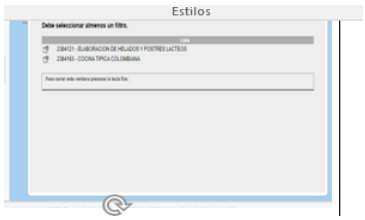
PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

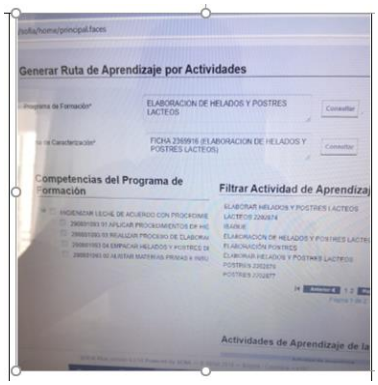
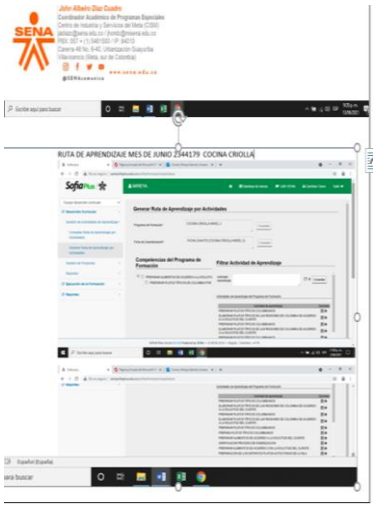
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

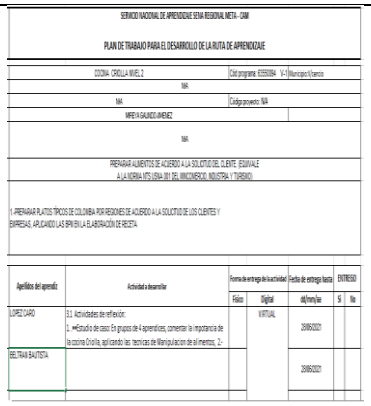
INFORME DE SUPERVISIÓN No. 07 de Agosto /2021	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE INDUSTRIA YSERVICIOS DEL META
SUPERVISORA DEL CONTRATO:	JOHN ALBEIRO DIAZ CUADRO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	LUZ ESTHER VELÁSQUEZ RODRÍGUEZ
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.2199547 del 2021
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
OBJETO:	Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2021. (área agroindustria)
VALOR:	Se fija como valor total de la presente contratación la suma $37.006.934 COP
CONTRATISTA:	**MIREYA GALINDO JIMENEZ**
NIT:	**51651833**
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Meta
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	01 de febrero del 2021
FECHA DE INICIO:	01 de febrero del 2021
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	10 meses de febrero a noviembre y 12 días del mes de diciembre
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	**$37.006.934**

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	**$12.098.421**
PRÓRROGA:	**No aplica**
ADICIÓN:	**No aplica**
SUSPENSIÓN:	**No aplica**
FORMA DE PAGO:	Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre por valor de $3.558.359 COP, cada uno o por fracción de mes. b) Un pago correspondiente a Doce (12) días del mes de diciembre de 2021 por valor de $1.423.344 COP.

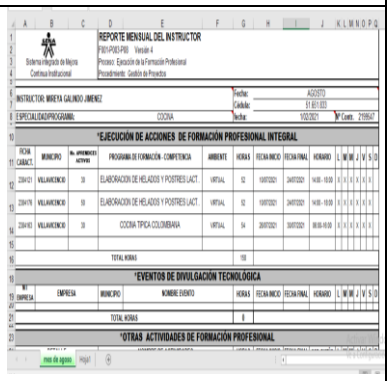
OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Orientar los procesos de aprendizaje y formación profesional de conformidad con el diseño curricular, las metodologías de aprendizaje, las Políticas Institucionales, la normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P- 006, que se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato.	Se realizara Formación complementaria en las fichas: Código :**2384121, 2384163,2398072** en el programa de formación de cocina Tipica Colombiana y Elaboración de Helados y postres Lácteos	**Anexo 1**  
2. Participar activamente en los equipos de diseño y desarrollo curricular	Diseño y elaboración de guías de aprendizaje actualizadas según los	

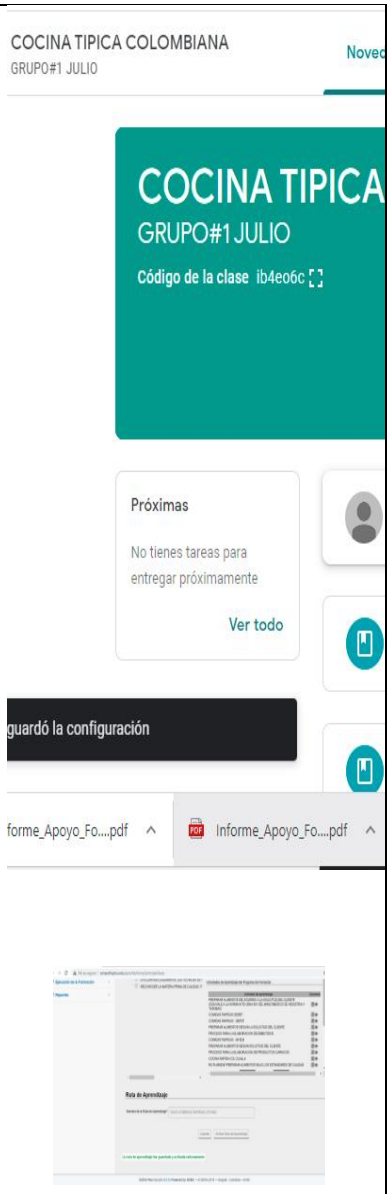
interdisciplinarios por programa o conjunto de pro gramas o por redes de con ocimiento o tecnológicas, p ara garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el planteamiento de la planeación pedagógica, la elaboración de recursos didácticos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, el diseño de té cnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, el análisis del avance del proceso de formación y de ser requerido plantear actividades pedagógicas complementarias entre otras. las jornadas de diseño y desarrollo curricular, si es convocado por la Red de Conocimiento, así mismo entregar los productos de cada jornada (actas de reunión de la Red o del Equipo Ejecutor del Programa, Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, entre otros).	últimos formatos descargados de compromiso.	 

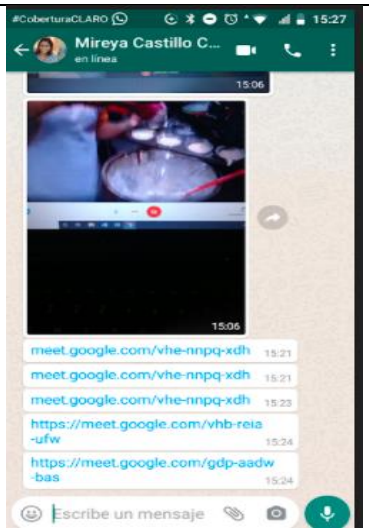
3. Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique.	Por lo que el contrato en ejecución corresponde a formación complementaria Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	
4. Registrar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, la información académica y todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: – Registro de los juicios evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de inasistencias. – Reportar los asistentes a la formación que no se encuentran matriculados e impedir su asistencia. – Concertar planes de mejoramiento. – Registro de seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva. – Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. – Elaborar acta de cierre de	Se realizó la inscripción, matricula, creación de la ruta de aprendizaje de los aprendices de las fichas Código :2384121, 2384163, y 2398072 en el programa de formación de Cocina típica colombiana, comidas rápidas, y elaboración de helados postres y lácteos	 

etapa lectiva o productiva.		
5. Mantener actualizada la información del portafolio de evidencias del instructor requerida por la Guía para Desarrollar Procesos Formativos GFPI-F-013 usando y gestionando las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Esta acción se realizó en la primera semana de alistamiento del presente mes	
6. Realizar la revisión del diseño curricular y el análisis frente a la ejecución de la formación profesional, y presentar las observaciones a través de acta, si así se requiere.	Diseño y elaboración de guías de aprendizaje actualizadas según los últimos formatos descargados de compromiso	 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CIM PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE COCINA CRIOLLA NIVEL 2 Cód programa: 83000064 V-1 Municipio/Centro N/A N/A Código proyecto: N/A MIRIEYA GALINDO JIMENEZ N/A PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, EXTERNO Y/E A LA NORMA NTS USNA 081 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO 1. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETA Aprendizajes del aprendiz | Actividad a desarrollar | Forma de entrega de la actividad: Físico | Digital | Fecha de entrega hasta: dd/mm/aa | ENTREGO: SI | No LOPEZ LIAM | 1.1. Actividades de reflexión: 1. ⇒Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la importancia de la cocina Criolla, aplicando las técnicas de Manipulacion de el mismo, 2.- | VIRTUAL | 30/05/2023 BELTRAN BAUTISTA | | | 30/05/2023

		PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PRO FORMATO GUÍA DE APREND **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE** • Denominación del Programa de Formación:COCINA • Código del Programa de Formación: 63550080 V 1 • **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MIN • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: 1.- definir propuestas de mejoramiento de los product realizado e información consultada en diferentes fue 2.- disponer de los residuos al final de la jornada seg 3.- realizar el mise en place (pre alistamiento, expres programación y recetas estándar 4.- elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la 5.- elaborar preparaciones calientes partiendo de técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente 6.- elaborar platos calientes y platos fríos nacionale receta estándar. elaborar postres calientes y po parámetros de calidad • Duración de la Guía: 50 Horas
7. Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral, como: plan de trabajo, guías de aprendizaje, actas con planes de mejoramiento, novedades, seguimiento a etapa productiva, registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formació n profesional. Actualizar el cargue de la anterior inform ación mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de	Esta acción se ejecutó durante el primer encuentro virtual realizado al comienzo del curso	

los Programas Especiales del CISM.		
8. Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales.	Entrega de reportes mensual del instructor a supervisión	
9. Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio digital al Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM, el día 25 de cada mes, mediante el aplicativo One Drive de Microsoft dispuesto por el Coordinador Académico de los Programas Especiales del CISM.	Utilizar las plataformas tecnológicas institucionales	

		COCINA TIPICA COLOMBIANA GRUPO#1 JULIO COCINA TIPICA GRUPO#1 JULIO Código de la clase ib4e06c Próximas No tienes tareas para entregar próximamente Ver todo guardó la configuración forme_Apoyo_Fo....pdf Informe_Apoyo_Fo....pdf

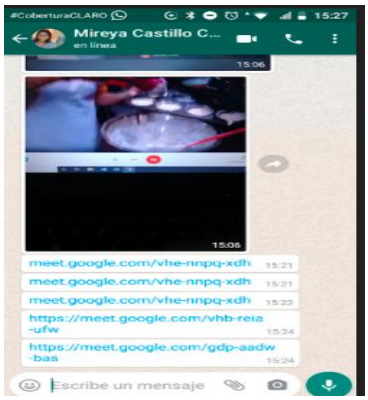
		
10. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo. Tener conocimiento y dominio de las herramientas de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones y actualizarse constantemente, para aplicarlas en el desarrollo del contrato, y en la presentación de los reportes e informes entre otras.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
11. Ajustar y atender las orientaciones del equipo	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista	No aplica

técnico-pedagógico del Centro de formación, en las que aplique para el programa de articulación con la media (Doble Titulación) del SENA	la necesidad como está establecido en el contrato.	
12. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo a la citación realizada.	No aplica por cuanto el contrato vigente aplica para programas de formación complementaria	No aplica
13. Realizar seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva, según los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral.	No aplica por cuanto el contrato vigente aplica para programas de formación complementaria.	No aplica
14. Dar cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, en caso de aplicar para los instructores de formación virtual en todos los niveles	Apoyo en el registro de usuarios contratistas en la plataforma Secop II	
15. Prestar apoyo a la Supervisión de contratos de acuerdo a la asignación realizada por la Subdirección de Centro.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
16. Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución del mismo, presentando los soportes de las actividades	Esta acción se realiza subiendo las evidencias de la formación en nuestro respectivo drive	No aplica

en digital en el One Drive dispuesto para tal fin.		
17. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y Sistema de Prospectiva, Vigilancia e Inteligencia Organizacional – PREVIOS, de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
18. Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo al calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Se realizó socialización de las ofertas de los cursos comentarios a la unidad de víctimas y demás población	
19. Presentar trimestralmente la bitácora y los soportes en digital en el drive dispuesto para tal fin de las actividades realizadas con las empresas y/o sector externo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
20. Responder por los bienes y elementos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

21. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito previo para el pago de los honorarios, entre otros requisitos.	Entrega la planilla del sistema de seguridad social integral No. 8352027714, del mes de Julio 2021. Decreto 1273. Para pago del mes de agosto	 
22. Registrar y mantener actual izada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soport es en el mismo aplicativo.	Hoja de vida actualizada a la fecha con los últimos soportes de los documentos requeridos en la plataforma	
23. Registrar y mantener actualizada la información que requiere el aplicativo en el SECOPII, para la correcta ejecución contractual.	Esta acción se ejecuta en cada clase mediante la concientización del cuidado de nuestro entorno y las medidas de bioseguridad según los lineamientos ante la actual emergencia sanitaria	
24. Desarrollar las actividades	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista	

de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas; dando cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen	la necesidad como está establecido en el contrato.	
25. Programar y ejecutar actividades de aprendizaje en las se haga uso de la bibliografía de la biblioteca del Centro de Industria y Servicios del Meta y del Sistema de Bibliotecas SENA. De acuerdo a la consulta del material bibliográfico sugerir la bibliografía de acuerdo a los diseños curriculares para la adquisición anual de libros para los programas de formación del Centro de Industria y Servicios del Meta.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
26. Participar en los equipos, grupos, comités (evaluación de ofertas y demás), proyectos e instancias institucionales que lo requieran, incluyendo proyectos de Cooperación nacional e internacional en	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	

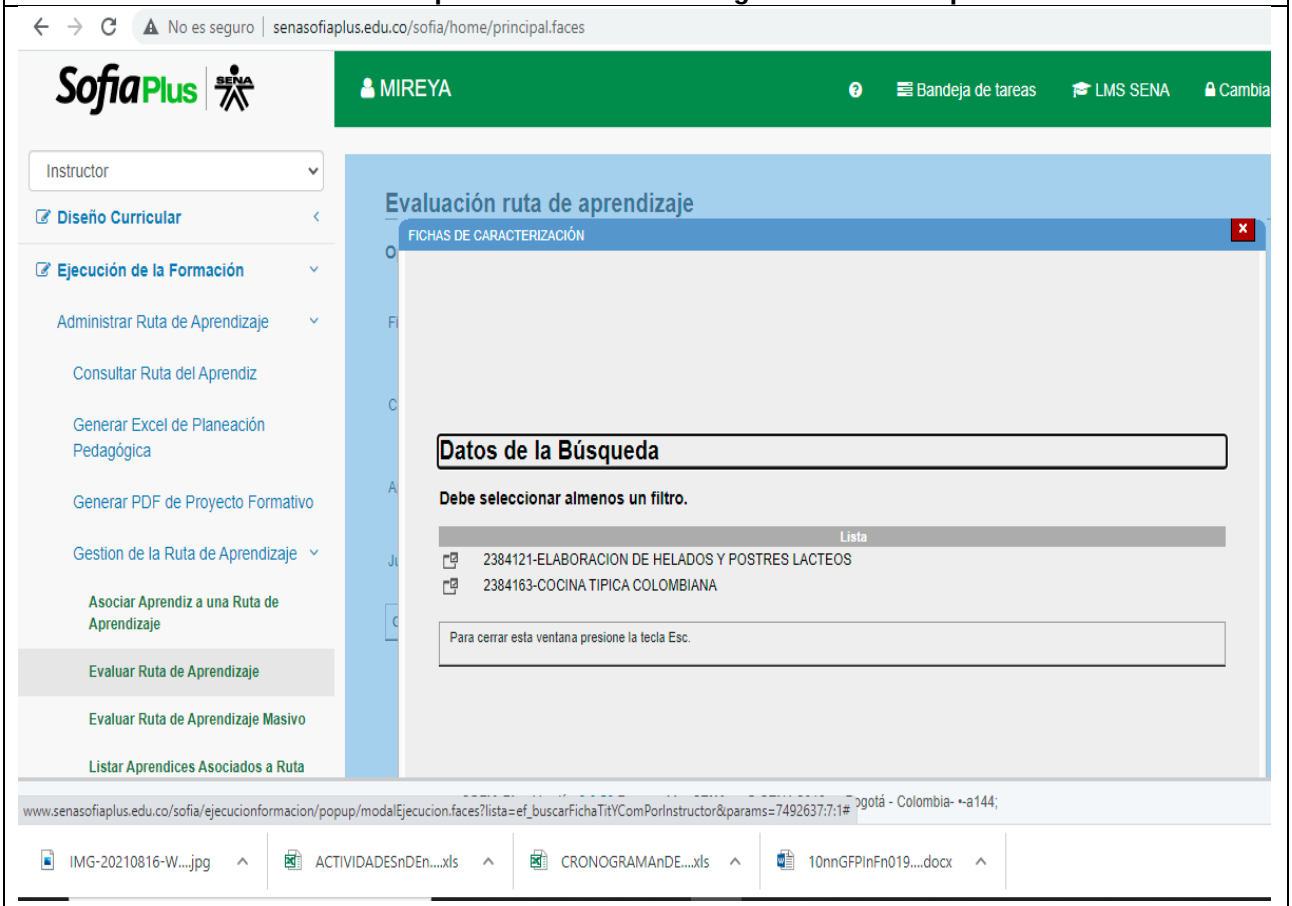
los cuales el Centro participe.		
27. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato, conforme a los lineamientos del programa SENNOVA del SENA en concordancia con los indicadores de gestión del CISM.	Solicitud Materiales de formación para el programa de Complementaria desplazados (cocina Tipica colombiana y Elabotacion de Helados y postres Lacteos). Para la formación complementaria	
28. Certificarse por competencias laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar For mación Presencial de acuer do con procedimiento técni co y normativo” o la que la modifique o ree mplace, participando en los procesos de certificación q ue adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	solicitudes de programas de formación complementaria, prestar servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia en la población vulnerable y desplazada, en el departamento del Meta.	 Meet, classroom, whapsApp. Correo electronica

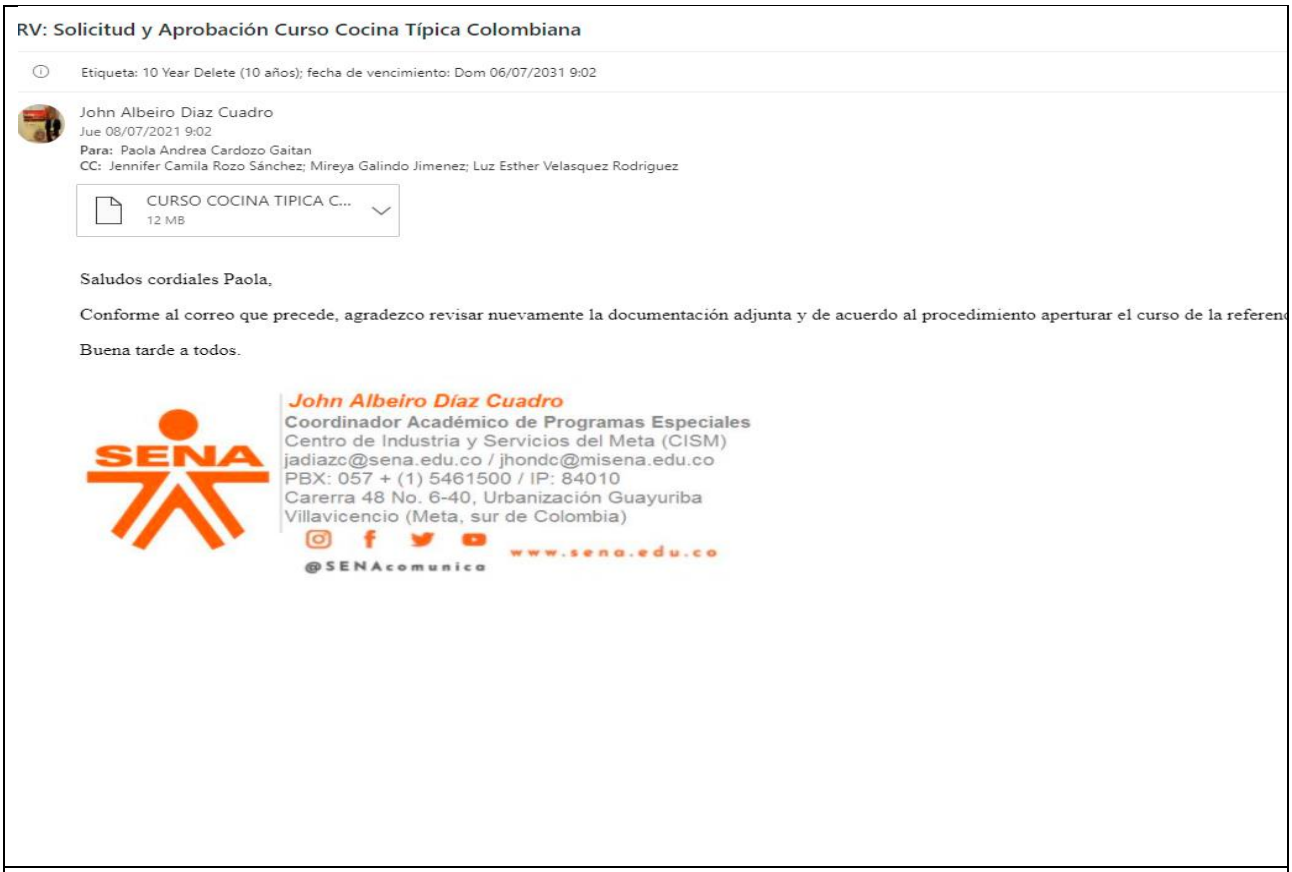
29. Apoyar la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.	Formación impartida dentro y fuera, donde el CISM tiene jurisdicción.	No aplica
30. Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia , ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato	No aplica
31. Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
32. Las demás que de mutuo acuerdo con el subdirector(a), el Supervisor y el Contratista se concerté con ocasión de la ejecución del objeto contractual.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
Febrero	01	$3.558.359	$3.558.359	$33.448.575	9,62%	30	9,62
Marzo	02	$3.558.359	$7.116.718	$29.890216	19,23%	60	19.23
Abril	03	$3.558.359	$10.675.077	$26.331857	28,85	90	28,85
Mayo	04	$3.558.359	$14.233.436	$22.773.498	38.85%	120	38,85
Junio	05	$3.558.359	$17.791.795	$19.215.139	51,92%	150	51,92
julio	06	$3.558.359	$21.350.154	$15.656.780	57,92%	180	57,92
Agosto	07	$3.558.359	$24.908.513	$12.098.421	67.56%	210	67,56

OBSERVACIONES

Curso complementarios mes de Agosto 2021 sofia plus





RV: Solicitud y Aprobación Curso Cocina Típica Colombiana

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Dom 06/07/2031 9:02

John Albeiro Diaz Cuadro
Jue 08/07/2021 9:02
Para: Paola Andrea Cardozo Gaitan
CC: Jennifer Camila Rozo Sánchez; Mireya Galindo Jimenez; Luz Esther Velasquez Rodriguez

CURSO COCINA TIPICA C...
12 MB

Saludos cordiales Paola,

Conforme al correo que precede, agradezco revisar nuevamente la documentación adjunta y de acuerdo al procedimiento aperturar el curso de la referen

Buena tarde a todos.

John Albeiro Díaz Cuadro
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM)
jadiazc@sena.edu.co / jhondc@misena.edu.co
PBX: 057 + (1) 5461500 / IP: 84010
Carerra 48 No. 6-40, Urbanización Guayuriba
Villavicencio (Meta, sur de Colombia)
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

ANEXO 2 CORREOS SOLICITUD DE CURSOS



SOLICTUD CURSO DE ELABORACION DE POSTRES LACTEOS

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Sáb 28/06/2031 1:47

MJ

Mireya Galindo Jimenez
Mié 30/06/2021 1:47
Para: John Albeiro Diaz Cuadro; Paola Andrea Cardozo Gaitan

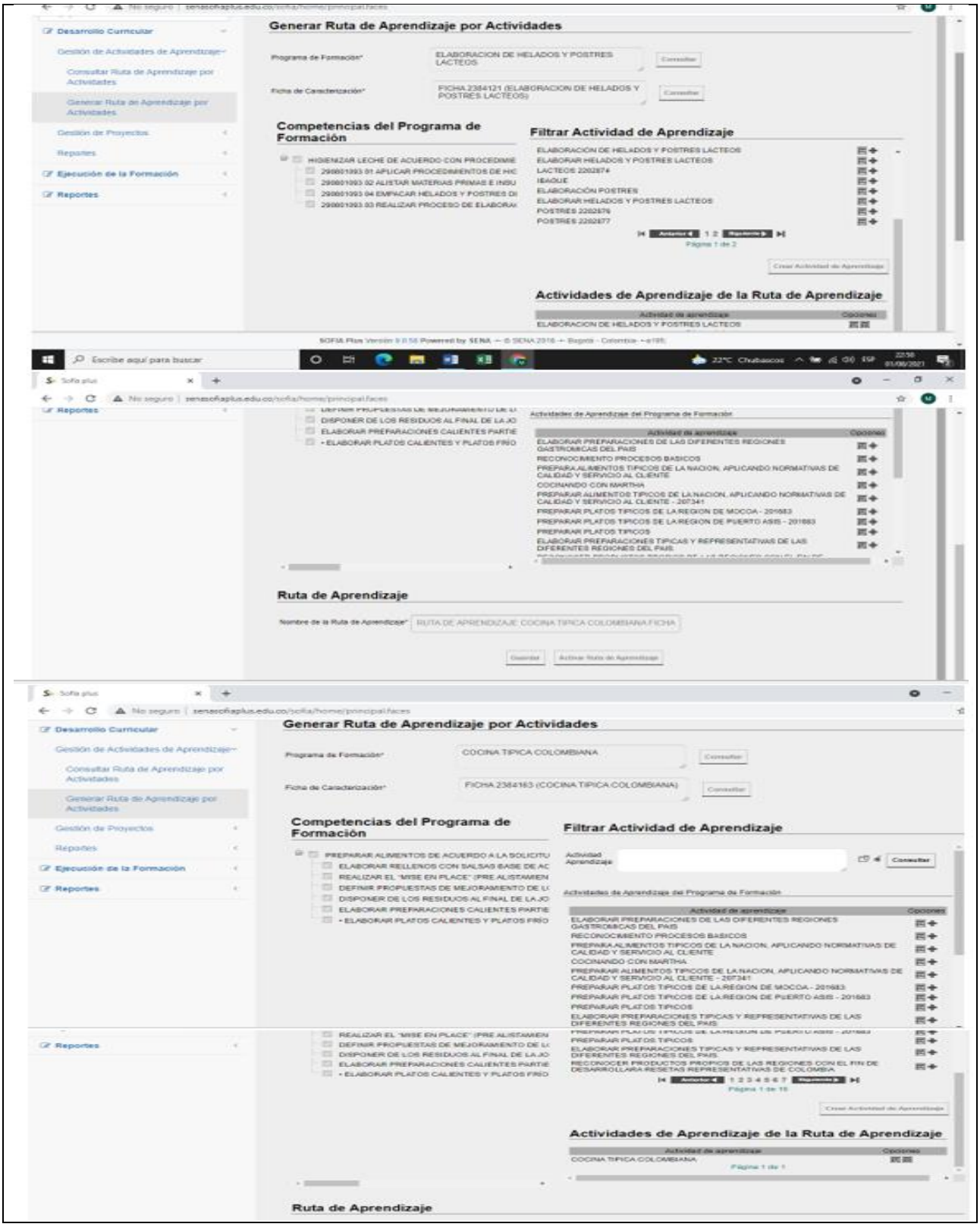
curso de helados y postr...
8 MB

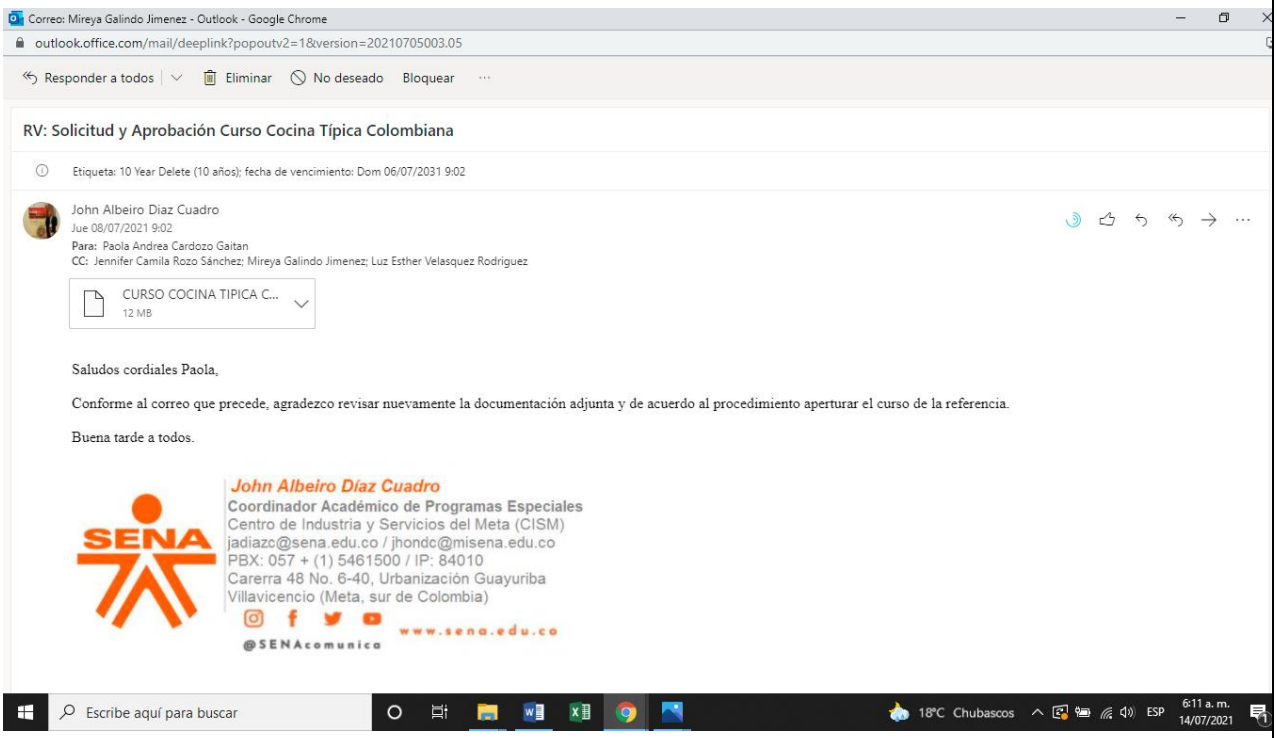
Por medio del presente solicito aprobación del curso de Elaboración de helados y postres lácteos, para el mes de julio

Mireya Galindo
Instructor de formación complementaria
mgalindoj@sena.edu.co
323 8263236
Villavicencio

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

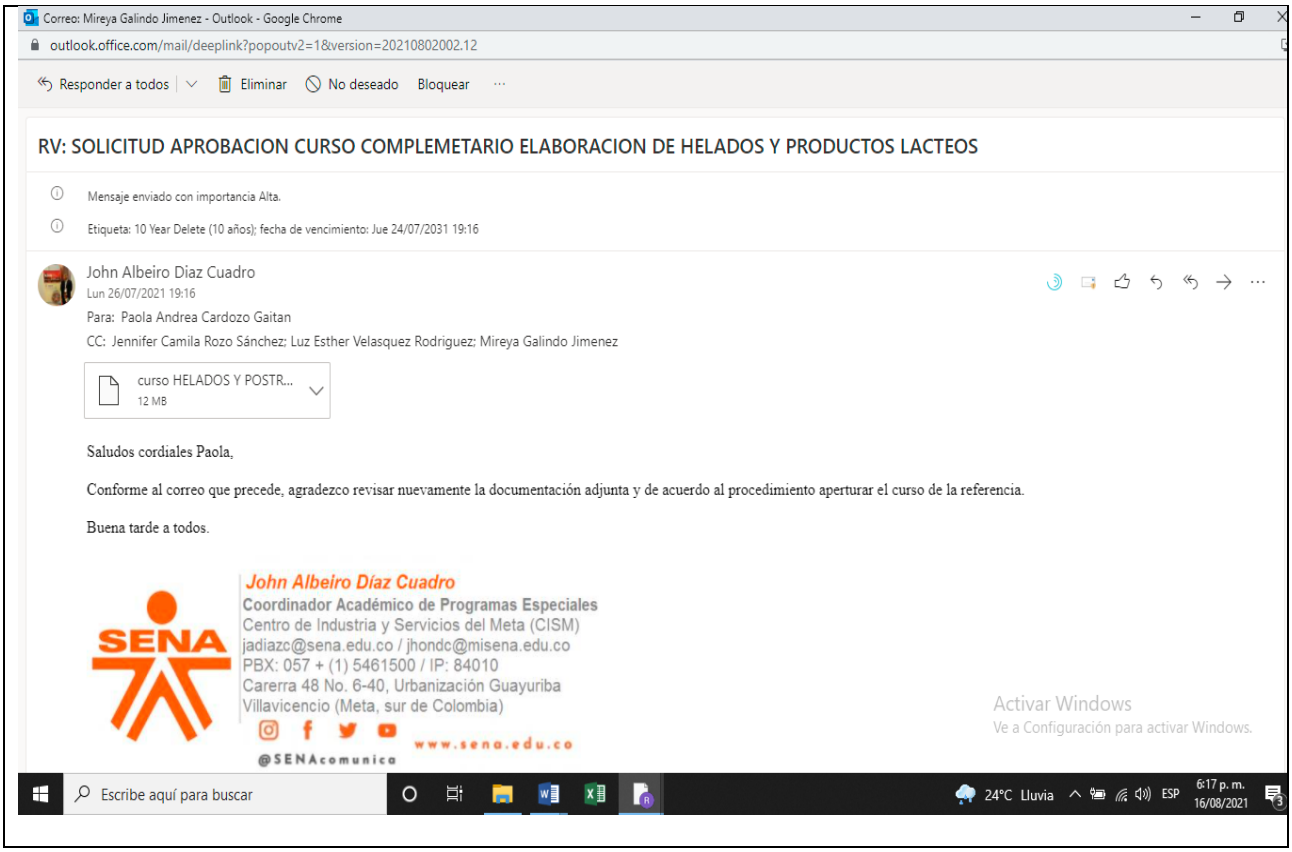
Responder | Responder a todos | Reenviar

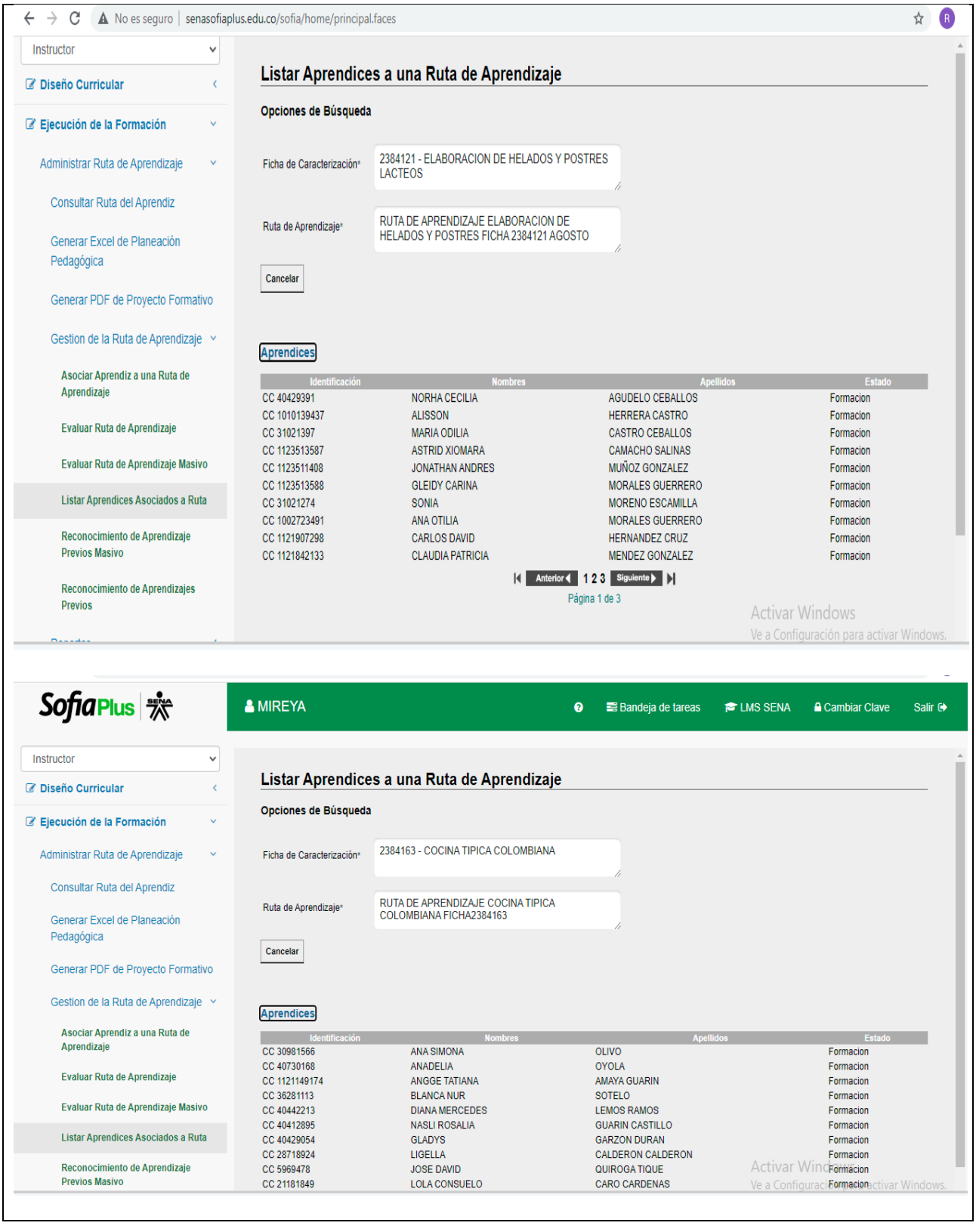

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje



EVIDENCIAS RUTA DE APRENDIZAJE AGOSTO




Correo: Mireya Galindo Jimenez - Outlook - Google Chrome
outlook.office.com/mail/deeplink?popoutv2=1&version=20210802002.12
Responder a todos
Eliminar
No deseado
Bloquear
RV: SOLICITUD APROBACION CURSO COMPLEMETARIO ELABORACION DE HELADOS Y PRODUCTOS LACTEOS
Mensaje enviado con importancia Alta.
Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Jue 24/07/2031 19:16
John Albeiro Diaz Cuadro
Lun 26/07/2021 19:16
Para: Paola Andrea Cardozo Gaitan
CC: Jennifer Camila Rozo Sánchez; Luz Esther Velasquez Rodriguez; Mireya Galindo Jimenez
curso HELADOS Y POSTR...
12 MB
Saludos cordiales Paola,
Conforme al correo que precede, agradezco revisar nuevamente la documentación adjunta y de acuerdo al procedimiento aperturar el curso de la referencia.
Buena tarde a todos.
John Albeiro Díaz Cuadro
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM)
jadiazc@sena.edu.co / jhondc@misena.edu.co
PBX: 057 + (1) 5461500 / IP: 84010
Carerra 48 No. 6-40, Urbanización Guayuriba
Villavicencio (Meta, sur de Colombia)
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
24°C Lluvia
ESP
6:17 p. m.
16/08/2021


No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2384121 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES FICHA 2384121 AGOSTO
Cancelar
Aprendices
Identificación | Nombres | Apellidos | Estado
CC 40429391 | NORHA CECILIA | AGUDELO CEBALLOS | Formacion
CC 1010139437 | ALISSON | HERRERA CASTRO | Formacion
CC 31021397 | MARIA ODILIA | CASTRO CEBALLOS | Formacion
CC 1123513587 | ASTRID XIOMARA | CAMACHO SALINAS | Formacion
CC 1123511408 | JONATHAN ANDRES | MUÑOZ GONZALEZ | Formacion
CC 1123513588 | GLEIDY CARINA | MORALES GUERRERO | Formacion
CC 31021274 | SONIA | MORENO ESCAMILLA | Formacion
CC 1002723491 | ANA OTILIA | MORALES GUERRERO | Formacion
CC 1121907298 | CARLOS DAVID | HERNANDEZ CRUZ | Formacion
CC 1121842133 | CLAUDIA PATRICIA | MENDEZ GONZALEZ | Formacion
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SofiaPlus
MIREYA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2384163 - COCINA TIPICA COLOMBIANA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA2384163
Cancelar
Aprendices
Identificación | Nombres | Apellidos | Estado
CC 30981566 | ANA SIMONA | OLIVO | Formacion
CC 40730168 | ANADELIA | OYOLA | Formacion
CC 1121149174 | ANGGE TATIANA | AMAYA GUARIN | Formacion
CC 36281113 | BLANCA NUR | SOTELO | Formacion
CC 40442213 | DIANA MERCEDES | LEMOS RAMOS | Formacion
CC 40412895 | NASLI ROSALIA | GUARIN CASTILLO | Formacion
CC 40429054 | GLADYS | GARZON DURAN | Formacion
CC 28718924 | LIGELLA | CALDERON CALDERON | Formacion
CC 5969478 | JOSE DAVID | QUIROGA TIQUE | Formacion
CC 21181849 | LOLA CONSUELO | CARO CARDENAS | Formacion
Activar Windows

videncia plan de trabajo Elaboracion de Helados y postres lacteos 2384121

curso comidas rapidas

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CAM		
Programa de Formación:		Cód programa: 96151538 V 1	Municipio:V/cencio
Progecto Formativo:	N/A		
Fase del progecto:	N/A	Código proyecto: N/A	
Instructor	MIREYA GALINDO JIMENEZ		
Actividad del progecto:	N/A		
Competencia:	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA		
Resultado de Aprendizaje:	1.- EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN 2.-ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE 3.- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS		

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega hasta	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1			3.1 Actividades de reflexión: 1. •Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la impotancia de una alimentación sana según el video en Youtube "la importancia de una alimantacion sana" donde encontrara recomendaciones de gran importancia por parte de los profesionales de la salud. 3.2 Actividades de contextualización: 1. procesos y temáticas acerca de la cocina SALUDABLE -foro de socialización de los temas vistos, a realizar.		X	19/08/2021		
2					X	19/08/2021		
3					X	19/08/2021		

Plan trabajo

Activar Wi
Ve a Configura

Curso Complementario de Cocina tipica Colombiana 2384163

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CAM

Programa de Formación:	COCINA TIPICA COLOMBIANA	Cód programa: 63550080 V 1	Municipio:V/cencio
Proyecto Formativo:	N/A		
Fase del proyecto:	N/A	Código proyecto: N/A	
Instructor	MIREYA GALINDO JIMENEZ		
Actividad del proyecto:	N/A		
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
Resultado de Aprendizaje:	1.-DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. 2.-DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR 4.-ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS		3.-

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega hasta	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1			3.1 Actividades de reflexión: 1. .•Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la impotancia de una alimentación sana según el video en Youtube "la importancia de una alimantacion sana" donde encontrara recomendaciones de gran importancia por parte de los profesionales de la salud. 3.2 Actividades de contextualización: 1. procesos y temáticas acerca de la cocina tipica colombiana		X	17/08/2021		
2					X	17/08/2021		

Plan trabajo

Activar Wi
Ve a Configura

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABOACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 96151538 V 1
- **Competencia:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA .
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  1.- **empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación.**
  2.- alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboracion de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente
  3. aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos
  4.- 90801093 03 realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.

- Duración de la Guía: 48 Horas

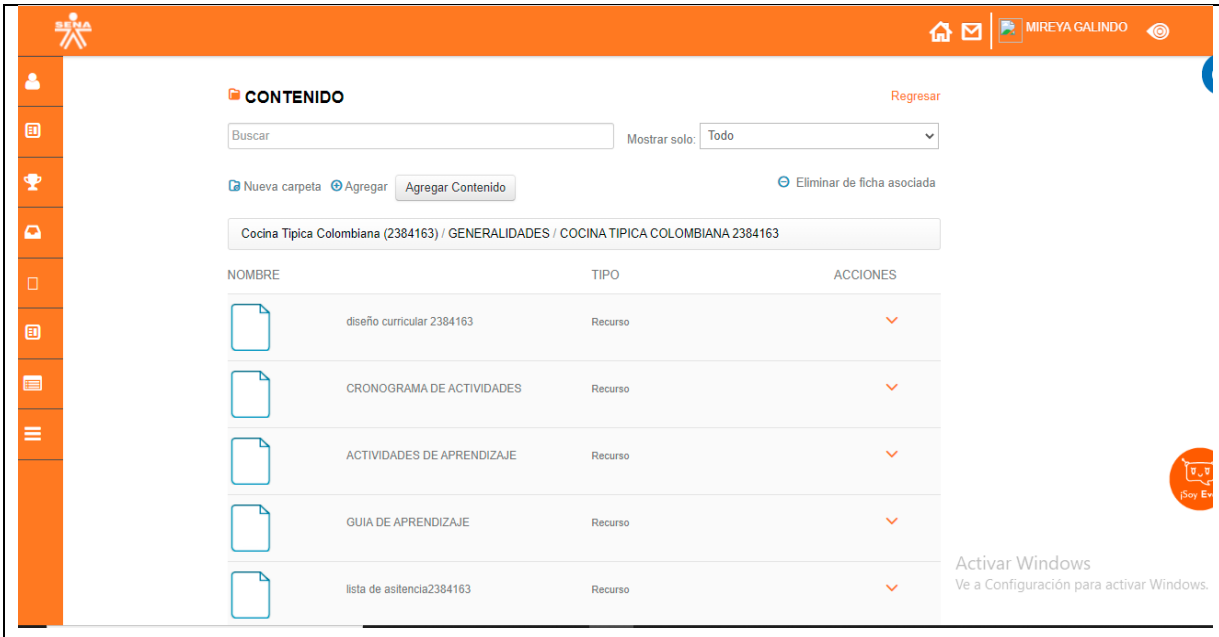
2. PRESENTACIÓN:

Estimado Aprendiz

Este programa se creó para brindar al sector productivo de Alimentos, la posibilidad de incorporar personal victima de desplazamientos, vulnerables, indígenas, afros, madre cabeza de familia y discapacitados, que requieren la ejecución de acciones interinstitucionales que les permitan a partir de la integración y

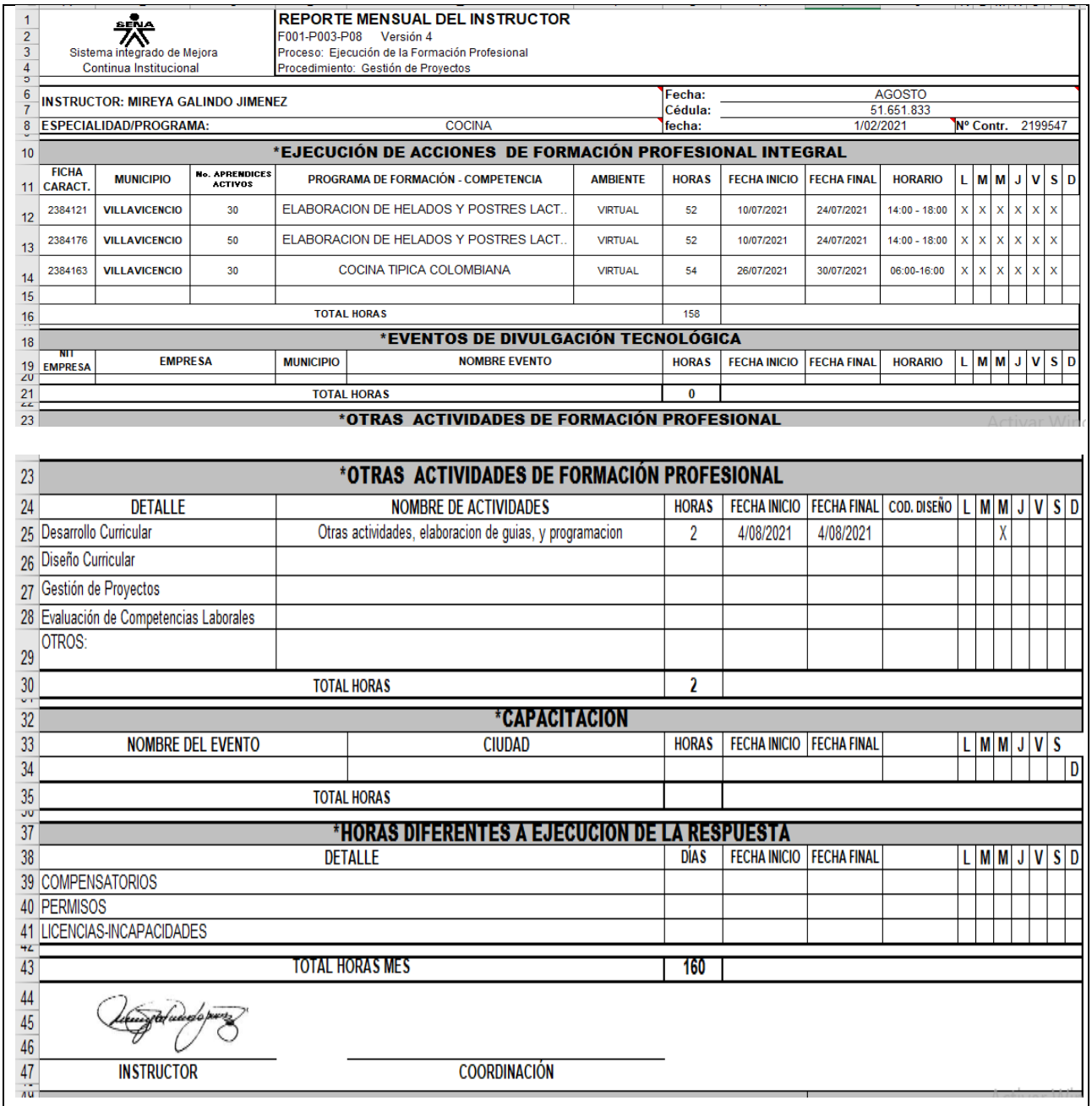
7.-Evidencia asesoramiento aprendices Agosto 2021







8. evidencia -REPORTE MENSUAL Agosto 2021



Sistema integrado de Mejora Continua Institucional

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR
F001-P003-P08 Versión 4
Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Gestión de Proyectos

INSTRUCTOR: MIREYA GALINDO JIMENEZ — **Fecha:** AGOSTO
Cédula: 51.651.833
ESPECIALIDAD/PROGRAMA: COCINA — **fecha:** 1/02/2021 — **Nº Contr.** 2199547

***EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2384121	VILLAVICENCIO	30	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACT..	VIRTUAL	52	10/07/2021	24/07/2021	14:00 - 18:00	X	X	X	X	X	X	
2384176	VILLAVICENCIO	50	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACT..	VIRTUAL	52	10/07/2021	24/07/2021	14:00 - 18:00	X	X	X	X	X	X	
2384163	VILLAVICENCIO	30	COCINA TIPICA COLOMBIANA	VIRTUAL	54	26/07/2021	30/07/2021	06:00-16:00	X	X	X	X	X	X	
TOTAL HORAS					158										

***EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA**

NIT EMPRESA	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
TOTAL HORAS				0										

***OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	COD. DISEÑO	L	M	M	J	V	S	D
Desarrollo Curricular	Otras actividades, elaboracion de guias, y programacion	2	4/08/2021	4/08/2021				X				
Diseño Curricular												
Gestión de Proyectos												
Evaluación de Competencias Laborales												
OTROS:												
TOTAL HORAS		2										

***CAPACITACION**

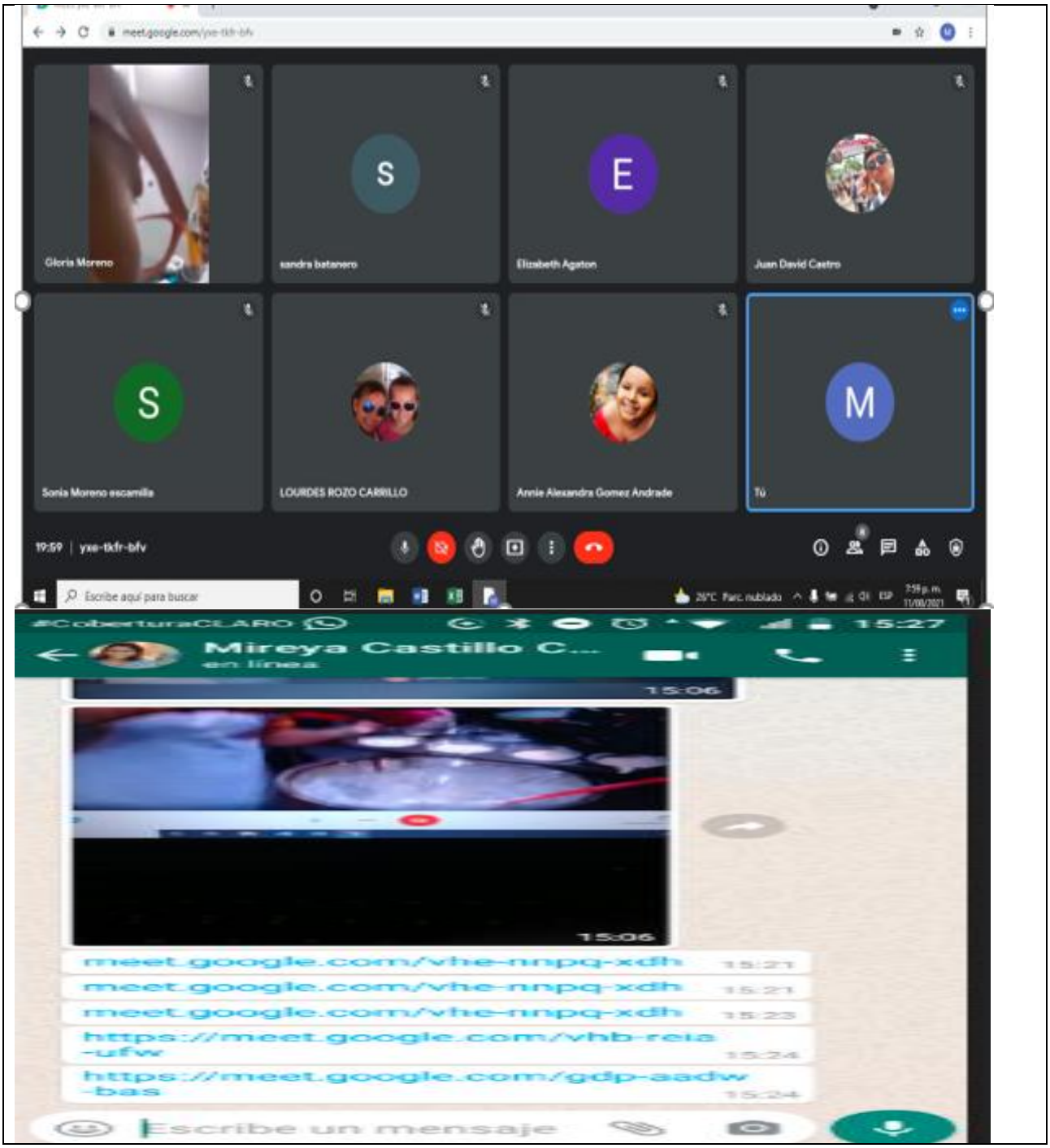
NOMBRE DEL EVENTO	CIUDAD	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
TOTAL HORAS												

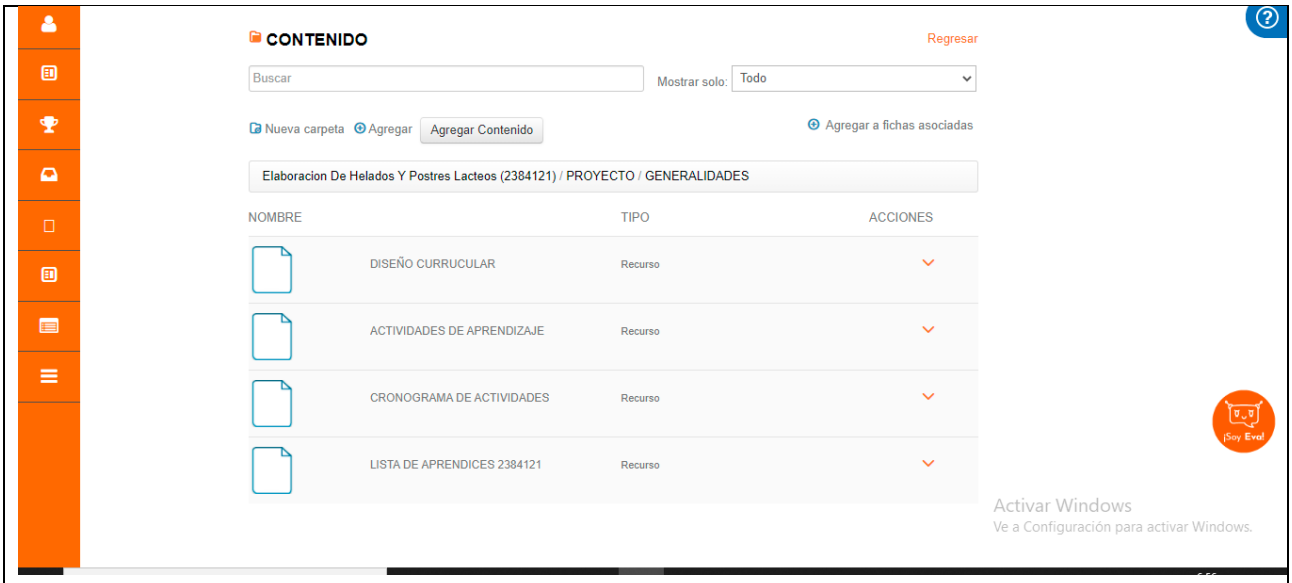
***HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA**

DETALLE	DÍAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
COMPENSATORIOS											
PERMISOS											
LICENCIAS-INCAPACIDADES											
TOTAL HORAS MES	160										

INSTRUCTOR — COORDINACIÓN

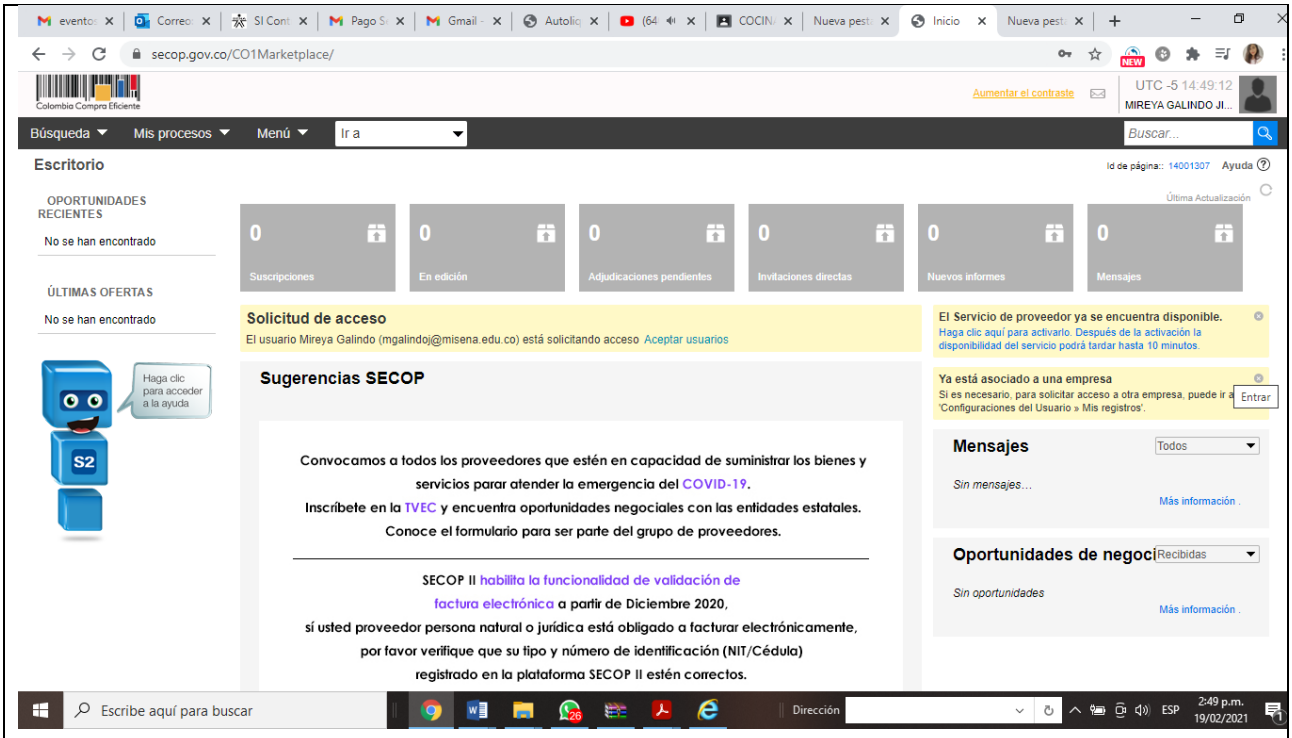
9.- evidencia.utilizacion de plataforma Agosto


Gloria Moreno
sandra batanero
Elizabeth Agaton
Juan David Castro
Sonia Moreno escamilla
LOURDES ROZO CARRILLO
Annie Alexandra Gomez Andrade
Tú
19:59 | yxe-tkfr-bfv
Escribe aquí para buscar
#CoberturaCLARO
Mireya Castillo C...
en línea
15:27
15:06
15:06
meet.google.com/vhe-nnpq-xdh
meet.google.com/vhe-nnpq-xdh
meet.google.com/vhe-nnpq-xdh
https://meet.google.com/vhb-reia-ufw
https://meet.google.com/gdp-aadw-bas
Escribe un mensaje



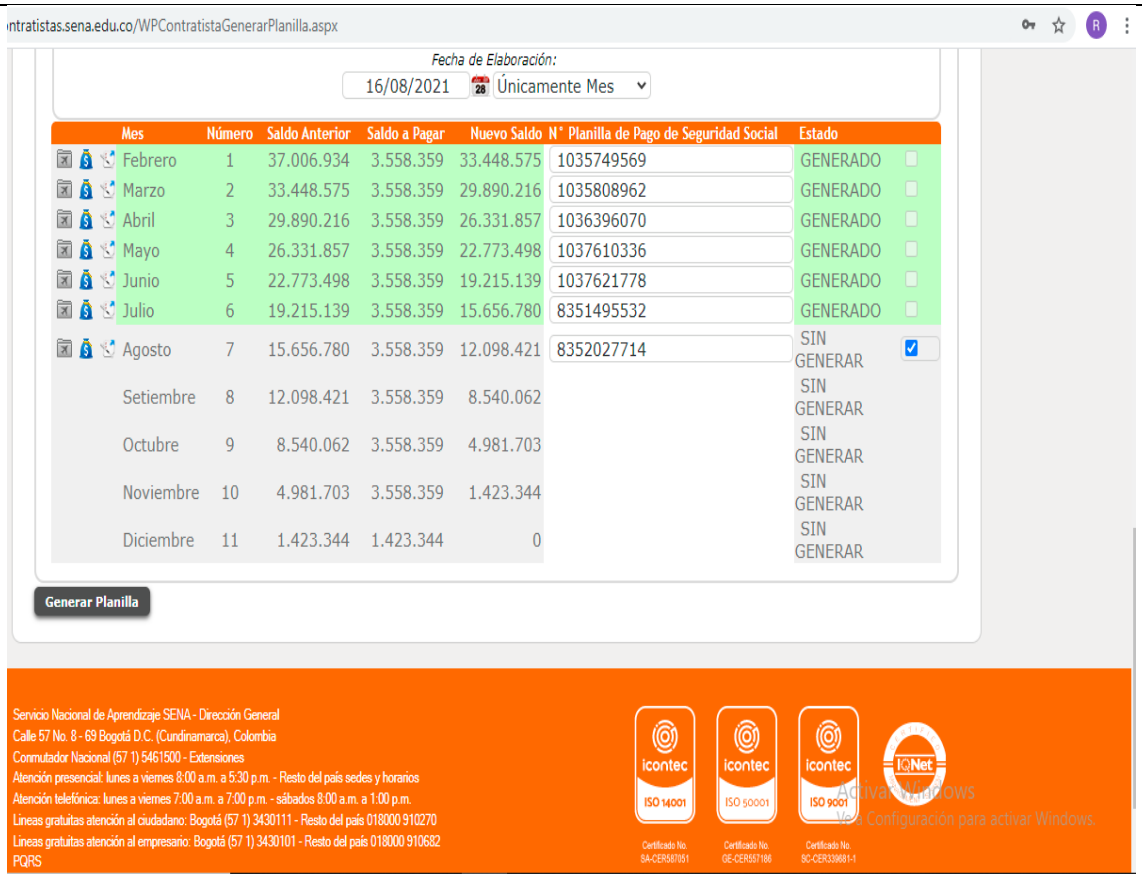
16.-PARTICIPACION EN LOS PROCESOS DE SOCIALIZACION DE CURSOS y BUSQUEDA DE APREDICES

B	C	D	E	F	G	H
Nombre y Apellidos	Razón social	Correo electrónico	Número de celular	Municipio	ACEPTO a Cámara de	Número de Cédula
Leidy castro	Parque cacayal	Leidyyurleiicastro@holmail.com	3143432269	Castilla la nueva	No	
Juan David Castro Espinosa	Hotel margarita real	Juandavidcas1810@hotmail.com	3165335216	Castilla la nueva	Sí	
Katherine Sáenz Coy	Hotel margarita real	KTYSAENZ@HOTMAIL.COM	3223043919	Castilla la nueva	Sí	
Cristina Reyes	Finca la Arrayana	nsm-468@hotmail.com	3112271795	Castilla la nueva metA	Sí	
Erika Ballesteros Forero	Hotel Margarita Real	ebforero@gmail.com	3102570542	Castilla la nueva	Sí	
Leidy Johana Gonzalez	Hotel margarita real	Ljgonzalez62@gmail.com	3204389114	Castilla la Nueva	Sí	
Israel Alexis Ramírez Cely	Estudiante	Israel.ramirez@unillanos.edu.co	3123098113	Villavicencio	Sí	
ADRIANA AGUDELO ROZO	RESTAURANTE LA POTRILLA	adriana.0628agudelo@hotmail.com	3123071094	castilla	Sí	
William Jhair Hernández	INVERSIONES OLPER SAS	Olcastillahotel.financiero@gmail.com	3187161029	Castilla la nueva	Sí	
jessica liliana hernandez quevedo	restaurante la huerta	jhhernandezquevedo@gmail.com	3102897122	castilla la nueva meta	Sí	
Jennifer yureidy Beltrán cuadros	Restaurante punto del sabor	Yenifer_beltran1990@hotmail.com	3106693002	Castilla la Nueva	Sí	
María Castro Ceballos	Hotel margarita real	herreramalory@gmail.com	3107665584	Castilla la nueva	Sí	
Eulalia Castro ceballos	Hotel Margarita Real	eucasceb@hotmail.com	3118861342	Castilla La Nueva	Sí	
Norha Cecilia Agudelo Ceballos	Miscelanea Amiga nit 7827063	norhaagudelo1973@gmail.com	3144601025	Castilla la nueva	Sí	
Elnis Nayive Forero Hernandez	Margarita Real	Elnisnayive@hotmail	3132978386	Castilla la Nueva	Sí	
Jonathan Andres Muñoz Gonzalez	Margarita Real	Jonathan.mg.13febrero@gmail.com	3104850605	Castilla la Nueva	Sí	
Maria Aurora Gonzalez Vargaz	Margarita Real	ebforero@gmail.com	3133342051	Castilla la Nueva	Sí	
Lourdes Rozo Carrillo	Margarita Real	Lourdesrozocarrillo@gmail.com	3213611431	Castilla la Nueva - Meta	Sí	31021418
Elizabeth Ágaton Rodríguez	Margarita Realisabe	isabella.agatob@hotmail.co	3118396313	Castilla la Nueva	Sí	40428108
Nidia Amparo Rojas Perilla	Miscelánea. Amiga Nit. 782706	nidiarojasperilla31@gmail.com	3115668950	Castilla la Nueva	Sí	40.370.679
Sandra Puerto	Hamburguesas con Amor	sandraepuerto@hotmail.com	3112592678	Castilla la Nueva	Sí	52146075
Malory Herrera Castro	Sangar Servicios Industriales Ltd	herreramalory@gmail.com	3227897997	Castilla la nueva	Sí	1123511071
Víctor Ramírez Ramírez	Sangar Servicios Industriales Ltd	gavan3649@gmail.com	3102938095	Castilla la nueva	Sí	1123511330
Maria Castro Ceballos	Sangar Servicios Industriales Ltd	mariaodiliacastroceballos@gmail.com	3107665584	Castilla la nueva	Sí	31021397
Alisson Herrera Castro	Sangar servicios Industriales Ltd	herreraalisson18@gmail.com	3144579560	Castilla la nueva	Sí	1010139437



PLANILLA SI CONTRATISTA MES DE AGOSTO





Anexo 5

Planilla de seguridad social mes de Julio



compensar | miplanilla.com

Compensar operador de información certifica que procesó el pago realizado por:

Señor(a):	MIREYA GALINDO JIMENEZ
No. Identificación:	CC51651833
Dirección:	CARRERA 20A 4B-04 VIZCAYA II
Telefono:	3124435700
Correo:	mgalindoj@misena.edu.co
Ciudad:	VILLAVICENCIO
Número de Planilla:	8352027714

CITE EL NÚMERO DE PLANILLA PARA CUALQUIER CONSULTA DE PAGO

Nombre Aportante	MIREYA GALINDO JIMENEZ
Tipo y número de identificación	CC51651833
Número de planilla	8352027714
Fecha pago	2021-08-12
Número de autorización pago	23230855
Banco	1023

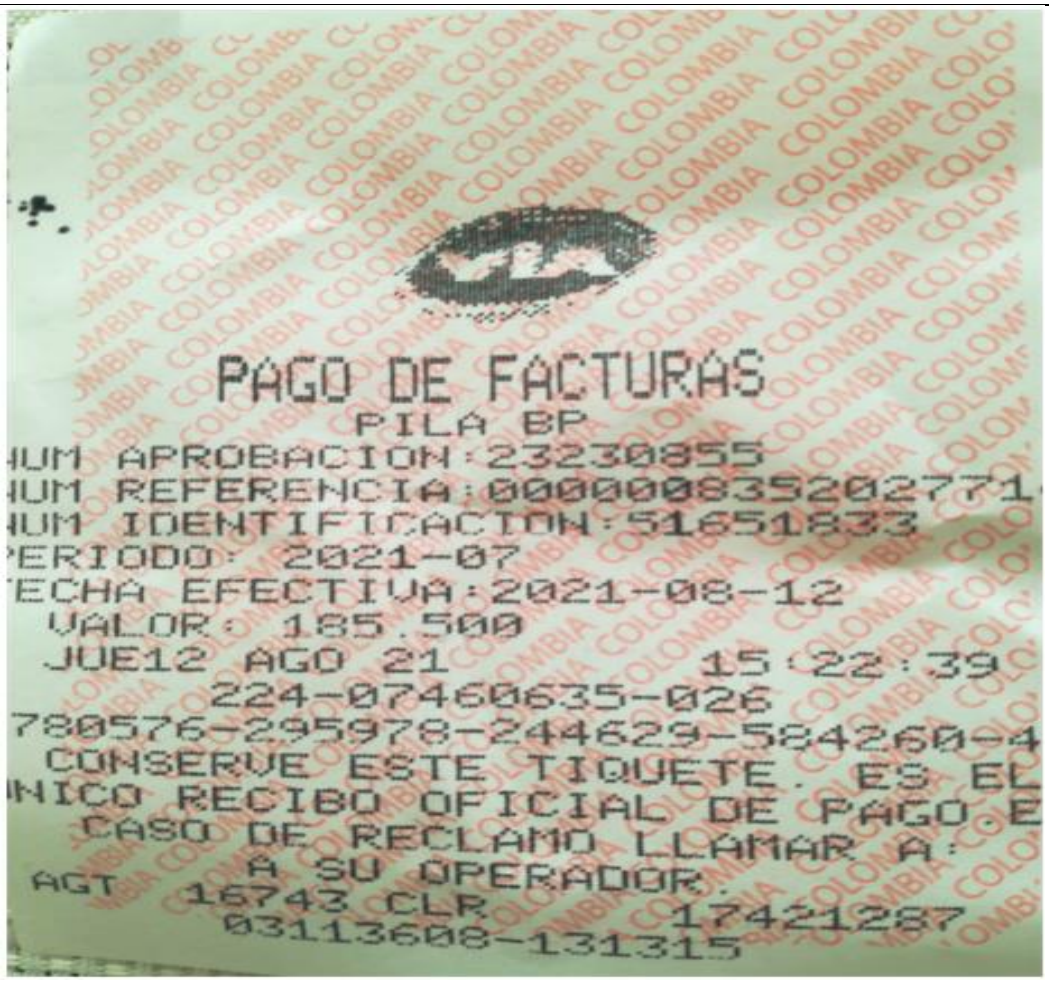
Número de Empleados	1
Periodo de Cotización Salud	julio de 2021
Periodo de Cotización Pensión	julio de 2021
Número de Administradoras	2
Total Pagado	185500
Total Intereses de Mora	0

PAGADA

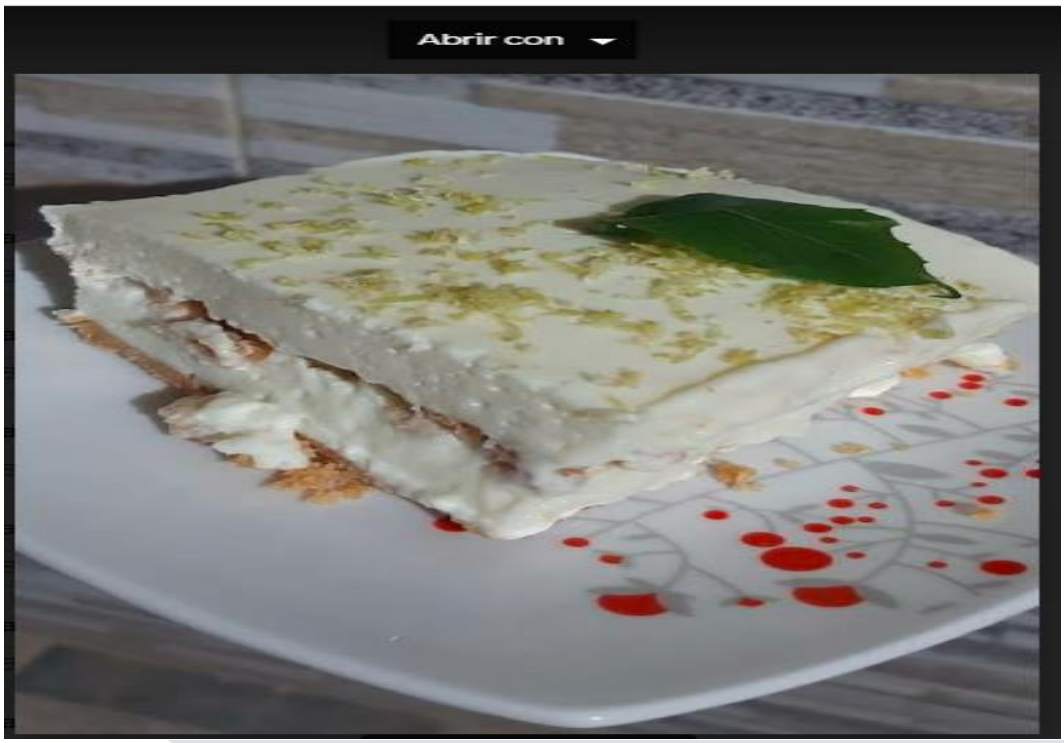
CÓDIGO ADMINISTRADORA	NOMBRE	TOTAL PAGADO	NÚMERO DE AFILIADOS
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	7500	1
CCFC55	EPS-S Cajacopi	178000	1

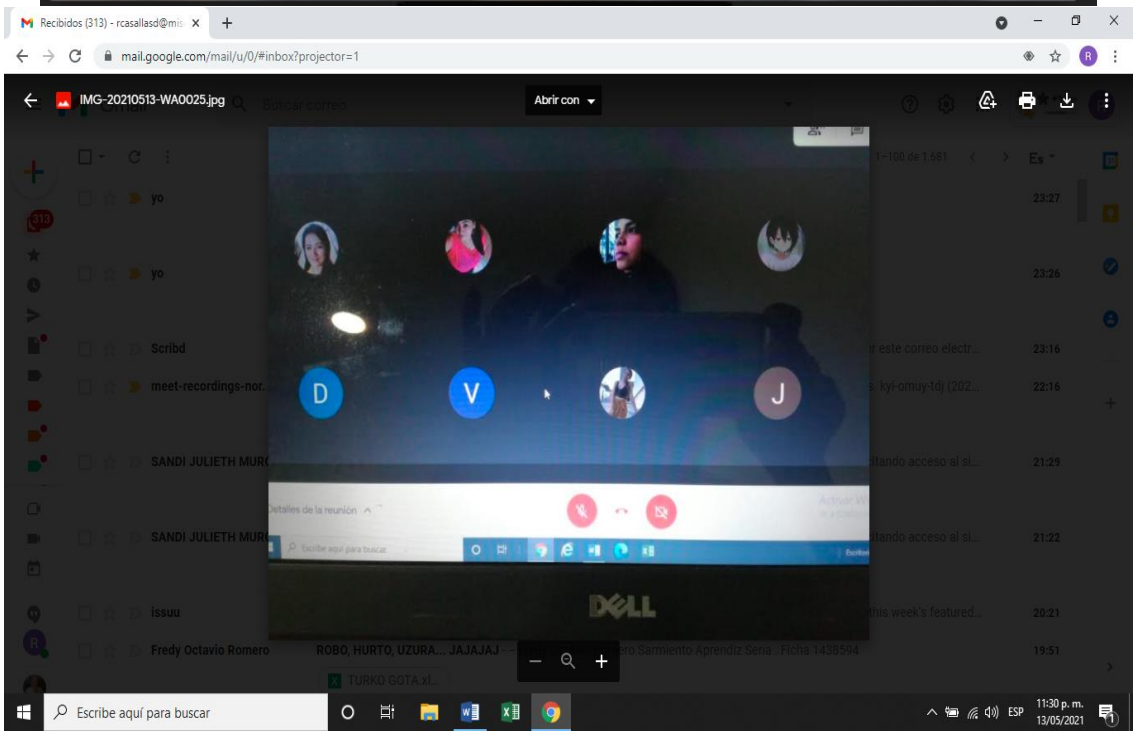
8352027714

Activa
Ve a Co



Evidencias fotograficas de elaboración de helados postres y lácteos


Abrir con


Recibidos (313) - rcasallasd@mi
mail.google.com/mail/u/0/#inbox?projector=1
IMG-20210513-WA0025.jpg
Abrir con
yo
yo
Scribd
meet-recordings-nor...
SANDI JULIETH MUR...
SANDI JULIETH MUR...
issuu
Fredy Octavio Romero
ROBO, HURTO, UZURA... JAJAJAJ
TURKO GOTA.xl...
D
V
J
DELL
Escribe aquí para buscar
ESP
11:30 p. m.
13/05/2021



Evidencia formación grupo cocina típica colombiana

Ordenar por apellido	21 feb. Tarea 7. Receta... de 100	20 feb. Tarea 6. Las 10... de 100	20 feb. Tarea 5. ¿Qué es l... de 100	20 feb. Tarea 4. Conserv... de 100	19 feb. Tarea 3. Utensilio... de 100	18 feb. Tarea 2. Clasifica... de 100	27 feb. Tarea 1. (BPM)... de 100
Promedio de la clase							
Yadira Beltran	__/100	__/100	__/100	Sin entregar	__/100	__/100	__/100
Judith Cardona Garcia	__/100 Entrega tardía	__/100 Entrega tardía	__/100 Entrega tardía	__/100	__/100	__/100 Entrega tardía	__/100
Luz Adely Cuesta Parra	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar
beronica escobar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	__/100 Entrega tardía	__/100 Entrega tardía	Sin entregar
Reina Geney Gomez Garzon	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar
Ana Milena González	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar
Yeyi Guevara	__/100	__/100	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	__/100	Sin entregar

Escribe aquí para buscar Dirección ESP 9:05 a.m. 15/03/2021

Cocina tipica

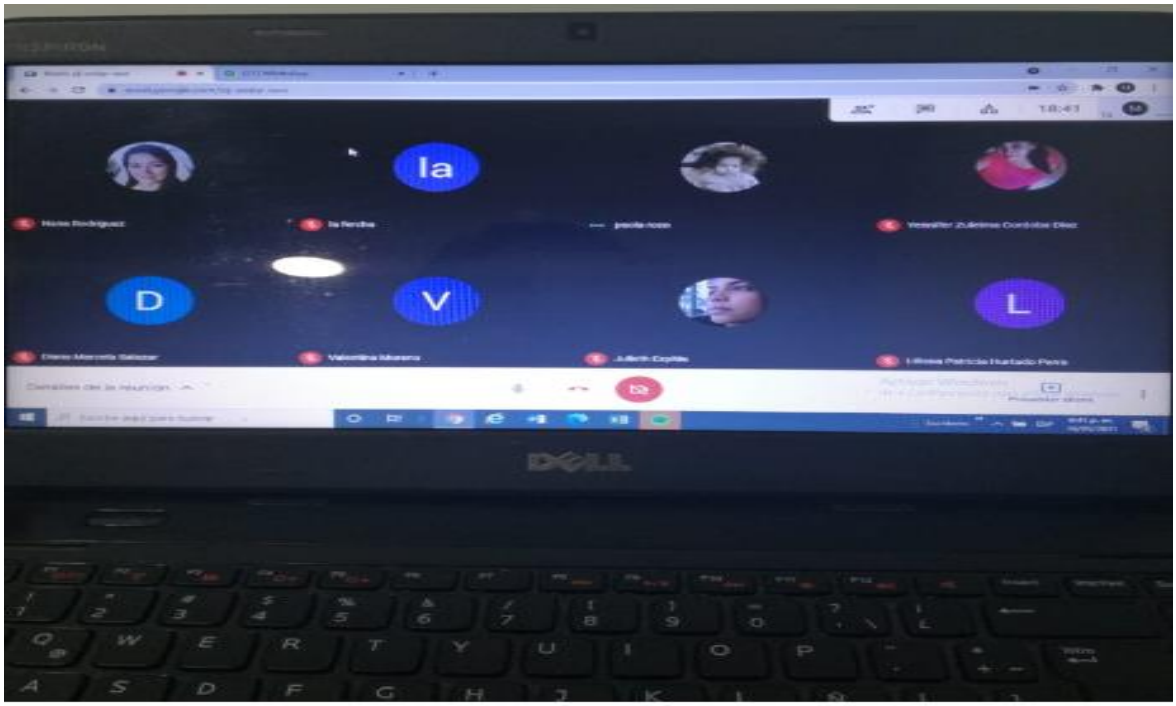



Crema de leche
Fecha: 13-08-21
Leche condensada
Fecha: 13-08-21

Evidencias fotográficas de Cocina tipica Colombiana



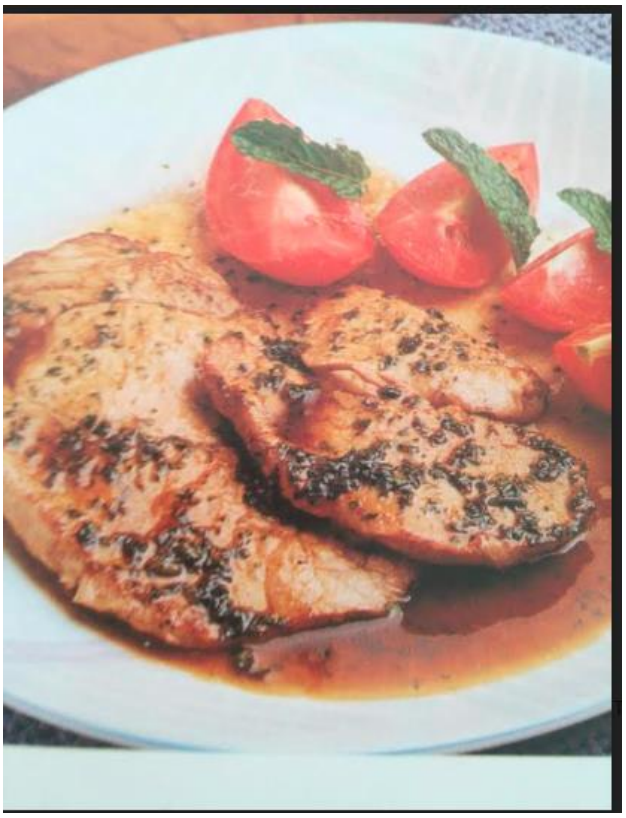



la
D
V
L



Ingredientes y preparación Cocina tipica Colombiana









Agosto 2021

Mireya Galindo Jimenez
Instructora de Cocina