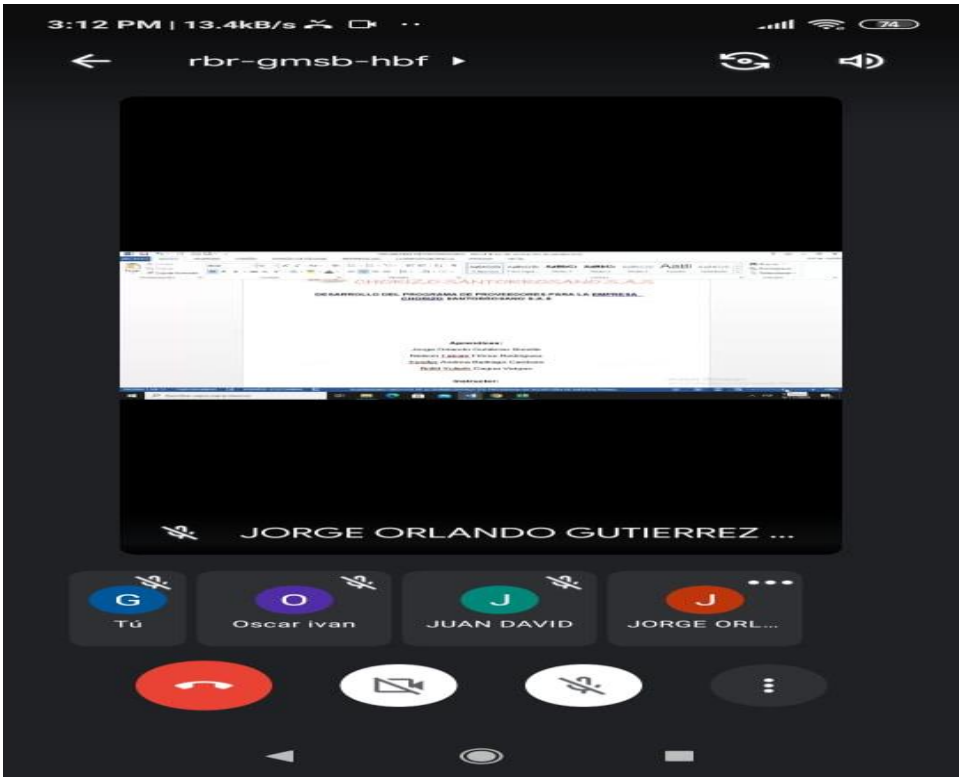
Evidencia 4.4 pantallazo de resultados de aprendizaje



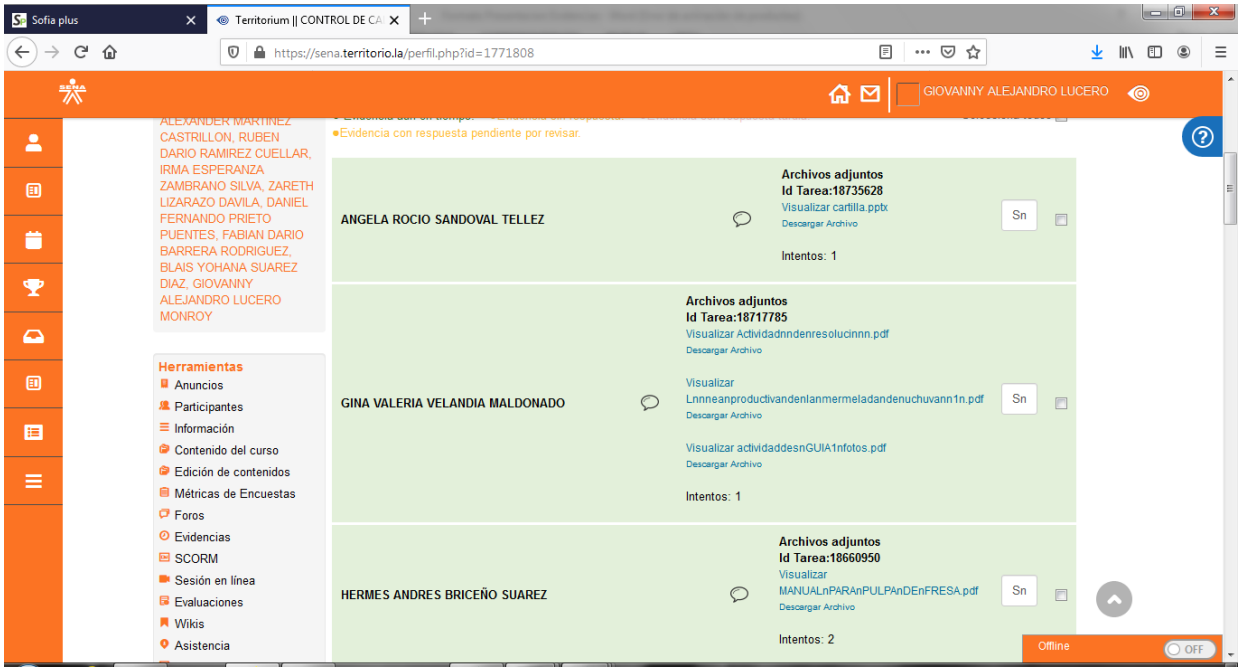
EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 5.1– Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentaciones de power point, videos)



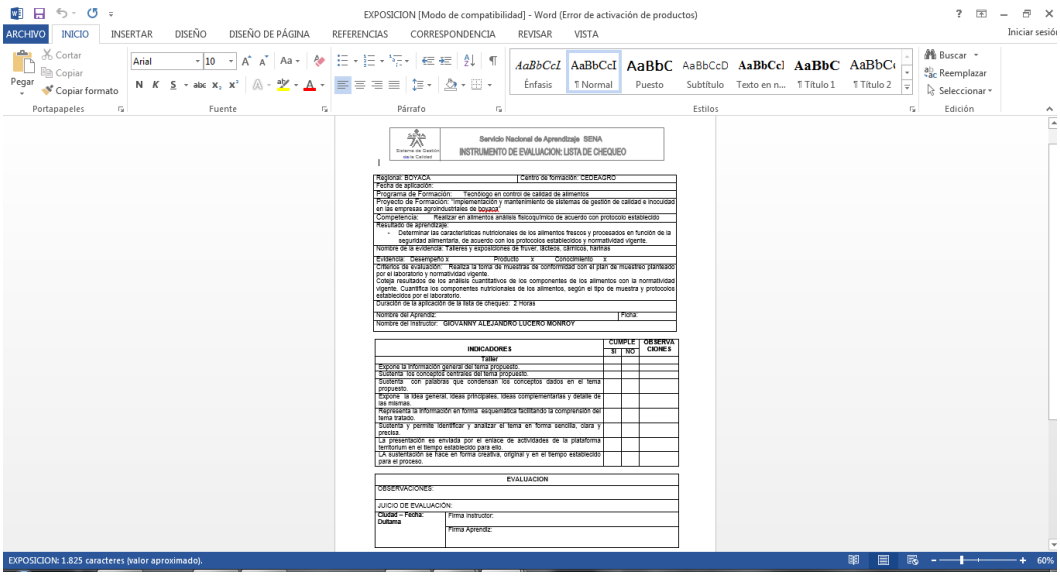
Evidencia 5.2– Evidencia de calificación y realimentación a aprendices



EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 5.3– Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados



EXPOSICION [Modo de compatibilidad] - Word (Error de activación de productos)

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

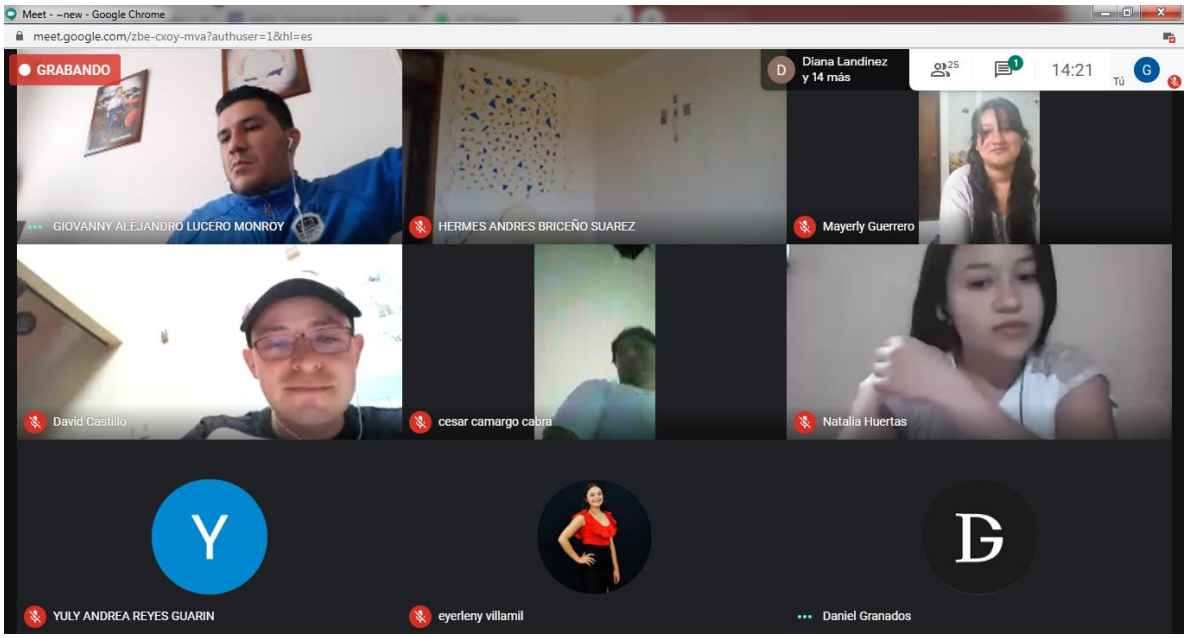
Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación:	Tecnólogo en control de calidad de alimentos
Proyecto de Formación:	"Implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las empresas agroindustriales de boyacá"
Competencias:	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
Resultado de aprendizaje:	• Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
Nombre de la evidencia:	Talleres y exposiciones de frúver, lácteos, cárnicos, harinas
Evidencia: Desempeño x	Producto x Conocimiento x
Criterios de evaluación:	Realiza la toma de muestras de conformidad con el plan de muestreo planteado por el laboratorio y normatividad vigente. Colega resultados de los análisis cuantitativos de los componentes de los alimentos con la normatividad vigente. Cuantifica los componentes nutricionales de los alimentos, según el tipo de muestra y protocolos establecidos por el laboratorio.
Duración de la aplicación de la lista de chequeo:	2 Horas
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

INDICADORES	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
Taller			
Expone la información general del tema propuesto.			
Sustenta los conceptos centrales del tema propuesto.			
Sustenta con palabras que condensan los conceptos dados en el tema propuesto.			
Expone la idea general, ideas principales, ideas complementarias y detalle de las mismas.			
Representa la información en forma esquemática facilitando la comprensión del tema tratado.			
Sustenta y permite identificar y analizar el tema en forma sencilla, clara y precisa.			
La presentación es enviada por el enlace de actividades de la plataforma territorium en el tiempo establecido para ello.			
LA sustentación se hace en forma creativa, original y en el tiempo establecido para el proceso.			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE EVALUACIÓN:	
Ciudad – Fecha: Duitama	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

EXPOSICION: 1.825 caracteres (valor aproximado).

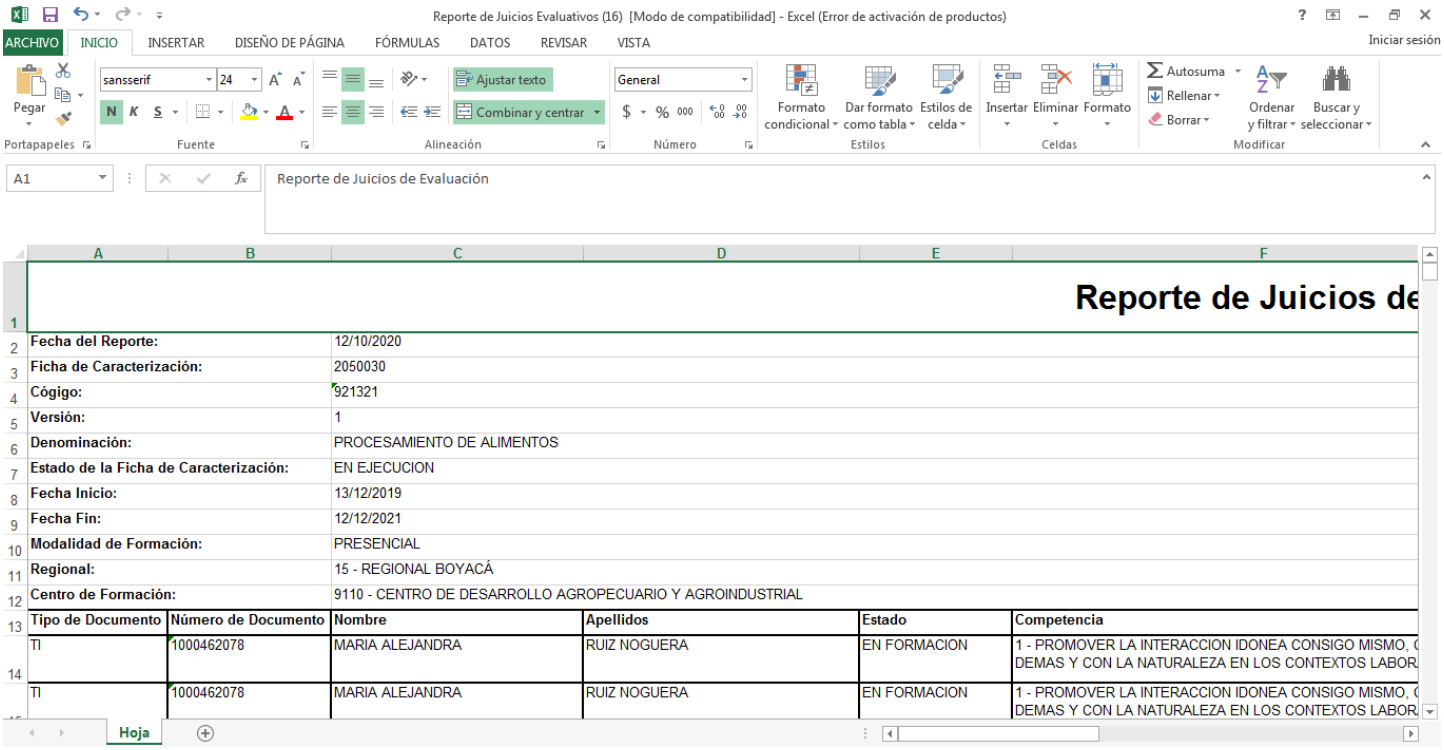
Evidencia 5.4– Invitación y desarrollo de sesiones en línea



Evidencia 6.1– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada

EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**



Reporte de Juicios Evaluativos (16) [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)

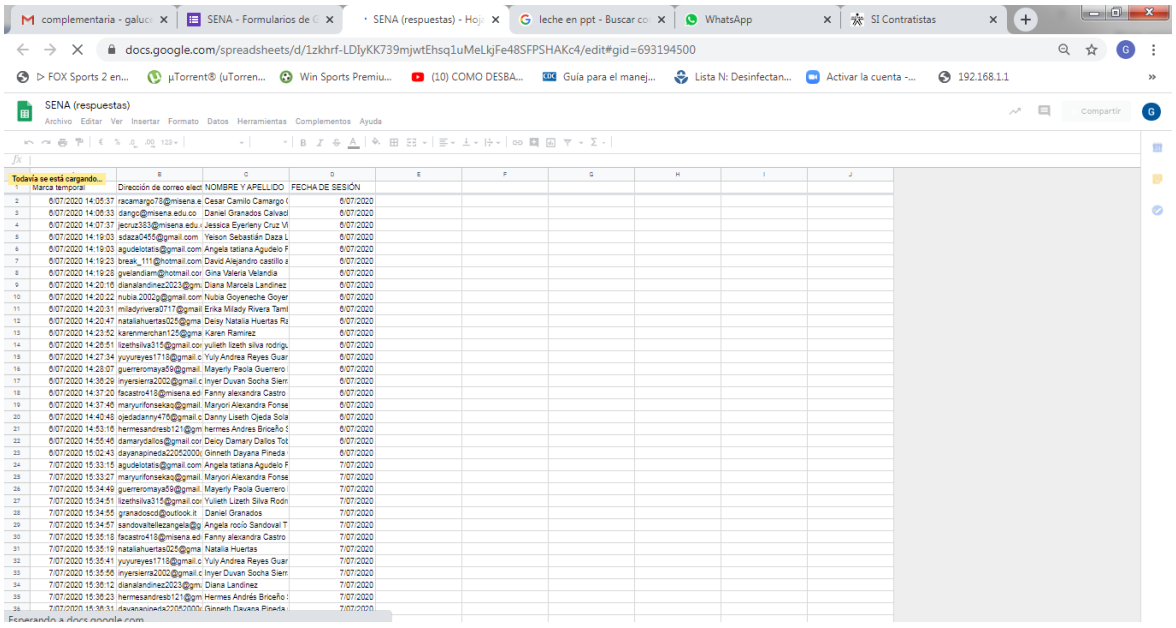
A1: Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de	
Fecha del Reporte:	12/10/2020
Ficha de Caracterización:	2050030
Cógigo:	921321
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	13/12/2019
Fecha Fin:	12/12/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
TI	1000462078	MARIA ALEJANDRA	RUIZ NOGUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR
TI	1000462078	MARIA ALEJANDRA	RUIZ NOGUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR

Hoja

*Evidencia 7.1***– *Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales titulada.***



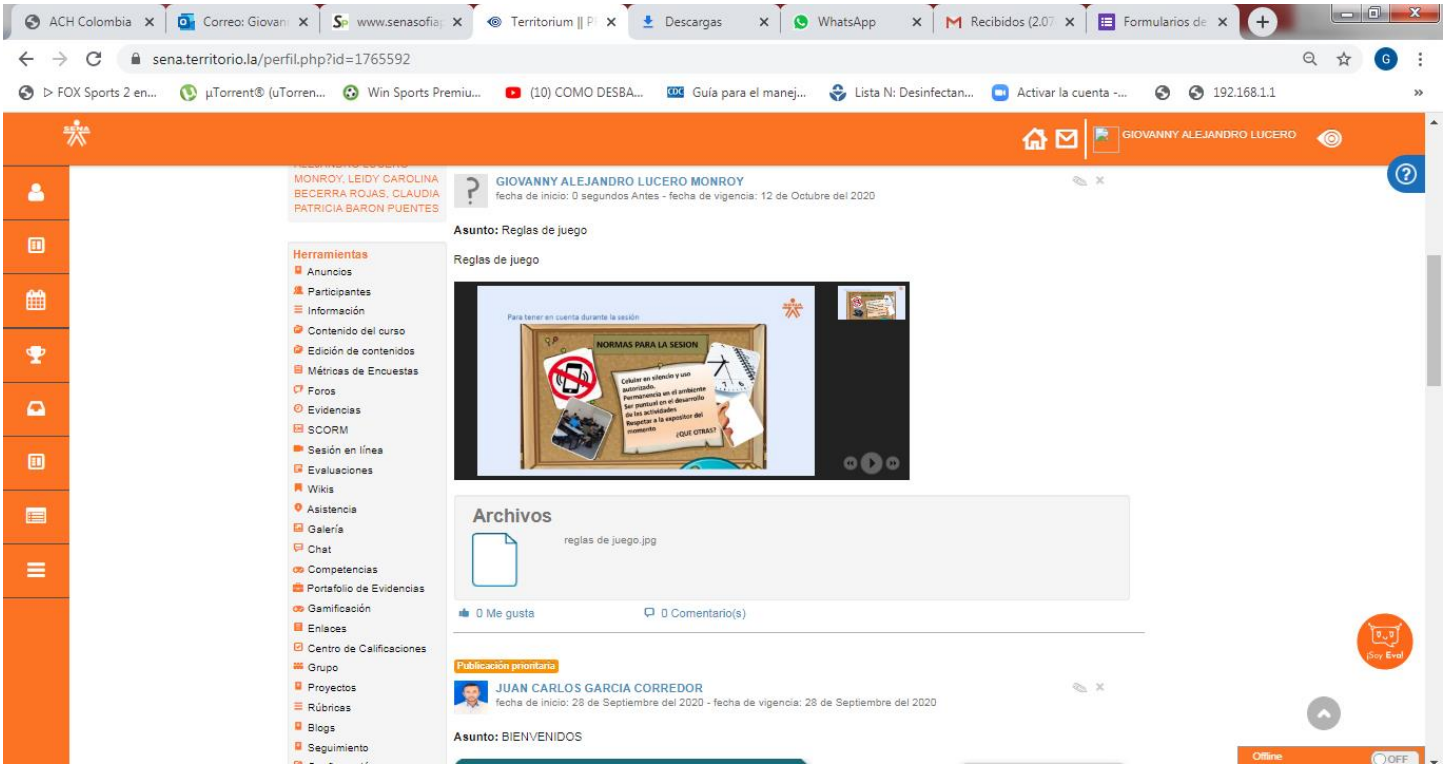
SENA (respuestas) - docs.google.com/spreadsheets/d/1zkhrf-LDIyKK739mjwtEhsq1uMeLkjFe48SFPSHAKc4/edit#gid=693194500

Marca temporal	Dirección de correo electr	NOMBRE Y APELLIDO	FECHA DE SESIÓN
6/07/2020 14:05:37	racamargo78@misena.e	Cesar Camilo Camargo (	6/07/2020
6/07/2020 14:06:33	dangc@misena.edu.co	Daniel Granados Calvacl	6/07/2020
6/07/2020 14:07:37	jecruz383@misena.edu.c	Jessica Eyerlerly Cruz Vi	6/07/2020
6/07/2020 14:19:03	sdaza0455@gmail.com	Yeison Sebastián Daza L	6/07/2020
6/07/2020 14:19:03	agudelotatis@gmail.com	Angela tatiana Agudelo F	6/07/2020
6/07/2020 14:19:23	break_111@hotmail.com	David Alejandro castillo a	6/07/2020
6/07/2020 14:19:28	gvelandiam@hotmail.cor	Gina Valeria Velandia	6/07/2020
6/07/2020 14:20:16	dianalandinez2023@gm	Diana Marcela Landinez	6/07/2020
6/07/2020 14:20:22	nubia.2002g@gmail.com	Nubia Goyeneche Goyer	6/07/2020
6/07/2020 14:20:31	miladyriveral7717@gmail	Erika Milady Rivera Tami	6/07/2020
6/07/2020 14:20:47	nataliahuertas025@gma	Deisy Natalia Huertas Ra	6/07/2020
6/07/2020 14:23:52	karenmerchan126@gma	Karen Ramirez	6/07/2020
6/07/2020 14:26:51	lizethsilva315@gmail.cor	yulleth lizeth silva rodrig	6/07/2020
6/07/2020 14:27:34	yuyureyes1718@gmail.c	Yuly Andrea Reyes Guar	6/07/2020
6/07/2020 14:28:07	guerreromaya59@gmail.	Mayerly Paola Guerrero	6/07/2020
6/07/2020 14:36:29	inyersierra2002@gmail.c	Inyer Duvan Socha Sierr	6/07/2020
6/07/2020 14:37:20	facastro418@misena.edi	Fanny alexandra Castro	6/07/2020
6/07/2020 14:37:46	maryurifonsekaq@gmail.	Maryori Alexandra Fonse	6/07/2020
6/07/2020 14:40:48	ojedadanny475@gmail.c	Danny Liseth Ojeda Sola	6/07/2020
6/07/2020 14:53:16	hermesandresb121@gm	hermes Andres Briceño S	6/07/2020
6/07/2020 14:55:46	damarydallos@gmail.cor	Deicy Damary Dallos Tot	6/07/2020
6/07/2020 15:02:43	dayanapineda22052000(	Ginneth Dayana Pineda	6/07/2020
7/07/2020 15:33:15	agudelotatis@gmail.com	Angela tatiana Agudelo F	7/07/2020
7/07/2020 15:33:27	maryurifonsekaq@gmail.	Maryori Alexandra Fonse	7/07/2020
7/07/2020 15:34:49	guerreromaya59@gmail.	Mayerly Paola Guerrero	7/07/2020
7/07/2020 15:34:51	lizethsilva315@gmail.cor	Yulleth Lizeth Silva Rodri	7/07/2020
7/07/2020 15:34:55	granadoscd@outlook.it	Daniel Granados	7/07/2020
7/07/2020 15:34:57	sandovaltellezangela@g	Angela rocio Sandoval T	7/07/2020
7/07/2020 15:35:18	facastro418@misena.edi	Fanny alexandra Castro	7/07/2020
7/07/2020 15:35:19	nataliahuertas025@gma	Natalia Huertas	7/07/2020
7/07/2020 15:35:41	yuyureyes1718@gmail.c	Yuly Andrea Reyes Guar	7/07/2020
7/07/2020 15:35:56	inyersierra2002@gmail.c	Inyer Duvan Socha Sierr	7/07/2020
7/07/2020 15:36:12	dianalandinez2023@gm	Diana Landinez	7/07/2020
7/07/2020 15:36:23	hermesandresb121@gm	Hermes Andrés Briceño S	7/07/2020

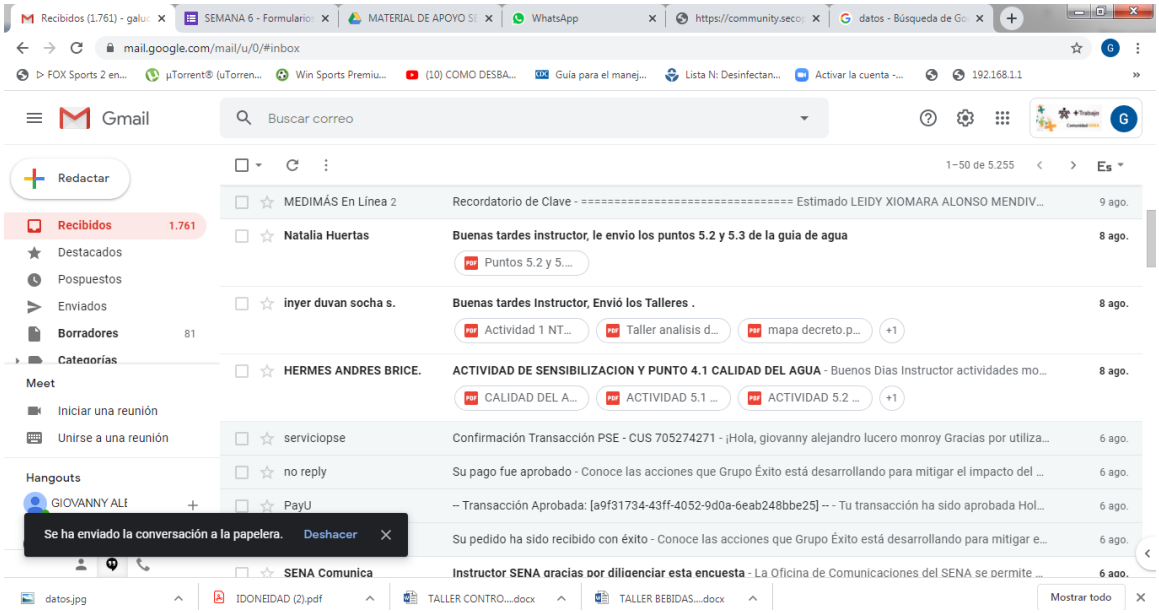
EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 8.1– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas



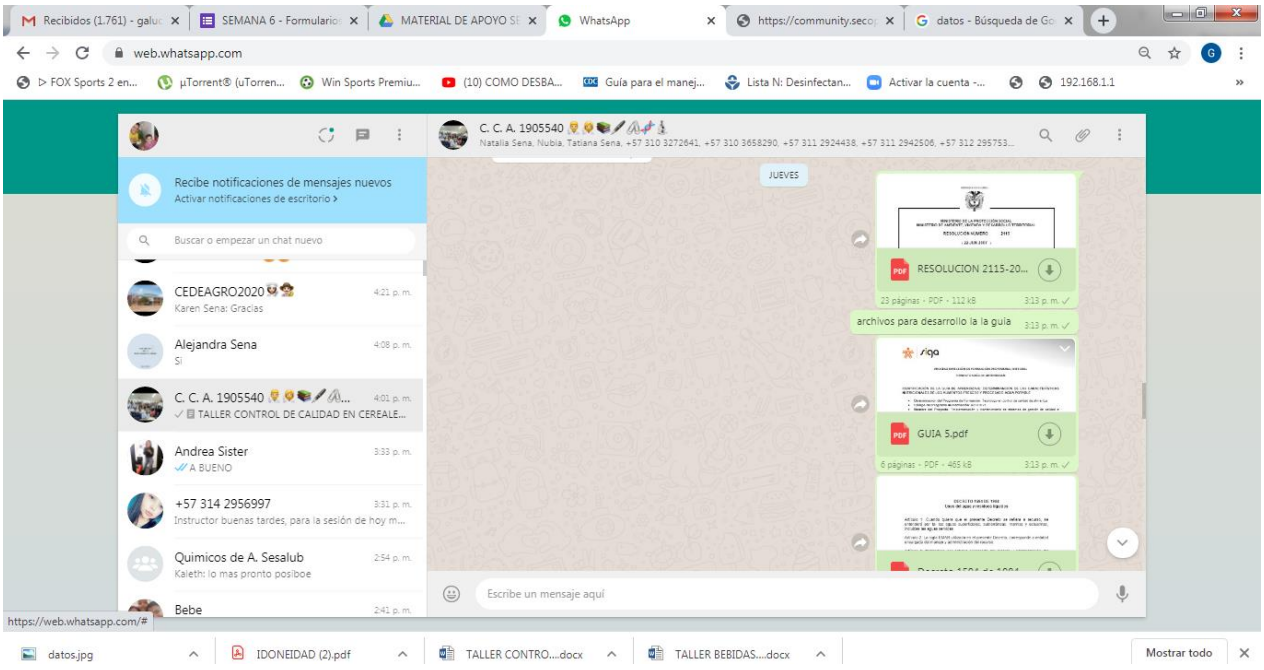
Evidencia 9.1– Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo)



Evidencia 9.2– Evidencias de comunicación personalizada con aprendices

EVIDENCIAS - DICIEMBRE

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**



Evidencia 10.1- Informe contractual del mes objeto de contrato

