PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartado, 24 de Mayo de 2021

Señor (a)
Luz Elena Patiño Orozco
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR2336246 DE 2021**
Cargo del supervisor: Coordinador académico
Dependencia **Complejo Tecnologico Agroindustrial, Pecuario y Turístico**
Ciudad: Apartadó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **MAYO** del año 2021

Referencia: No (**CO1.PCCNTR. 2336246**) del año (2021)

Yo Oscar Mauricio Rojas Benites, identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.600.705 de Puerto Boyaca, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Red de conocimiento de Hoteleria y Turismo), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS MIL COP ($27.300.000**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por valor de **UN MILLON SEISCIENTOS MIL COP (1.600.000)** correspondiente al mes de Marzo de 2021. b) ocho (8) pagos iguales por valor de **TRES MILLONES COP ($3.000.000)** cada uno, correspondientes a los meses de **Abril** a **noviembre** de **2021**. c) un último pago por valor de **UN MILLON SETECIENTOS COP ($1.700.000),** correspondiente al mes de **Diciembre** de **2021**.

Plazo: Será hasta el (17) de (diciembre) de 2021.

OBJETO:
IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO HOTELERIA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO (COCINA)

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación	Impartir formación profesional en los programas Tecnica en Pasteleria ID 2186296 e ID 2293680 Procesos básicos de pasteleria	Informe de ejecución sofia plus
2	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	Planeación académica y plan formativo	Informes Sofía Plus
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	No aplica para el periodo	N/A
4	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Realizar Informe de ejecución, elaborar guías de aprendizaje y planeación académica	Informe sofia plus
5	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Ejecución de la F.P.I/Ruta de aprendizaje	Sofia plus
6	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Elaborar Guia de aprendizaje	Guía de aprenidzaje
7	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	No aplica para el periodo	N/A
8	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la	Ejecución de la formación programas Tecnica en Pasteleria ID 2186296 e ID 2293680 Procesos básicos de pasteleria	Informe de ejecución sofia plus

	persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.		
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Planeación académica	Informe de ejecución
10	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	No aplica para el periodo	N/A
11	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Ejecución de la F.P.I	Informe de ejecucíon
12	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 agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes.	Diligenciar bitácoras del ambiente	Bitacoras
13	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Ruta de Aprendizaje ID 2186296 e ID 2293680 Procesos básicos de pasteleria	Informe Sofia plus
14	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación profesional en los programas Tecnica en Pasteleria ID 2186296 e ID 2293680 Procesos básicos de pasteleria	Informe de ejecución sofia plus
15	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Ejecución de la F.P.I	TERRITORIUM / SOFIA PLUS

16	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	No aplica para el periodo	N/A
17	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional..	No aplica para el periodo	N/A
18	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	No aplica para el periodo	N/A
19	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos y evaluación de proveedores.	No aplica para el periodo	N/A
20	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	No aplica para el periodo	N/A
21	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	No aplica para el periodo	N/A
22	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	No aplica para el periodo	N/A
23	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Elaborar planes formativos según la necesidad del aprendiz	Informes sofia
24	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	No aplica para el periodo	N/A
25	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, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	No aplica para el período	N/A
26	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”..	Certificado	Plataforma Sofiaplus Certificaciones
27	Efectuar todas las actividades concernientes de apoyo a la supervisión, en los contratos designados expresamente por el ordenador del gasto del CTAPT del SENA.	Ejecución de la F..P.I	Informes Sofia plus

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

actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4389570905** de la planilla, SOI, mes de **ABRIL**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



_____
Firma.
Oscar Mauricio Rojas Benites
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 9.600.705 de Puerto Boyaca

Recibí a satisfacción:

_____
Firma
Luz Elena Patiño Orozco
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR2336246 DE 2021
Cargo. Coordinador académico

Fecha Inicial 01/05/2021

Fecha Final 31/05/2021

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario Mensual

Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
26/04/21	27/04/21	28/04/21	29/04/21	30/04/21	01/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
					02/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
03/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	04/05/21 (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible 20:00 - 22:00: (2293680)2293680 PROCESOS BASICOS	05/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	06/05/21 (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible 20:00 - 22:00: (2293680)2293680 PROCESOS BASICOS	07/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	08/05/21 00:00 - 23:59: Disponible 09/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
10/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	11/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	12/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	13/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	14/05/21 00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	15/05/21 00:00 - 23:59: Disponible 16/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
17/05/21	18/05/21	19/05/21	20/05/21	21/05/21	22/05/21

SOFIA Plus Versión 9.0.53 (http://portal.senasofiaplus.edu.co/index.php?option=com_content&task=view&id=225) **Powered by SENA** -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-

24/05/21	25/05/21	26/05/21	27/05/21	28/05/21	29/05/21
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	(2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible 20:00 - 22:00: (2293680)2293680 PROCESOS BASICOS	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible

31/05/21	01/06/21	02/06/21	03/06/21	04/06/21	05/06/21
00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	(2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible 20:00 - 22:00: (2293680)2293680 PROCESOS BASICOS	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible	(2186296)2186296 PASTELERIA 19:00 - 20:00: Disponible 20:00 - 22:00: (2293680)2293680 PROCESOS BASICOS	00:00 - 23:59: Disponible 30/05/21 00:00 - 23:59: Disponible

07/06/21
00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2186296 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2293680 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO


PLAN DE FORMACIÓN OSCAR ROJAS ABRIL 2021 [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA
Iniciar sesión
H7
31/05/2021
PLAN DE FORMACIÓN
Ficha
Nombre del programa
Competencia
Resultado de Aprendizaje
Actividad
Fecha inicio
Fecha fin
Medios, herramientas y plataformas utilizadas a utilizar
Horario
Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo
2186296
TECNICO EN PASTELERIA
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGÚN ORDEN DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ALISTAR, ELABORAR HORNEAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGÚN CRITERIO
COORDINADAS POR EL INSTRUCTOR SEGÚN AMBIENTE DE APRENDIZAJE
03-may-21
31-may-21
VIDEOS Y TUTORIALES, MEDIANTE PLATAFORMA WEB, YOUTUBE Y WHATSAP
13:00 - 17:00
X X X X X
2293680
PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGÚN ORDEN DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ELABORAS PRODUCTOS DE PANADERIA ARTESANAL
COORDINADAS POR EL INSTRUCTOR SEGÚN AMBIENTE DE APRENDIZAJE
03-may-21
31-may-21
VIDEOS Y TUTORIALES, MEDIANTE PLATAFORMA WEB, YOUTUBE Y WHATSAP
20;00 -22:00
X X X X X X
Hoja1
LISTO
96%
En C/A
12:00 p. m.
11/05/2021

NTROL DE ASISTENCIA DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO.

-008-25 / Versión 01

eso: Ejecución de la formación

edimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	TECNICA EN PASTELERIA		N° ficha de caracterizacion:	2186296
Competencia:	Elaborar alimentos de pasteleria de acuerdo con el programa de produccion y normatividad vigente.		Ambiente de Aprendizaje	Mes
			APARTADO	MAYO
Instructor:	OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES		Horario:	,13 - 19

Resultado de aprendizaje: Elabora productos de pasteleria, siguiendo protocolos de higiene, manejo de utensilios y tecnicas adecuadas.

No.	Aprendices \ Fecha	ABRIL				
		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		3	4	5	6	7
1	ALBA LUZ BONILLA DE PICO	X	X	X	X	X
2	ANA CAMILA EUSSE MARIN	X	X	X	X	X
3	ANLLELY MORALES VALENCIA	X	X		x	x
4	CATALINA BARRAGAN MERCADO		X	X	X	X
5	DISNEY AGENIS CASTRO MOLINA	X	X	X	X	X
6	GIRLESA FERRO MOSQUERA	X	X	X	X	X
7	JACQUELINE FORERO TORO	X		X	X	X
8	JOHANNA PATRICIA BARRETO SANTANA	X	X	X	X	X
9	LEYDI DAYANA RICO GARCES	X	X		x	x
10	MAIRA ALEJANDRA MENA MOSQUERA	X		X	X	X
11	MARTHA LIGIA AGUDELO PUERTA	X	X	X		X
12	MERCEDES MARIA VARGAS CUELLO	X	X	X	X	X
13	NORLEYIS MARTINEZ ARIAS		X	X	X	X
14	OFELIA OTERO TEHERAN	X	X	X	X	X
15	PILAR NATALIA RIOS MONTALVO	X	X	X	X	X
16	YEINNY BUENDIA ARRIETAS	X	X	X	X	X
17	YORNEDY ANDREA HIGUITA ALVAREZ	X	X	X	X	X
18	YURLEYDIS SIBAJA ARIAS	X	X	X	X	X