PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Agosto del 2022

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3341969
COORDINADOR ACADEMICO
Centro AgroEmpresarial
Aguacica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 3341969 del año 2022

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.52007820 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar., en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS M/CTE ($33.210.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago correspondiente al mes de enero por OCHOCIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE (820.000).b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre del 2022, por valor de TRES MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE (3.075.000) cada uno. c) un último pago correspondiente a 16 días del mes diciembre por valor de UN MILLÓN SEISCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE ($1.640.000).Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros 203710611 de Banco Bogota, cuyo titular es el (la) contratista.

Plazo: Será hasta el 16 de Diciembre de 2022.

OBJETO
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agroempresarial en el departamento del Cesar.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en el programa **Ficha: 2449413 Tecnico en Cocina** **COMPETENCIA** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento TÉCNICO **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR:** Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios **FICHA 2449377- TECNICO EN PANADERIA** **COMPETENCIA**; Alistar materia primase insumos de acuerdo con orden de produccion aplicando seguridad	Evidencias fotográficas Listas de asistencias Evidencias soportadas en el drive Formacion complementaria https://drive.google.com/drive/folders/1t9Tf8RFe_e22Rv6cUmNDPW7wW0qrBslB?usp=sharing

		ocupacional ,ambiental y etica profesional **RESULTADO** Elaboracion de productos de pasteleria y panaderia dulce, aplicando tecnicas de la pasteleria francesa y sus preparaciones clasicas . **Formacion Complementaria** **FICHA: 2601670 COCINA INTERNACIONAL** **Competencia** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR** Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la	

		receta estándar. definir propuestas Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, y planes de trabajo, como así mismo, desarrollar medios didácticos como diseñar y publicar material pedagógico en territorium	Soporte Fotograficos
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Listados de asistencia y evidencia fotográfica.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias de los aprendices a formación en las diferentes plataformas tecnológicas institucionales	Lista de asistencias y Registro Sofía Plus – listados de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de formacion complementaria **FICHA: 2601670 COCINA INTERNACIONAL**	Aplicativo sofia plus
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir juicios evaluactivos Formacion complementaria **FICHA: 2601670 COCINA INTERNACIONAL**	Aplicativo sofia plus y reporte de juicios soportads en Drive compartido por la líder de formacion complementaria
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como reporte de juicios evaluativos, registro de inasistencias, plataforma Territorium	Aplicativo Sofía Plus Territorium
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Asistir a las reuniones,capacitaciones programadas por el Supervisor de contrato y demás partes	Lista de asistencias

		administrativas cuando se requiera	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Desplazarme al municipio de San Alberto con el fin de impartir formacion **FICHA 2449377- TECNICO EN PANADERIA**	Evidencias fotográficas
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, firmada por el contratista, adjuntar el reporte de horas Sofía plus del mes de Agosto	Presentar documentos requeridos en el Secop II
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Alimentar el Drive de acuerdo a las especificaciones del supervisor de contrato	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/folders/1t9Tf8RFe_e22Rv6cUmNDPW7wW0qrBslB?usp=sharing
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Responder por el cuidado de los materiales a cargo para el desarrollo de la formación o producción de centro	Evidencias fotográficas
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Entrenar de manera eficaz al aprendiz (Maria Fernanda Peña) en el área de cocina utilizando las diferentes estrategias pedagocicas como entrenador Nacional de Worldskills	Evidencias fotográficas
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Utilizar las redes sociales para la socialización de los programas ofrecidos en el año 2022 por el Centro Agroempresarial en formacion complementaria y/o titulada	Redes sociales whatsapp
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Agosto con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Se realizan solicitudes en los tiempos establecidos cuando se requiere, de acuerdo a la programación los ambientes son asignados con anticipacion, por lo que por lo general cada ambiente cuenta con lo requerido y no es necesario gestionar dichos recursos para el área de Cocina.	Correos enviados a quien corresponda

23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Utilizar las diferentes tendencias tecnológicas para el desarrollo de actividades del programa de formacion como videos tutoriales, trabajos escritos, audios, imágenes, (videos en youtube), el desarrollo de recetas aplicadas en el proceso de formacion	Evidencias soportadas en el Drive o territorium
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Mantener el ambiente de laboral en buen estado para el desarrollo de la formación o producción de centro	Evidencias fotograficas
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Presentar agendas de viajes e informes de legalización de viaticos	Entrega en físico y soportado en el GC
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en secop II
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2022, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Aportar el certificado de la norma de competencia laboral Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa – NIVEL AVANZADO	Certificado adjunto en el archivo GC

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.	74722	SAN ALBERTO	25/07/2022	25/07/2022
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 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL 2329612765 expedido por NUEVO SOI correspondientes al mes de Julio de 2022

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 (8) folios

Cordialmente,

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ
Contratista
C.C. No. 52007820 de Bogotá D.C

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3341969
COORDINADOR ACADEMICO

EVIDENCIAS MES AGOSTO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE FORMACION- TECNICO EN COCINA











ACTIVIDAD PRO-FONDOS TECNICO EN COCINA





TECNICO EN PANADERIA







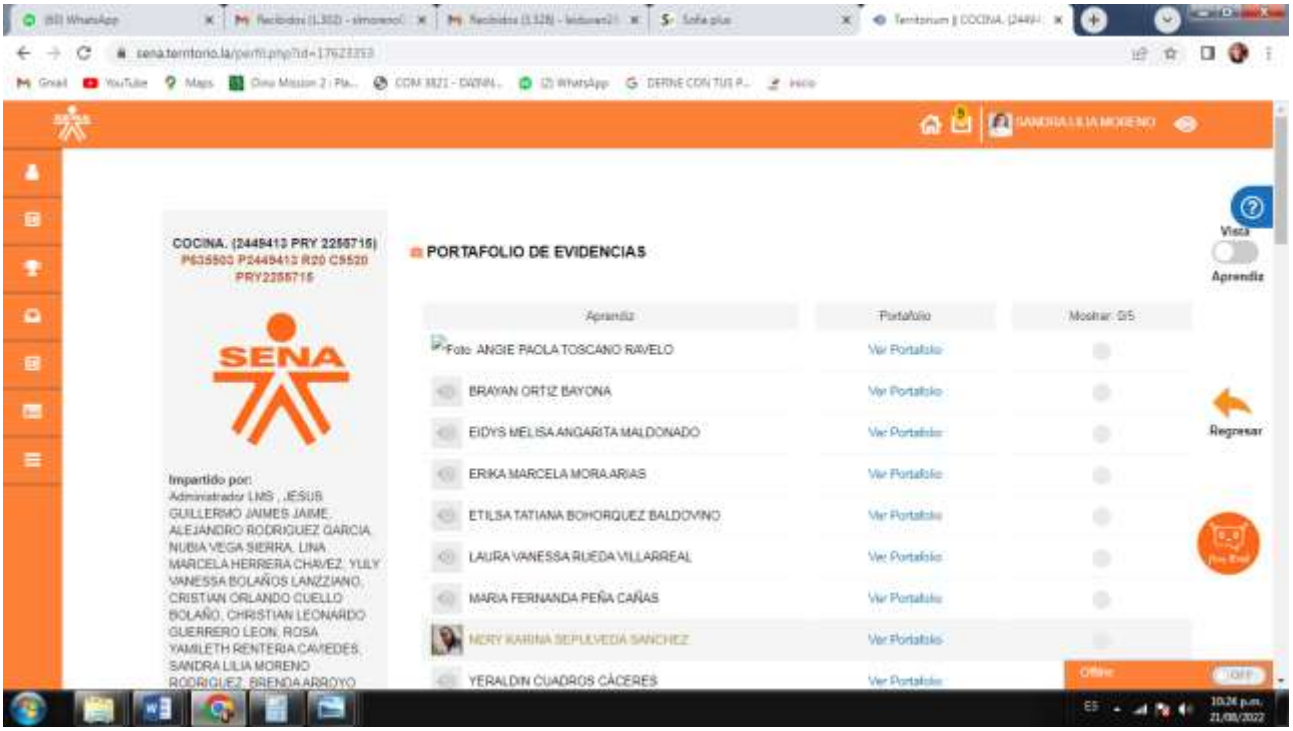
FORMACION COMPLEMENTARIA
COCINA INTERNACIONAL

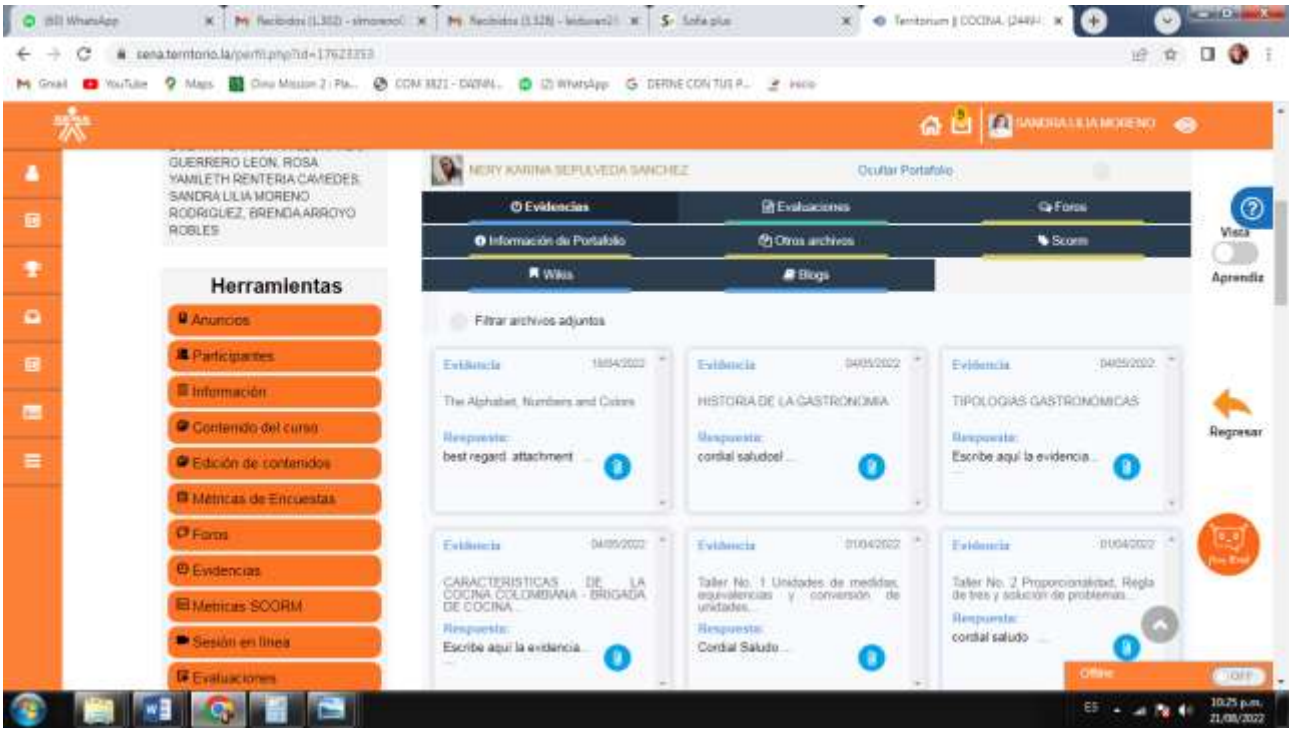


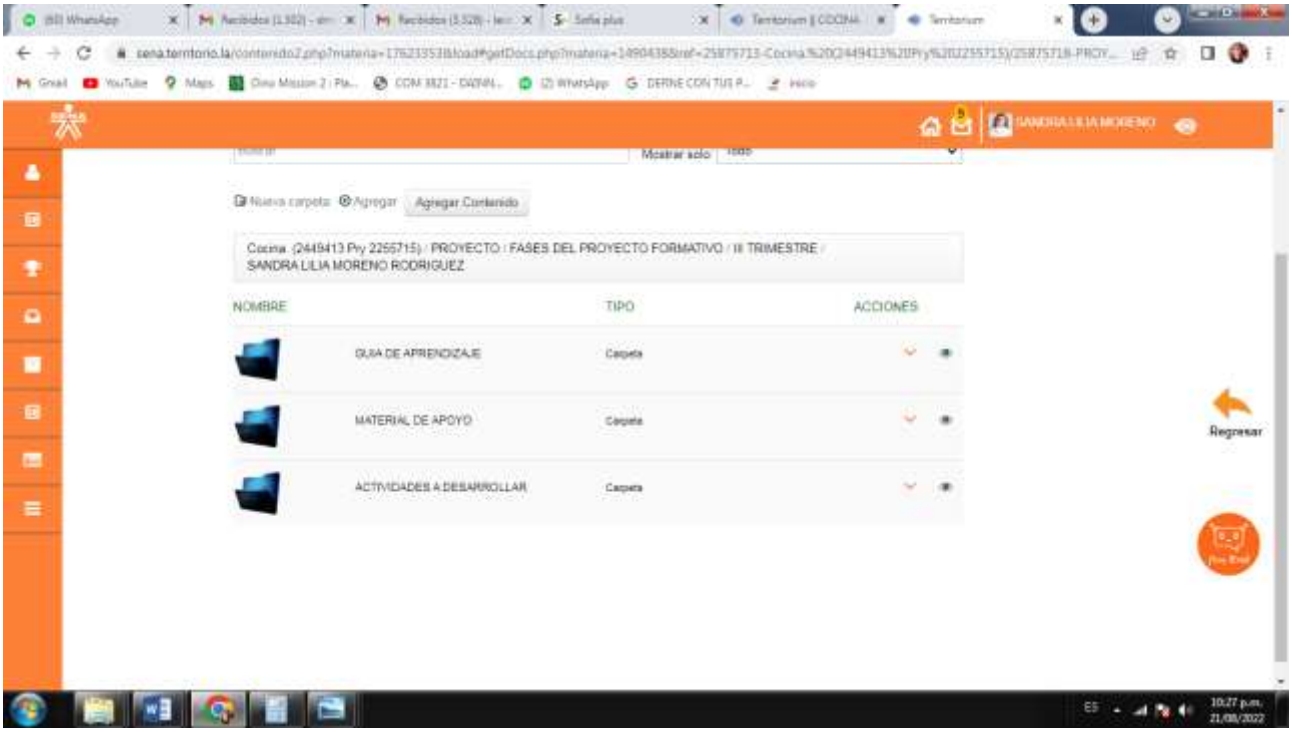




PORTAFOLIO INSTRUCTOR




GUERRERO LEON, ROSA YAMILETH RENTERIA CAMEDES, SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ, BRENDA ARROYO ROBLES
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Métricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
NERY KARINA SEPULVEDA SANCHEZ
Ocultar Portafolio
Evidencias
Evaluaciones
Foros
Información de Portafolio
Otros archivos
Scorm
Wikis
Blogs
Filtrar archivos adjuntos
Evidencia
The Alphabet, Numbers and Colors
Respuesta:
best regard attachment
Evidencia
HISTORIA DE LA GASTRONOMIA
Respuesta:
cordial saludos!
Evidencia
TIPOLOGIAS GASTRONOMICAS
Respuesta:
Escribe aquí la evidencia
Evidencia
CARACTERISTICAS DE LA COCINA COLOMBIANA - BRIGADA DE COCINA
Respuesta:
Escribe aquí la evidencia
Evidencia
Taller No. 1 Unidades de medidas, equivalencias y conversión de unidades.
Respuesta:
Cordial Saludo
Evidencia
Taller No. 2 Proporcionalidad, Regla de tres y solución de problemas.
Respuesta:
cordial saludo
Vista
Aprendiz
Regresar


Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Cocina (2449413 Pry 2255715) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / III TRIMESTRE / SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
GUIA DE APRENDIZAJE
Carpeta
MATERIAL DE APOYO
Carpeta
ACTIVIDADES A DESARROLLAR
Carpeta
Regresar

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHaerestre	ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	sábado, 23 de julio de 2022	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	74722	**Fecha Solicitud**	2022-07-23	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2022-07-23	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1922	**Dependencia Solicitante**	952045 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ	CC: 52007820	CONTRATISTA	Autorizada	2022-07-25	2022-07-25	CESAR / AGUACHICA	CESAR / SAN ALBERTO	0,5	No	50	0,5	3.075.000,00	196.000,00	98.000,00	0,00	98.000,00	VIATICOS FORMACION: SAN ALBERTO 25 JUL - IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA
											Totales Solicitud de Comisión			**98.000,00**	**0,00**	**98.000,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION: SAN ALBERTO 25 JUL - IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	85151689	Nombre:	ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL - CESAR

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2022-07-23T18:28:28.643-05:00

Firma Responsable

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHaerestre	ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	sábado, 23 de julio de 2022	

Verificado Por:	MARIBEL ANGARITA VEGA	Fecha Verificación:	23/07/2022 15:37:38

Firmado digitalmente por:
Nombre: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
Cédula de ciudadanía: 85151689
Usuario SIIF: MHaerestre
23/07/2022 6:28:47 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 01/08/2022

PRESENTADO A: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ

ORDEN DE VIAJE No:	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
74722	25/07/2022	25/07/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Cesar/ Centro Agroempresarial	SAN ALBERTO

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:
1. Impartir formación profesional integral PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA
2. Realizar llamado de asistencia y reportar en el aplicativo de Sofía Plus aquellos aprendices que no asistieron.
3. Desarrollar las actividades propuestas en la guía de aprendizaje y planeación pedagógica

RESULTADOS:
1. Elaboración de productos de panadería dulces

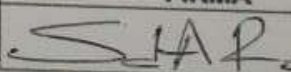
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe
1. Registro Fotográfico
2. Tiquetes de Viaje

COMPROMISOS

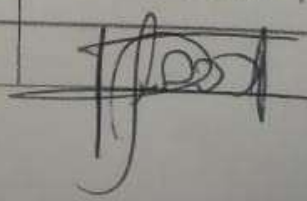
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Participación en la elaboración de productos de panadería	SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ	25/07/2022

CONCLUSIÓNES:
1.Se logró identificar el compromiso para realizar las diferentes actividades concertadas según la guía de aprendizaje

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ	

VISTO BUENO SUPERVISOR

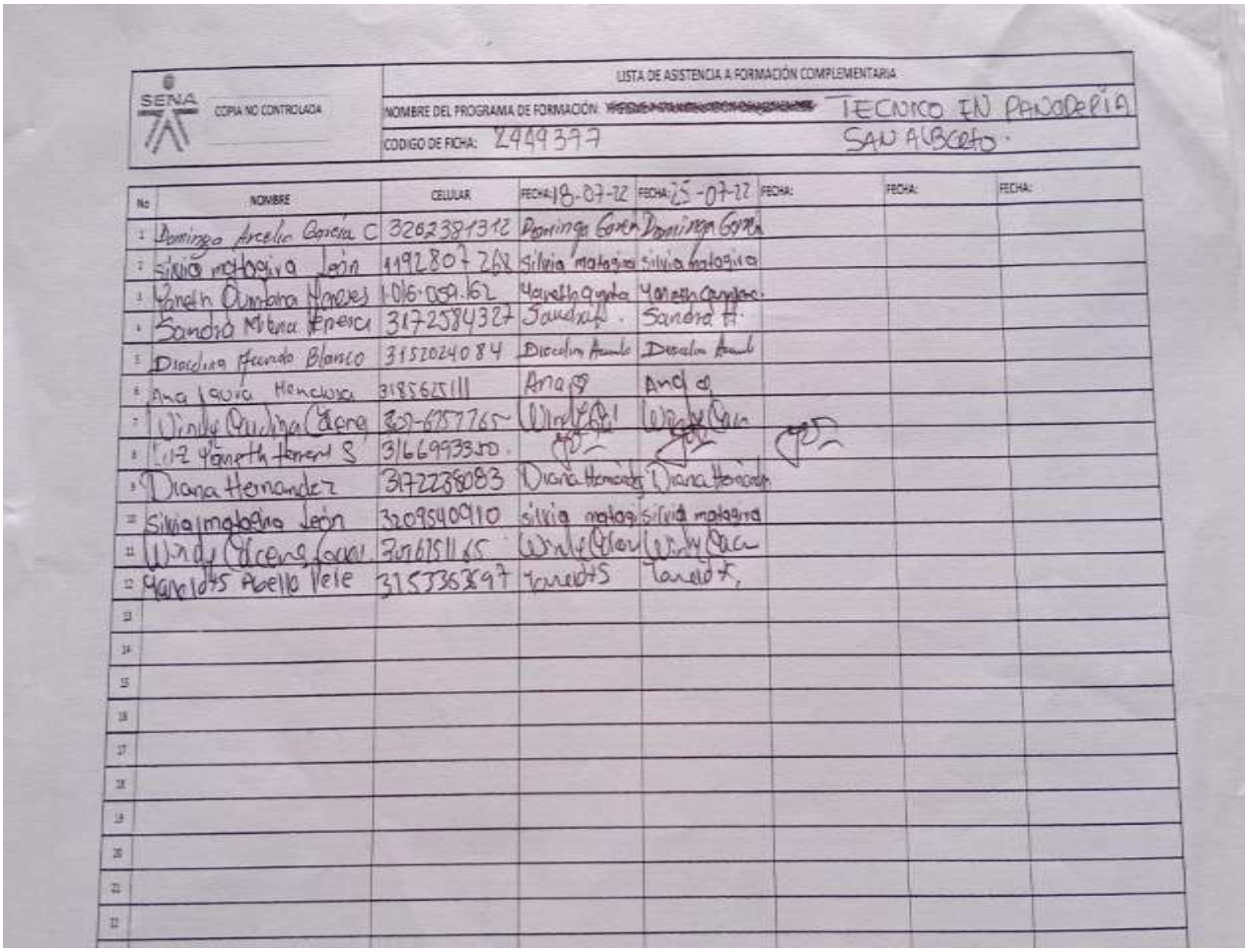
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco Ochoa	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





LISTA DE ASISTENCIA



SENA — COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO IN PANADERIA

CODIGO DE FICHA: 2449397 SAN AUGUSTO.

No	NOMBRE	CELULAR	FECHA: 18-07-22	FECHA: 25-07-22	FECHA:	FECHA:	FECHA:
1	Dominga Arcelia García C	3202381312	Dominga García	Dominga García			
2	silvia natagira León	1192807258	Silvia natagira	silvia natagira			
3	Yaneth Quintana Flores	1016.059.162	Yaneth quinta	Yaneth Quinta.			
4	Sandra Milena Perez	3172584327	Sandra P.	Sandra P.			
5	Diocelina Alvarado Blanco	3152024084	Diocelina Alvarado	Diocelina Alvarado			
6	Ana Laura Hernandez	3185625111	Ana G	Ana G			
7	Windy Quiroga Cerera	320-6757765	Windy Q.	Windy Quiroga			
8	Liz Yaneth Torres S	3166993350					
9	Diana Hernandez	3172258083	Diana Hernandez	Diana Hernandez			
10	Silvia natagira León	3209540910	silvia natagira	silvia natagira			
11	Windy Quiroga Cerera	3206151165	Windy Quiroga	Windy Quiroga			
12	Yaneth Abello Pele	3153365897	Yaneth S.	Yaneth S.			
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2449397 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2601670 - COCINA INTERNACIONAL

• 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

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 PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

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

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2449413 - 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 :	36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	100,00

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: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL