PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Rosa de Osos, 30 de septiembre de 2021

Señor
Guillermo León Peláez Henao
Supervisor contrato No. CO1.PCCNTR.2208350
Coordinador Académico
Centro Textil y de Gestión Industrial
Subsede Santa Rosa de Osos
Santa Rosa de Osos

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de septiembre del año 2021

Referencia: No CO1.PCCNTR.2208350 del año 2021

LEIDY JANETH TORRES GONZÁLEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1020453617 DE Bello, en mi calidad de Contratista del SENA, del Centro Textil y de Gestión Industrial Subsede Santa Rosa de Osos, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS M.L ($40.410.795 Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2021 por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA MIL NOVECIENTOS CUATRO MIL PESOS M/L ($3´860.904) b) (1) pago final proporcional y correspondiente al mes de diciembre de 2021.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2021.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR FORMACIÓN EN LA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA PARA EL CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en los programas y niveles de formación y lugares que el SENA le indique	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.

2	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Informe de tiempos instructor y diagrama de disponibilidad del instructor.
3	Desarrollar las actividades de formación de acuerdo con los planes de acción previamente elaborados y con el personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Elaboración y Ejecución de guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	Guía de aprendizaje. Instrumentos de evaluación.
4	Diseñar, programar y ejecutar las estrategias de enseñanza - aprendizaje - evaluación correspondiente al programa y nivel de formación profesional bajo el enfoque metodológico adoptado por el SENA y según orientaciones del Coordinación Académica	Desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje. Desarrollo de los instrumentos de evaluación del grupo de formación.	Programación del instructor. Guias de Aprendizaje..
5	Diseñar actividades de aprendizaje con base en técnicas didácticas activas, promoviendo el acceso a diversas fuentes de conocimiento**.**	Diseño de las guias de aprendizaje para los grupos de el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Guía de aprendizaje. Instrumentos de evaluación.
6	Orientar el proceso de formación profesional integral de acuerdo a los diseños curriculares del programa y nivel de formación, a la estrategia metodológica de la institución	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Diagrma de tiempos del instructor
7	Reportar y registrar según normatividad institucional vigente, la información académica y administrativa que se deriva de la ejecución contractual ante las personas que corresponda y en el aplicativo definido por la institución	Emisión de juicos en el aplicativo Sofia plus	Reporte de emisión de juicios
8	Presentar mensualmente y según sea necesario, los informes de valoración cualitativa y cuantitativa sobre el estado de avance de las actividades inherentes a la ejecución del objeto contractual	Durante el mes se presenta la asignación de horas del proceso de formación, informe de programación en el programa técnico en cocina	Diagrama del instructor Informe de ejecución contractual

9	Participar en los comités de evaluación y seguimiento de carácter ordinario y extraordinario de los procesos de formación según programación previamente definida por la Coordinación Académica	No aplica este mes	No aplica este mes
10	Reportar oportunamente los resultados del proceso de evaluación a los aprendices que participan del desarrollo de las acciones formativas de acuerdo a los lineamientos establecidos	Se emitieron los juicios de aprendizaje los cuales soportan los resultados del proceso de evaluación a los aprendices.	Reporte de emisión de juicios
11	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje	Reunión de línea con los instructores de Cocina	Listados de aistencia Acta de reunión
12	Participar en la ejecución del proceso de inducción de aprendices según programa y nivel de formación, de acuerdo con la programación indicada por la respectiva Coordinación Académica y al calendario de formación institucional establecido por la Dirección General del SENA	No aplica este mes	No aplica este mes
13	Crear rutas de aprendizaje según el programa y nivel de formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje definida, registrar juicios derivados del proceso de seguimiento y evaluación	No aplica este mes	No aplica este mes
14	Cumplir las normas Ambientales, Seguridad y salud en el trabajo y protocolos de bioseguridad que apliquen dentro de sus actividades para la protección de la integridad personal y de los recursos naturales e institucionales	Se cumple con las normas ambientales y de seguridad industrial y salud ocupacional en el desarrollo de la formación.	Certificado de reinducción de Seguridad y Salud en el trabajo
15	Reconocer, implementar y sostener las acciones que se derivan del Sistema Integral de Gestión de Calidad	Uso de los formatos establecidos en el Sistema Integral de Gestión de Calidad	Formatos establecidos en el Sistema Integral de Gestión de Calidad
16	Apoyar técnicamente en la supervisión de los contratos en lo	No aplica este mes	No aplica este mes

	que de acuerdo con sus conocimientos y experiencia pueda contribuir, previa designación por parte de la Subdirección; para ello deberá dar cumplimiento del Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adoptado mediante la Resolución 0202 de febrero 10 de 2014, la que la modifique o sustituya		
17	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor de contrato, frente a la ejecución de sus obligaciones contractuales	Asistencia a todas las reuniones convocadas por el supervisor, entrega oportuna de evidencias de cumplimiento del contrato y lo demás relacionado a su ejecución.	Listado de asistencia a reuniones y evidencias de cumplimiento del contrato y lo demás relacionado a su ejecución
18	Dar cumplimiento de manera oportuna a los requerimientos institucionales para terminar y liquidar el contrato suscrito, obligaciones tales como: diligenciamiento de paz y salvo, entrega del informe de ejecución contractual, entrega del carnet de identificación, entre otros aspectos administrativos y operativos de su competencia	No aplica este mes	No aplica este mes
19	Impartir formación profesional de acuerdo con la programación indicada por la respectiva Coordinación Académica y con miras al cumplimiento de las metas del centro de formació	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.
20	Comunicar oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos que se presenten en el desarrollo del objeto contractual	No aplica este mes	No aplica este mes
21	Verificar mensualmente la “Diagramación de horarios y disponibilidad” a través del rol de “instructor” en SOFIAPLUS	Documento con diagramación de horarios y disponibilidad de instructor en el aplicativo SOFIA PLUS.	Archivo de diagramación de horarios y disponibilidad de instructor.
22	Generar mensualmente los reportes de “Gestión de Tiempos” que dan cuentan de la correcta programación	Descarga del documento de gestión de tiempos el	Archivo de gestión de tiempos

	y asignación de horas en formación y reportar los primeros 10 días calendario de cada mes las inconsistencias que dicho reporte pueda tener a la Coordinación Académica	aplicativo SOFIA PLUS.	
23	Garantizar la correcta “Asociación de aprendices a las Rutas de Aprendizaje” de las fichas formativas que la Coordinación Académica le delegue como gestor o responsable sin superar plazo mayor de 8 días hábiles luego de iniciada la formación	No aplica este mes	No aplica este mes
24	Emitir los juicios evaluativos de cada Competencia y Resultado de Aprendizaje correspondiente, a más tardar 8 días hábiles después de finalizada la formación con los grupos de formación titulada y complementaria lo que dará cuenta del correcto avance de los aprendices en el proceso formativo	Generación de reporte de Emisión de juicios de evaluación	Reporte de juicios de evaluación.
25	Generar trimestralmente los reportes de juicios evaluativos de cada ficha para garantizar el correcto registro de la información en SOFIAPLUS.	Generación del reporte de juicios emitidos	Reporte de emisión de juicios
26	Reportar mensualmente a la Coordinación Académica las novedades de Deserción de aprendices que se presenten durante el desarrollo de la formación y registrar inmediatamente las inasistencias de los aprendices en el aplicativo SOFIAPLUS	Reporte de deserción de aprendiz del técnico en cocina en articulación con la educación media del colegio Cardenal, del municipio de Santa Rosa de Osos	Formatos para el proceso de deserción
27	Apoyar al área de Administración Educativa trimestralmente en la verificación de datos básicos de los aprendices matriculados en las fichas que imparte formación.	Verificaión de datos en el aplicativo de sofia plus	Verificaión de datos
28	Reportar trimestralmente las alternativas de Etapa Productiva que los aprendices seleccionan al área de Contrato de Aprendizaje, Seguimiento a Prácticas, Administración Educativa y Coordinación Académica para el adecuado registro de la información en SOFIAPLUS	No aplica este mes	No aplica este mes

29	Realizar y comunicar el reporte mensual de aprendices listos para certificar al área de Administración Educativa del centro	No aplica este mes	No aplia este mes
30	Realizar el seguimiento en los sitios específicos donde los aprendices desarrollan sus respectivas etapas prácticas, de acuerdo con la programación de la Coordinación Académica y en articulación con el instructor responsable del apoyo administrativo de seguimiento a etapas prácticas de cada coordinación	Revisión de las bitácoras desarrolladas por los aprendices del técnico en cocina de articulación con la educación media de la I.E Cardenal del miunicipio de Santa Rosa de Osos	Formato diligenciado de bitácora
31	Impartir formación profesional integral en los 17 municipios que hacen parte de la Subsede Santa Rosa de Osos del Centro Textil y de Gestión Industrial	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.
32	Apoyar proyectos de investigación aplicada establecidos en las líneas de investigación Sennova, de ser requerido con las siguientes actividades: **a)** consolidar el grupo y semilleros de investigación, para mejorar la calidad de la investigación de la institución e impactar la ciencia, tecnología e innovación del país. **b)** Realizar acompañamiento y seguimiento técnico y operativo a los proyectos de investigación desarrollados en el grupo de investigación**. c)** Motivar, acompañar y guiar a los aprendices en el desarrollo de sus actividades de investigación y vincularlos como semilleros en los diferentes proyectos que se ejecuten, incluidos sus proyectos de emprendimiento. **d)** Crear, formar y fomentar grupos de semilleros de investigación de los programas de formación titulada del Centro. **e)** Presentar artículos científicos para la publicación en revistas indexadas y categorizar grupos de investigación del centro de formación	No aplica este mes	No aplica este mes

33	Coadyuvar en las actividades de implementación, mantenimiento y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación de ser requerido	No aplica este mes	No aplica este mes

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.	COM 439	YARUMAL	04/08/2021	04/08/2021
2.	COM 486	YARUMAL	11/08/2021	12/08/2021
3.	COM 529	YARUMAL	18/08/2021	19/08/2021

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. 4404270541, expedido por SOI correspondiente al mes de AGOSTO del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma

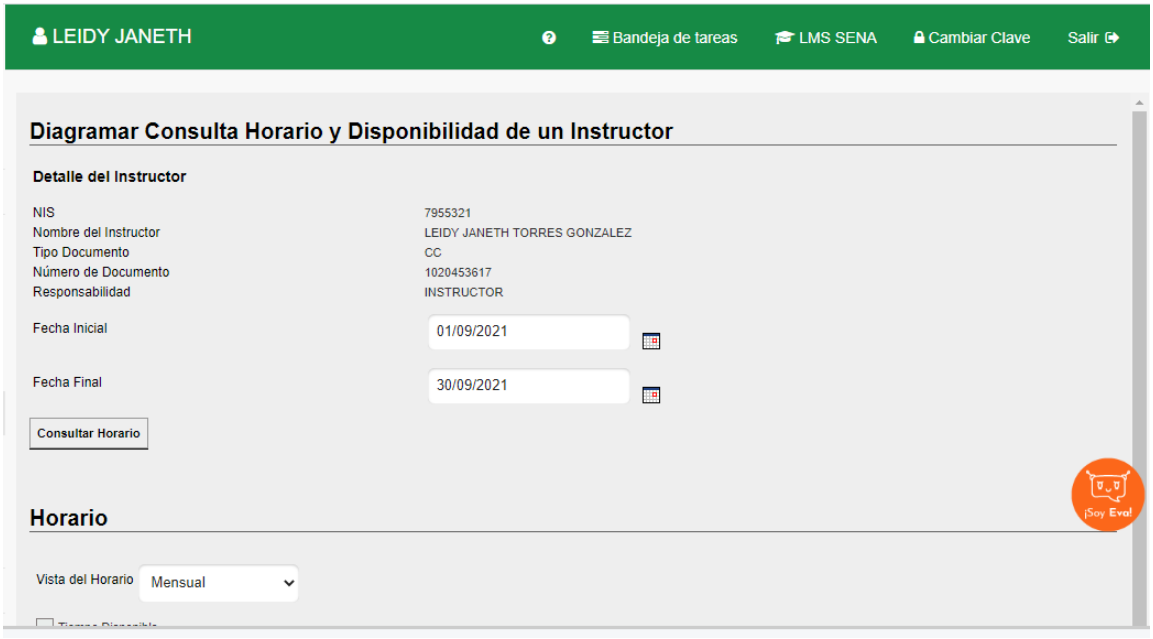


LEIDY JANETH TORRES GONZÁLEZ
Contratista
C.C. No. 1020453617

Recibí a satisfacción:

Firma

Guillermo León Peláez Henao
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.2208350 de 2021
Coordinador Académico





LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/08/21	31/08/21	01/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	02/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	03/09/21 06:00 - 23:59: Disponible	04/09/21 06:00 - 23:59: Disponible 05/09/21 06:00 - 23:59: Disponible
06/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	07/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	08/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	09/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	10/09/21 06:00 - 23:59: Disponible	11/09/21 06:00 - 23:59: Disponible 12/09/21 06:00 - 23:59: Disponible
13/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	14/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	15/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	16/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	17/09/21 06:00 - 23:59: Disponible	18/09/21 06:00 - 23:59: Disponible 19/09/21 06:00 - 23:59: Disponible
20/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	21/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	22/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	23/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	24/09/21 06:00 - 23:59: Disponible	25/09/21 06:00 - 23:59: Disponible 26/09/21 06:00 - 23:59: Disponible
27/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	28/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2076315)PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 16:00 - 23:59: Disponible	29/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	30/09/21 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2285091)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59: Disponible	01/10/21	02/10/21 03/10/21

Anterior Siguiente

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEIDY JANETH TORRES GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2076315 - COCINA.

• 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:	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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de 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.
• 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:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

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

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2285091 - COCINA.

• 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:	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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de 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.

• 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:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

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

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	80,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	144,00

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
01/09/2021	09/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	32,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	32,00

INSTRUCTOR: LEIDY JANETH TORRES GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL