PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Malaga 19 de SEPTIEMBRE de 2022

Señor (a)
EDGAR BONILLA SUAREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751
Coordinador academico
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes SEPTIEMBRE 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 SEPTIEMBRE 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	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE se orienta formacion profecional integral ficha 25558491 municipio de soata	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE Se alimenta portafolio de formacion en el drive de la ficha 25558491 SOATA

	pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	boyaca en el desarrollo del proyecto formativo según el 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	BOYACA face de PLANEACION del proyecto formativo formacion técnico en cocina. Y se Anexo pantallazo del drive portafolio creado y alimentado y su respectivo link o enlace
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 SEPTIEMBRE 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 2558491 formacion tecnico en cocina .	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE Se reporta Formacion titulada 160 horas del 1 al 30 de SEPTIEMBRE anexo Verificación de eventos mes de SEPTIEMBRE 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 portafolio de evidencias del proceso	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria ficha 2558491 Tecnicio en cocina	Se acaba de realizar la inducción en formacion titulada, de la ficha2558491 por parte del instructor JUAN PABLO ESPINEL desde 18

	formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.		al 31 de JULIO 2022. Acta calificada en el drive Anexo pantallaso y enlace 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 SEPTIEMBRE Se reporta Formacion titulada 160 horas del 1 al 30 de SEPTIEMBRE anexo pantallazo del drive y enlace del portafolio
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.	Se solicitaran a tiempo los materiales de formacion municipio de soata a finales de septiembre Anexo Evidencia de Correo ficha 2449280 y link o enlace de actas de materiales de esta ficha malaga 2022
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 SEPTIEMBRE 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 Con la ficha 258491 de TECNICO COCINA municipio de SOATA BOYACA ya se califico la AP1	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE 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 ficha 258491 de TECNICO COCINA municipio de SOATA BOYACA ya se califico la AP1
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	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio tutulada 258491 municipio de SOATA Boyaca tecnico en cocina	Portafolio del instructor de la formación Se orienta formacion profesional integral y Se crea portafolio de formacion en el drive de la ficha 2558491 SOATA

	físicos y digitales que disponga el centro		BOYACA inicio face de PLANEACION proyecto formativo formacion técnico en cocina 3 oferta 2022 anexo enlace del portafolio del instructor
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 de SEPTIEMBRE desarrollo de los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio tutulada 2558491 tecnico en cocina municipio de soata boyaca	Portafolio del instructor de la formaciónTECNICO EN COCINA ficha 2558491 soata boyaca ya calificada la AP1 del proyecto formativo Anexo pantallazo juicios evaluativos en plataforma y enlace de acta de seguimiento a la formacion
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 17 de AGOSTO desarrollo de los procesos de las acciones de formación tutulada 2558491 tecnico en cocina SOATA boyaca	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE se Registro sistema sofia plus 160 horas a la ficha 2558491 de soata boyaca Material didáctico en el drive Anexo enlace del portafolio en el drive donde se puede visualizar el material didáctico carpeta 5 documentos de desarrollo curricular

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.	realizara mas adelante en el 75% la formacion ya que se inicio en julio 2022
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 SEPTIEMBRE se orienta formacion municipio de soata se participa en la cuarta oferta educativa del SENA CATA compartiendo por redes sociales de forma activa con la formacion y aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación Se proyecta del 20 al 30 de SEPTIEMBRE continuar con los temas de formacion	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas
15	Colaborar con la gestión de soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Del 1 al 19 de SEPTIEMBRE 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 con 55 aprendces aspirantes al programa y	Se realizo el proceso exitosa mente Anexo imagen de matriculados al programa El cual esta en formacion Y link o enlace de las asistencias del drive dispuesto para tal

		logrando matricular 30 aprendices	fin mes de SEPTIEMBRE
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 SEPTIEMBRE 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 SEPTIEMBRE 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 20 al 30 de SEPTIEMBRE formacion titulada ficha 2558491 soata boyaca	Participar cuando el centro de formación lo requiera con puntualidad y compromiso. Anexo imagen y asistencia reunión de red mes de SEPTIEMBRE
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 participa en minutos de bienestar en mes de septiembre sobre temas de HABITOS SALUDABLES Y DERECHOS SEXUALES	se participa en minutos de bienestar mes septiembre de 2022 anexo imágenes de las jornadas virtuales
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 SEPTIEMBRE no se realizo
20	Participar en las jornadas de actualización, capacitación y	Asistir a las reuniones sobre transferencias	Portafolio del instructor y del

	transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro	aprendiz de la formación. Se asistira a reuniones programadas por el centro en el momento que se requiera .
21	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo 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 SEPTIEMBRE 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 el 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 presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Se realizara en el momento que se requiera en el mes de SEPTIEMBRE 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 SEPTIEMBRE 2022 Anexo planilla AGOSTO 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. **7848872484** de la planilla, pago de S.S. (SOI) riesgo 2 correspondiente al Mes de AGOSTO 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 ( ) folios

Cordialmente,

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

Firma
EDGAR BONILLA SUAREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751
Coordinador academico
Malaga, Santander

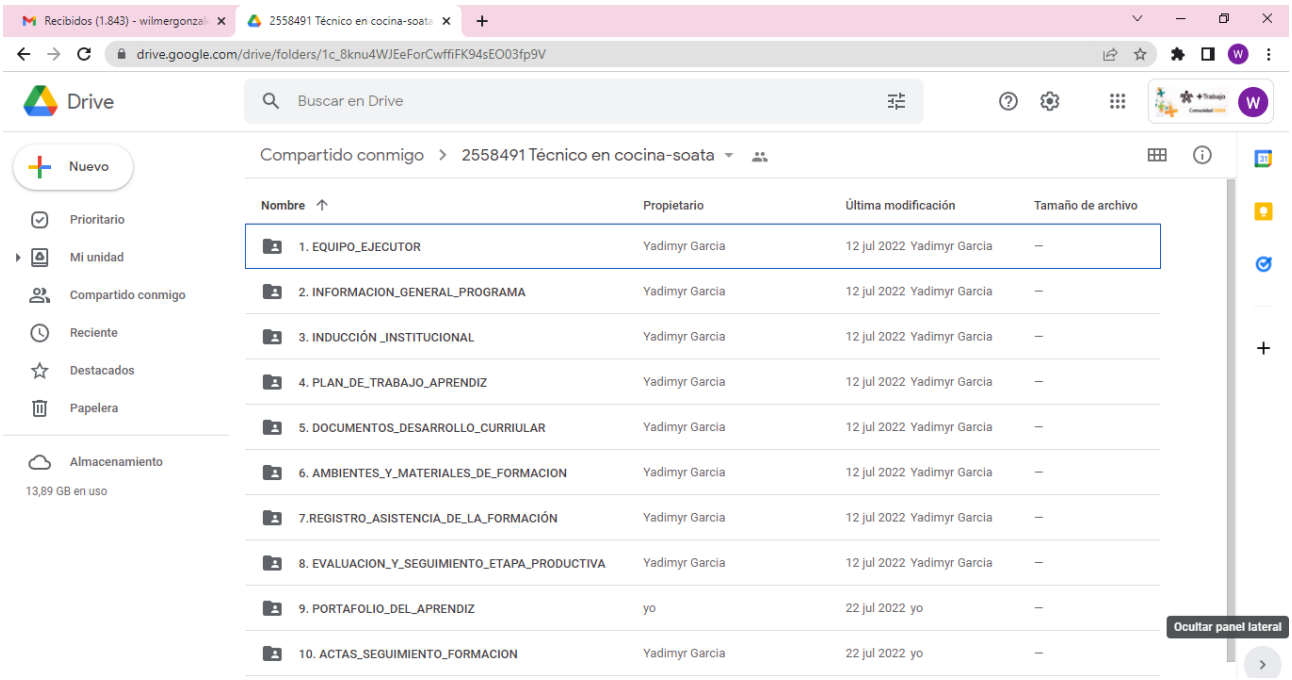
EVIDENCIAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y DEL 1 AL 19 DE SEPTIEMBRE 2022

