



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Apartado, 24 de Agosto de 2021

Señor (a)

Luz Elena Patiño Orozco

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR2336246 DE 2021

Cargo del supervisor: Coordinador académico

Dependencia **Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico**

Ciudad: Apartadó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes **AGOSTO** 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 Hotelería 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 Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas 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 Técnico en Pastelería ID 2186296 e ID 2392560 Elaboración de batidos y tortas esponjosas.	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.	Durante el periodo correspondiente, no se programó a inducciones cargo.	Planeación de la inducción-
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 Guía de aprendizaje	Guía de aprendizaje
7	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Durante el presente periodo no se delegó a cargo.	Programación de ambientes
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 Técnica en Pastelería ID 2186296 e ID 2392560 Elaboración de batidos y tortas esponjosas.	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.	Para el presente periodo se participo con el programa Tecnica en Pasteleria ID 2186296.	Lista de asistencia y Programación de comites
11	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Ejecución de la F.P.I	Informe de ejecución
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 Sofia 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 2392560 Elaboracion de batidos y tortas esponjosas.	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 2392560 Elaboracion de batidos y tortas esponjosas.	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 se cito en programación de apoyo para el presente periodo.	Programacion de evaluación de competencias.
17	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional..	Para el presente periodo no SE convoco a participación.	Programacion de diseño curricular
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 se presento convocatoria a apoyo en este Item.	Programacion de procesos de compra.
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 se presento solicitud de requerimientos de materiales para este periodo.	Planeacionde almacen.
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.	Para el periodo en curso no se convocado a participar.	Planeacion del SIG
21	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	En el periodo en curso no hubo requerimiento de divulgación en este ítem,	Solicitud de apoyo.
22	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	Para este periodo no hubo requerimiento de apoyo.	Solicitud de apoyo.
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 se presento solicitud de apoyo en otras actividades paraeste periodo.	Solicitud de apoyo.
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.	En este ítem, no hubo requerimiento alguno para este periodo.	Solicitud de apoyo.
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. **4406783864** de la planilla, SOI, mes de **AGOSTO**. (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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2186296 - PASTERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080501101 IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL CHOCOLATE Y SUCEDÁNEOS DE ACUERDO CON COMPOSICIÓN

29080501102 REALIZAR CURVA DE TEMPERADO SEGÚN TIPO DE CHOCOLATE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080501103 MOLDEAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGUN PROTOCOLO DE PRODUCTO A ELABORAR

29080501104 ESTIMAR LOS DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA ACUERDO A CRITERIO TÉCNICO

- **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

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

- 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 : 126,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2392560 - ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
-------------------------------	-------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	166,00
-------------------------------------	--------

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
01/08/2021	19/08/2021	OTROS	2,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			2,00

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario Mensual

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
26/07/21	27/07/21	28/07/21	29/07/21	30/07/21	31/07/21
					01/08/21
					00:00 - 23:59 Disponible
02/08/21	03/08/21	04/08/21	05/08/21	06/08/21	07/08/21
00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible
13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	08/08/21
19:00 - 23:59: Disponible	19:00 - 23:59: Disponible	19:00 - 23:59: Disponible	19:00 - 23:59: Disponible	19:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
09/08/21	10/08/21	11/08/21	12/08/21	13/08/21	14/08/21
00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible
13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA
19:00 - 23:59: Disponible	19:00 - 23:59: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	20:00 - 22:00: (2392560)2392560 ELABORACION DE	00:00 - 23:59: Disponible
16/08/21	17/08/21	18/08/21	19/08/21	20/08/21	21/08/21
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 20:00: Disponible
	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	19:00 - 20:00: Disponible	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	20:00 - 22:00: (2186296)2186296 PASTELERIA
	19:00 - 20:00: Disponible	20:00 - 22:00: (2392560)2392560 ELABORACION DE	19:00 - 20:00: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
23/08/21	24/08/21	25/08/21	26/08/21	27/08/21	28/08/21
00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 20:00: Disponible
13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	19:00 - 20:00: Disponible	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	20:00 - 22:00: (2186296)2186296 PASTELERIA
19:00 - 20:00: Disponible	20:00 - 22:00: (2392560)2392560 ELABORACION DE	19:00 - 20:00: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
30/08/21	31/08/21	01/09/21	02/09/21	03/09/21	04/09/21
00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible	
13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	19:00 - 20:00: Disponible	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	13:00 - 19:00: (2186296)2186296 PASTELERIA	05/09/21
19:00 - 20:00: Disponible	20:00 - 22:00: (2392560)2392560 ELABORACION DE	19:00 - 20:00: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	19:00 - 20:00: Disponible	

17 : X ✓ fx VIDEOS Y TUTORIALES, MEDIANTE PLATAFORMA WEB, YOUTUBE Y WHATSAP

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	PLAN DE FORMACIÓN																
2	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	
3	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	15-mar-21	31/09/2021	VIDEOS Y TUTORIALES, MEDIANTE PLATAFORMA WEB, YOUTUBE Y WHATSAP	13:00 - 17:00	X	X	X	X	X			
4	2392560	ELABORACION DE BATIDOS Y TORTAS ESPONJOSAS	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGÚN ORDEN DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ELABORAS PRODUCTOS DE PANADERIA ARTESANAL	COORDINADAS POR EL INSTRUCTOR SEGÚN AMBIENTE DE APRENDIZAJE	13-ago-21	13-ago-21	VIDEOS Y TUTORIALES, MEDIANTE PLATAFORMA WEB, YOUTUBE Y WHATSAP	20:00 - 22:00	X	X	X	X	X	X		
7																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	

$\times$	$\checkmark$	f_x
----------	--------------	-------

31	Firma
----	-------