EVIDENCIAS DEL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3370284 de 2022
MEY KWANG CHIA LONDOÑO
INSTRUCTOR - CONTRATISTA
CC 29.683.024
JUNIO_2022

OBLIGACION A:

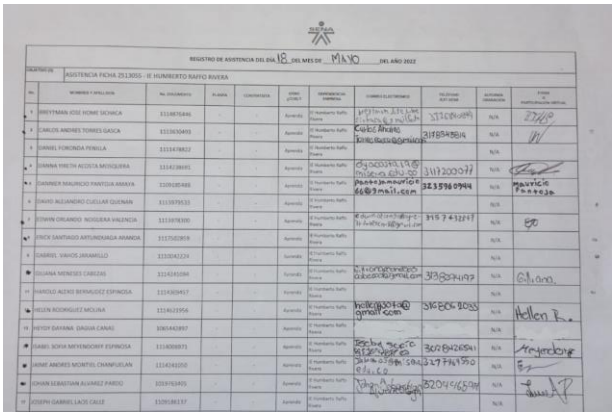
Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

Durante este mes se ejecutaron las actividades de aprendizaje establecidas en la guía integrada de las siguientes fichas:

Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513055
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 18 de Mayo 2022



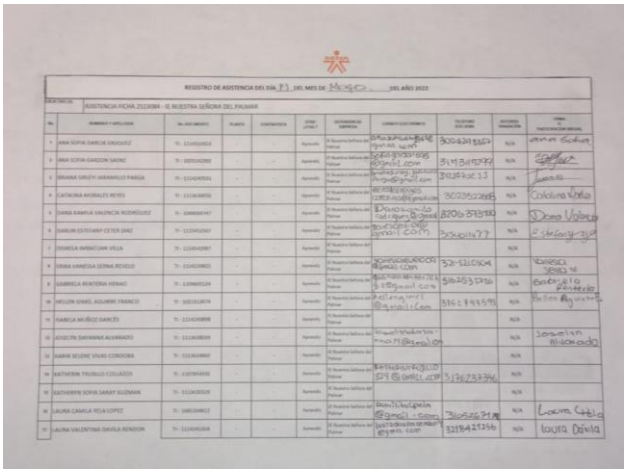


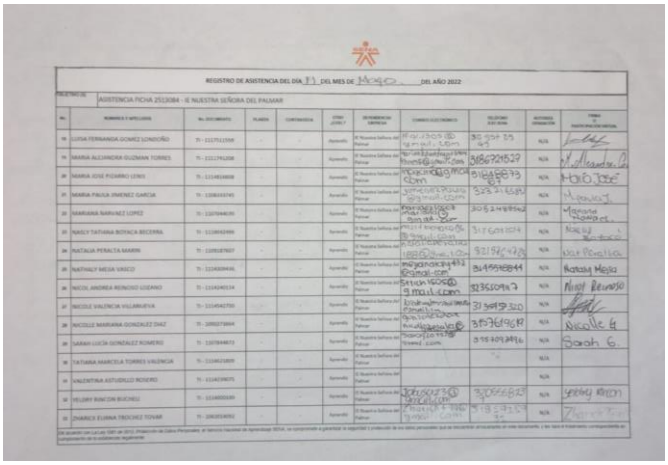


Nombre de la IE: Nuestra Señora del Palmar - Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513084
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 19 de Mayo 2022





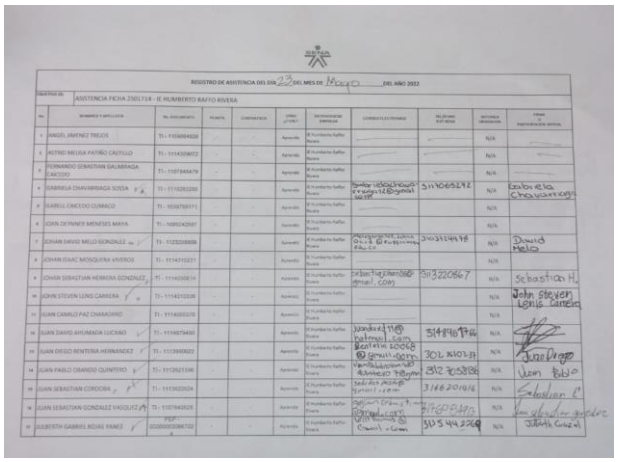


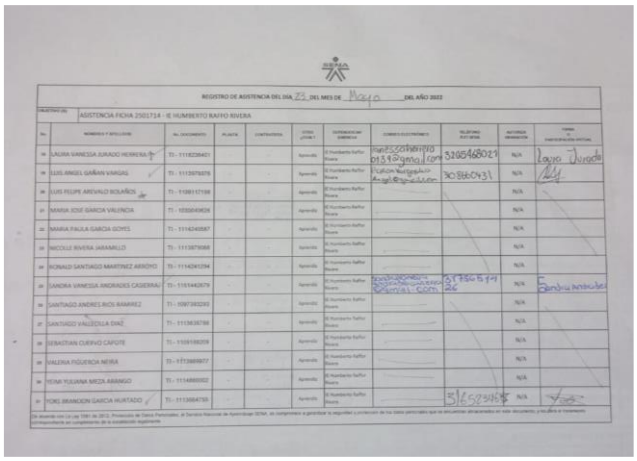


Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2501714
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Análisis
Resultado de aprendizaje:

- Aplicar métodos de conservación de alimentos de acuerdo a sus características manteniendo sus propiedades estructurales y de frescura.
- Clasificar las materias primas de acuerdo a sus características organolépticas almacenándolas de acuerdo a sus propiedades.
- Controlar las materias primas teniendo en cuenta sus rendimientos con base en las recetas estándar, órdenes de producción y porcentajes de costo establecidos.
- Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar, ordenes de producción.

Fecha: 23 de mayo 2022



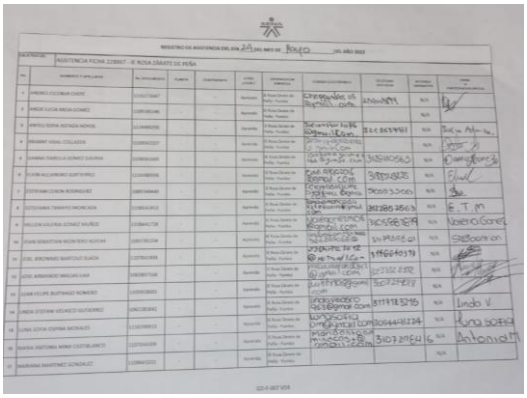


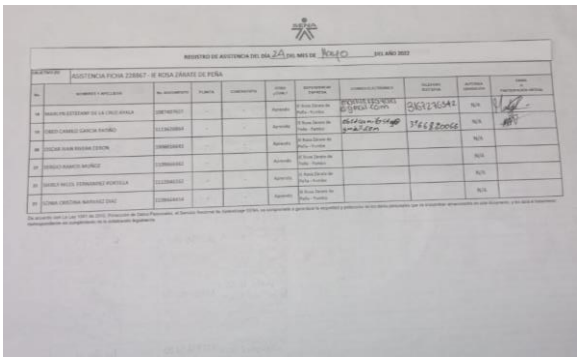


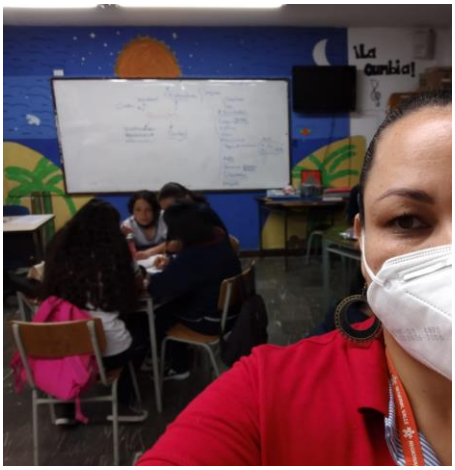
Nombre de la IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
Programa: Técnico en operación de eventos
Ficha: 2288867
Fase: Ejecución Ap5
Actividad de aprendizaje: AP5: DESARROLLAR EL EVENTO
Resultado de aprendizaje:

- Acompañar el desarrollo del evento de acuerdo con los realizar las actividades planeadas teniendo en cuenta el protocolo de servicio y las políticas de la organización.
- Cooperar con la ejecución del evento de acuerdo con la planeación y los objetivos propuestos.
- Revisar el estado de los equipos antes y después del desarrollo de las actividades, corroborando su funcionamiento.
- Reportar el inventario de materiales, productos y/o equipos en los formatos establecidos para su
- Manejar los equipos según protocolos y manuales de funcionamiento de acuerdo con las especificaciones establecidas por el

Fecha: 24 de mayo 2022





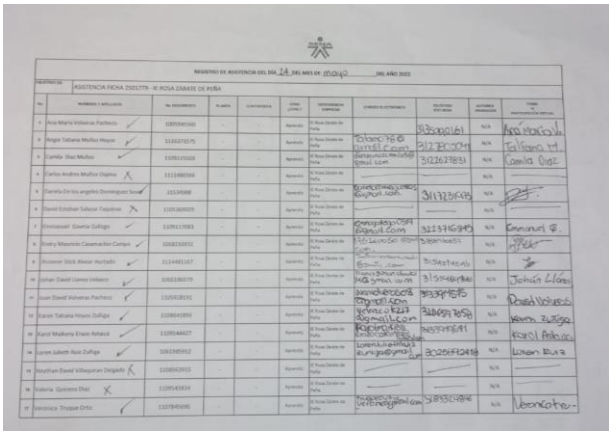


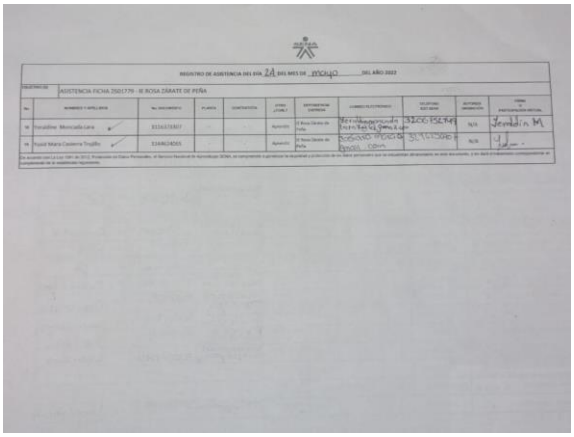


Nombre de la IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
Programa: Técnico en operación de eventos
Ficha: 2501779
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: AP02: Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido.
Resultado de aprendizaje:

- Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido

Fecha: 24 de mayo 2022





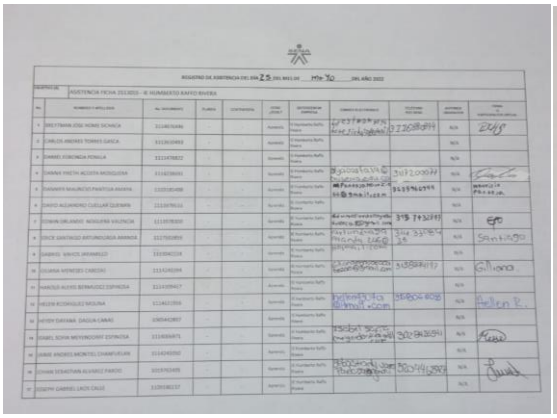


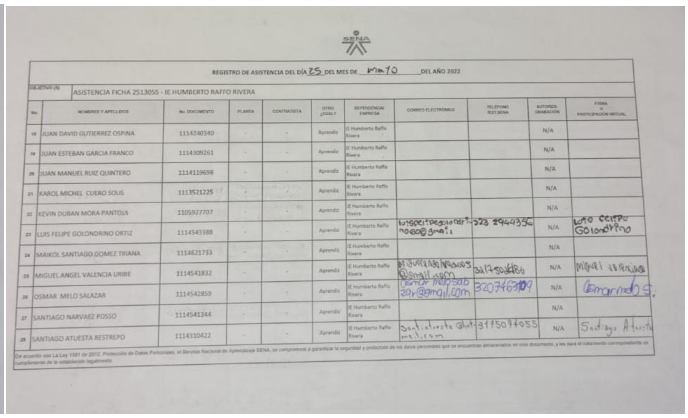


Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513055
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 25 de mayo 2022



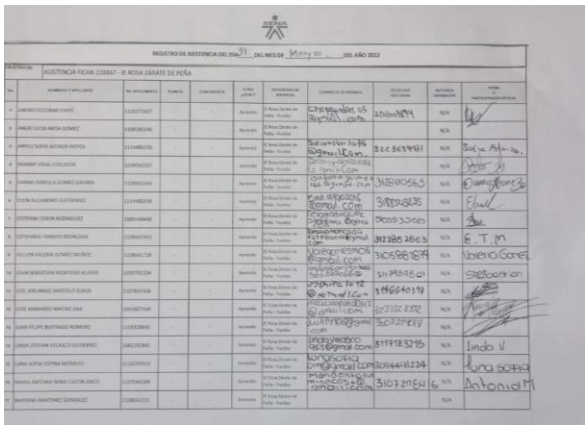


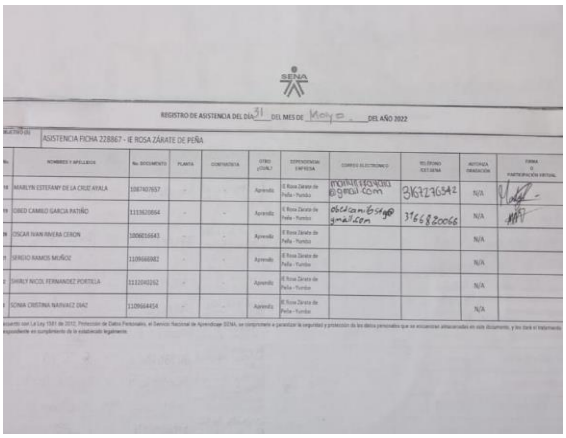


Nombre de la IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
Programa: Técnico en operación de eventos
Ficha: 2288867
Fase: Ejecución Ap5
Actividad de aprendizaje: AP5: DESARROLLAR EL EVENTO
Resultado de aprendizaje:

- Acompañar el desarrollo del evento de acuerdo con los realizar las actividades planeadas teniendo en cuenta el protocolo de servicio y las políticas de la organización.
- Cooperar con la ejecución del evento de acuerdo con la planeación y los objetivos propuestos.
- Revisar el estado de los equipos antes y después del desarrollo de las actividades, corroborando su funcionamiento.
- Reportar el inventario de materiales, productos y/o equipos en los formatos establecidos para su
- Manejar los equipos según protocolos y manuales de funcionamiento de acuerdo con las especificaciones establecidas por el

Fecha: 31 de mayo 2022



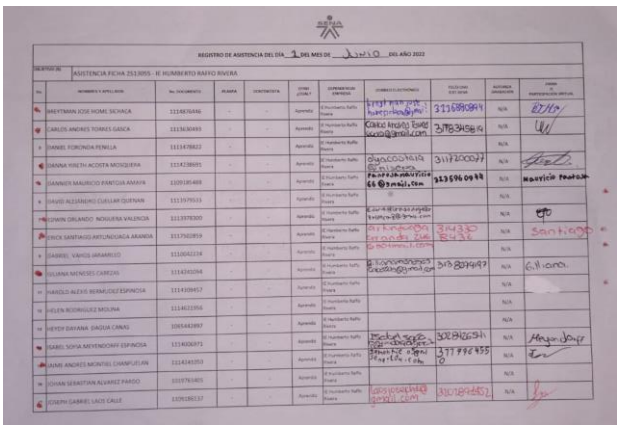


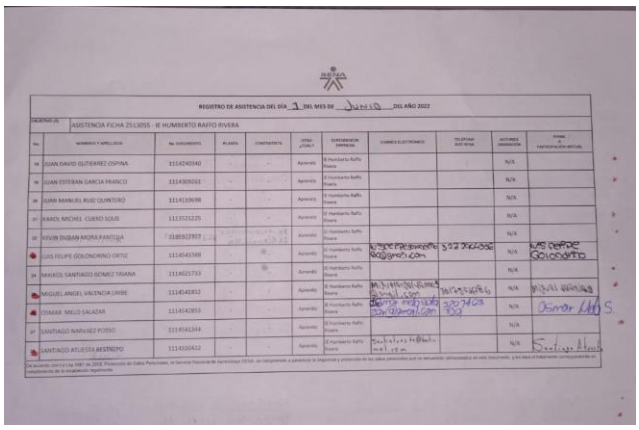


Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513055
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 1de junio 2022



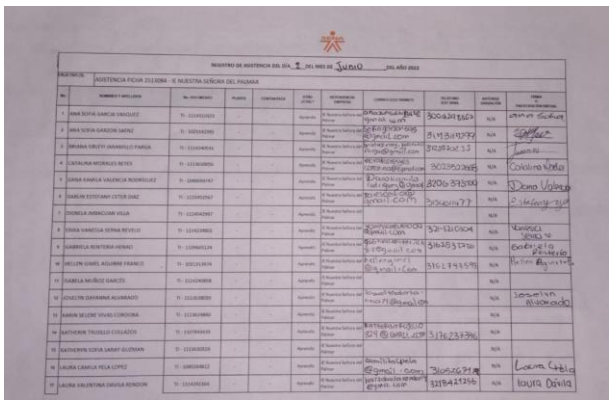




Nombre de la IE: Nuestra Señora del Palmar - Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513084
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 2 de junio 2022





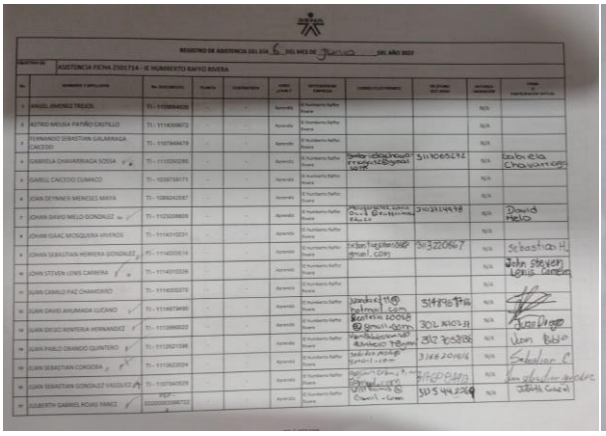


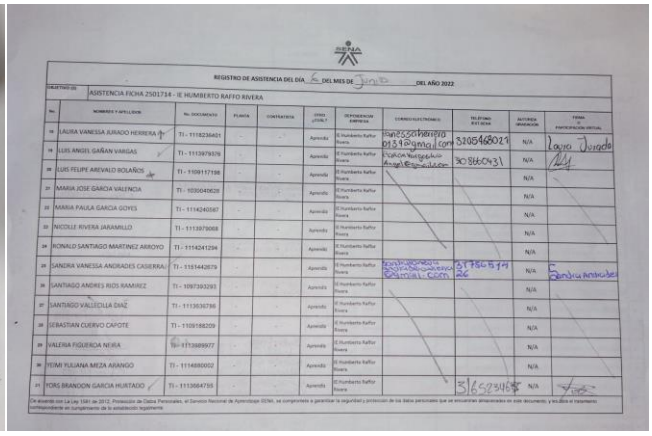


Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2501714
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Análisis
Resultado de aprendizaje:

- Aplicar métodos de conservación de alimentos de acuerdo a sus características manteniendo sus propiedades estructurales y de frescura.
- Clasificar las materias primas de acuerdo a sus características organolépticas almacenándolas de acuerdo a sus propiedades.
- Controlar las materias primas teniendo en cuenta sus rendimientos con base en las recetas estándar, órdenes de producción y porcentajes de costo establecidos.
- Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar, ordenes de producción.

Fecha: 6 de junio 2022



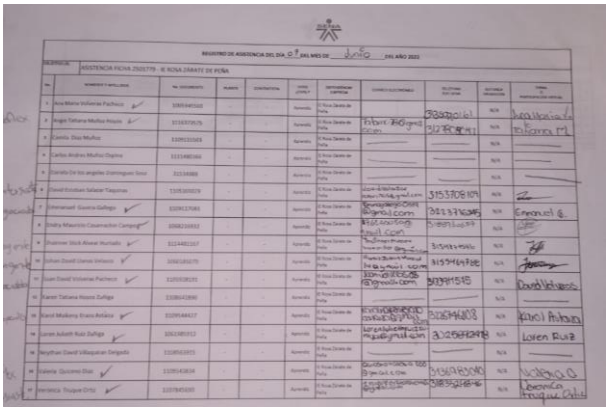


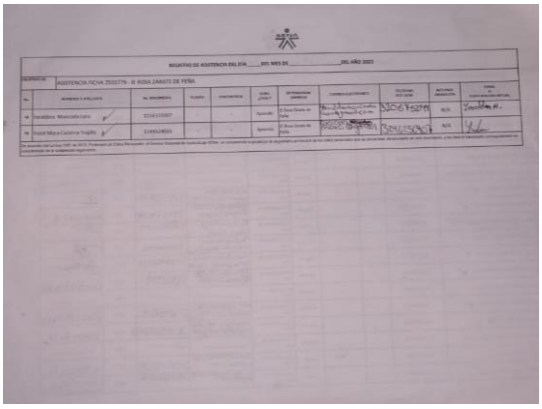


Nombre de la IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
Programa: Técnico en operación de eventos
Ficha: 2501779
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: AP02: Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido.
Resultado de aprendizaje:

- Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido

Fecha: 7 de junio 2022





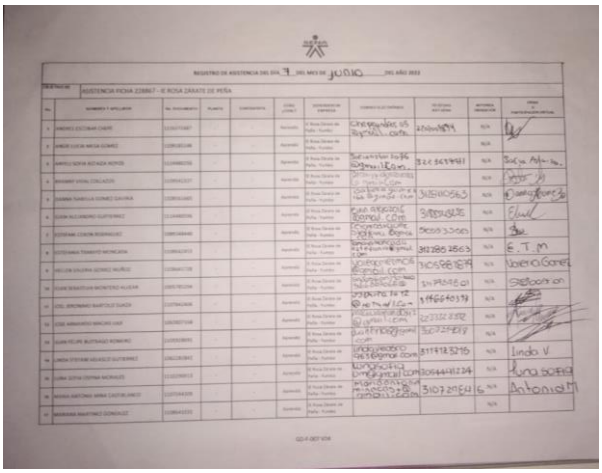


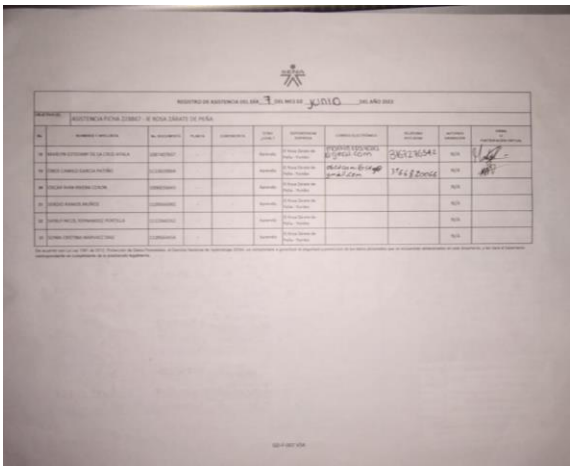


Nombre de la IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
Programa: Técnico en operación de eventos
Ficha: 2288867
Fase: Ejecución Ap5
Actividad de aprendizaje: AP5: DESARROLLAR EL EVENTO
Resultado de aprendizaje:

- Acompañar el desarrollo del evento de acuerdo con los realizar las actividades planeadas teniendo en cuenta el protocolo de servicio y las políticas de la organización.
- Cooperar con la ejecución del evento de acuerdo con la planeación y los objetivos propuestos.
- Revisar el estado de los equipos antes y después del desarrollo de las actividades, corroborando su funcionamiento.
- Reportar el inventario de materiales, productos y/o equipos en los formatos establecidos para su
- Manejar los equipos según protocolos y manuales de funcionamiento de acuerdo con las especificaciones establecidas por el

Fecha: 7 de junio 2022





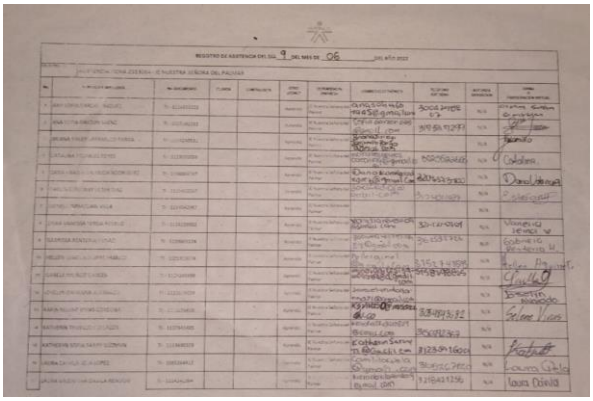


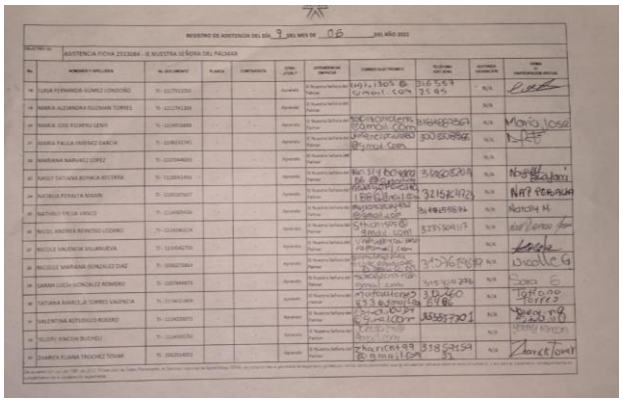


Nombre de la IE: Nuestra Señora del Palmar - Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513084
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 9 de junio 2022





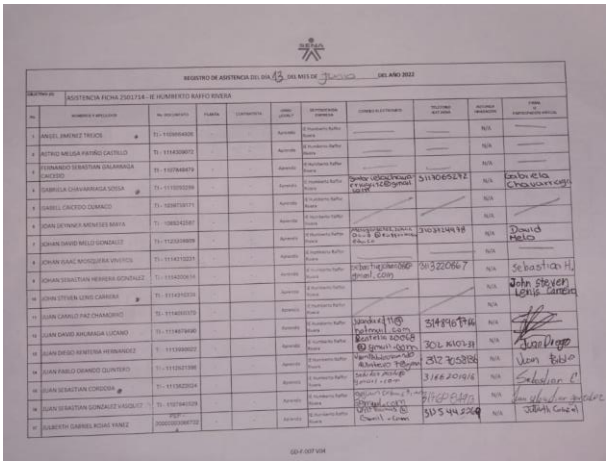


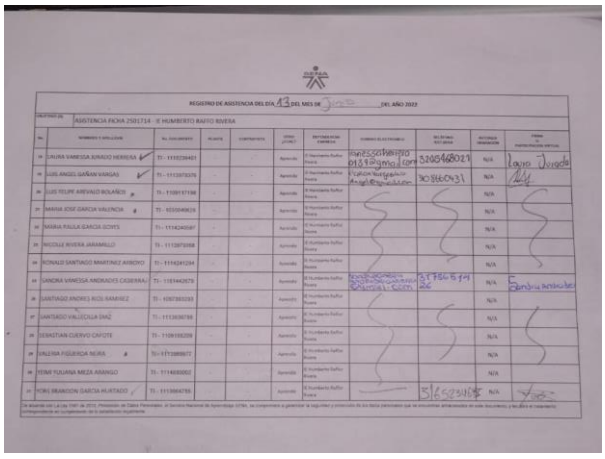


Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2501714
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Análisis
Resultado de aprendizaje:

- Aplicar métodos de conservación de alimentos de acuerdo a sus características manteniendo sus propiedades estructurales y de frescura.
- Clasificar las materias primas de acuerdo a sus características organolépticas almacenándolas de acuerdo a sus propiedades.
- Controlar las materias primas teniendo en cuenta sus rendimientos con base en las recetas estándar, órdenes de producción y porcentajes de costo establecidos.
- Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar, ordenes de producción.

Fecha: 13 de junio 2022



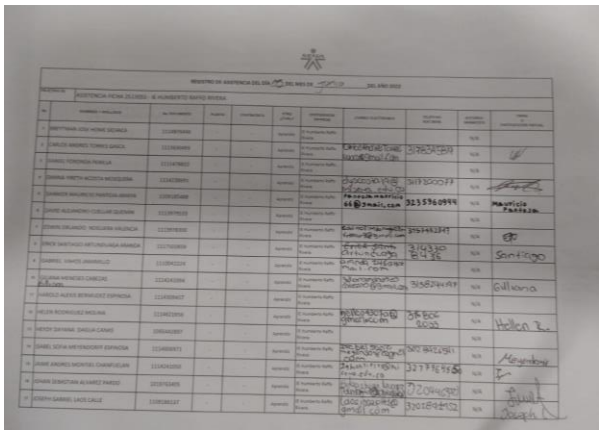


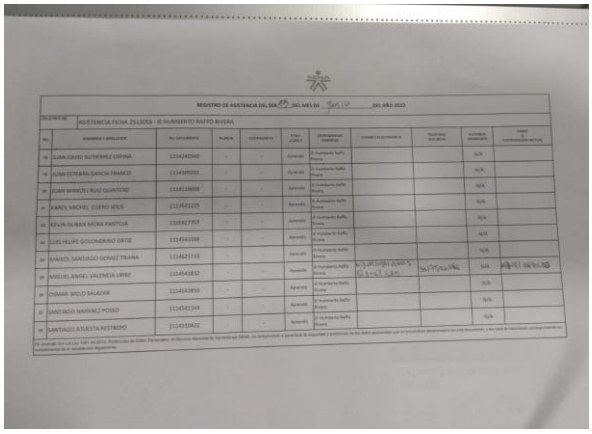


Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera – Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2513055
Fase: Análisis
Actividad de aprendizaje: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Resultado de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Fecha: 15 de junio 2022









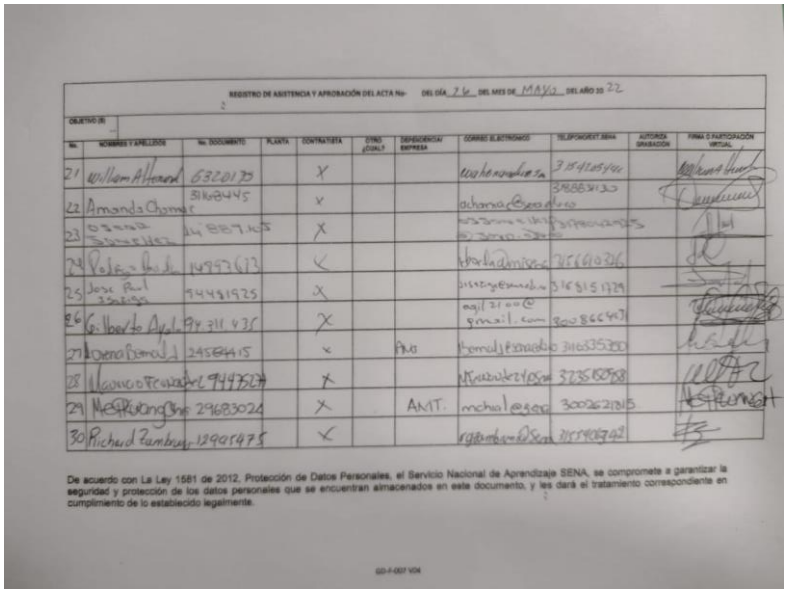
OBLIGACION B:

Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

REUNIÓN REVISIÓN DE INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES
17/05/2022



REUNIÓN DE EQUIPO DE TURISMO
26/05/2022



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 26 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 22

OBJETIVO (S):

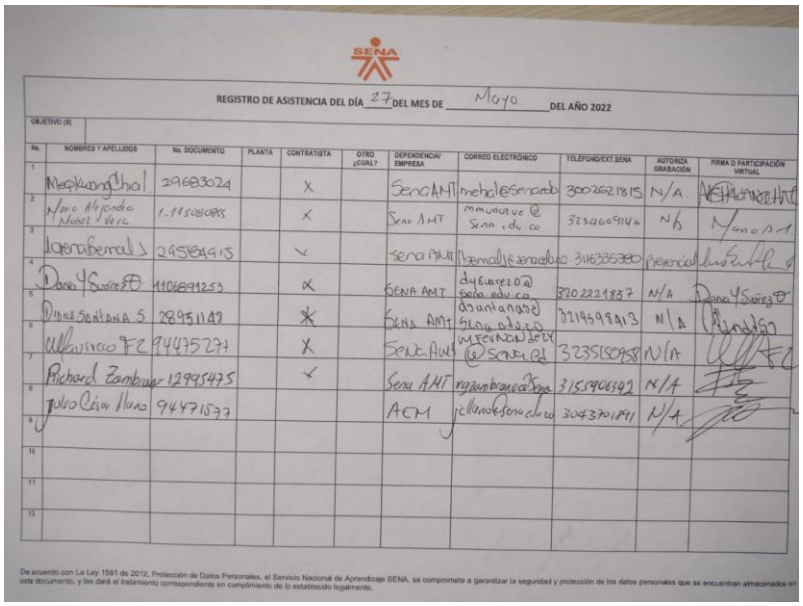
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	William Alfonso	6320179		X				3154205401		
22	Amanda Chamer	51W8445		X				3188831333		
23	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]		
24	[illegible]	14997617		X			[illegible]	3156819316		
25	[illegible]	94481925		X			[illegible]	3165151779		
26	[illegible]	94 311 435		X			[illegible]	300866467		
27	[illegible]	24584415		X		APIA	[illegible]	3165353[illegible]		
28	[illegible]	9497[illegible]		X			[illegible]	3235[illegible]		
29	[illegible]	29683024		X		AMT.	[illegible]	3002621815		
30	[illegible]	12981475		X			[illegible]	3115[illegible]		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



REUNIÓN DE EQUIPO DE TURISMO
27/05/2022

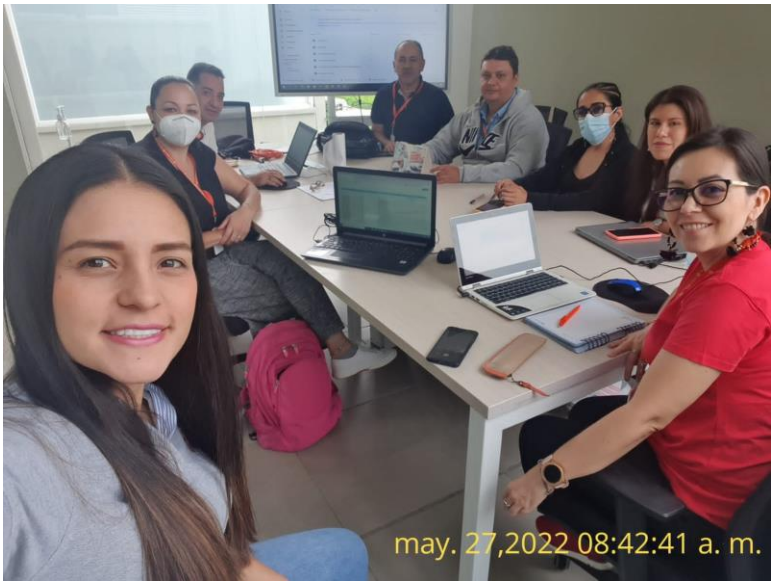


REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DÍA 27 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S):

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mayhuongthai	29683024		X		SenaAMT	mehal@senaedu	3002621815	N/A	
2	Mario Alejandro Nuñez Vera	1.11508685		X		Sena AMT	mnunezve@sena.edu.co	3234609146	N/A	
3	Laura Bernal J	24584915		X		Sena AMT	lbernal@sena.edu.co	3116335380		
4	Diana Y Suarez D	1106891253		X		SENA AMT	dysuarez0@sena.edu.co	3202221837	N/A	
5	Diana Santana S	28951149		X		SENA AMT	dsantana@sena.edu.co	3219699913	N/A	
6	Ulfaurico Fe	9447527		X		Sena AMT	ulfaurico@sena.edu.co	3235509858	N/A	
7	Richard Zambrano	12995475		X		Sena AMT	rzambrano@sena.edu.co	3155906342	N/A	
8	Julio Cesar Nuñez	94471577		X		ACM	jcnunez@senaedu.co	3043701491	N/A	
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REUNIÓN DE EQUIPO DE TURISMO
03/06/2022



REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DÍA 03 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2022

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mario Alejandro Nunes Lora	1.140.080.851		X		SENA AMT	mnunes@sena.edu.co	3234609146	N/A	
2	Dora Esther	40688		X		SENA AMT	dgamarra@sena.edu.co dcantarero@sena.edu.co	3202221937	N/A	
3		2893		X		SENA AMT		3249348413	N/A	
4		29683021		X		Sena AMT	mchial@Sena.edu	3002621835	N/A	
5	Julio C Ilaao	94.471.577				AEM	jcllanosbarrios	3043701271	N/A	
6	Jorge Bernal	2458941 5		X		AEM TURISMO	jbernal@sena.edu.co	3116333333		
7		94475277		X		AEM	MFernandez@Sena.edu.co	3173817109	N/A	
8	Richard Zambrano	1299547 5		X		AEM	rgzambrano@sena.edu.co	3155406542	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



OBLIGACION C:

Apoyar el alistamiento de la oferta de los programas de formación en las Instituciones Educativas Articuladas en la Educación Media a través de la Transferencia Institucional y evidenciada en los formatos establecidos por la entidad para tal fin.

Durante este periodo no se realizó la actividad

OBLIGACION D:

Entregar los soportes requeridos para el procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, compromiso del aprendiz, tratamiento de datos, certificado de afiliación SS. Así mismo la entrega de los soportes requeridos para la certificación de aprendices tales como: Paz y Salvo de la IE y copia actualizada de los documentos de identificación de cada uno de los aprendices del programa de formación.

Durante este periodo no se realizó la actividad

OBLIGACION E:

Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

Durante este periodo no se realizó la actividad

OBLIGACION F:

Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico en cada una de las fichas asignadas por Institución Educativa de forma mensual de acuerdo a lo establecido en el Manual de Articulación.

Nombre de la IE: Nuestra Señora del Palmar
Programa: técnico en Cocina
Ficha: 2513084
Objetivo: Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE



- IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
  Ficha: 2288867
  Objetivo: Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE

- IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
  Ficha: 2501779
  Objetivo: Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE



El acompañamiento de las siguientes fichas se encuentra programado tan pronto regresen del receso de mitad de año, semana del 11 al 15 de julio:

- Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera
  Programa: técnico en Cocina
  Ficha: 2501714
  Objetivo: Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE

- Nombre de la IE: Humberto Raffo Rivera
  Programa: técnico en Cocina
  Ficha: 2513055
  Objetivo: Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE

OBLIGACION G:
Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

Se realiza seguimiento a la etapa productiva de las siguientes fichas:

IE: Rosa Zárate de Peña - Yumbo
Ficha: 2288867

REGISTRO DE SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA			
FECHA DE ELABORACIÓN:		31 de mayo 2022	
PROGRAMA:		Técnico en operación de eventos	
NUMERO DE FICHA:		2288867	
INSTRUCTOR:		Mey Kwang Chia Londoño	
FASE DEL PROYECTO		PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		IE Rosa Zárate de Peña	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA		**INICIO**	**FINALIZACION**
		01/02/2021	28/02/2022
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ		**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
1	ANDRES ESCOBAR CHEPE	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos **9.3** margen de contribución	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
2	ANGIE LUCIA MESA GOMEZ	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos **9.3 margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
3	ANYELI SOFIA ASTAIZA HOYOS	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos **9.3 margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
4	BRANNY VIDAL COLLAZOS	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos **9.3 margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
5	DANNA ISABELLA GOMEZ GAVIRIA	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos **9.3 margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.

6	ELKIN ALEJANDRO GUITIERREZ	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y 7hace entrega de la bitácora c8orrespondiente.
7	ESTEFANI CERON RODRIGUEZ	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
8	ESTEFANIA TAMAYO MONCADA	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
9	HELLEN VALERIA GOMEZ MUÑOZ	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
10	JOAN SEBASTIAN MONTERO ALVEAR	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
11	JOEL JERONIMO BARTOLO SUAZA	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
12	JOSE ARMANDO MACIAS UAJI	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
13	JUAN FELIPE BUITRAGO ROMERO	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de

		un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
14	LINDA STEFANI VELASCO GUTIERREZ	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
15	LUNA SOFIA OSPINA MORALES	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
16	MARIA ANTONIA MINA CASTIBLANCO	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
17	MARIANA MARTINEZ GONZALEZ	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
18	MARLYN ESTEFANY DE LA CRUZ AYALA	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
19	OBED CAMILO GARCIA PATIÑO	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto 9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
20	OSCAR IVAN RIVERA CERON	9. Inversión, costos, margen de contribución 9.1 los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto	El aprendiz NO cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y NO hace entrega de la bitácora correspondiente.

		9.2 análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	
21	SERGIO RAMOS MUÑOZ	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
22	SHIRLY NICOL FERNANDEZ PORTILLA	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.
23	SONIA CRISTINA NARVAEZ DIAZ	**9.** Inversión, costos, margen de contribución **9.1** los rubros típicos de la inversión inicial de un proyecto **9.2** análisis de costos 9.3 **margen de contribución**	El aprendiz cumple con el desarrollo de las actividades estipuladas en la planeación de etapa productiva del GFPI-F-023 y hace entrega de la bitácora correspondiente.

FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR
Mey Kwang Chia Londoño

OBLIGACION H:

Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

Evidencia en Plataforma LMS_ Territorium

OBLIGACION I:

Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

Durante este periodo no se realizó la actividad

OBLIGACIÓN J:

Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades.

Durante este periodo no se realizó la actividad

OBLIGACIÓN K:

Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.

Durante el periodo objeto de pago se realizó entrega en los medios y formas dispuestos por la coordinación académica.

CÓD. FICHA	CÓD. EVENTO	TIPO DE PROGR.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MODALIDAD	MUNICIPIO	GRADO	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL	TOTAL ANUAL	Faltan si es + Sobran si es -
2288867	11022693	FD	Rosa Zárate de Peña	Técnica	Yumbo	11	72	8	12	8	8							108	148	+120
		ATP					4	4	4	4	4							20		
		EP					4	4	4	4	4							20		
2501779 en ruta	11715044	FD	Rosa Zárate de Peña	Técnica	Yumbo	10	0	20	8	20	20							68	84	+184
		ATP					0	4	4	4	4							16		
		EP					0	0	0	0	0							0		
2513084 en ruta	11715279	FD	Nuestra Señora del Palmar	Técnica	Palmira	10	0	20	20	20	20							80	96	+172
		ATP					0	4	4	4	4							16		
		EP					0	0	0	0	0							0		
2501714	11715155	FD	Humberto Raffo Rivera	Académica	Palmira	10	0	40	24	40	40							144	172	+356
		ATP					0	8	4	8	8							28		
		EP					0	0	0	0	0							0		
2513055 en ruta	11715243	FD	Humberto Raffo Rivera	Académica	Palmira	10	0	40	40	40	40							160	192	+336
		ATP					0	8	8	8	8							32		
		EP					0	0	0	0	0							0		
				Privada	Subtotal		80	160	132	160	160	0	0	0	0	0	0	692		
					Horas Administrativas / Desarrollo Curricular		80	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	108		
					TOTAL MES		160	160	160	160	160	0	0	0	0	0	0	800		

OBLIGACIÓN L:
Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.

No Aplica para el mes del reporte, aun no programado

OBLIGACIÓN M:
Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

Aplicación permanente por ser inherente al proceso formativo.

OBLIGACIÓN N:
Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

Se acatan los lineamientos establecidos por el Centro de formación

OBLIGACIÓN O:
Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales.

OBLIGACIÓN P:
Gestionar 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 aplicar al proceso de certificación de la norma en la vigencia del contrato.

Actualmente cumplo con la certificación de la Norma "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" con vigencia hasta el **6 de Abril de 2024**

OBLIGACIÓN Q:
Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual Durante el mes objeto del contrato no han sido asignadas actividades adicionales.

Durante el mes objeto del contrato no han sido asignadas actividades adicionales

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MEY KWANG CHIA LONDOÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/06/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2513055 - 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
• 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 :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2501779 - OPERACIÓN DE EVENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN RECOLECTADA DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJOS DE INFORMACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2288867 - OPERACIÓN DE EVENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN RECOLECTADA DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJOS DE INFORMACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2501714 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2513084 - 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
• 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 : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MEY KWANG CHIA LONDOÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA