PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Malaga 19 de JULIO 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 JULIO del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022

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 JULIO 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,	Del 1 al 19 de JULIO se orienta formacion profecional integral ficha 2449280 en el desarrollo del proyecto formativo según el	Del 1 al 14 de JULIO Se alimenta portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 face de ejecucion del

	diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	programa de formación ya revisado por asesoría pedagógica la axcion de Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	proyecto formativo formacion técnico en cocina. Y se crea formacion complementaria con la misma ficha para poder terminar lo pertinente del programa, Anexo pantallazo del drive portafolio creado y alimentado y pantallazo correo creación ficha complementaria mes julio
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.	Del 1 al 19 de JULIO se realizo lo siguente 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 .	Del 1 al 19 de JULIO. Se reporta Formacion titulada 110 horas y del 21 al 29 de JULIO se continua con formacion Ccomplementaria de cocina colombiana con la misma ficha anexo Verificación de eventos mes de JULIO 2022
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	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria ficha	Se acaba de realizar la inducción en formacion titulada, de la ficha2449280 por parte del instructoe Cesar Ruiz desde

	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.	2449280 Tecnicio en cocina	24 al 31 de enero 2022. En el mes de JULIO para 3 oferta no se requirió inducción por parte del instructor Acta calificada en el drive Anexo pantallaso acta inducción en el drive
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, 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	Elaboración de la planeación pedagógica y todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Del 1 al 19 de JULIO. Se reporta Formacion titulada 110 horas y del 21 al 29 de JULIO se continua con formacion Ccomplementaria de cocina colombiana 50 horas con la misma ficha anexo pantallazo del drive
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. El 19 de julio entregaran el pedido 2 de materiales	Se solicitaron a tiempo los materiales de formacion Anexo Evidencia de Correo
6	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las o los aprendices que le sean asignados y	Realizar seguimiento de etapa productiva a los	Se realizaran seguimientos en el momento que se

	documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI	aprendices designados por coordinación academica.	requiera en este mes de JULIO 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 Y 2595558 cocina colombiana julio	Del 1 al 19 de JULIO se 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 titulada TECNICO EN COCINA ficha 2449280 y del 21 al 29 de JULIO se continua formacion complementaria cocina colombiana con la misma ficha
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	Del 1 al 19 de JULIO Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio tutulada 2449280 tecnico en cocina y del 21 al 29 de JULIO se continua formacion	Portafolio del instructor de la formación Se orienta formacion profesional integral y Se crea portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 inicio face de ejecución

		complementaria cocina colombiana con la misma ficha 2595558 malaga santader x	proyecto formativo formacion técnico en cocina 1 oferta 2022 y se crea Formacion complementaria anexo pantallazo del drive y correo
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.	Del 1 al 19 desarrollo de los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio tutulada 2449280 tecnico en cocina y del 21 al 29 de JULIO se continua formacion complementaria misma ficha para poder terminar todo lo del proyecto formativo	Portafolio del instructor de la formaciónTECNICO EN COCINA ficha 2449280 donde se inicia la formacion YA CALIFICADA LA AP1 Y AP2 Anexo pantallazo juicios evaluativos en plataforma
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.	Del 1 al 19 de JULIO desarrollo de los procesos de las acciones de formación tutulada 2449280 tecnico en cocina y del 21 al 29 de JULIO se continua formacion complementaria de cocina colombiana con la misma ficha titulada	Del 1 al 19 de julio se Registro sistema sofia plus Se aplicaran instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos formacion titulada TECNICO EN COCINA ficha 2449280 y del 21 al 29 de JULIO se continua formacion Complementaria con la misma ficha.

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.	Esta pronto a realizarse mas adelante en 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.	Del 1 al 19 de JULIO se participa en la tercera oferta educativa del SENA CATA de forma activa con la formacion y aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación Se proyecta del 21 al 29 de JULIO continuar formacion complementaria cocina colombiana con la misma ficha para poder terminar la parte técnica	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas, se participo con la formacion de cocina ficha 2449280 en la 3 oferta anexo foto matricula cocina soata julio 2022
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.	Del 1 al 19 de JULIO 2022 se participa en la búsqueda de aprendices para el procedimiento de ingreso a formación titulada de tercera oferta técnico en cocina municipio de SOATA BOYACA logrando cupo y pasando a segunda fase	Se realizo el proceso exitosa mente Anexo imagen de matriculados al programa

		con 55 aprendces aspirantes al programa y logrando matricular 30 aprendices	
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 de JULIO 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.	Del 1 al 19 de JULIO 2022 se Asiste a las reuniones de equipo de red y desarrollo curricular con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes Se proyecta del 21 al 29 de julio formacion complementaria con la misma ficha de cocina colombiana para poder finalizar la parte técnica de programa	Participar cuando el centro de formación lo requiera con puntualidad y compromiso.
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 y se invitan al ambiente de formacion a realizar la charla de inducción a la APE.	Se participa cuando se requiera en el mes de JULIO no se realizo ya se había hecho
20	Participar en las jornadas de actualización, capacitación y transferencia tecnológica	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y	Portafolio del instructor y del aprendiz de la

	convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	tecnológicas programadas por el centro	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 y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de inducción al SST 2022 que se presentara al inicio del contrato con la cuenta de cobro en julio no se requirió
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. Ya se actualizo en este mes de julio quedando nivel intermedio	Anexo Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida vigente hasta noviembre 2022 Y actualizando la nueva hasta 2025
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 -Pantallazo de drive con documentos cargados
24	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el	Se realizara en el momento que se requiera en el mes

	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.	caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	de JULIO 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 JULIO 2022 Anexo planilla JUNIO pagada
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 No. **7841583010** de la planilla, pago de S.S. (SOI) riesgo 2 correspondiente al Mes de JUNIO de 2022 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es)

se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (32) folios

Cordialmente,

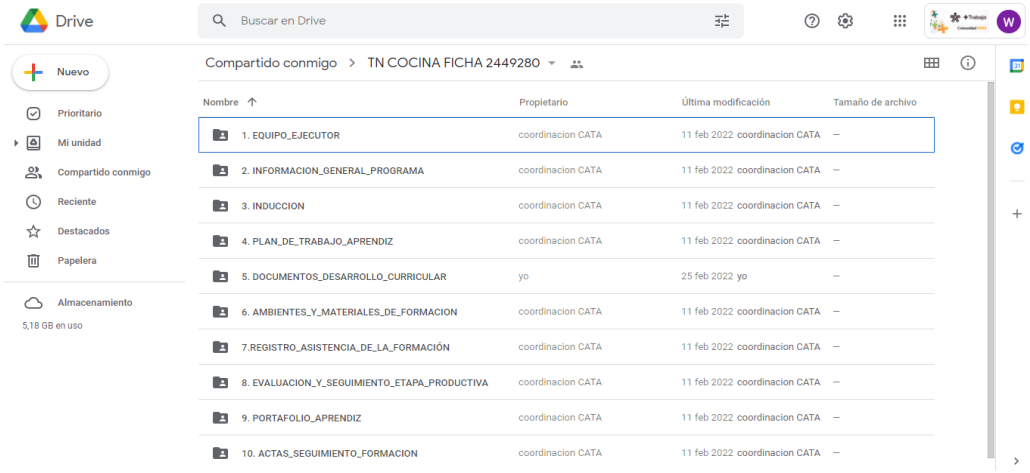
Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y DEL 1 AL 19 DE JULIO 2022

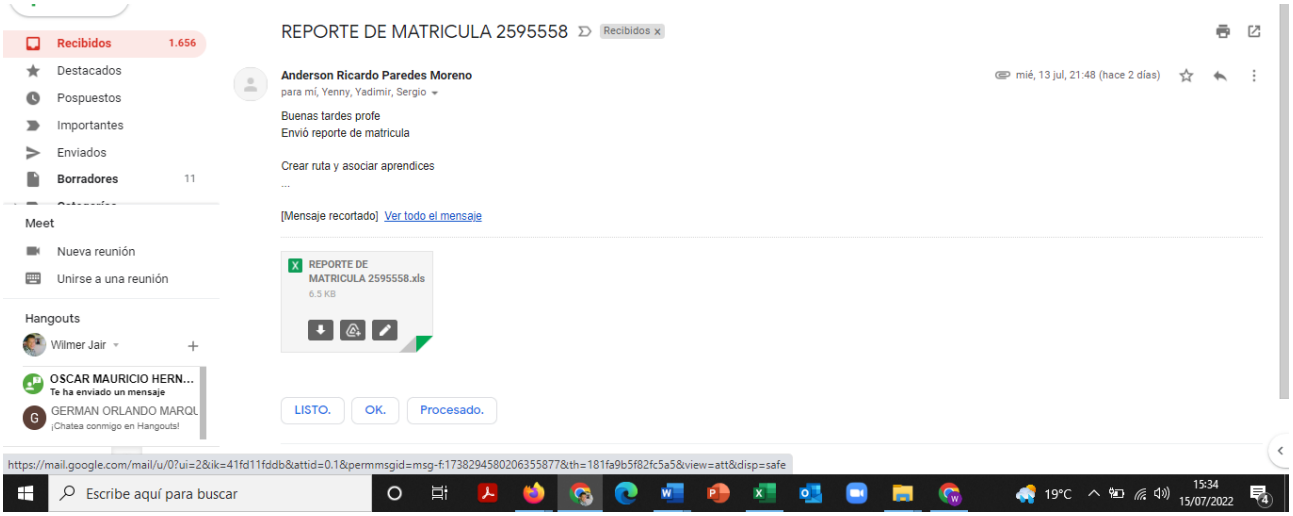
EVIDENCIAS CONTRACTUALES MES DE JULIO 2022

- Obligación 1: se evidencia en el drive del correo wilmergonzalez@misena.edu.co portafolio ficha 2449280 carpeta 2 informacion general del programa



-

COMPLEMENTARIA JULIO



- Obligación 2: verificación de eventos mes de JULIO 022

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2595558 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2449280 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 122,00

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
05/07/2022	09/07/2022	OTROS	38,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 38,00

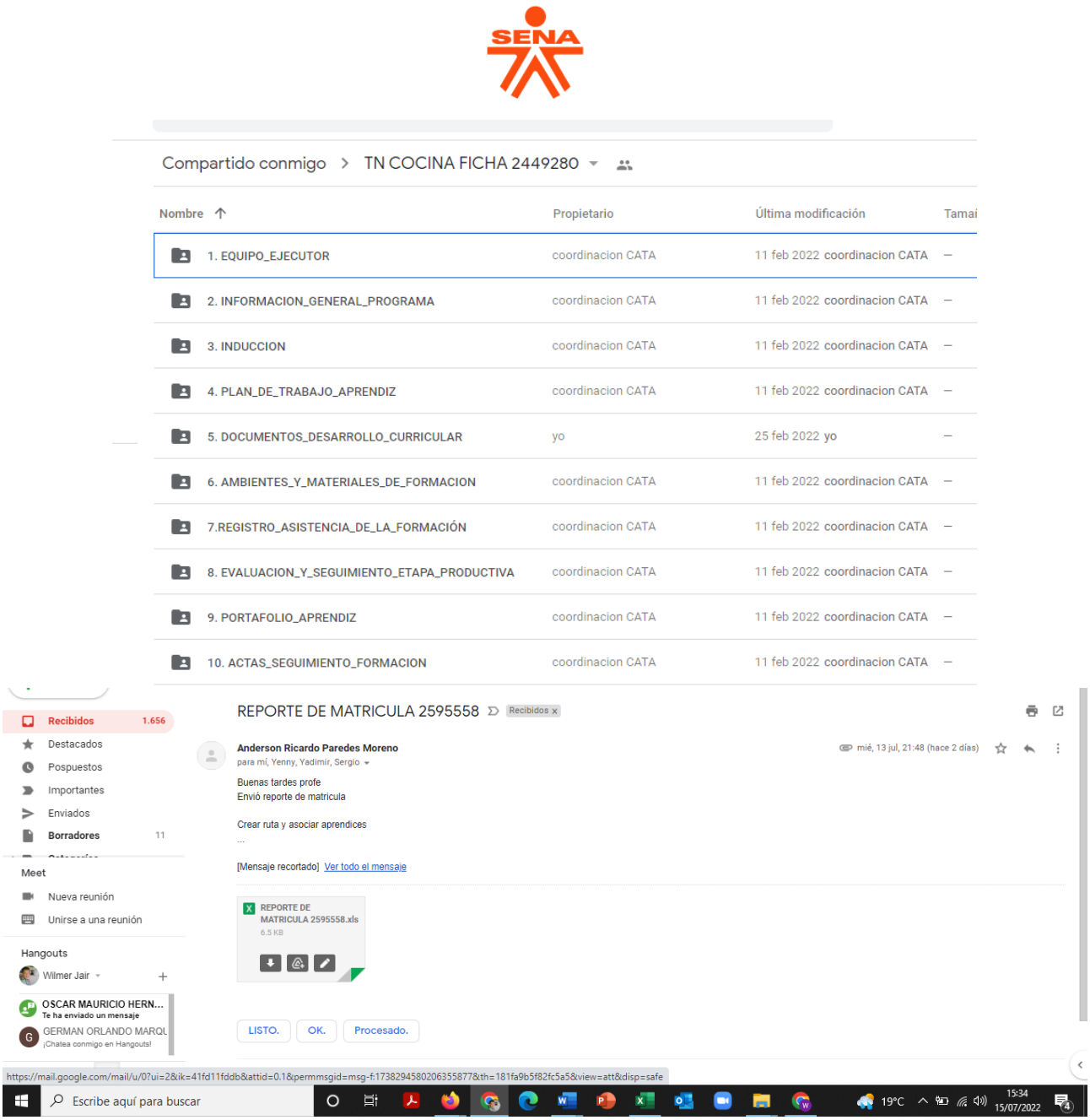
INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

Obligación 3: inducción institucional califivada en plataforma

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	resultado de aprendizaje
CC	1005230552	LENNY YULIANA	RAMIREZ GOMEZ	A
CC	1005230720	JUAN SEBASTIAN	CORZO ORTIZ	A
CC	1005230893	KEVIN ESNEIDER	FUENTES PARRA	A
CC	1005235763	NICOLAS FABIAN	ARIAS FLOREZ	A
CC	1005258074	DORIS ADRIANA	CASTELLANOS MENDOZA	A
CC	1007536491	FABIAN ALEXANDER	MANRIQUE JAIMES	A
CC	1016029111	ANDREA PAOLA	FLOREZ TORRES	A
CC	1096946769	EDIXON	MARTINEZ SUAREZ	A
CC	1096946898	DIEGO ARMANDO	ARENALES SUAREZ	D
CC	1096953394	MAYERLY YULIETH	DUARTE JURADO	A
CC	1096955988	LINA MARIA	ORDOÑEZ RIOS	D
CC	1096956570	MAGDA YASMIN	CONDE BASTO	D
CC	1098151666	YEISON	ROJAS MERCHAN	A
CC	1098610652	JUAN MANUEL IGNACIOO	GONAZALEZ TORRES	D
CC	1127044010	JULIAN ANDRES	CHIA DURAN	D
CC	1193130582	ANGEL DAVID	ARGÜELLO ACEROS	A
CC	13928584	IVAN LEONARDO	RODRIGUEZ NIÑO	A
CC	28075411	SILDANA	HUERTAS CASTELLANOS	A
CC	28239925	LUZ MARINA	ACEROS RODRIGUEZ	A
CC	43167451	MARIA YANETH	TABARES	A
CC	52133751	LUZ MERY	BERNAL GOMEZ	A
CC	60377978	FANNY	CHAPARRO RODRIGUEZ	A
CC	63395216	DORA LIGIA	ORTIZ MANRIQUE	A
TI	1005028731	WILLIAM IVAN	DURAN BARON	D

-Obligación 4: ficha formacion titulada ficha 2449280 creada en el drive para tal fin



Obligación 5 : materiales de formacion



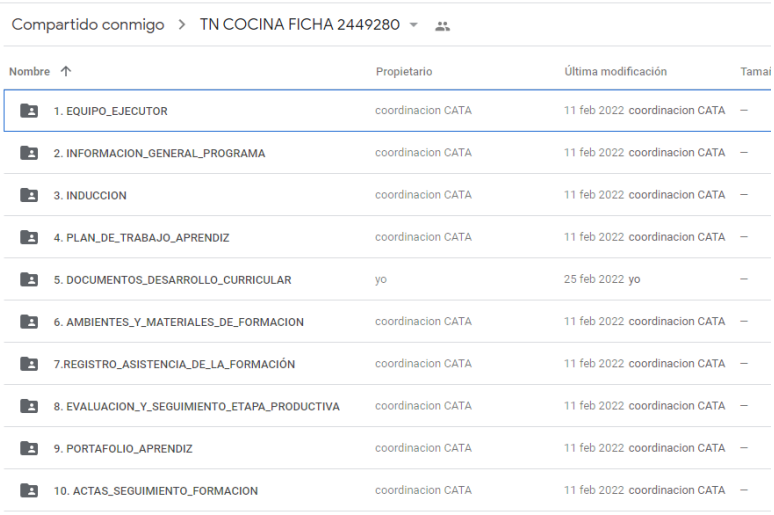
- Obligación 7: juicios evaluativos TITULADA FICHA 2449280



-

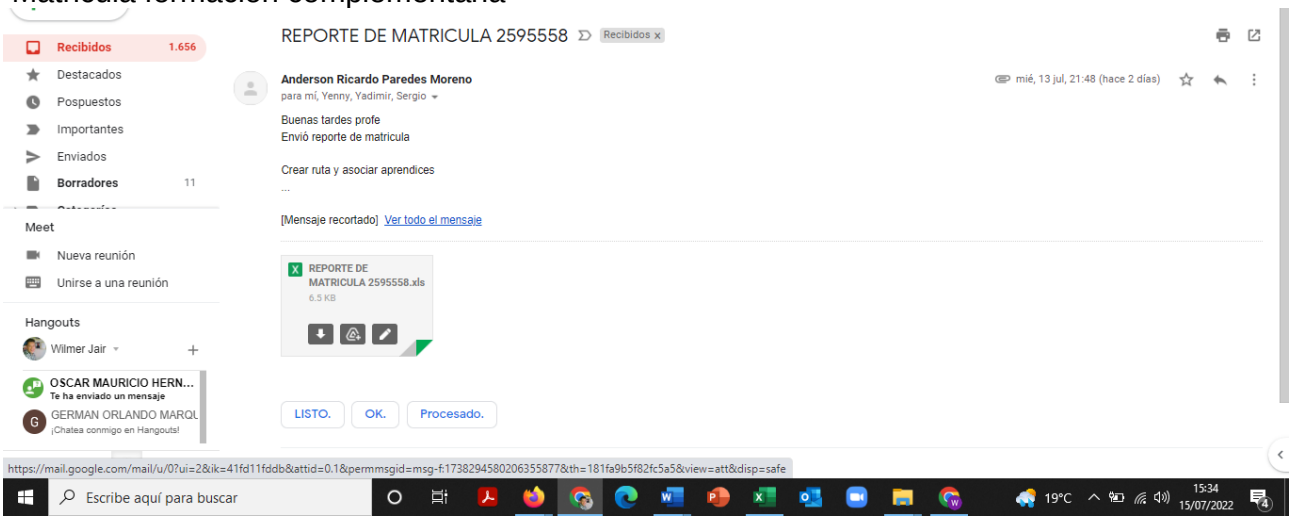


- Obligación 9: documentar la acción de formacion portafolio en el drive



-

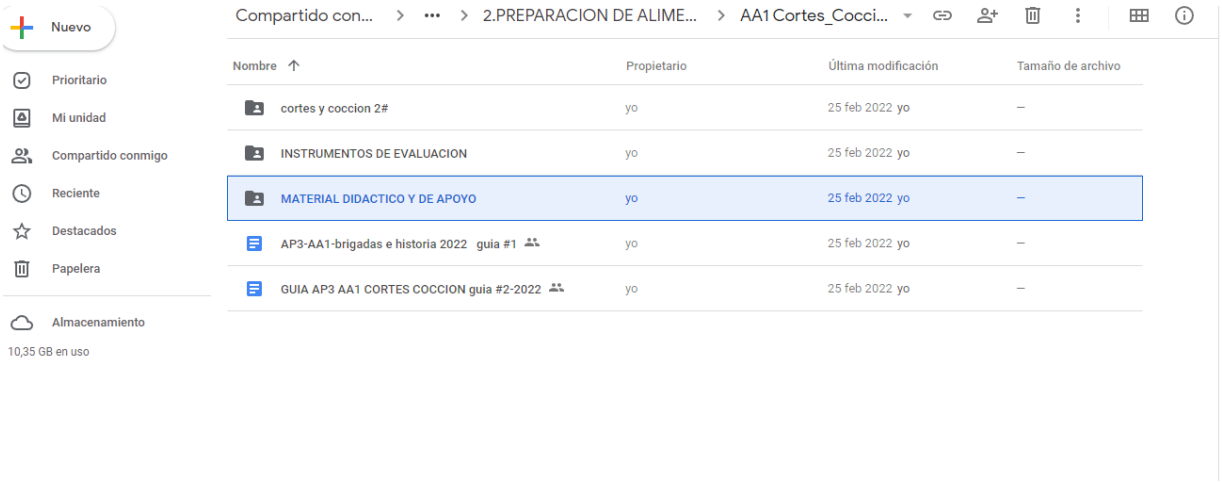
Matricula formacion complementaria



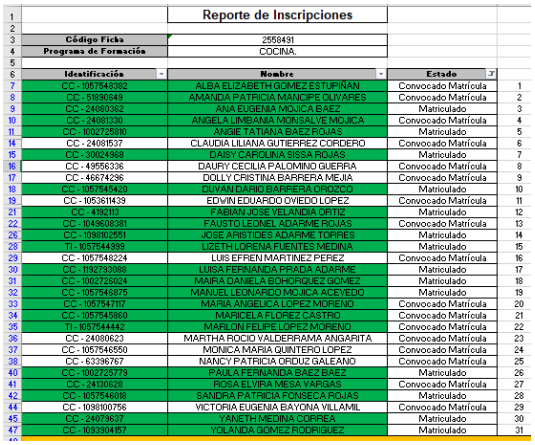
- Obligación 10: JUICIOS EVALUATIVOS EN PLATAFORMA



-
- Obligación 11: portafolio en el drive MATERIAL DIDACTICO



-
- -Obligacion 14: evidencia



Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2558491
Programa de Formación	COCINA.

Identificación	Nombre	Estado	
CC - 1057548382	ALBA ELIZABETH GOMEZ ESTUPIÑAN	Convocado Matrícula	1
CC - 51890649	AMANDA PATRICIA MANCIPE OLIVARES	Convocado Matrícula	2
CC - 24080362	ANA EUGENIA MOJICA BAEZ	Matriculado	3
CC - 24081330	ANGELA LIMBANIA MONSALVE MOJICA	Convocado Matrícula	4
CC - 1002726810	ANGIE TATIANA BAEZ ROJAS	Matriculado	5
CC - 24081537	CLAUDIA LILIANA GUTIERREZ CORDERO	Convocado Matrícula	6
CC - 23554388	DAISY CECILIA PALOMINO ROJAS	Matriculado	7
CC - 49556336	DAURY CECILIA PALOMINO GUERRA	Convocado Matrícula	8
CC - 46674296	DOLLY CRISTINA BARRERA MEJIA	Convocado Matrícula	9
CC - 1057545420	DUVAN DARIO BARRERA OROZCO	Matriculado	10
CC - 1053611439	EDWIN EDUARDO OVIEDO LOPEZ	Convocado Matrícula	11
CC - 4132113	FABIAN JOSE VELANDIA ORTIZ	Matriculado	12
CC - 1049608381	FAUSTO LEONEL ADARME ROJAS	Convocado Matrícula	13
CC - 1098102551	JOSE ARISTIDES ADARME TORRES	Matriculado	14
TI - 1057544399	LIZETH LORENA FUENTES MEDINA	Matriculado	15
CC - 1057548224	LUIS EFREN MARTINEZ PEREZ	Convocado Matrícula	16
CC - 1192793068	LUISA FERNANDA PRADA ADARME	Matriculado	17
CC - 1002726024	MAIRA DANIELA BOHORQUEZ GOMEZ	Matriculado	18
CC - 1057548875	MANUEL LEONARDO MOJICA ACEVEDO	Matriculado	19
CC - 1057547117	MARIA ANGELICA LOPEZ MORENO	Convocado Matrícula	20
CC - 1057545860	MARICELA FLOREZ CASTRO	Convocado Matrícula	21
TI - 1057544442	MARLON FELIPE LOPEZ MORENO	Convocado Matrícula	22
CC - 24080623	MARITHA ROCIO VALDERRAMA ANGARITA	Convocado Matrícula	23
CC - 1057548550	MONICA MARIA QUINTERO LOPEZ	Convocado Matrícula	24
CC - 63396767	NANCY PATRICIA ORDUZ GALEANO	Convocado Matrícula	25
CC - 1002725779	PAULA FERNANDA BAEZ BAEZ	Matriculado	26
CC - 24130628	ROSA ELVIRA MESA VARGAS	Convocado Matrícula	27
CC - 1057546018	SANDRA PATRICIA FONSECA ROJAS	Matriculado	28
CC - 1098100756	VICTORIA EUGENIA BAYONA VILLAMIL	Convocado Matrícula	29
CC - 24079637	YANETH MEDINA CORREA	Matriculado	30
CC - 1093904157	YOLANDA GOMEZ RODRIGUEZ	Matriculado	31

-

- Obligación 15: evidencia reporte de aprendices inscritos 3 oferta 2022 de SOATA BOYACA cocina ficha 2558491

	Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	2558491	
Programa de Formación	COCINA	

Identificación	Nombre	Estado	
CC - 1057548382	ALBA ELIZABETH GOMEZ ESTUPIÑAN	Convocado Matrícula	1
CC - 51890649	AMANDA PATRICIA MANCIPE OLIVARES	Convocado Matrícula	2
CC - 24080362	ANA EUGENIA MOJICA BAEZ	Matriculado	3
CC - 24091330	ANGELA LIMBANIA MONSALVE MOJICA	Convocado Matrícula	4
CC - 1002726810	ANGIE TATIANA BAEZ ROJAS	Matriculado	5
CC - 24091537	CLAUDIA LILIANA GUTIERREZ CORDERO	Convocado Matrícula	6
CC - 30024968	DAISY CAROLINA SISSA ROJAS	Matriculado	7
CC - 49556336	DAURY CECILIA PALOMINO GUERRA	Convocado Matrícula	8
CC - 46674296	DOLLY CRISTINA BARRERA MEJIA	Convocado Matrícula	9
CC - 1057544420	DUVAN DARIO BARRERA OROZCO	Matriculado	10
CC - 1053611439	EDWIN EDUARDO OVIEDO LOPEZ	Convocado Matrícula	11
CC - 419210	FABIAN JOSE VELANDIA ORTIZ	Matriculado	12
CC - 1049608381	FAUSTO LEONEL ADARME ROJAS	Convocado Matrícula	13
CC - 1098102551	JOSE ARISTIDES ADARME TORRES	Matriculado	14
TI - 1057544393	LIZETH LORENA FUENTES MEDINA	Matriculado	15
CC - 1057548224	LUIS EFREN MARTINEZ PEREZ	Convocado Matrícula	16
CC - 1102739089	LUISA FERNANDA PRADA ADARME	Matriculado	17
CC - 1002726024	MAIRA DANIELA BOHORQUEZ GOMEZ	Matriculado	18
CC - 1057546875	MANUEL LEONARDO MOJICA ACEVEDO	Matriculado	19
CC - 1057547117	MARIA ANGELICA LOPEZ MORENO	Convocado Matrícula	20
CC - 1057545060	MARICELA FLOREZ CASTRO	Convocado Matrícula	21
TI - 1057544442	MARLON FELIPE LOPEZ MORENO	Convocado Matrícula	22
CC - 24080623	MARTHA ROCIO VALDERRAMA ANGARITA	Convocado Matrícula	23
CC - 1057546550	MONICA MARIA QUINTERO LOPEZ	Convocado Matrícula	24
CC - 63396767	NANCY PATRICIA ORDUZ GALEANO	Convocado Matrícula	25
CC - 1002725779	PAULA FERNANDA BAEZ BAEZ	Matriculado	26
CC - 24130628	ROSA ELVIRA MESA VARGAS	Convocado Matrícula	27
CC - 1057546018	SANDRA PATRICIA FONSECA ROJAS	Matriculado	28
CC - 1098100756	VICTORIA EUGENIA BAYONA VILLAMIL	Convocado Matrícula	29
CC - 24079837	YANETH MEDINA CORREA	Matriculado	30
CC - 1093904157	YOLANDA GOMEZ RODRIGUEZ	Matriculado	31

-

-obligacion 22: Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1096949703

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL INTERMEDIO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MÁLAGA. A los trece (13) dias del mes de Noviembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

712775 - 13/11/2019
No Y FECHA REGISTRO

JOSE LEONARDO SILVA RIVERA
Subdirector CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
REGIONAL SANTANDER

Vigencia:
hasta el 13 de Noviembre de 2022

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la pagina web http://certificados.sena.edu.co, bajo el numero 95450024020105 6CC1096949703C.

Vigenta hasta JUNIO 2025



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1096949703

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en MÁLAGA. A los veintidos (22) días del mes de Junio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

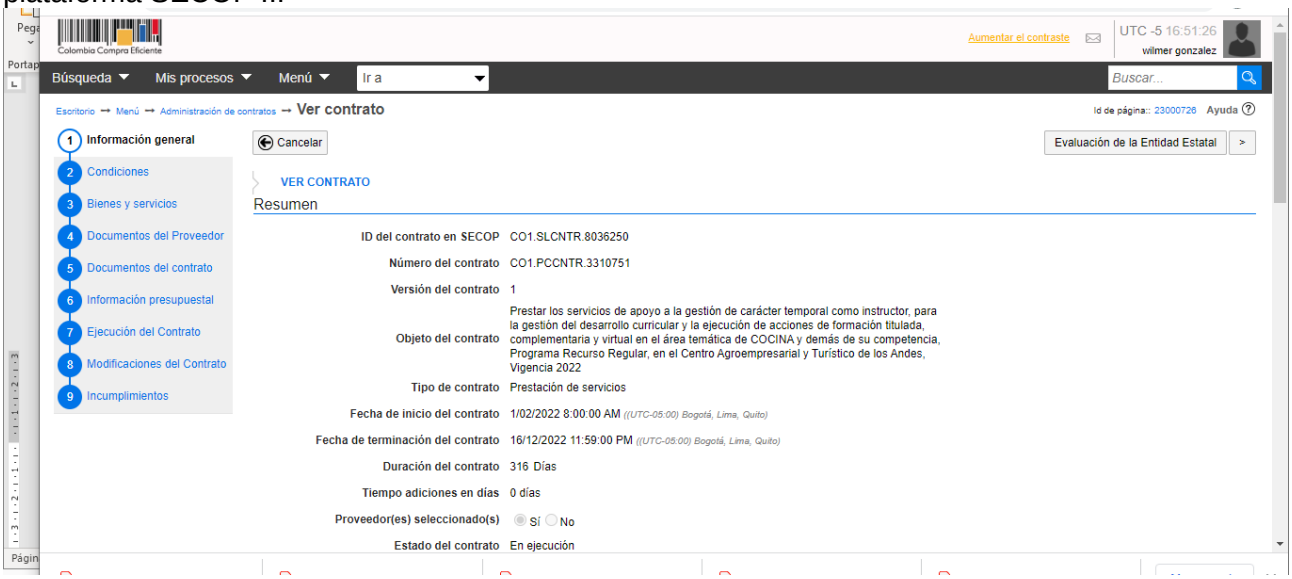
712775 - 22/06/2022
No Y FECHA REGISTRO

ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirector (E) CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
REGIONAL SANTANDER

Vigencia:
hasta el 22 de Junio de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9545002402010560C1096949703C.

-obligacion 23 : Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.



Obligacion 25: pago seguridad social mes de JUNIO 2022

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1096949703
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO GONZALEZ DELGADO		
CIUDAD/MUNICIPIO:	MALAGA	DEPARTAMENTO:	SANTANDER
DIRECCIÓN:	CARRERA 4 N 6-18	TELÉFONO:	6617305
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicios
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**7841583010**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS SUBSISTEMAS:	MES:	junio	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES:	junio
	AÑO:	2022		AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/07/15		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1555361403

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	1	$ 196.800
SUBTOTAL:			1	**$ 196.800**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 153.800
SUBTOTAL:			1	**$ 153.800**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 12.900
SUBTOTAL:			1	**$ 12.900**

TOTAL PAGADO:	$ 363.500

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 ETAPA LECTIVA:** 22 DE SEPTIEMBRE 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 16**	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación: del 1 al 19 de julio formación teórico practica e cocina y se proyectan del 21 al 29 de julio formacion complementaria

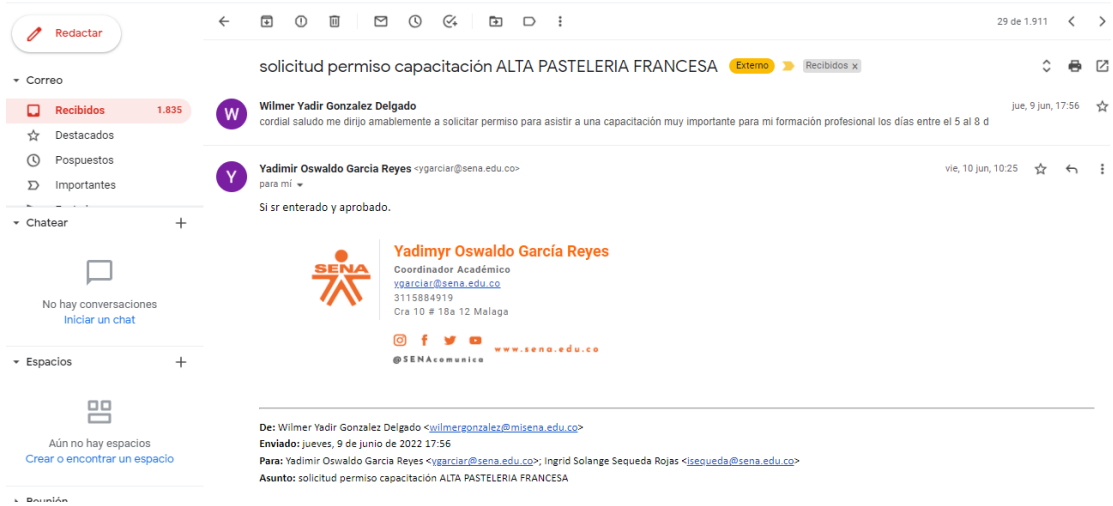


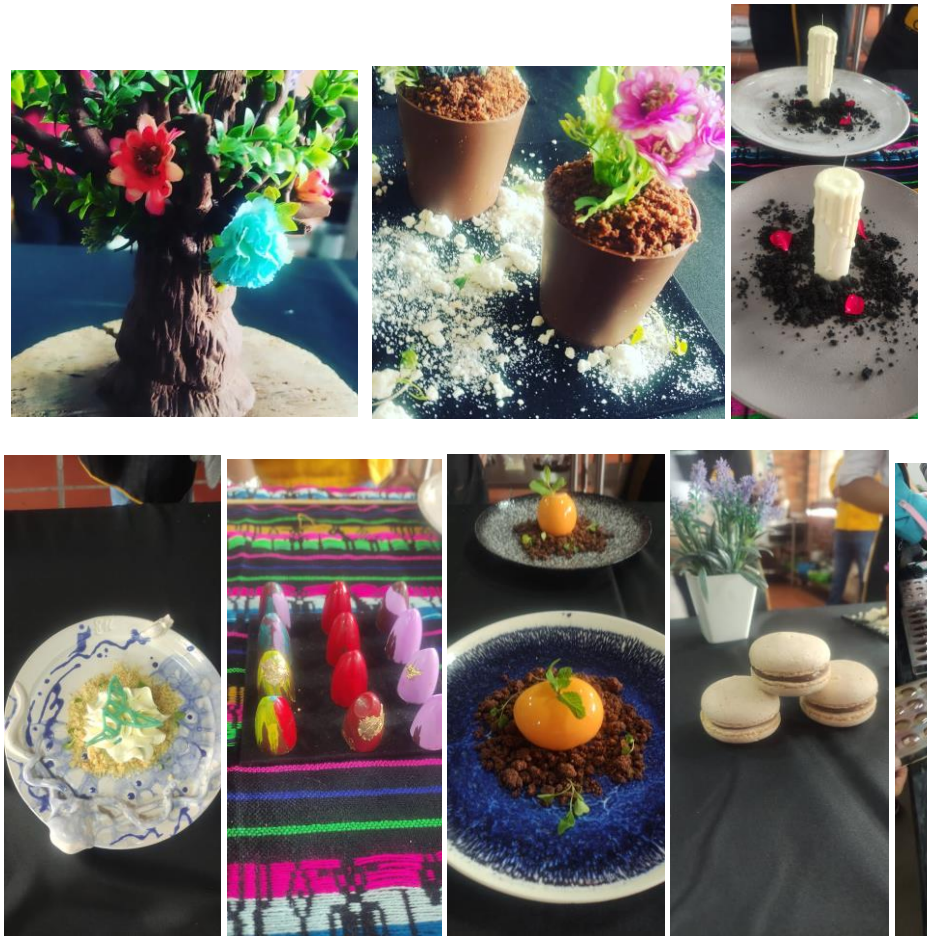
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

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 1 al 8 de julio 2022**	Se realiza jornada de reseso a los aprendices o vacaciones mientras los instructores teníamos actividades en el centro de formacion el cual personalmente me estuve capacitando en la ciudad de Bucaramanga con aprobación de coordinación académica . donde se aprendió alta pasteleria francesa como se evidencia en las imágenes ,	aprendices Asistentes a la formación :	Correo con autorizacion para hacer el diplomado de alta pasteleria francesa 

	pero también se trabajo en todo lo de diseño curricular dejando el portafolio al día en el drive y cumpliendo con las actividades propuestas en esta semana.		Evidencias de la capacitación diplomado de alta pastelería francesa 

			     colombia college Certifica que Wilmer Yadir González Delgado Con Cedula de Ciudadanía N ° 1096949703 de Malaga Participó satisfactoriamente en el Diplomado de: Alta Pastelería Francesa Se expide en Bucaramanga, Santander a los 8 días del mes de julio de 2022. Claudia Milena Hernández Naranjo DIRECTORA ADMINISTRATIVA www.college.edu.co

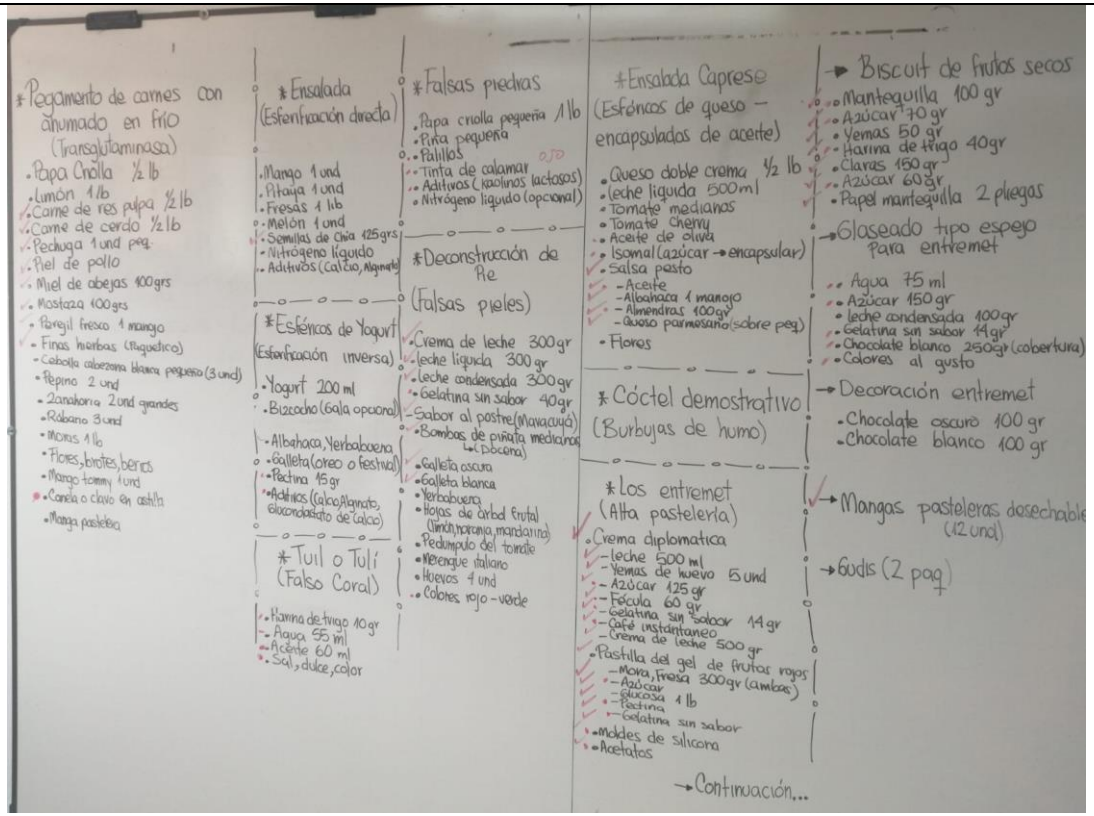
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Semana 2 del 11 al 15 de JULIO 2022	Se continua formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas: Se continúan las actividades correspondientes a la AP4 :PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO Mientras nos suministran los	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 YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ	11 de julio 2022, expocision clase presenciales teoricas     12 julio exposicion y planeacion de la clase de cocina molecular  

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

	materiales de formacion se realiza clase teórico practicas adelantando cocina internacional y quedando al día en los productos , faltando los desempeños. Mientras se les realiza una MASTER CLAS de COCINA MOLECULAR y cocina creativa , aumentando el interés por la cocina y permitiendo lugar a la creatividad de forma positiva		 Del 13 al 19 de julio master clase de cocina molecular

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

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

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

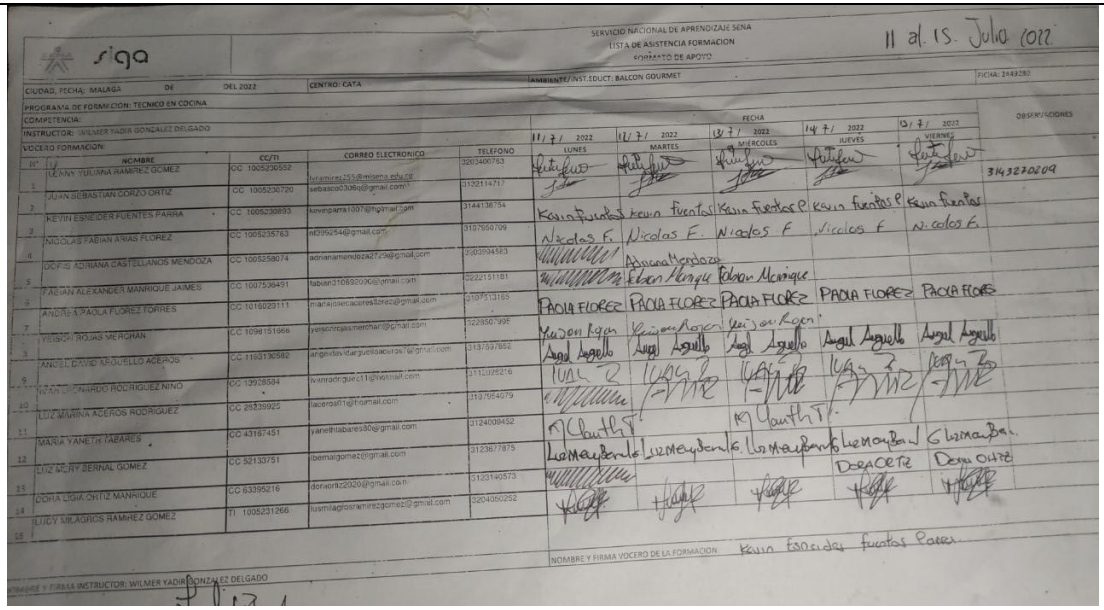
			  

			 Asistencia del 11 al 15 de julio 2022

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			
Semana 18 al 22 de julio 2022 **Pero se evidencia**	Se continua formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas:	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ	LUNES 18 JULIO clase de chocolatería y esculturas en tortas creativas

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

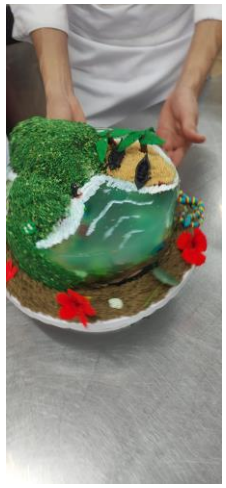
hasta el 19 JULIO 2022 **Y las actividades proyectadas del 21 al 29 de JULIO**	Se continúan las actividades correspondientes a la AP4 :PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ -	   Martes 19 de julio resultado final de la torta creativa isla cake

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

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

			se proyectan actividades del 21 al 29 de Julio 2022 en formación complementaria cocina colombiana con la misma ficha

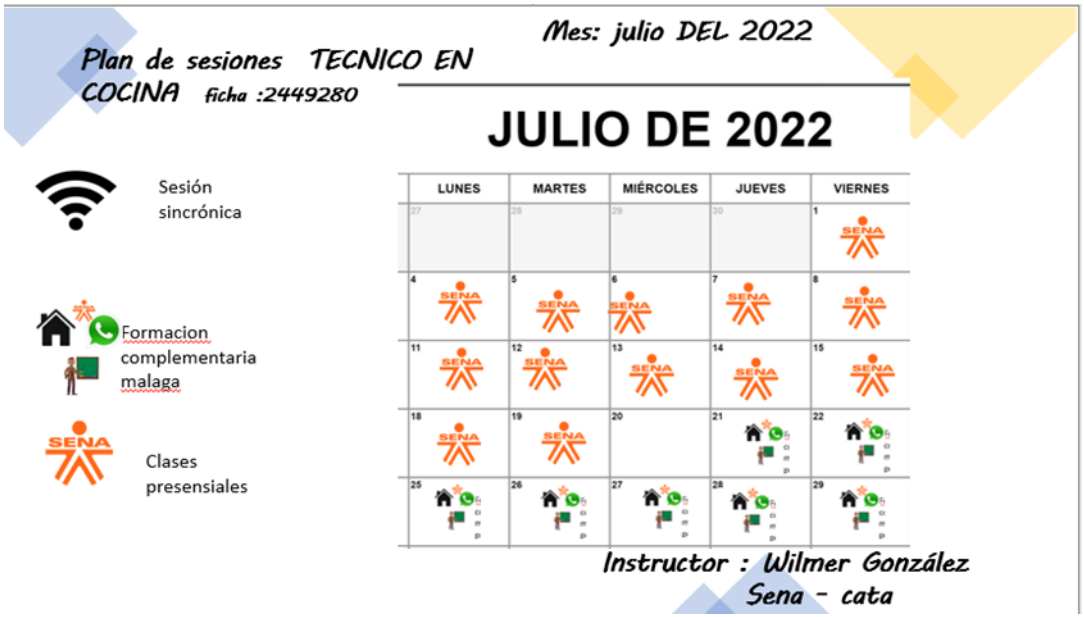
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2595558	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: COMPLEMENTARIO** HIGUIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FECHA INICIO FICHA:** 21 JULIO 2022	**FECHA FIN FICHA:** 29 DE JULIO 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS:15**	

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
21 al 29 de JULIO 2022	**Se proyecta realizar formacion complementaria de cocina colombiana con la formacion del TECNICO EN COCINA malaga Santander para poder terminar la parte técnica del programa de cocina ya que los materiales nos los entregan hasta el martes 19 de julio , donde realizaremos diferentes actividades con**	- Instructor y aprendices de ficha 2595558 conformados por 15 aprendices de la formacion del técnico en cocina 2449280 -	Actividades proyectadas del 21 al 29 de julio con la ficha tecnico en cocina 2449280 para poder terminar toda la parte tecnica de preparacion de alimentos de cocina colombiana como internacional. Se proyectan diferentes preparaciones de cocina colombiana e internacional

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

	respecto a la cocina colombiana e internacional.		

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2595558 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

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.
• 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

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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 :	72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	122,00

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
05/07/2022	09/07/2022	OTROS	38,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 38,00

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES