PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Malaga 10 de FEBRERO de 2022

Señor (a)

***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751
Instructor grad. 16 - Coordinador academico
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes FEBRERO del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3310751

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga , en mi calidad de Contratista del SENA, en dependencia de COCINA en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022 a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de FEBRERO del 2022

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma de $ 32.390.000,00 . Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.075.000 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 16 de DICIEMBRE de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en el área temática de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2022

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo,	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de	Se creara portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 face de ANALISIS del proyecto formativo

	diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	formacion técnico en cocina
2	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 8 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	1.Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus. Titulada ficha 2449280 formacion tecnico en cocina	Se reporta formacion titulada ficha 2449280 fase de ANALISIS del proyecto formativo en mes de febrero 2022 Se asocian aorendices titulada Verificación de eventos Reporte de horas en sofia plus
3	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria ficha 2449280 Tecnicio en cocina	Se realiza la inducción en formacion titulada, de la ficha2449280 por parte del instructoe Cesar Ruiz desde 24 al 31 de enero 2022. Lista asistencia
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad,	Elaboración de la planeación pedagógica y todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de	Se creara portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 face de ANALISIS proyecto formativo

	estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha procurando la deserción de aprendices de la formación aplicando y haciendo cumplir el reglamento del aprendiz	aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	formacion técnico en cocina formacion 1 oferta 2022 del 2022
5	Solicitar oportunamente, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal fin en el momento de requerirlos. Gestión de solicitud de equipo portátil deacuerdo a procedimiento del centro de formacion	Se solicitaran a tiempo cuando en su momento lo requiera Reasignación de equipos por personal telefónica
6	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las o los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes de FEBRERO 2022 no se desarrollo actividad alguna
7	Realizar la Evaluación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario. Registrar y emitir juicios evaluativos de la formacion 2449280 tecnico en cocina	Registro sistema sofia plus Se aplicaran instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presenten sus respectivas evidencias de la formacion Tecnico en cocina ficha 2449280 en este momento

			acabamos de iniciar el proceso formativo en la parte técnica del programa
8	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión en la Participación y socialización del debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Se realiza según lo establecido mes a mes
9	Reportar y sistematizar en el sistema de información dispuesto por la entidad según la planeación pedagógica del programa, las acciones de formación en portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro	Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio titulada ficha 2449280 tecnico en cocina	Portafolio del instructor y del aprendiz de la formación Se orienta formacion profesional integral y Se creara portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 inicio face de ANALISIS proyecto formativo formacion técnico en cocina formacion 1 oferta 2022
10	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar el contrato.	Realización de acta de seguimientoal finalizar AP del proceso de formación Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación. Ficha 2449280 tecnico en cocina	Portafolio del instructor de la formaciónTECNICO EN COCINA ficha 2449280 donde se inicia la formacion en el mes de FEBRERO 2022
11	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación. Técnico en cocina ficha 2449280	Material didáctico se evidenciara en el portafolio del instructor que se compartira al equipo de pedagogía de la

			ficha 2449280 de la 1 oferta del 2022
12	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Organización de encuesta de satisfacción de aprendices para Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara mas adelante ya que acabamos de iniciar la formacion
13	Apoyar la articulación de las acciones formación con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Orientación para la incorporación de las estrategias SENNOVA, AGROSENA, SIGA en los proyectos formativos. Realización de reuniones con las áreas de SENNOVA, AGROSENA, SIGA para acordar la articulación con los programas de formación.	Se realizara apoyo de acciones cuando se requiera.
14	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación de acuerdo con los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas,
15	Colaborar con la gestión de soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación complementaria y titulada. Ficha 2449280 1 oferta 2022	Correos electrónicos de gestión de matricuala. Formatos de matricula y Carpeta que contenga la documentación de los aprendices matriculados a formación titulada ficha 2449280 en portafolio de drive que se creara para dicha actividad

16	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.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	Se realizara en el momento que se requiera en mes deFEBRERO no se realizo
17	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Asistir a las reuniones de equipo de red y desarrollo curricular con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera con puntualidad y compromiso Actas de equipo de desarrollo curricular
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz. Cada mes	Se asistirá en el momento que se requiera
19	Apoyar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	Se asistirá en el momento que se requiera
20	Participar en las jornadas de actualización, capacitación y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro	Portafolio del instructor y del aprendiz de la formación. Se asistira a reuniones programadas por el centro en el momento que se requiera .
21	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y	Certificado de inducción al SST 2022 que se

	y asistir a las convocatorias que el centro programa.	aplicarlos en la ejecución del contrato	presentara con la cuenta de cobro
22	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Participar y certificarse en la norma de competencias “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida vigente hasta noviembre 2022
23	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito, realizando la entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II. Relacionada a este mes	Documentos cargados en la plataforma SECOP II contrato 2022 En las fechas estipuladas
24	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Se realizara en el momento que se requiera en el mes de FEBRERO 2022 no se realizo
25	El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).	Cumplir con las obligaciones mensuales de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud,pensión, y riesgos)	Planilla de pago presentada junto con la cuenta cobreo mes de FEBRERO 2022

26	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias.

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 planilla de pagos para aporte de salud, pensión y ARL No. **4431131731** riesgo 2 correspondiente al Mes de ENERO de 2022 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703
Recibí a satisfacción:

Firma
***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751 **del 2022**
C.C. 13928646 **Coordinador academico**
Malaga, Santander.

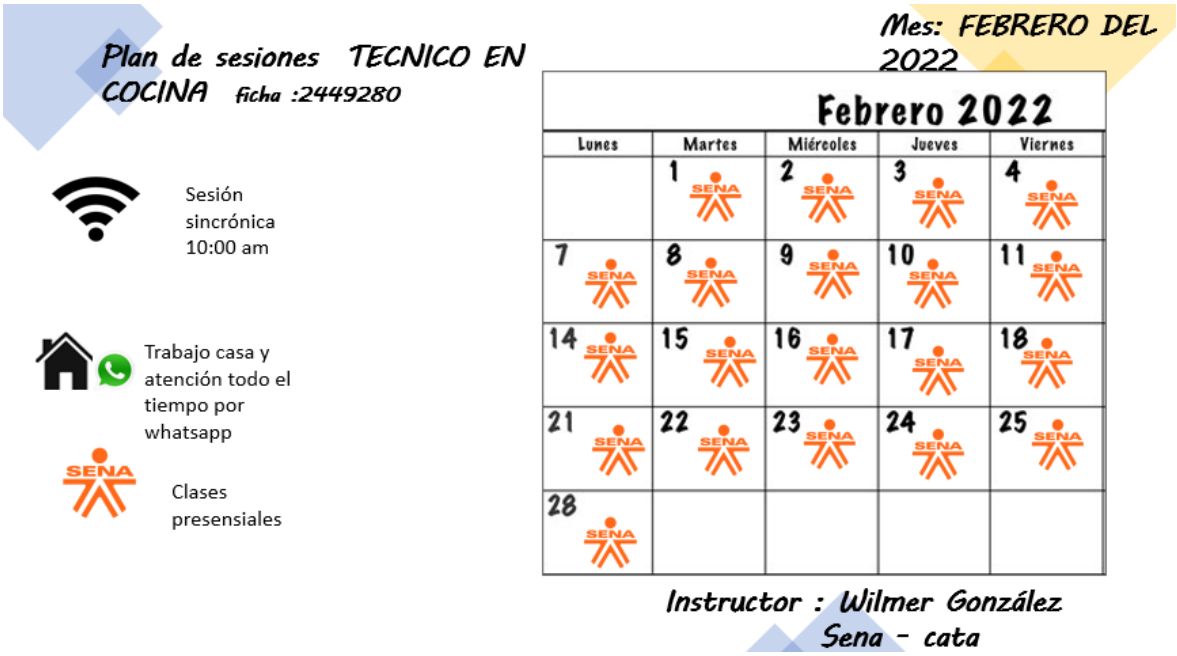
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2449280	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN:** TECNICO EN COCINA	**FECHA INICIO FICHA:** 24 ENERO 2022	**FECHA FIN FICHA:** 22 DE SEPTIEMBRE 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 27**	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación:



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

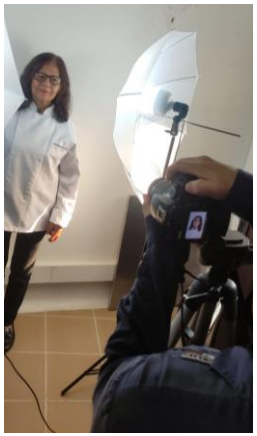
FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
Semana 1 **Del 2 al 4 de febrero 2022**	Se realiza formación presencial en el centro de formación CATA tocando los siguientes temas: - Se da la bienvenida por parte del instructor técnico de la formación al iniciar este nuevo programa en la 1 oferta de 2022. - Se hace el empalme con el instructor CESAR RUIZ quien fue el encargado de orientar el proceso de INDUCCION a la formación del	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES MAYERLY YULIETH DUARTE JURADO YEISON ROJAS MERCHAN	Encuentros presenciales de formacion Presentacion de aprendices

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	programa técnico en cocina, - Se les explica el programa de formación a los aprendices, así como el proyecto formativo, y se da conocer la planeación del programa. se destina un espacio para la foto del carnet estudiantil de los aprendices por solicitud de ellos donde se organizaron en un set fotográfico en el ambiente de formación se explica como se crea correo institucional MISENA a aprendices de la formación Se inicia con la competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO SILDANA HUERTAS CASTELLANOS RODRIGUEZ MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ FANNY CHAPARRO RODRIGUEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ HEILLY YURENY PUENTES TORRES	Fotos carnet 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS se explica la guía de aprendizaje y se procede a desarrollarla en clase con la formación. Adicionalmente se compartió el material de apoyo para el desarrollo de la actividad al igual que la guía de aprendizaje		Explicación del proyecto formativo y programa de formación Inicios del desarrollo de las guia de aprendizaje de la competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

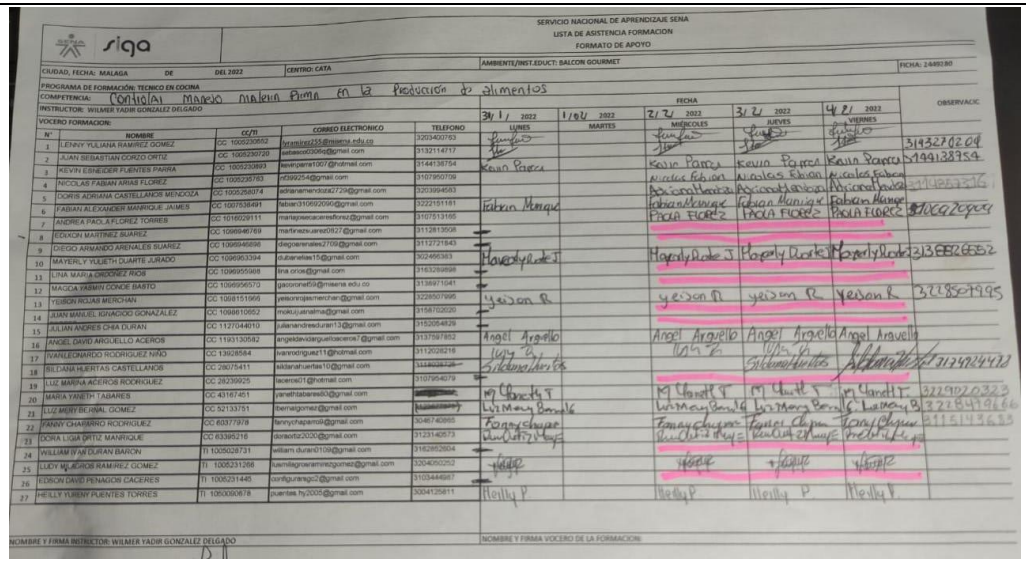
			Presentacion del equipo de bienestar al aprendiz Asistencia formación semana del 2 al 4 de FEBRERO 2022

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA LISTA DE ASISTENCIA FORMACION FORMATO DE APOYO siga CIUDAD, FECHA: MALAGA DE DEL 2022 CENTRO: CATA AMBIENTE/INST.EDUCT: SALCON GOURMET FICHA: 2449280 PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA COMPETENCIA: Controlar manejo materia prima en la producción de alimentos INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO VOCERO FORMACION: FECHA: 31/1/2022 LUNES; 1/02/2022 MARTES; 2/2/2022 MIÉRCOLES; 3/2/2022 JUEVES; 4/2/2022 VIERNES NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO NOMBRE Y FIRMA VOCERO DE LA FORMACION:
Semana 2 **Del 7 al 11 de febrero 2022**	Continuamos formación presencial TECNICO EN COCINA de Málaga Santander ficha 2449280. se continua con la competencia CONTROL DE MANEJO DE MATERIA PRIMA de la AP1 de nuestra planeación	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA	Se inicial las exposiciones por parte de los aprendices según el tema asignado

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

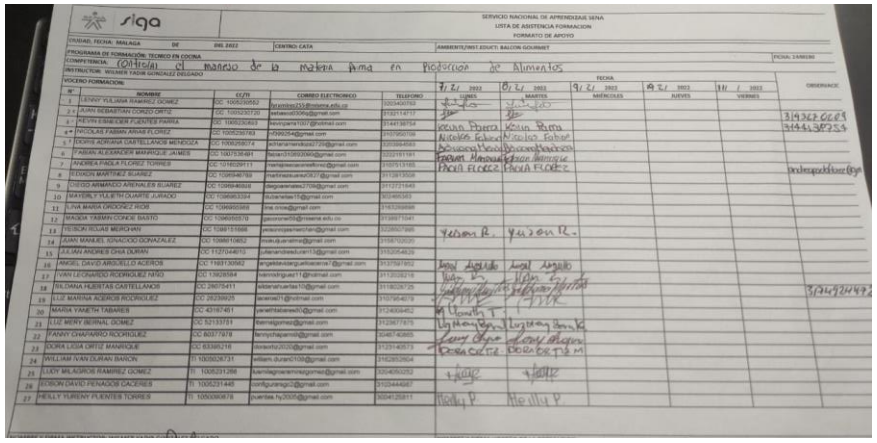
	pedagógica cuyo resultado de aprendizaje fue : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización Donde se procede al desarrollo dela guía de aprendizaje Se explica la importancia del contenido nutricional de los alimentos y la función que cumplen en el organismo al igual que la importancia de las fichas técnicas de los alimentos donde se desarrollan diferentes actividades y aprendices exponen temas relacionados	FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES MAYERLY YULIETH DUARTE JURADO YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO SILDANA HUERTAS CASTELLANOS RODRIGUEZ MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ FANNY CHAPARRO RODRIGUEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ - HEILLY YURENY PUENTES TORRES	 Se realizan actividades de retro alimentacion de los temas

	con nuestra competencia que finaliza el 11 de febrero con la evidencia de conocimiento .		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 Asistencia hasta 8 de febrero 2022 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Semana 3 **Del 14 al 18 de febrero 2022**	la formación de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 para esta semana esta proyectado dar inicio a la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE donde se explicara los temas relacionados y sus respectivos resultados de aprendizaje hasta el día 28 de febrero 2022 de la AP1 de nuestro proyecto formativo	aprendices Asistentes a la formación presencial:	Semana (3) del 14 al 18 de febrero 2022

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	.		

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Semana 4 **Del 21 al 28 de febrero 2022**	- En esta semana se proyecta continuar con la competencia HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de nuestro programa de formación socializara la importancia de la higiene y inocuidad alimenticia al momento de la preparación .se realiza saberes previos por medio de una sopas de letras para verificar sus conocimientos, y socialización de los 5 momentos de la guía de aprendizaje así como las listas de chequeo y el plan de trabajo que se entregara a cada uno de los aprendices	aprendices Asistentes a la formación presencial:	Semana (4) de 21 al 28 de febrero 2022

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1096949703 realizó el día 07/02/2022 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/02/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2449280 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• 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 :	152,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	152,00

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: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES