TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2288307 - OPERACION TURISTICA LOCAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

2. CUMPLIR LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA EL ÁMBITO LABORAL Y EL ENTORNO SOCIAL EN EL MARCO DE LA SUSTENTABILIDAD

4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. OPERAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS NORMATIVOS Y PLAN DE ACCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

06
PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VENDER PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y OBJETIVOS COMERCIALES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2290759 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

2. CUMPLIR LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA EL ÁMBITO LABORAL Y EL ENTORNO SOCIAL EN EL MARCO DE LA SUSTENTABILIDAD

4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

06
PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2108322 - OPERACION TURISTICA LOCAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

2. CUMPLIR LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA EL ÁMBITO LABORAL Y EL ENTORNO SOCIAL EN EL MARCO DE LA SUSTENTABILIDAD

4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. OPERAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS NORMATIVOS Y PLAN DE ACCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

06
PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VENDER PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y OBJETIVOS COMERCIALES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2101676 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

2. CUMPLIR LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA EL ÁMBITO LABORAL Y EL ENTORNO SOCIAL EN EL MARCO DE LA SUSTENTABILIDAD

4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

06
PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128.00

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
09/04/2021	09/04/2021	OTROS	8.00
16/04/2021	16/04/2021	OTROS	8.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16.00

INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

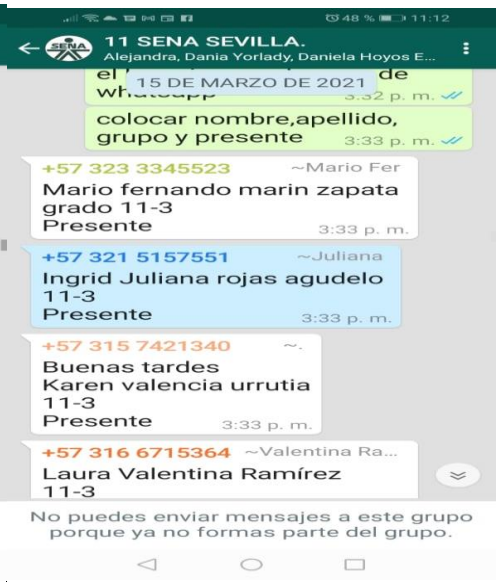
FICHA	EVENTO	I.E.	CARÁCTER	MUNICIPIO	GRADO	FEB	MARZO	ABRIL
2101676	10421014	IE ROSA ZARATE DE PEÑA	TECNICA	YUMBO	11	32	32	**32**
2290759	10420995	IE ROSA ZARATE DE PEÑA	TECNICA	YUMBO	10	0	24	**32**
2108322	10556581	IE FELIDIA	TÉCNICA	CALI	11	0	24	**32**
2288307	10552360	IE FELIDIA	TÉCNICA	CALI	10	0	24	**32**
					Subtotal	**32**	**104**	**128**
					Desarrollo Curricular	24	56	32
					TOTAL MES	**56**	**160**	**160**

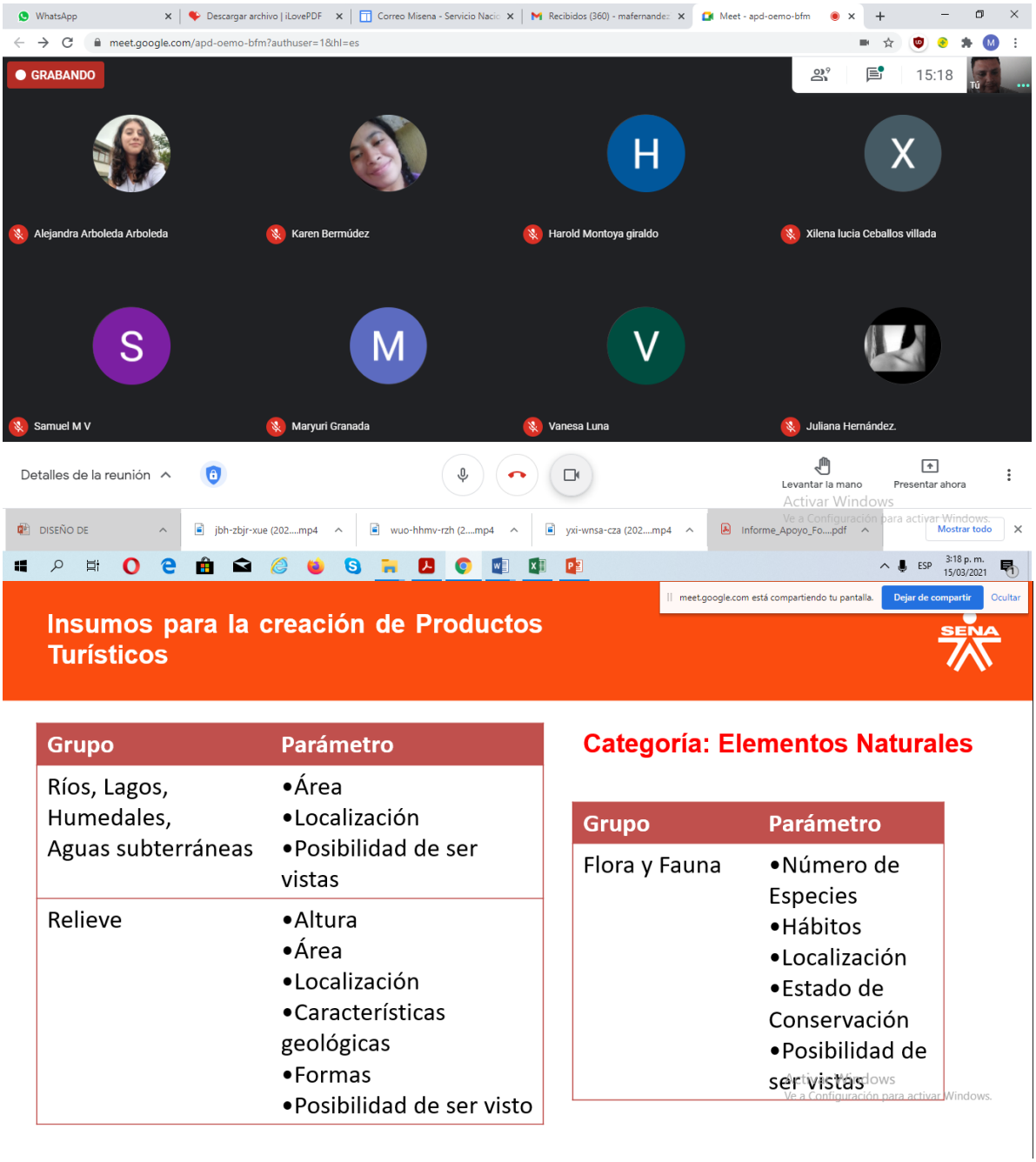
Total horas a programar por ficha en el año			
Indicador	Privadas	Pública Técnica	Pública Académica
Horas Anuales con instructor financiado por el Sena para **etapa lectiva**	0	200	440
Horas Anuales con instructor financiado por el Sena para **etapa productiva**	44	44	44
Horas Anuales con instructor financiado por el Sena para **Acompañamiento tecnico pedagogico a docentes**	44	24	44
Total Año	88	268	528

Relación de evidencia ejecución de la formación 15 marzo al 15 abril 2021

Ficha: 2102210 – OPERACIÓN TURISTICA LOCAL (apoyo – ficha no está asociada en Sofía plus)
Fecha: 15-03-2021
Actividad de proyecto: AP05: Disponer elementos para la operación turística local
Fase: Ejecucion
Actividad de aprendizaje desarrollada: Demostrar a través de la recolección de información primaria y secundaria los requerimientos normativos y plan acción de acuerdo a la actividad turística y destinos turísticos de la región, realizando una investigación de los temas antes mencionados, presentado en un documento escrito los resultados obtenidos.
Institución: IE. General Santander.
Evidencia Link acceso a drive:
https://drive.google.com/drive/folders/1s0K6Nb3O5gsbePj6RgoU-0ysnv4FxtKg?usp=sharing
Aportes: Insumos de paquetes turísticos y rutas turísticas (clase)
Compromisos: elaboración del primer paquete turístico y socialización de preguntas e inquietudes
Conclusiones: se espera próxima clase tengan los insumos para elaborar paquete turistico, fotos, rutas etc
Asistencia: registro fotográfico de asistencia
Registro fotográfico:



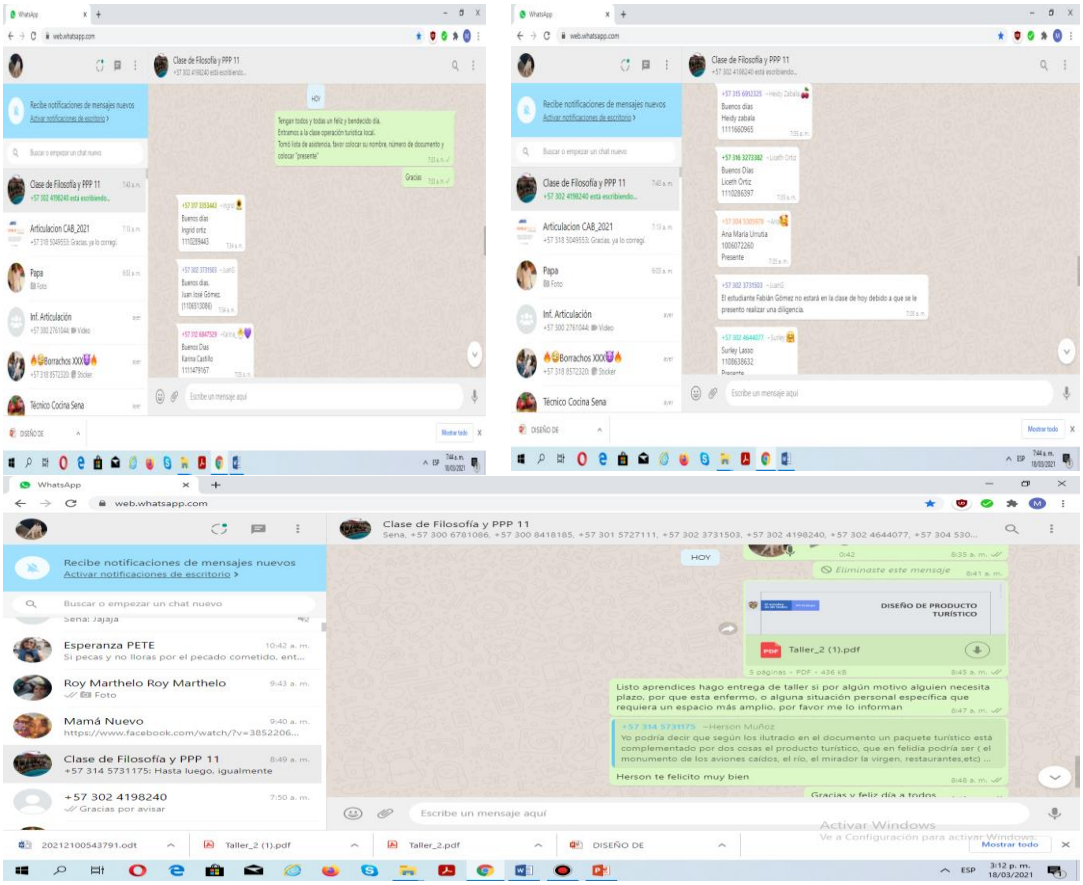


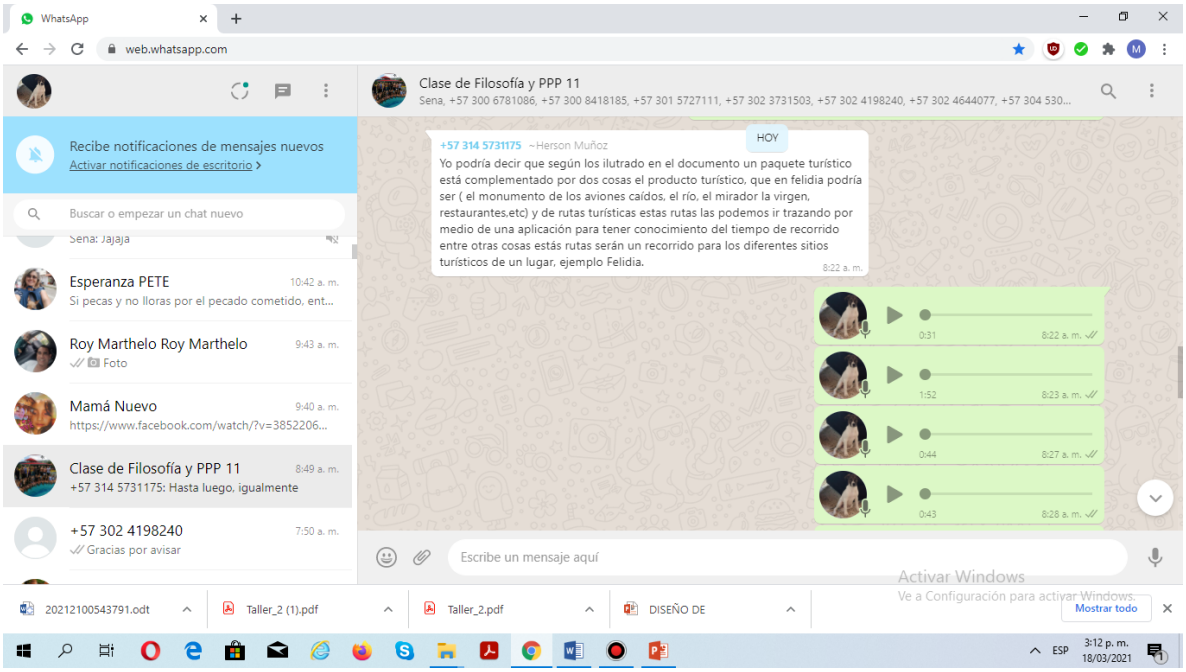


Grupo	Parámetro
Ríos, Lagos, Humedales, Aguas subterráneas	•Área •Localización •Posibilidad de ser vistas
Relieve	•Altura •Área •Localización •Características geológicas •Formas •Posibilidad de ser visto

Grupo	Parámetro
Flora y Fauna	•Número de Especies •Hábitos •Localización •Estado de Conservación •Posibilidad de ser vistas

Ficha: 2108322 – Operación Turistica
Fecha: 18-03-2021
Actividad de proyecto: AP05: Disponer elementos para la operación turística local.
Fase: Ejecución
Actividad de aprendizaje desarrollada: Demostrar a través de la recolección de información primaria y secundaria los requerimientos normativos y plan acción de acuerdo a la actividad turística y destinos turísticos de la región, realizando una investigación de los temas antes mencionados, presentado en un documento escrito los resultados obtenidos.
Institución: IE Felidia
Evidencia: whatsapp entrega de
Aportes: Entrega de documento apoyo e Insumos de paquetes turísticos y rutas turísticas (clase)
Compromisos: 8 Días para su elaboración, se socializa y atiende de forma personalizada
Conclusiones: se espera próxima clase tengan los insumos para elaborar paquete turístico, fotos, rutas etc.
Asistencia: Totalidad de aprendices se toma asistencia por whatsapp
Registro fotográfico: SÍ





Ficha: 2102210 – 2102479

Fecha: 23 – 03-2021

Actividad: Socializacion y empalme de fichas a cargo para entrega al nuevo instructor a cargo Dania Yorlady Suarez

Fase: Ejecucion

Institución: IE General Santander (Sevilla)

Evidencia: fotografica

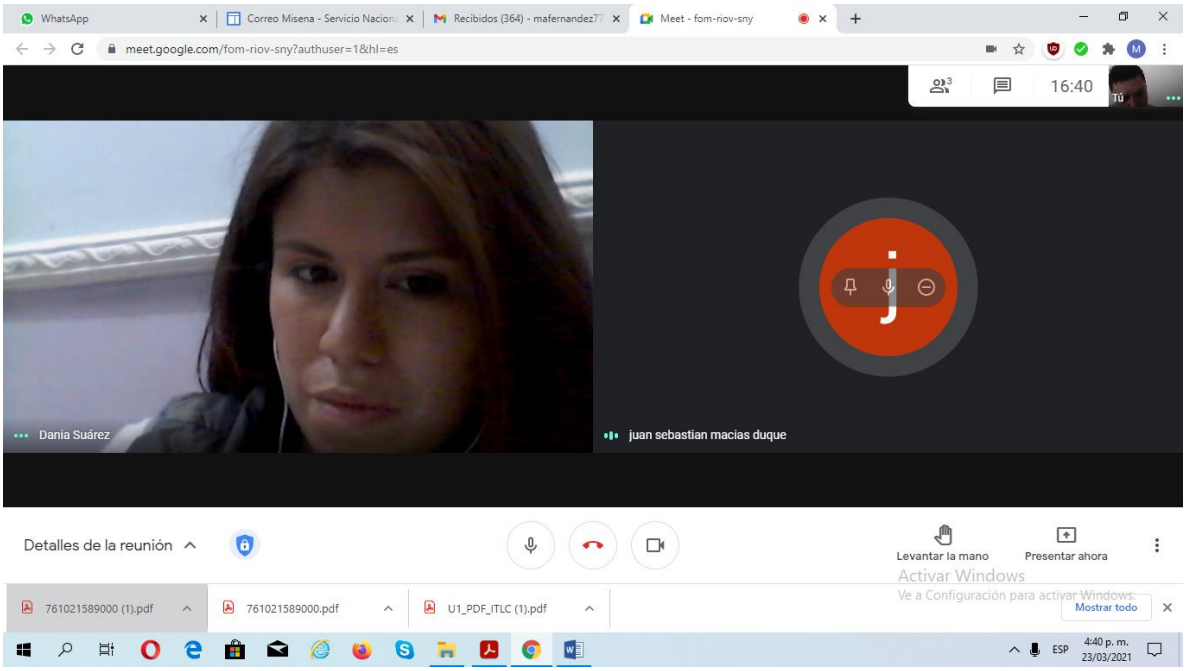
Aportes: entrega formal de guias y planeación, entrega de contactos aprendices, contactos de coordinación, avances en el desarrollo de la FPI

Compromisos: Se inicia labores propias de FPI.

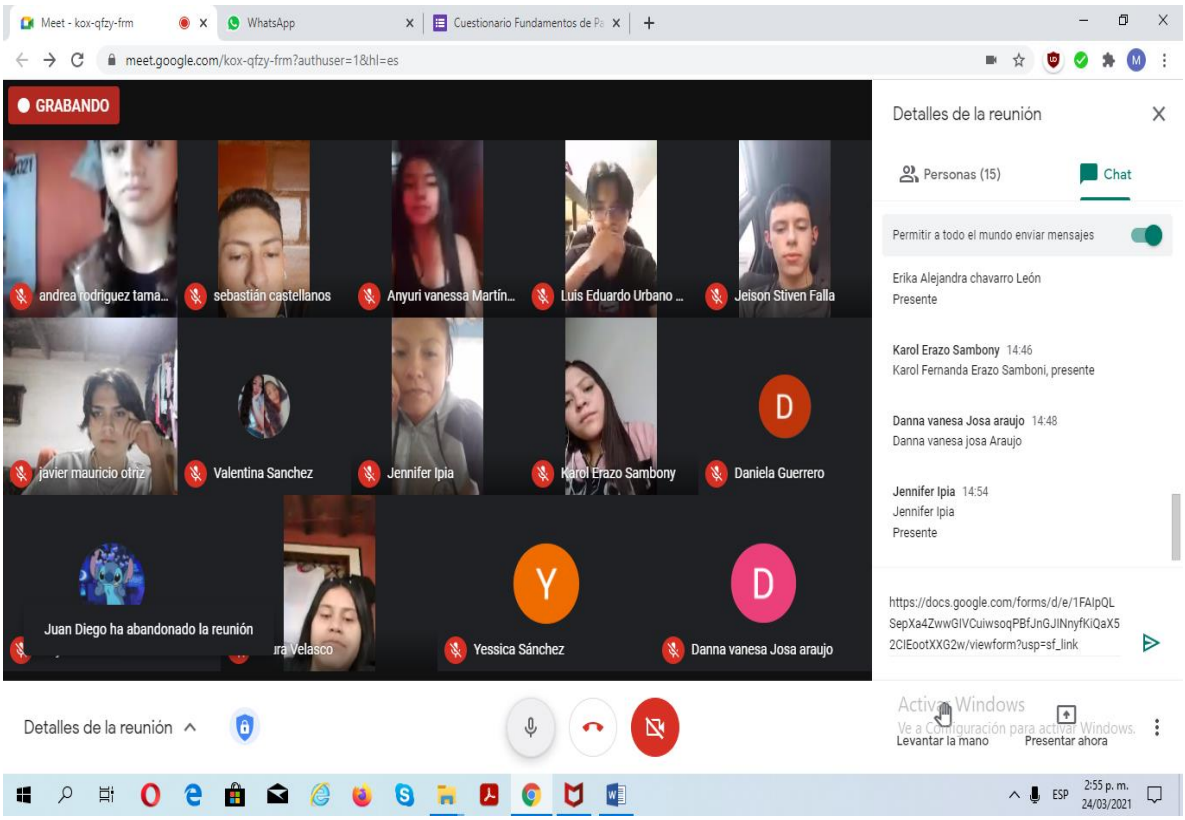
Conclusiones: se realiza planifica reunión de presentación ante la institución y aprendices del nuevo acompañamiento de la instructora.

Asistencia: Muricio Fernandez – Dania Suarez

Registro fotográfico:



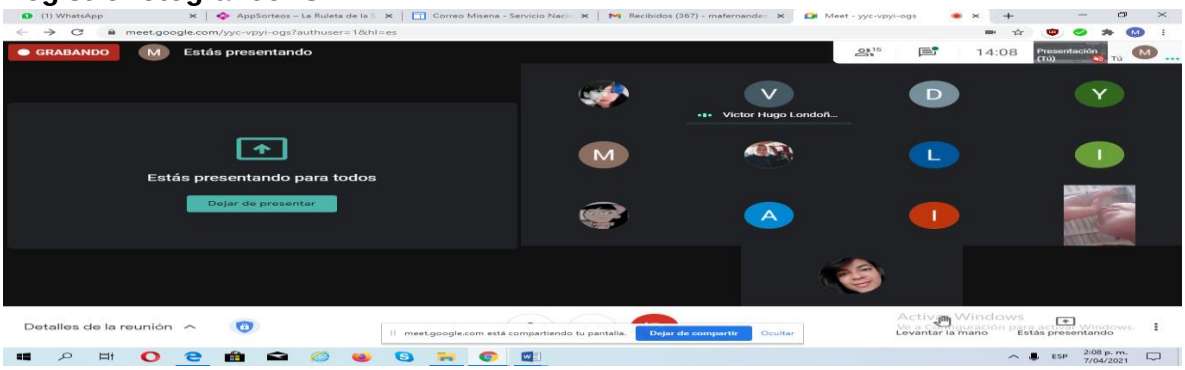
Ficha: 2101676
Fecha: 24-03-2021
Actividad de proyecto: PREPARAR ALIMENTOS DE COCINA SEGUN PLAN OPERATIVO
Fase: EJECUCION
Actividad de aprendizaje desarrollada: PRESENTAR UNA MUESTRA GASTRONOMICA A LA COMUNIDAD
Institución: ROSA ZARATE DE PEÑA
Evidencia: FOTOGRAFICO, VIDEO
Link acceso a drive:
https://drive.google.com/drive/folders/1bKxhX3h00xFFW4bjgSukjH5S6OPfs2XG?usp=sharing
Aportes: Se realiza evaluación de resultados de aprendizaje con una asistencia del 90% de los aprendices
Compromisos: Se realiza cuestionario virtual con duración de 60 minutos on line,
Conclusiones: De 19 aprendices solo 1 aprendiz solicito volver a realizar el cuestionario por qué no lo aprobó
Asistencia: 19 Realizaron el cuestionario de 23 estudiantes, en el drive se encuentra el video y asistencia
registro fotográfico: si

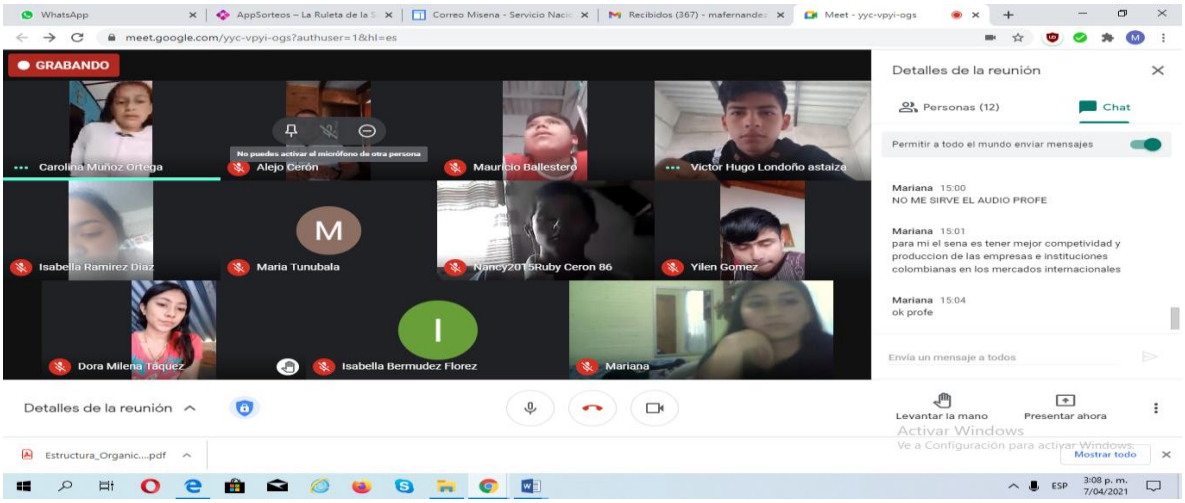




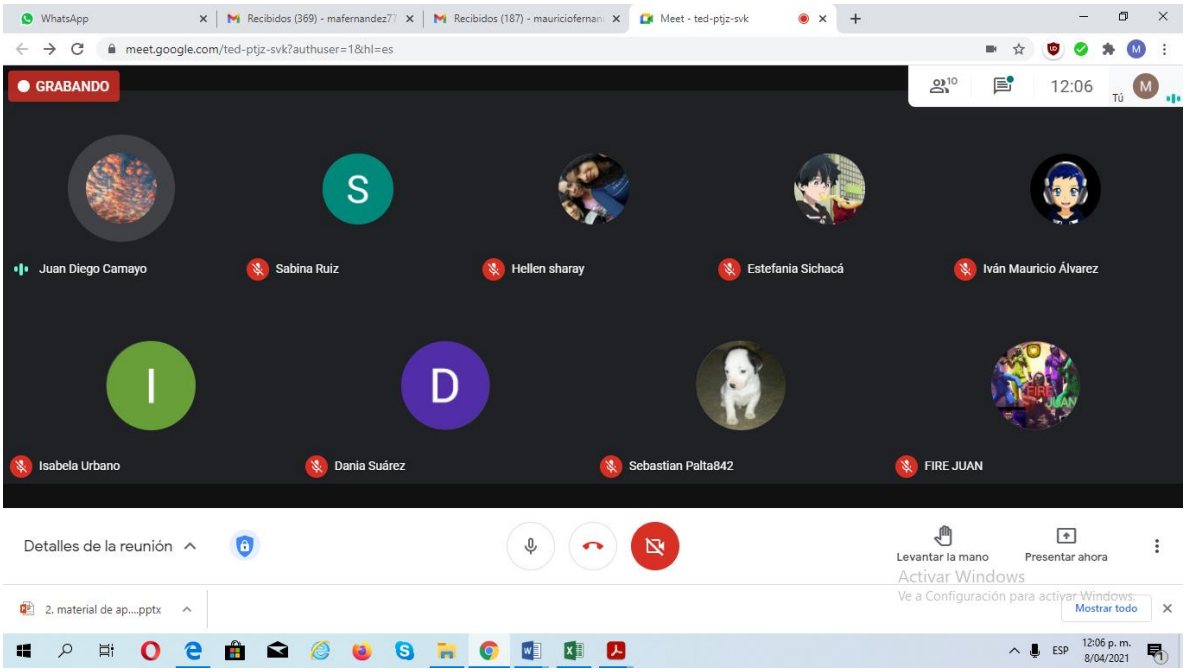
Abril

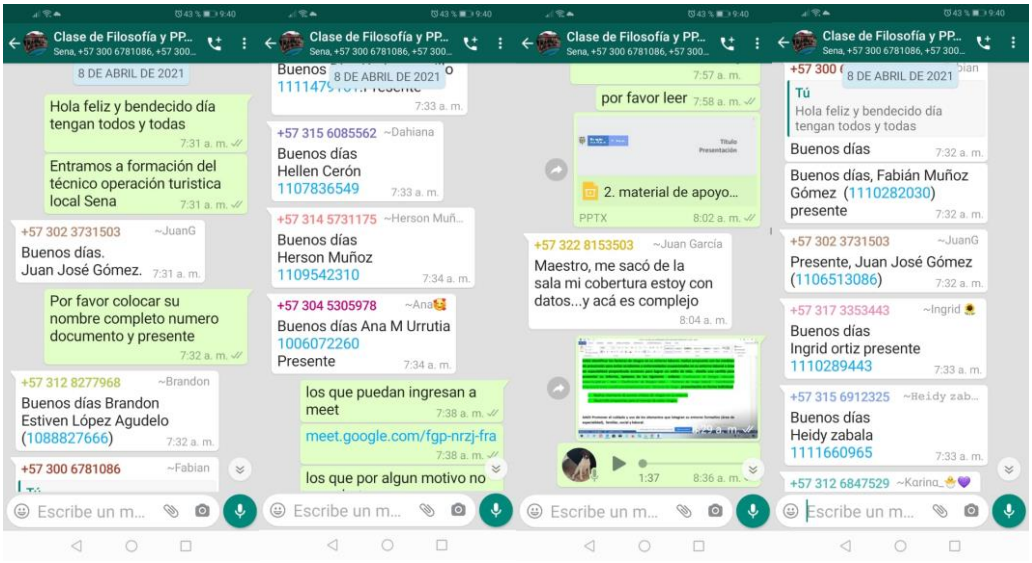
Ficha : 2290759 – COCINA
Fecha: 07 -04-2021
Actividad de proyecto: Inducción
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje desarrollada: Reconocer las tecnologías de la información y las comunicaciones del SENA que son herramientas del proceso formativo
Institución: IE ROSA ZARATE DE PEÑA
Evidencia: Fotografico, taller, guía de aprendizaje, presentaciones
Aportes: Se entrega guía de aprendizaje (primer momento), documentos de apoyo y se realiza socialización de guia
Compromisos: terminar 1 guia en una semana
Conclusiones: Se evidencia un buen desarrollo de los procesos formativos e interés del proceso del tecnico
Asistencia:16 Aprendices meet , 8 por whatsapp listado en drive
Registro fotográfico: Si



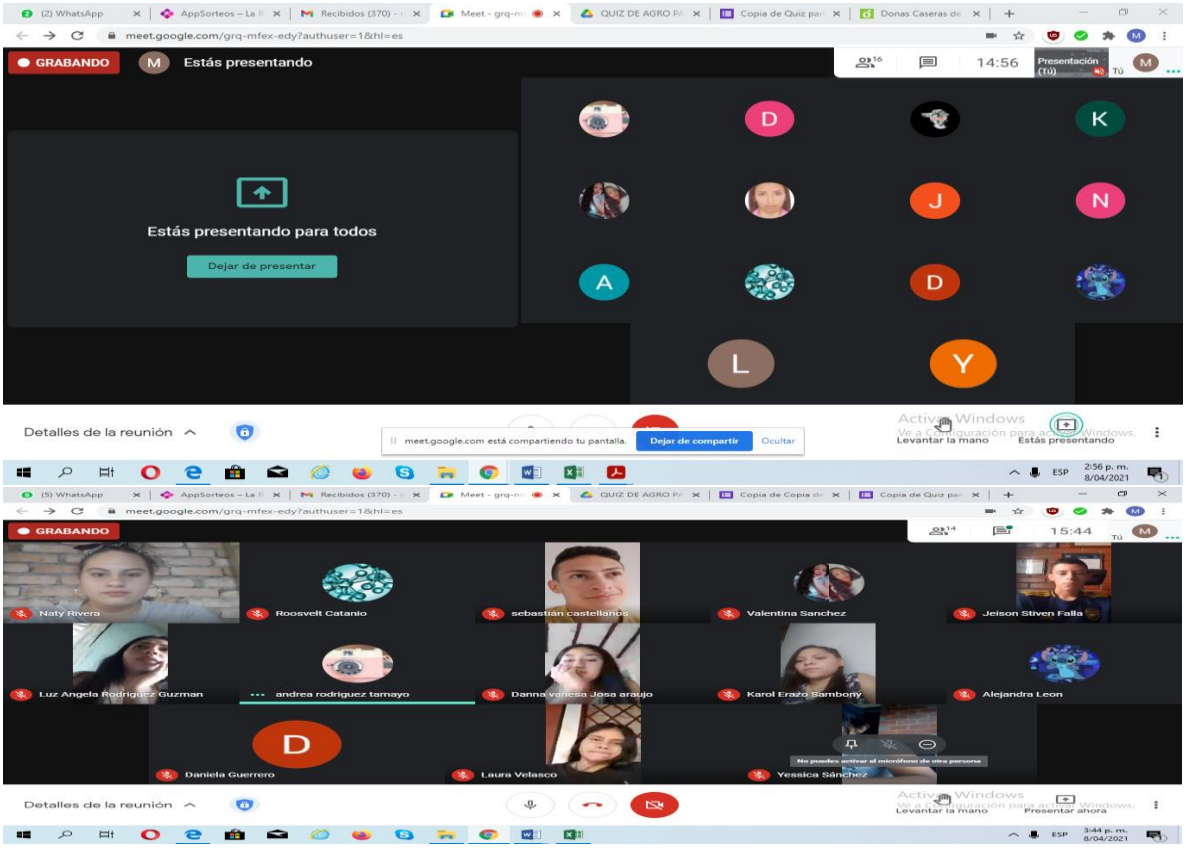


Ficha : 2108322 – Operación Turistica Local
Fecha: 8 -04-2021
Actividad de proyecto: AP05: Disponer elementos para la operación turística local
Fase: Ejecucion
Actividad de aprendizaje desarrollada: Promover el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo familiar, social,laboral
Institución: IE FELIDIA
Evidencia: Fotografica, taller, guia de aprendizaje
Link acceso a drive:
https://drive.google.com/drive/folders/1YnGSvRH4awHppAxHldExy4HoK1NKacAh?usp=sharing
Aportes: Se entrega documento apoyo sobre factores de riesgo en su entorno laboral, se hace cotejo de riesgos laborales, sociales y en el entorno casero.
Compromisos: Se debe realizar lectura, y entregar taller de accidentes, con imágenes, y posterior socializacion
Conclusiones: SE EVIDENCIA LAS CAUSAS DE ACCIDENTES LABORALES
Asistencia: 13 Aprendices listado en drive
Registro fotográfico: Si

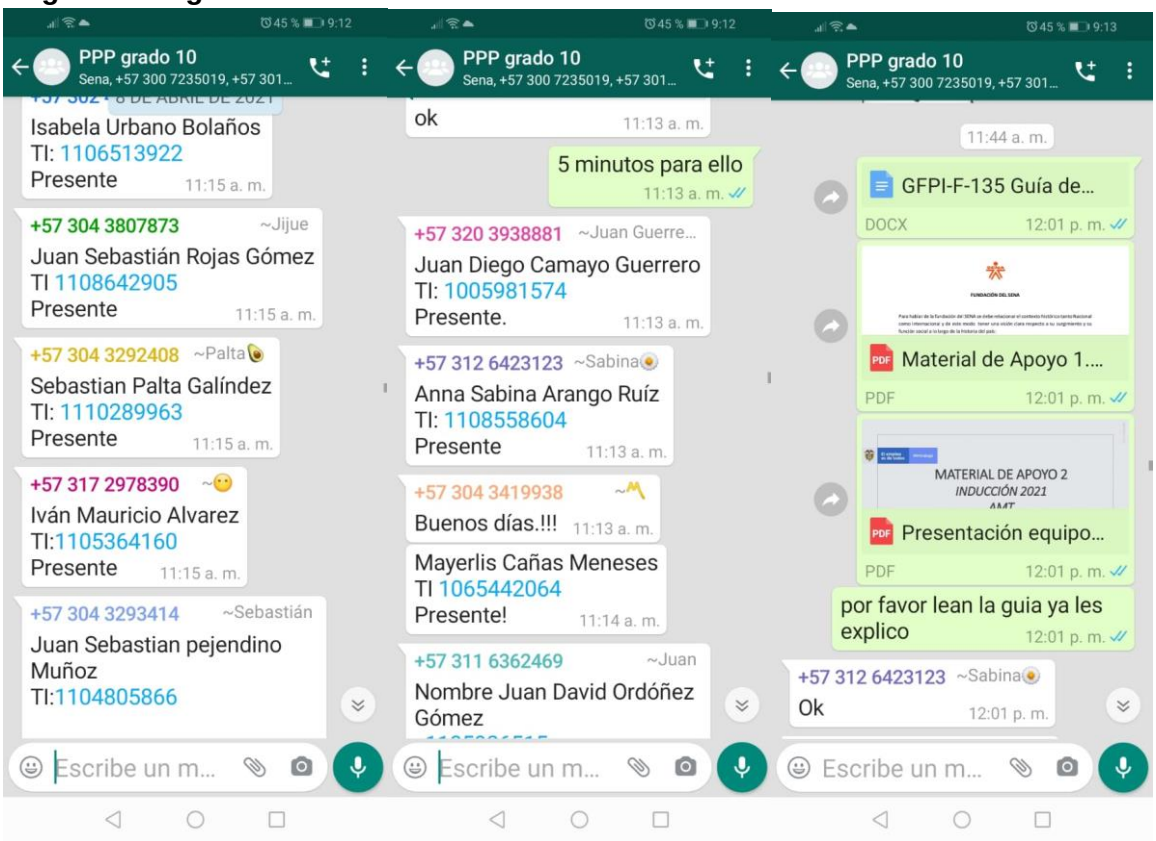

GRABANDO
12:06
Tú
Juan Diego Camayo
Sabina Ruiz
Hellen sharay
Estefania Sichacá
Iván Mauricio Álvarez
Isabela Urbano
Dania Suárez
Sebastian Palta842
FIRE JUAN
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Presentar ahora
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Mostrar todo
2. material de ap....pptx
ESP
12:06 p. m.
8/04/2021


Clase de Filosofía y PP...
8 DE ABRIL DE 2021
Hola feliz y bendecido día tengan todos y todas
Entramos a formación del técnico operación turistica local Sena
+57 302 3731503 ~JuanG
Buenos días. Juan José Gómez.
Por favor colocar su nombre completo numero documento y presente
+57 312 8277968 ~Brandon
Buenos días Brandon Estiven López Agudelo (1088827666)
+57 300 6781086 ~Fabian
+57 315 6085562 ~Dahiana
Buenos días Hellen Cerón 1107836549
+57 314 5731175 ~Herson Muñ...
Buenos días Herson Muñoz 1109542310
+57 304 5305978 ~Ana
Buenos días Ana M Urrutia 1006072260 Presente
los que puedan ingresan a meet
meet.google.com/fgp-nrzj-fra
los que por algun motivo no
por favor leer
2. material de apoyo...
PPTX
+57 322 8153503 ~Juan García
Maestro, me sacó de la sala mi cobertura estoy con datos...y acá es complejo
Tú
Hola feliz y bendecido día tengan todos y todas
Buenos días
Buenos días, Fabián Muñoz Gómez (1110282030) presente
+57 302 3731503 ~JuanG
Presente, Juan José Gómez (1106513086)
+57 317 3353443 ~Ingrid
Buenos días Ingrid ortiz presente 1110289443
+57 315 6912325 ~Heidy zab...
Buenos días Heidy zabala 1111660965
+57 312 6847529 ~Karina
Escribe un m...

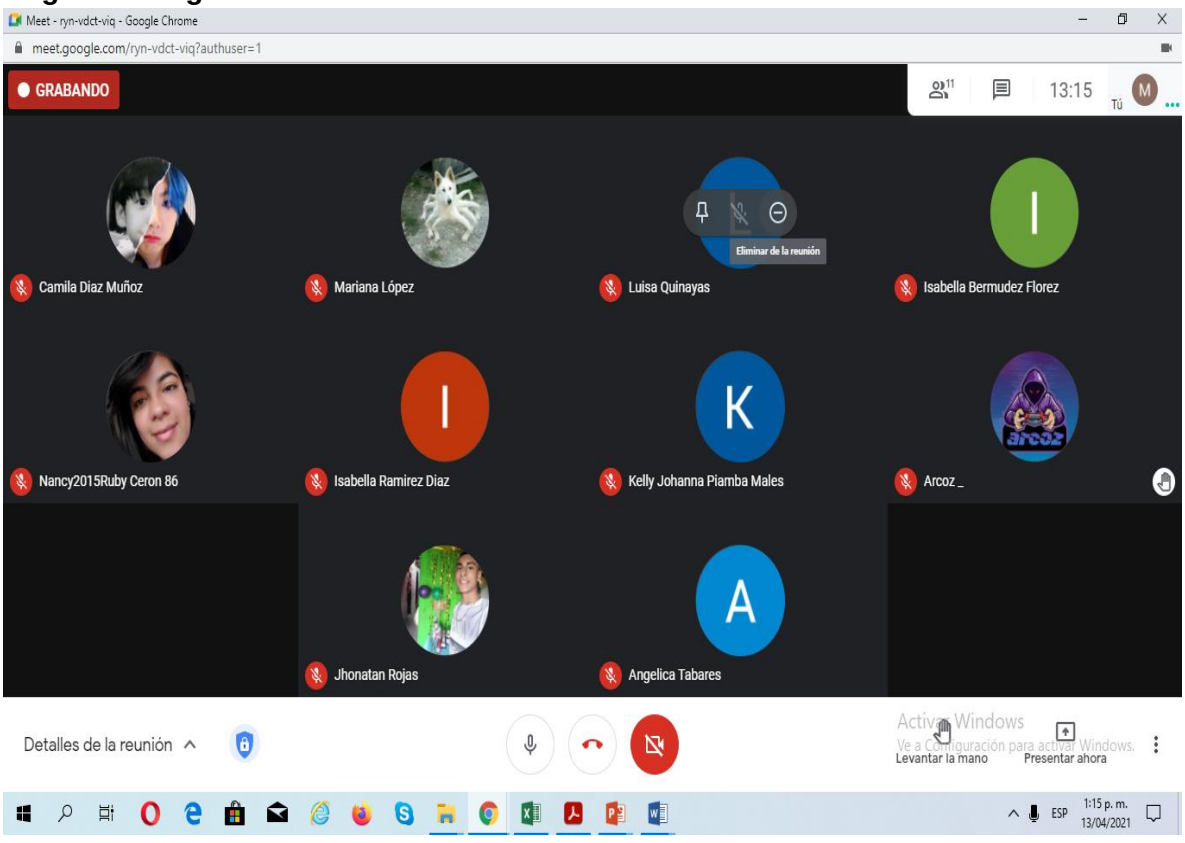
Ficha : 2101676 – COCINA
Fecha: 8 -04-2021
Actividad de proyecto: AP05 Preparar alimentos de Cocina segun plan operativo
Fase: Ejecucion
Actividad de aprendizaje desarrollada: presentar una muestra gastronómica a la comunidad
Institución: IE ROSA ZARATE DE PEÑA
Evidencia: Fotografica, taller, listado de materiales
Link acceso a drive:
https://drive.google.com/drive/folders/1yDUdRRl4kd6spBLYQLk_gE7DDGaXv07o?usp=sharing
Aportes: Se entrega resultados de evaluacion pdf, se socializa evaluacion y resultados alcanzados con el cuestionario
Compromisos: Se entrega listado de materiales para proxima clase taller practico de elaboracion de pasteleria americana: Donas
Conclusiones: Se evidencia un buen desarrollo de resultados de aprendizaje alcanzados y buen dominio del tema de panificación y el uso de la harina en este campo.
Asistencia: 14 Aprendices meet , 6 por whatsapp listado en drive
Registro fotográfico: Si

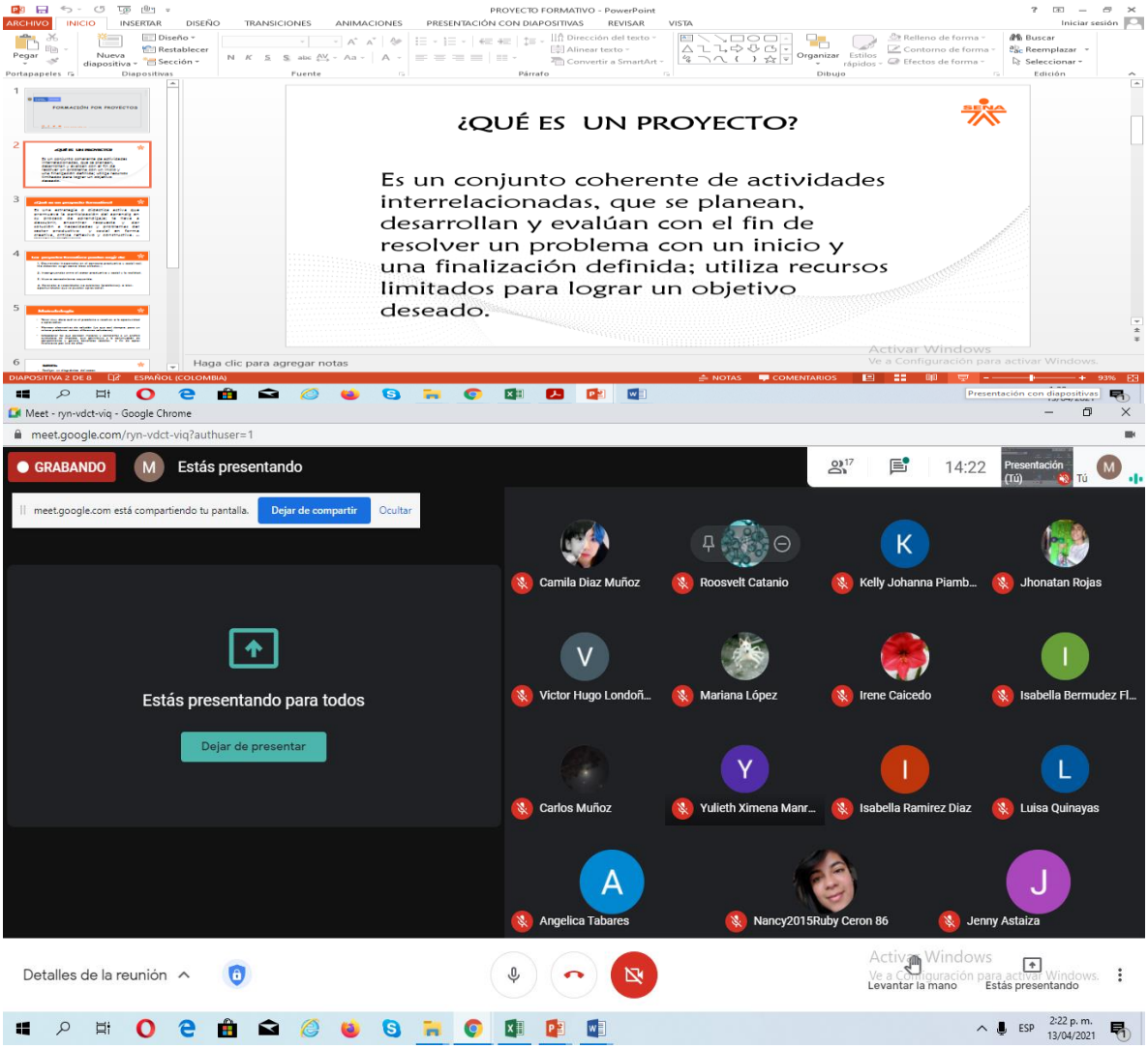


Ficha: 2288307– OPERACIÓN TURISTICA LOCAL
Fecha: 08 -04-2021
Actividad de proyecto: induccion
Fase: analisis
Actividad de aprendizaje desarrollada: Reconocer las tecnologías de la información y las comunicaciones del SENA que son herramientas del proceso formativo
Institución: IE FELIDIA
Evidencia: Fotografico, taller, guía de aprendizaje, presentaciones
LINK: **https://drive.google.com/drive/folders/1R8ihIDUBhuxmhLM3ERMinllousFW-W0g?usp=sharing**
Aportes: Se entrega guía de aprendizaje, documentos de apoyo y se realiza socialización de guia
Compromisos: terminar 1 guia en una semana
Conclusiones: Se evidencia un buen desarrollo de los procesos formativos e interés del proceso del tecnico
Asistencia:10 Aprendices meet , 2 por whatsapp listado en drive
Registro fotográfico: SI

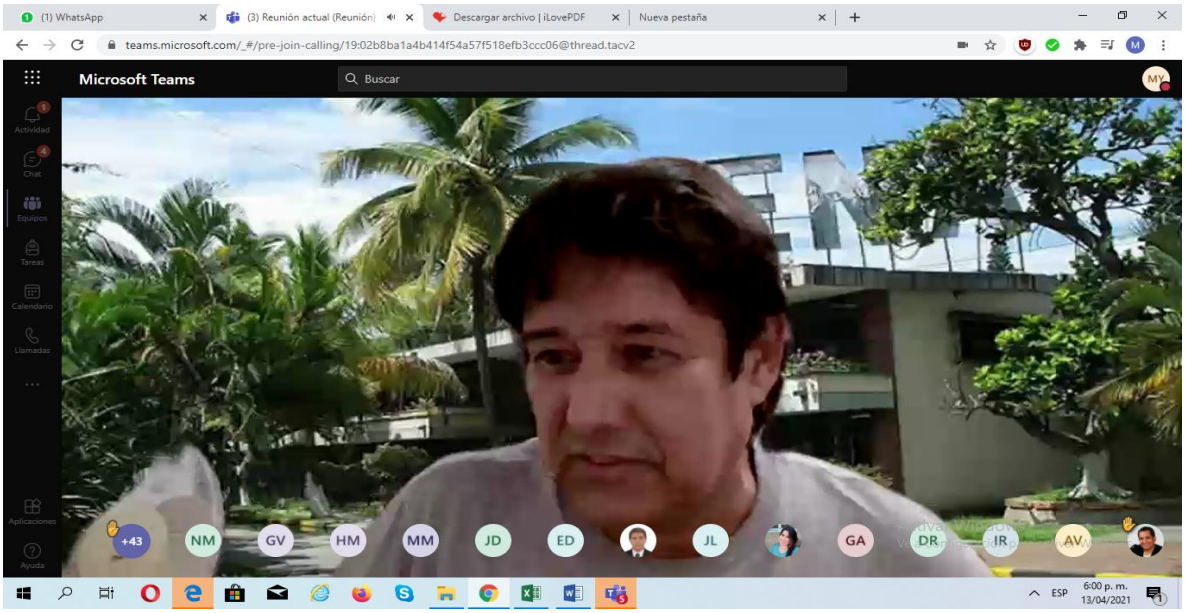


Ficha : 2290759– COCINA
Fecha:13 -04-2021
Actividad de proyecto: induccion
Fase: analisis
Actividad de aprendizaje desarrollada: Reconocer las tecnologías de la información y las comunicaciones del SENA que son herramientas del proceso formativo
Institución: IE ROSA ZARATE DE PEÑA
Evidencia: Fotografico, taller, guía de aprendizaje 2, presentaciones
Link acceso a drive:
https://drive.google.com/drive/folders/1FFaUSYtWfJ8RkBIo6lLnwSPyAZZz8EE7?usp=sharing
Aportes: Se entrega guía de aprendizaje 2do momento, documentos de apoyo y se realiza socialización de guia
Compromisos: terminar 2 guia en una semana
Conclusiones: Se evidencia un buen desarrollo de los procesos formativos e interés del proceso del técnico,
Asistencia:15 Aprendices meet , 6 por whatsapp listado en drive
Registro fotográfico: Si




PROYECTO FORMATIVO - PowerPoint
¿QUÉ ES UN PROYECTO?
Es un conjunto coherente de actividades interrelacionadas, que se planean, desarrollan y evalúan con el fin de resolver un problema con un inicio y una finalización definida; utiliza recursos limitados para lograr un objetivo deseado.
Haga clic para agregar notas
Meet - ryn-vdct-viq - Google Chrome
meet.google.com/ryn-vdct-viq?authuser=1
GRABANDO
Estás presentando
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Camila Diaz Muñoz
Roosvelt Catanio
Kelly Johanna Piamb...
Jhonatan Rojas
Victor Hugo Londoñ...
Mariana López
Irene Caicedo
Isabella Bermudez Fl...
Carlos Muñoz
Yulieth Ximena Manr...
Isabella Ramirez Diaz
Luisa Quinayas
Angelica Tabares
Nancy2015Ruby Ceron 86
Jenny Astaiza
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Estás presentando
14:22
Presentación (Tú)

Fecha:13 -04-2021
Actividad: Reunión coordinación y subdirector
Actividad desarrollada: Reconocer documento apoyo para entrega de planillas y evidencias
Institución: CAB
Evidencia: Fotografico, correo institucional,
Link acceso a drive: TEAMS
Aportes: Socializacion de requisitos y normativas para ejecución de pagos
Compromisos: emntregas en pdf, no imágenes pegadas, no fotocopias,
Conclusiones: se permite dialogo activo entre intructores y directivos
Asistencia: Teams
Registro fotográfico: Si



Ficha : 2101676 – COCINA
Fecha: 14 -04-2021
Actividad de proyecto: AP05 Preparar alimentos de cocina segun plan operativo
Fase: Ejecucion
Actividad de aprendizaje desarrollada: presentar una muestra gastronómica a la comunidad
Institución: IE ROSA ZARATE DE PEÑA
Evidencia: Fotografica, taller PRACTICO panificación(donas)
Link acceso a drive: https://drive.google.com/drive/folders/16REN1ELZOQbYZMl-D6YUwHSvQD9bZ5ej?usp=sharing
Aportes: Se realiza por medio on line practica de panificación se les enseña los doce pasos para lograr productos de pan,
Compromisos: Se realiza próxima practica en 15 dias
Conclusiones: Se evidencia un buen desarrollo de resultados de aprendiazaje alcanzados con la practica al realizar donas,buen dominio del uso de la harina para la ejecución de productos.
Asistencia: 14 Aprendices meet , 6 por whatsapp listado en drive
Registro fotográfico: Si