EVIDENCIAS CONTRACTUALES MES DE SEPTIEMBRE 2022

- Obligación 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, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.
-
- se evidencia en el drive del correo wilmergonzalez@misena.edu.co portafolio ficha 25558491 carpeta 2 informacion general del programa

- Link o enlace del portafolio https://drive.google.com/drive/folders/1c_8knu4WJEeForCwffiFK94sEO03fp9V?usp=sharing

-



Obligación 2: Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI

verificación de eventos mes de SEPTIEMBRE 2022

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2558491 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y 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 prinolpios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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 : 160,00

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

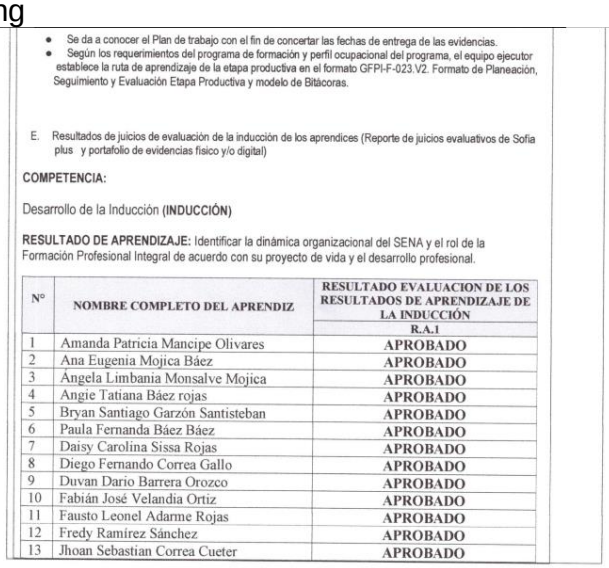
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

Obligación 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

inducción institucional califivada en plataforma Y enlace del acta de inducción
 ACTA INDUCCION
https://drive.google.com/drive/folders/1PLmuku5bNwex7FNuPtQQCDVgWOo1nq7T?usp=sharing



- Se da a conocer el Plan de trabajo con el fin de concertar las fechas de entrega de las evidencias.
- Según los requerimientos del programa de formación y perfil ocupacional del programa, el equipo ejecutor establece la ruta de aprendizaje de la etapa productiva en el formato GFPI-F-023.V2. Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación Etapa Productiva y modelo de Bitácoras.

E. Resultados de juicios de evaluación de la inducción de los aprendices (Reporte de juicios evaluativos de Sofia plus y portafolio de evidencias físico y/o digital)

COMPETENCIA:

Desarrollo de la Inducción **(INDUCCIÓN)**

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

Nº	NOMBRE COMPLETO DEL APRENDIZ	RESULTADO EVALUACION DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN
		R.A.1
1	Amanda Patricia Mancipe Olivares	APROBADO
2	Ana Eugenia Mojica Báez	APROBADO
3	Ángela Limbania Monsalve Mojica	APROBADO
4	Angie Tatiana Báez rojas	APROBADO
5	Bryan Santiago Garzón Santisteban	APROBADO
6	Paula Fernanda Báez Báez	APROBADO
7	Daisy Carolina Sissa Rojas	APROBADO
8	Diego Fernando Correa Gallo	APROBADO
9	Duvan Darío Barrera Orozco	APROBADO
10	Fabián José Velandia Ortiz	APROBADO
11	Fausto Leonel Adarme Rojas	APROBADO
12	Fredy Ramírez Sánchez	APROBADO
13	Jhoan Sebastian Correa Cueter	APROBADO

GD-F-007 V04

14	Johan Manuel Luna Núñez	APROBADO
15	Luis Efrén Martínez Pérez	APROBADO
16	Lizeth Lorena Fuentes Medina	APROBADO
17	Maira Daniela Bohórquez Gómez	APROBADO
18	Manuel Leonardo Mojica Acevedo	APROBADO
19	Maricela Flórez Castro	APROBADO
20	Marlon Felipe López Moreno	APROBADO
21	Rosa Elvira Mesa Vargas	APROBADO
22	Sandra Patricia Fonseca Rojas	APROBADO
23	Yaneth Medina Correa	APROBADO
24	Yessed Armando Escobar Ramírez	APROBADO
25	Yolanda Gómez Rodríguez	APROBADO
26	Zharick Dayana Diaz	APROBADO

En esta fase de inducción se presentó cuarto (4) retiros voluntarios de los aprendices **José Aristides Adarme Torres** con numero de cedula **1098102551**, por motivos laborales tal como se evidencia en formato de apoyo número No. 01 Adjunto a esta acta y con copia física en coordinación administrativa.
Lo mismo para el aprendiz **luisa Fernanda Prada Adarme** con numero de cedula **1192793088** por motivos laborales tal como se evidencia en formato de apoyo número No. 01 Adjunto a esta acta y con copia física en coordinación administrativa.

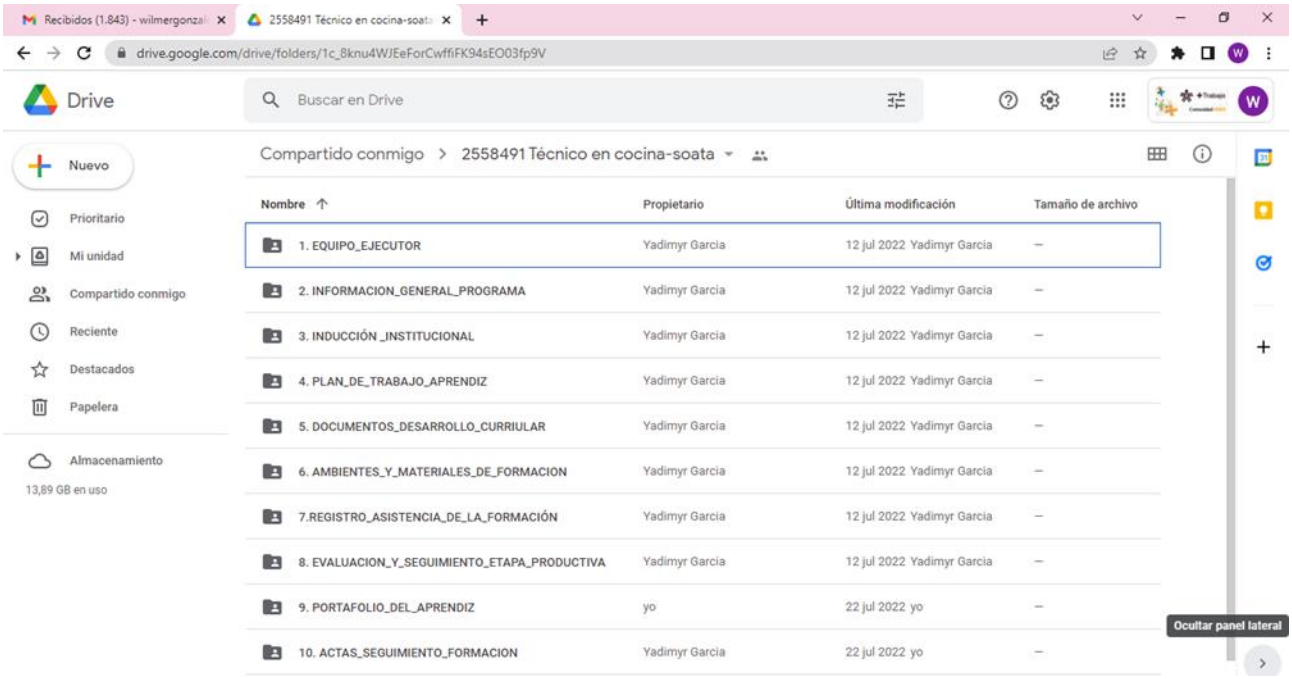
Lo mismo para el aprendiz **María Angélica López Moreno** con numero de cedula **1057547117** por motivos laborales tal como se evidencia en formato correo electrónico adjunto a esta acta y con copia al correo del coordinador académico

Lo mismo para el aprendiz **Alba Elizabeth Gómez Estupiñan** con numero de cedula **1057548383** por motivos laborales tal como se evidencia en formato correo electrónico adjunto a esta acta y con copia al correo del coordinador académico

Lo mismo para el aprendiz **CARMEN SOFIA GOMEZ DUARTE** con numero de cedula **4079133**

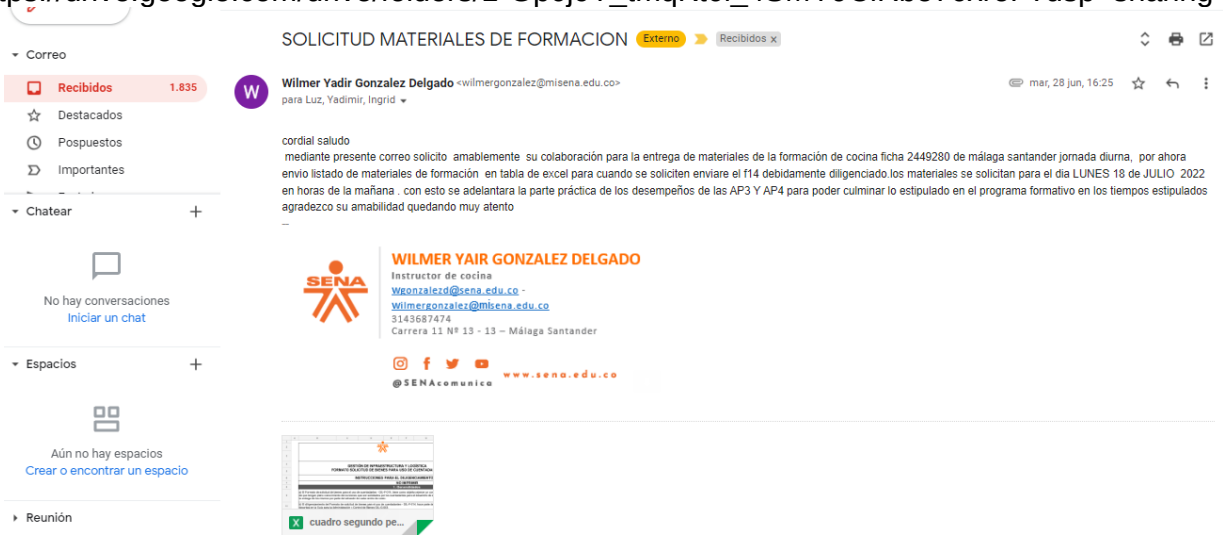
-Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato

ficha formacion titulada ficha 2558491 creada en el drive para tal fin
- Link o enlace del portafolio
https://drive.google.com/drive/folders/1c_8knu4WJEeForCwffiFK94sEO03fp9V?usp=sharing

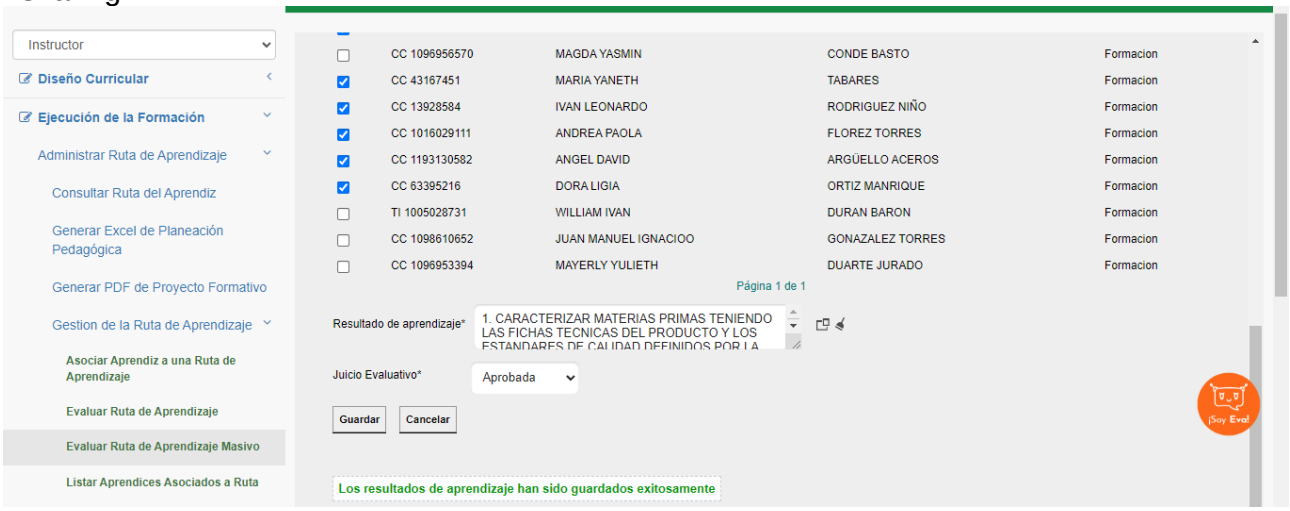


Obligación 5 : Solicitar oportunamente, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando

materiales de formacion ficha 2449280 malaga y enlace de las
ACTA DE ENTREGA DE MATERIALES
https://drive.google.com/drive/folders/1-Gp0j9T_tmqKt6i_4SMY9CiRbe76xroF?usp=sharing



- Obligación 7: Realizar la Evaluación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva),
- juicios evaluativos TITULADA FICHA 28491 SOATA BOYACA calificado AP1 por parte del instructor técnico. Comparto enlace acta
- ACTA SEGUIMIENTO AP1 ficha 2558491
- https://drive.google.com/drive/folders/12IeM0cm0dVGWfnDRlHHnxS9nTM4mPnr4?usp=sharing

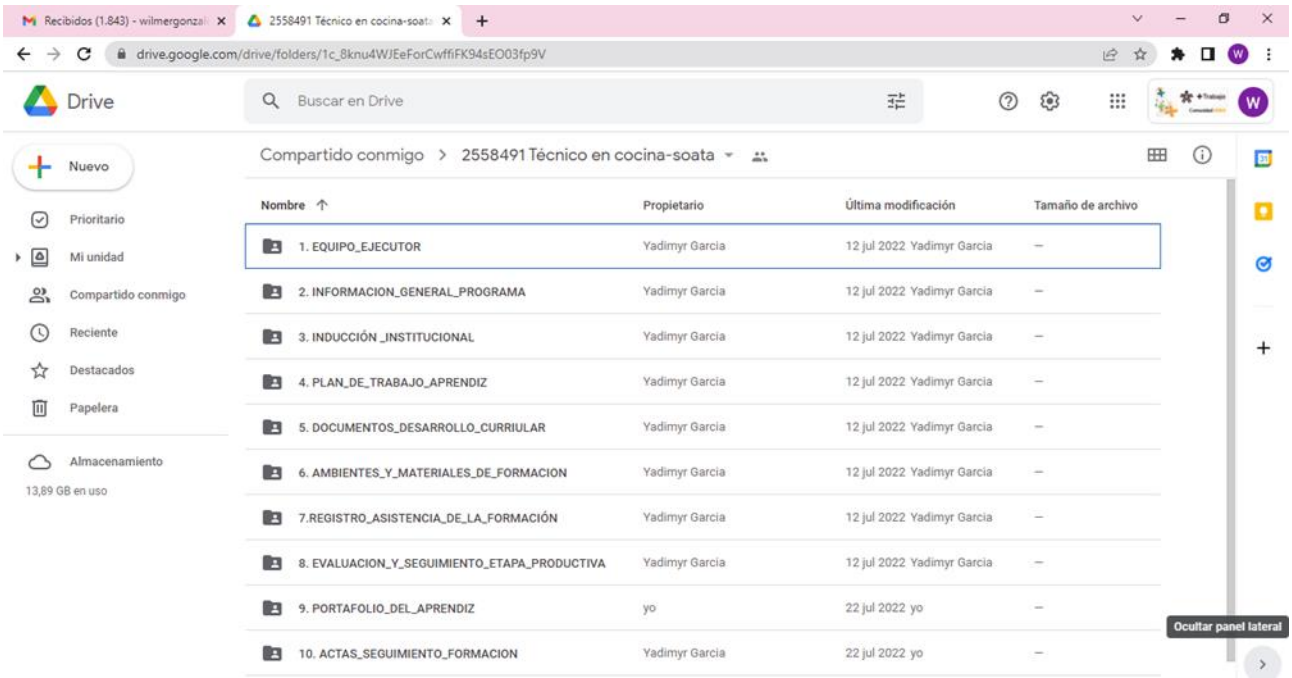


-



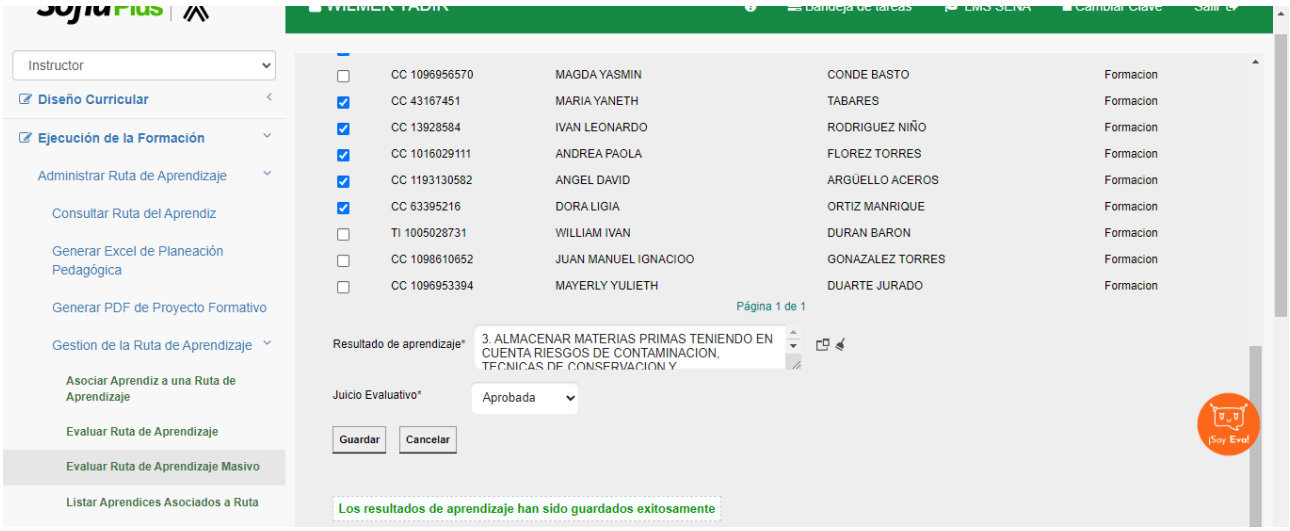
- Obligación 9: Reportar y sistematizar en el sistema de información dispuesto por la entidad según la planeación pedagógica del programa, las acciones de formación en portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados
-
- documentar la acción de formacion portafolio en el drive
- Link o enlace del portafolio https://drive.google.com/drive/folders/1c_8knu4WJEeForCwffiFK94sEO03fp9V?usp=sharing

-

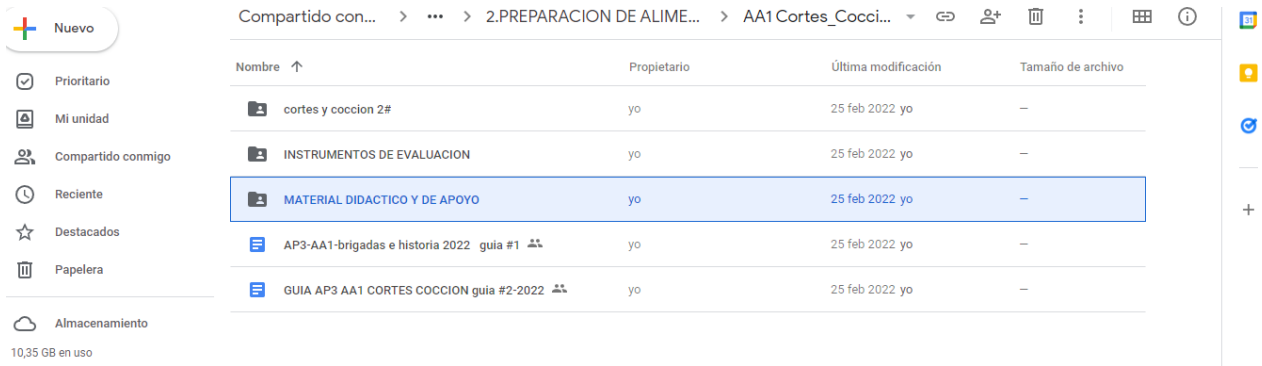


-

- Obligación 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.
- JUICIOS EVALUATIVOS EN PLATAFORMA
- ACTA SEGUIMIENTO AP1 ficha 2558491
- https://drive.google.com/drive/folders/12IeM0cm0dVGWfnDRlHHnxS9nTM4mPnr4?usp=sharing
-



-
- Obligación 11: Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento, el Banco de material didáctico para cada programa de formación
- portafolio en el drive MATERIAL DIDACTICO
- Enlace DOCUMENTOS DE DESARROLLO CURRICULAR https://drive.google.com/drive/folders/17BbM2nTAKRPxL1VyRlHESu7OJZh10Zws?usp=sharing
-



-

- -Obligacion 14: Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional,

- evidencia oferta compartida en redes sociales mes de septiembre 2022



-

- Obligación 15: Colaborar con la gestión de soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula;
-
- evidencia reporte de aprendices inscritos 3 oferta 2022 de SOATA BOYACA cocina ficha 2558491 y lista de asistencia a formacion presencial
-
- ASISTENCIA septiembre de 2022
- https://drive.google.com/drive/folders/1YBOjzzVc7tvibjTnp-GUYFNeWEg8jyQ8?usp=sharing

	Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	2558491		
Programa de Formación	COCINA.		
Identificación	Nombre	Estado	
CC - 1057546382	ALBA ELIZABETH GOMEZ ESTUPIÑAN	Convocado Matrícula	1
CC - 51936649	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 - 1002715910	ANGIE TATIANA BAEZ ROJAS	Matriculado	5
CC - 24081537	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 - 1057547439	EDILMA LISBETH BARRERA CEDEÑO	Matriculado	10
CC - 1053611439	EDWIN EDUARDO OVIEDO LOPEZ	Convocado Matrícula	11
CC - 4192113	FABIAN JOSE VELANDIA ORTIZ	Matriculado	12
CC - 1049608381	FAUSTO LEONEL ADARME ROJAS	Convocado Matrícula	13
CC - 1098102551	JOSE ARISTIDES ADARME TORRES	Matriculado	14
TI - 1057544939	LIZETH LORENA FUENTES MEDINA	Matriculado	15
CC - 1057548224	LUIS EFREN MARTINEZ PEREZ	Convocado Matrícula	16
CC - 1192793089	LUISA FERNANDA PRADA ADARME	Matriculado	17
CC - 1002726024	MARIA DANIELA BOHORQUEZ GOMEZ	Matriculado	18
CC - 1057546975	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	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 - 1002726779	PAOLA FERNANDA BAEZ BAEZ	Matriculado	26
CC - 24330628	ROSA ELVIRA MESA VARGAS	Convocado Matrícula	27
CC - 1057546019	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

-
-

-obligacion 17: Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral,

imagen y asistencia reunión de RED DE SERVISIOS día 16 mes de SEPTIEMBRE 2022





Asistencia 16 septiembre 2022.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 16 DEL MES DE SEPTIEM DEL AÑO 2022 "Aprendiendo Juntos"

OBJETIVO (S): Realizar jornada desarrollo curricular de la Red Servicios y formación pedagogica

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	MARIA A CAMPERS	63531235	X			SENA-CATA	mcamperos@sena.edu.co	3112046231	N/A.	
2	Karen Villa V	55313-605		X		Sena-Cata	kjvilla@sena.edu.co	3004317467	N/A	
3	Aleydo Rojas Baron	63398313		X		SENA	arojasba@sena.edu.co	3112689142	N/A	
4	Ximena Miryam Acevedo Cuancha	23810534		X		Sena	xacevedo@sena.edu.co	3183603694	N/A	
5	Elizabeth Nova	63898416		X		SENA	enovar@sena.edu.co	3138737880	N/A	
6	SONIA SANDOVAL P	27983742	—			FPI	SSANDOVAL@SENA.EDU.CO	3143257735	N/A	
7	Beatriz Bohorquez Garcia	28239743		X		SENA	bbohorquez@sena.edu.co	3212880033	N/A	
8	Wilma Yadi Gonzalez Delgado	1098944703		X		SENA CATA	Wilmergonzalez@sena.edu.co	3143684474	N/A	
9	Maria Jyelci Vega Fidler	28054129		X		Sena Cata	mlvega@sena	3229484920	N/A	
10	Ruth J Roja	37510982		X		PEDAGOGIA	jrojas@sena	3167751010	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 protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecid legalmente.

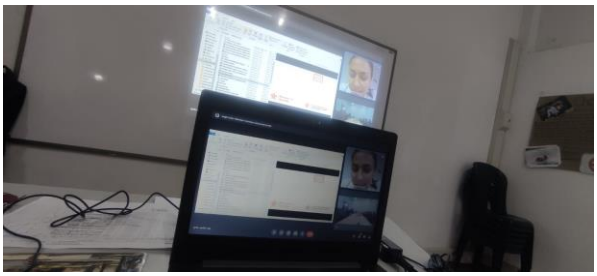
GD-F-007 V04

-obligacion 18: Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.

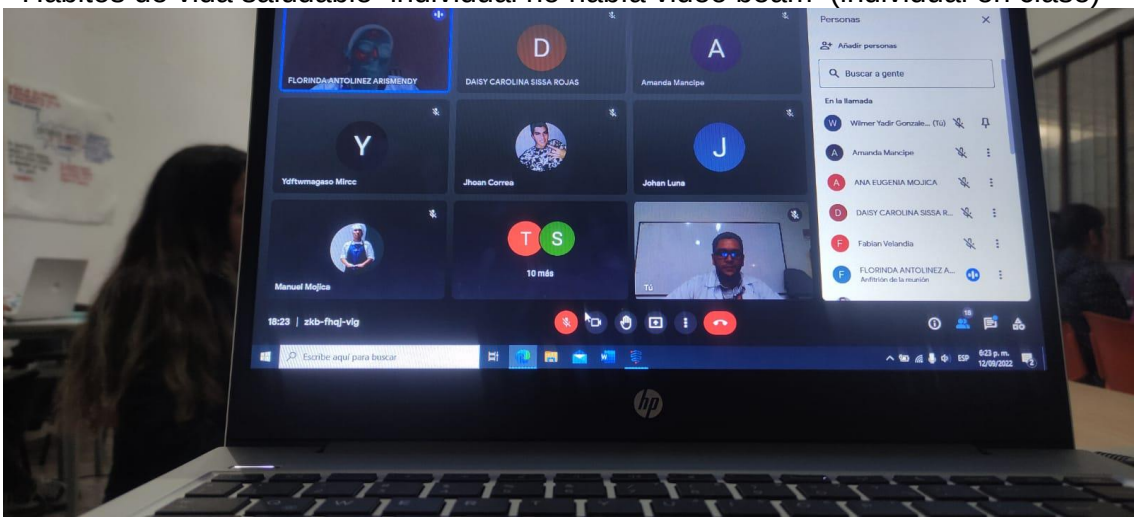
Derechos sexuales y reproductivos todos con bideo beam (grupal)







-Hábitos de vida saludable individual no había video beam (individual en clase)





-obligacion 22: Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados,

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) días 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 954500240201056CC1096949703C.

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

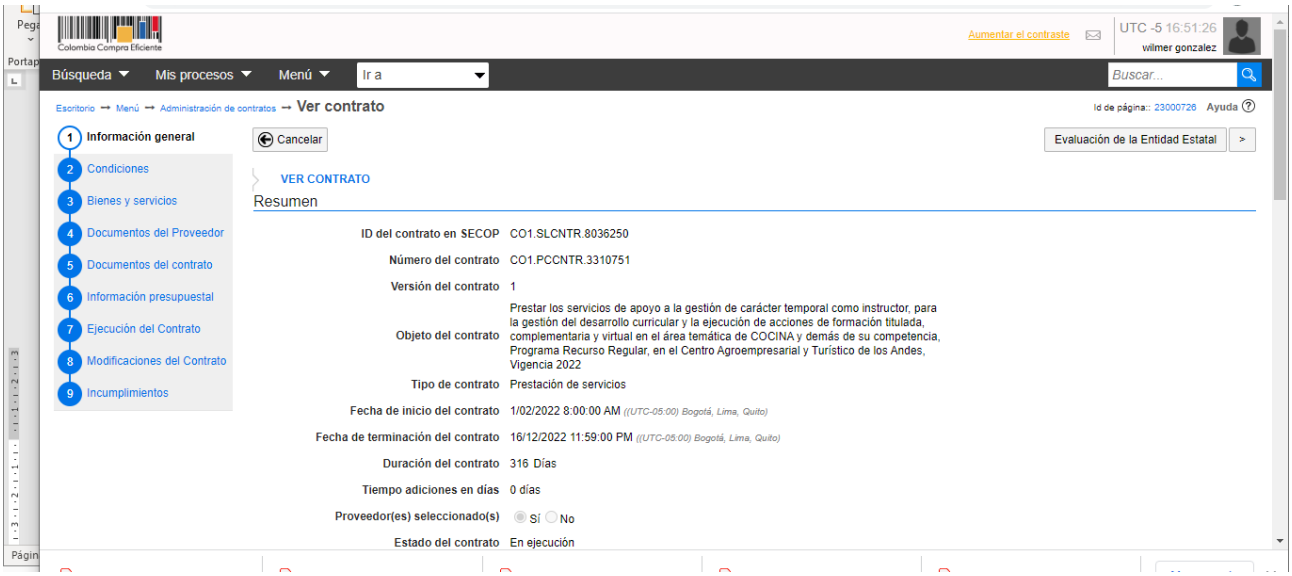
ELLA JOHANNA MENDOZA PEDRAZA
Subdirector (E) CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
REGIONAL SANTANDER

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 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

Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.



Obligacion 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).

pago seguridad social mes de AGOSTO 2022

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

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:	7848872484	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES: agosto	PERIODO COTIZACIÓN		MES:	agosto
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2022	SALUD:		AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:	3				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/09/05	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1637614886	

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	1	$ 197.400
SUBTOTAL:			1	$ 197.400
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 154.300
SUBTOTAL:			1	$ 154.300
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 13.000
SUBTOTAL:			1	$ 13.000

TOTAL PAGADO:	$ 364.700

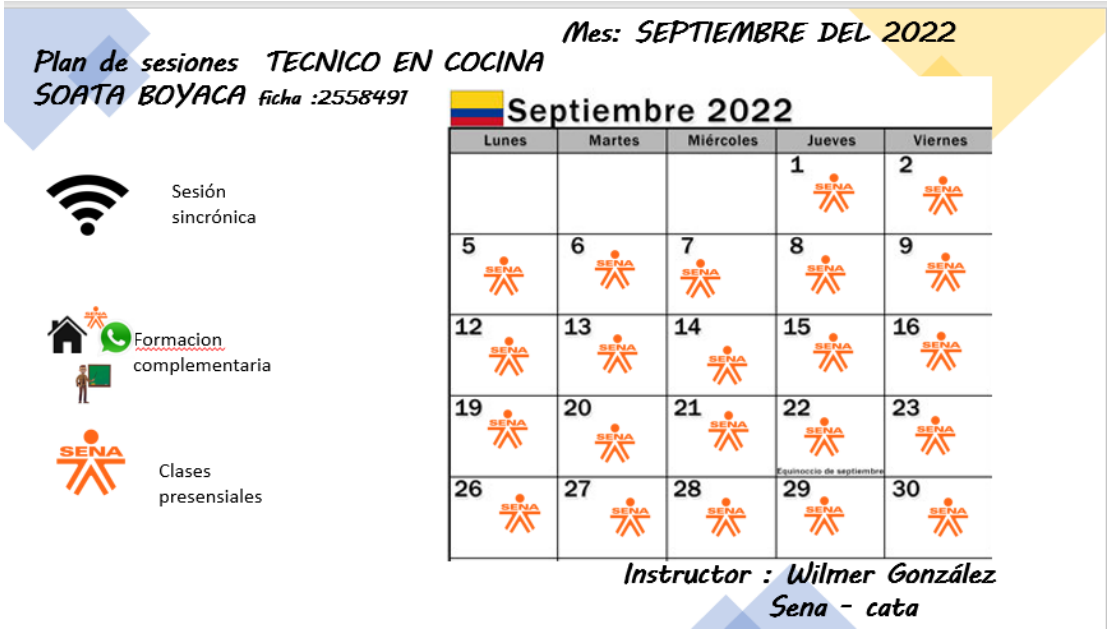
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2558491	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN:** TECNICO EN COCINA	**FECHA INICIO FICHA:** 18 DE JULIO 2022	**FECHA FIN FICHA ETAPA LECTIVA:** 18 DE OCTUBRE 2023
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 27**	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación: del 1 al 19 de SEPTIEMBRE formación TECNICO EN COCINA y se proyectan del 20 AL 30 DE SEPTIEMBRE con actividades propias del programa de formación



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

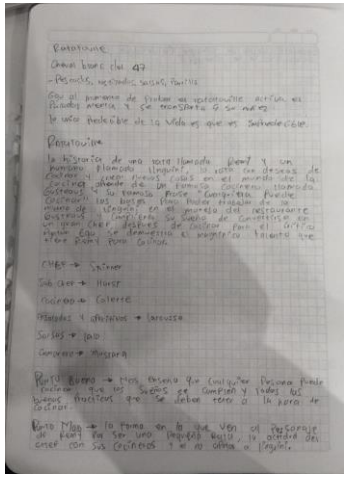
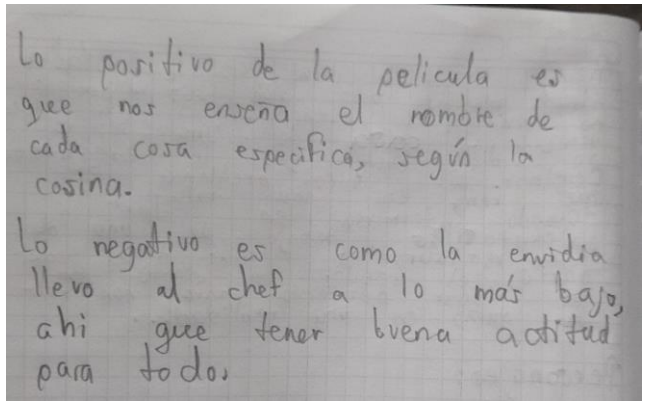
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

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 9 de SEPTIEMBRE 2022**	Se continua formación presencial con nueva ficha de TECNICO EN COCINA municipio de SOATA BOYACA 2558491 el cual se procede a continuar para dar final a la competencia CONTROL DE MANEJO DE MATERIA PRIMA EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS de la AP1 del proyecto formativo fase final de ANALISIS en el ambiente 2 de	aprendices Asistentes a la formación : AMANDA PATRICIA MANCIPE OLIVARES ANA EUGENIA MOJICA BAEZ ANGIE TATIANA BAEZ ROJAS BRYAN SANTIAGO GARZON SANTISTEBAN DAISY CAROLINA SISSA ROJAS FABIAN JOSE VELANDIA ORTIZ FREDY RAMIREZ SANCHEZ JHOAN SEBASTIAN CORREA CUETER JOHAN MANUEL LUNA NUÑEZ	Evidencias y abanse del programa en la competencia controlar manejo materia prima del 1 al 9 de septiembre 2022   

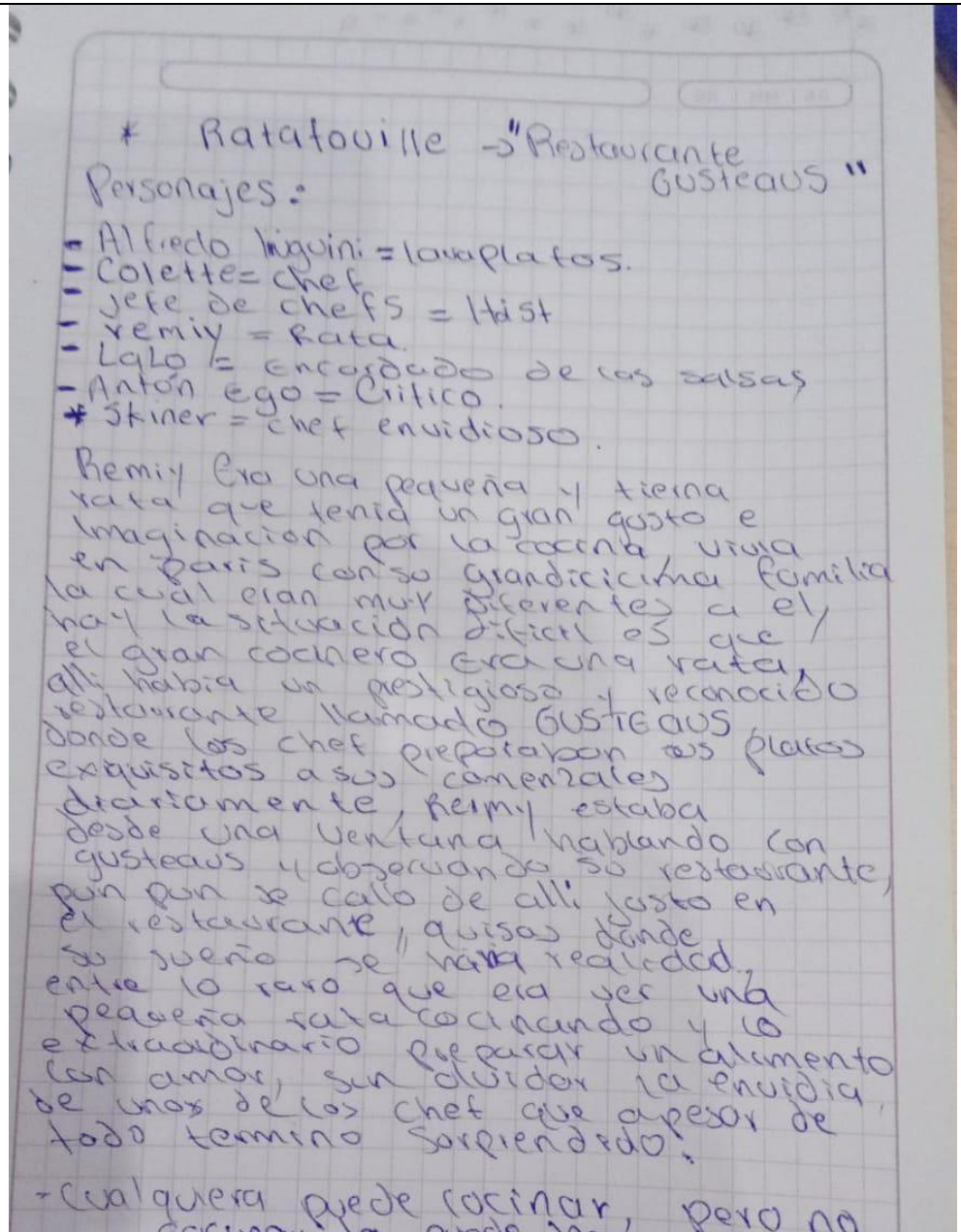
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	sistemas continuamos con la competencia en este momento se practica los costos calculo de recetas estándar , directorio de proveedores y toda la parte rentable y contable de una cocina para que lo pongan en practica Se realizo una cotización real para la alcaldía del municipio donde los mejores aprendices recibieron un pequeño premio motivacional y dando cumplimiento con los instrumentos de evaluación se continua avanzando ficha 2558491 SOATA BOYACA de formación	LUIS EFREN MARTINEZ PEREZ LIZETH LORENA FUENTES MEDINA MAIRA DANIELA BOHORQUEZ GOMEZ MANUEL LEONARDO MOJICA ACEVEDO MARICELA FLOREZ CASTRO ROSA ELVIRA MESA VARGAS SANDRA PATRICIA FONSECA ROJAS YANETH MEDINA CORREA YESSED ARMANDO ESCOBAR RAMIREZ YOLANDA GOMEZ RODRIGUEZ ZHARICK DAYANA DIAZ DIAZ	Inicio de competencia PREPARACION DE ALIMENTOS Reflexion inicial Pelicula reflexiva de cocina   Reflexion escrita pelicula de brigadas  

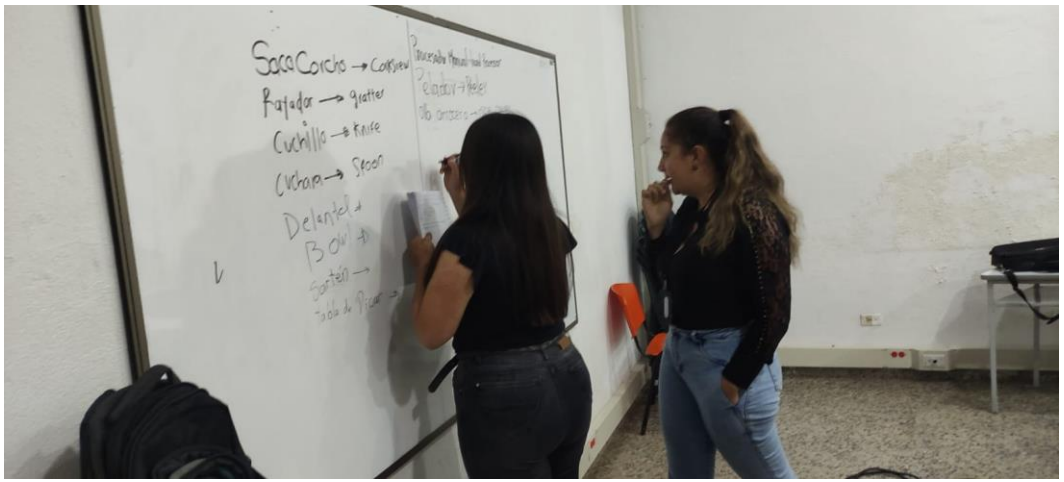
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	presencial , se inicia fase de planeación del proyecto con la AP2 y la competencia PREPARACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE iniciando con el desarrollo de la guía de aprendizaje de brigadas de cocina , tipos de establecimientos gastronómicos, historia de los restaurantes y demás se inicia con película reflexiva sobre cocina Se continua con aprendizajes previos sobre utensilios de cocina y se profundiza en los cocineros de la historia y cocineros influyentes en la gastronomía y cada		 * Ratatouille -> "Restaurante Gusteaus" Personajes: - Alfredo Linguini = lavaplatos. - Colette = chef - Jefe de chefs = Hist - Remy = Rata. - Lalo = encargado de las salsas - Antón ego = Critico. * Skiner = chef envidioso. Remy Era una pequeña y tierna rata que tenía un gran gusto e imaginación por la cocina, vivía en París con su grandiciima familia la cual eran muy diferentes a el, hay la situación difícil es que el gran cocinero era una rata, allí había un prestigioso y reconocido restaurante llamado GUSTEAUS donde los chef preparaban los platos exquisitos a sus comensales diariamente, Remy estaba desde una ventana hablando con gusteaus y observando su restaurante, pun pun se callo de allí justo en el restaurante, quisos donde su sueño se hara realidad, entre lo raro que era ver una pequeña rata cocinando y lo extraordinario preparar un alimento con amor, sin olvidar la envidia de unos de los chef que apesar de todo termino sorprendido. - Cualquera puede cocinar, pero no

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

	uno explica en una exposición su cocinero que mas le llamo la atención, de esta forma se continua con la formación de forma positiva por esta semana ,donde los aprendices asisten con interés según listado de asistencia		Aprendizajes previos Identificando utencilios de cocina  

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			Pausa activas  

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

			EXPOCISION COCINEROS INFLUYENTES 

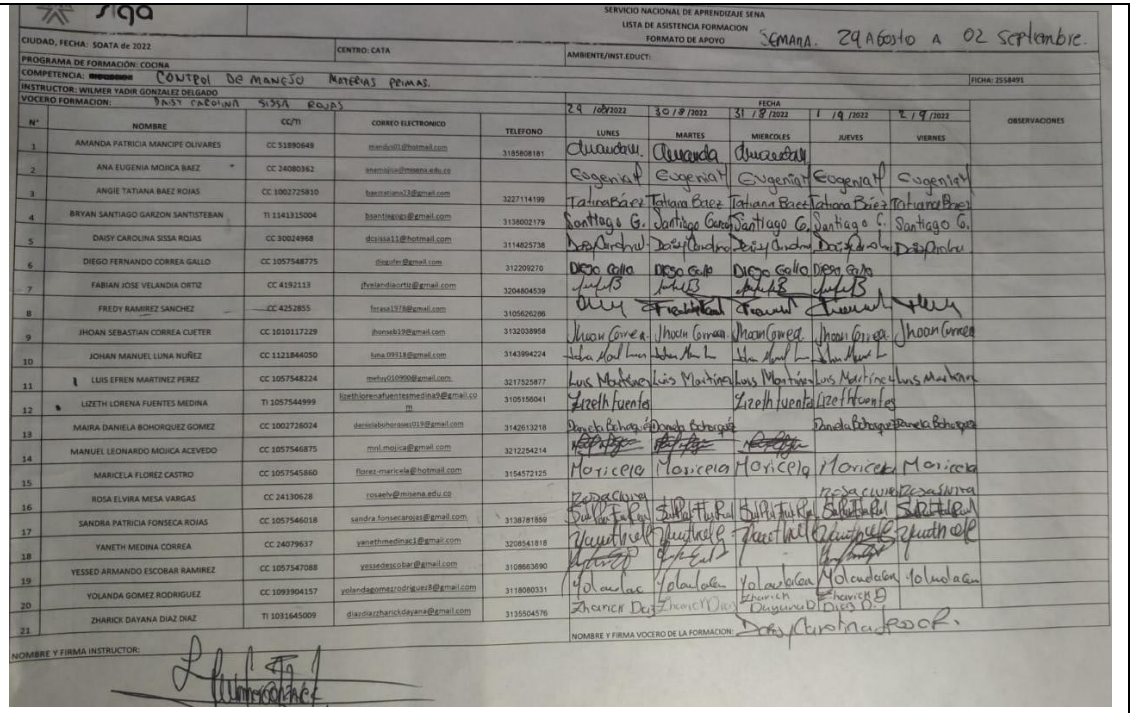
			  Repaso de temas

			 ASISTENCIA SEMANA 1 AL 9 DE septiembre 2022

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: SOATA de 2022 | CENTRO: CATA | AMBIENTE/INST.EDUCT: | SEMANA. 29 Agosto A 02 Septiembre.

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA
COMPETENCIA: [redacted] CONTROL DE MANEJO MATERIAS PRIMAS. | FICHA: 2558491
INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
VOCERO FORMACION: DAISY CAROLINA SISSA ROJAS

N°	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA 29/08/2022 LUNES	30/8/2022 MARTES	31/8/2022 MIERCOLES	1/9/2022 JUEVES	2/9/2022 VIERNES	OBSERVACIONES
1	AMANDA PATRICIA MANCIPE OLIVARES	CC 51890649	mandu01@hotmail.com	3185808181						
2	ANA EUGENIA MOJICA BAEZ	CC 24080362	anamojica@misena.edu.co							
3	ANGIE TATIANA BAEZ ROJAS	CC 1002725810	baezatiana23@gmail.com	3227114199						
4	BRYAN SANTIAGO GARZON SANTISTEBAN	TI 1141315004	bsantiagogs@gmail.com	3138002179						
5	DAISY CAROLINA SISSA ROJAS	CC 30024968	dcsissa11@hotmail.com	3114825738						
6	DIEGO FERNANDO CORREA GALLO	CC 1057548775	diegofer@gmail.com	312209270						
7	FABIAN JOSE VELANDIA ORTIZ	CC 4192113	jfvelandiaortiz@gmail.com	3204804539						
8	FREDY RAMIREZ SANCHEZ	CC 4252855	ferasa1978@gmail.com	3105626286						
9	JHOAN SEBASTIAN CORREA CUETER	CC 1010117229	jhonseb19@gmail.com	3132038958						
10	JOHAN MANUEL LUNA NUÑEZ	CC 1121844050	luna.09318@gmail.com	3143994224						
11	LUIS EFREN MARTINEZ PEREZ	CC 1057548224	mefrey010900@gmail.com	3217525877						
12	LIZETH LORENA FUENTES MEDINA	TI 1057544999	lizethlorenafuentesmedina9@gmail.com	3105156041						
13	MAIRA DANIELA BOHORQUEZ GOMEZ	CC 1002726024	danielabohorquez019@gmail.com	3142613218						
14	MANUEL LEONARDO MOJICA ACEVEDO	CC 1057546875	mnl.mojica@gmail.com	3212254214						
15	MARICELA FLOREZ CASTRO	CC 1057545860	florez-maricela@hotmail.com	3154572125						
16	ROSA ELVIRA MESA VARGAS	CC 24130628	rosaelv@misena.edu.co							
17	SANDRA PATRICIA FONSECA ROJAS	CC 1057546018	sandra.fonsecarojas@gmail.com	3138781859						
18	YANETH MEDINA CORREA	CC 24079637	yaneth medina1@gmail.com	3208541818						
19	YESSED ARMANDO ESCOBAR RAMIREZ	CC 1057547088	yessedescobar@gmail.com	3106663690						
20	YOLANDA GOMEZ RODRIGUEZ	CC 1093904157	yolandagomezrodriguez8@gmail.com	3118080331						
21	ZHARICK DAYANA DIAZ DIAZ	TI 1031645009	diazdiazharickdayana@gmail.com	3135504576						

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR:

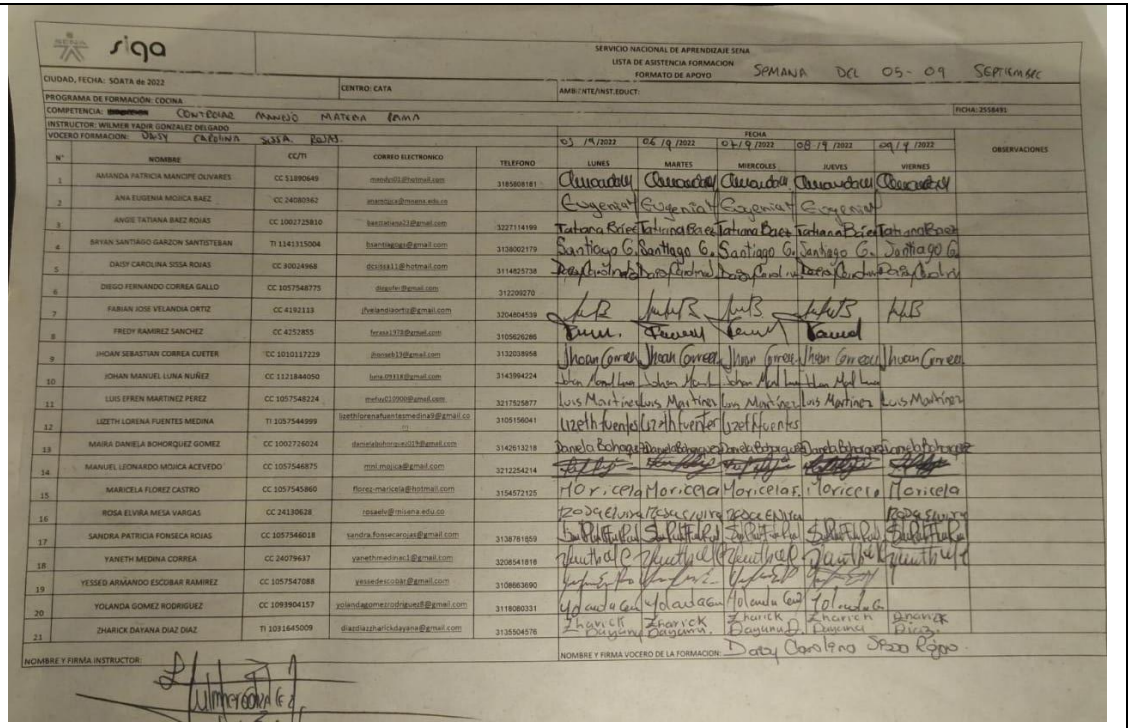
NOMBRE Y FIRMA VOCERO DE LA FORMACION:

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

			
Semana 2 del 12 al 16 de SEPTIEMBRE 2022	continua avanzando ficha 2558491 SOATA BOYACA de formación presencial , se inicia fase de	aprendices Asistentes a la formación 2558491 : aprendices Asistentes a la formación : AMANDA PATRICIA MANCIPE OLIVARES	Explicacion de los temas diferentes tipos de establecimientos gastronómicos donde se apropian de los temas por medio de dinámicas que facilitan el aprendizaje

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

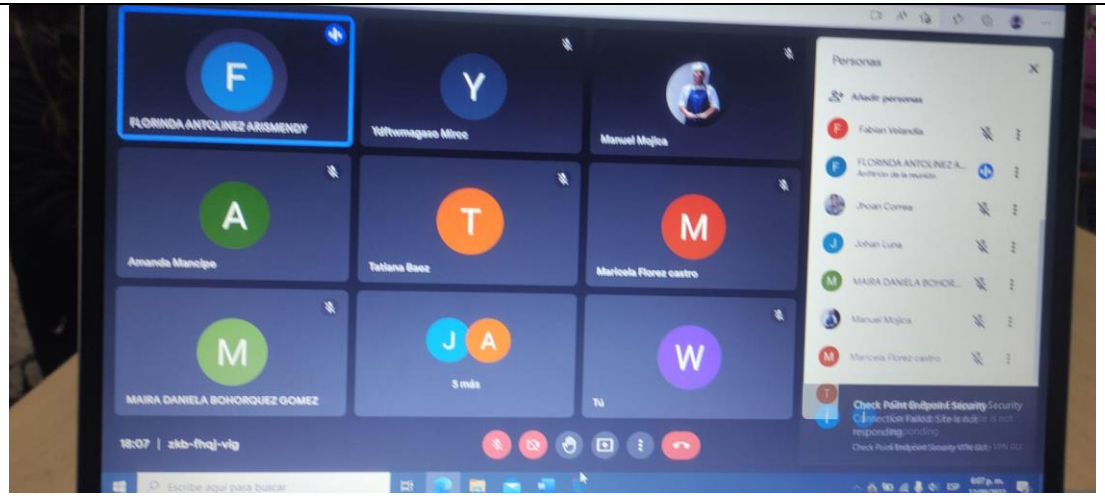
	planeación del proyecto con la AP2 y la competencia PREPARACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE los aprendices investigas los diferentes tipos de establecimientos gastronómicos donde se apropian de los temas por medio de dinámicas que facilitan el aprendizaje, se explican las diferentes tipos de brigadas en la cocina y la función de los puestos y áreas de trabajo aprendiendo como funcionan las brigadas de cocina de los mejores restaurantes del mundo , se procede	ANA EUGENIA MOJICA BAEZ ANGIE TATIANA BAEZ ROJAS DAISY CAROLINA SISSA ROJAS FABIAN JOSE VELANDIA ORTIZ FREDY RAMIREZ SANCHEZ JHOAN SEBASTIAN CORREA CUETER JOHAN MANUEL LUNA NUÑEZ LUIS EFREN MARTINEZ PEREZ LIZETH LORENA FUENTES MEDINA MAIRA DANIELA BOHORQUEZ GOMEZ MANUEL LEONARDO MOJICA ACEVEDO MARICELA FLOREZ CASTRO MARLON FELIPE LOPEZ MORENO ROSA ELVIRA MESA VARGAS	

	a ejecutar los instrumentos de evaluación y cada aprendiz que presento sus evidencias tendrán sus juicios evaluativos	SANDRA PATRICIA FONSECA ROJAS YANETH MEDINA CORREA YESSED ARMANDO ESCOBAR RAMIREZ YOLANDA GOMEZ RODRIGUEZ ZHARICK DAYANA DIAZ DIAZ	 Se participa de actividades de bienestar por parte de la enfermera FLORINDA hábitos de vida saludable virtual y los aprendices en computador individual en el SENA CATA sede SOATA

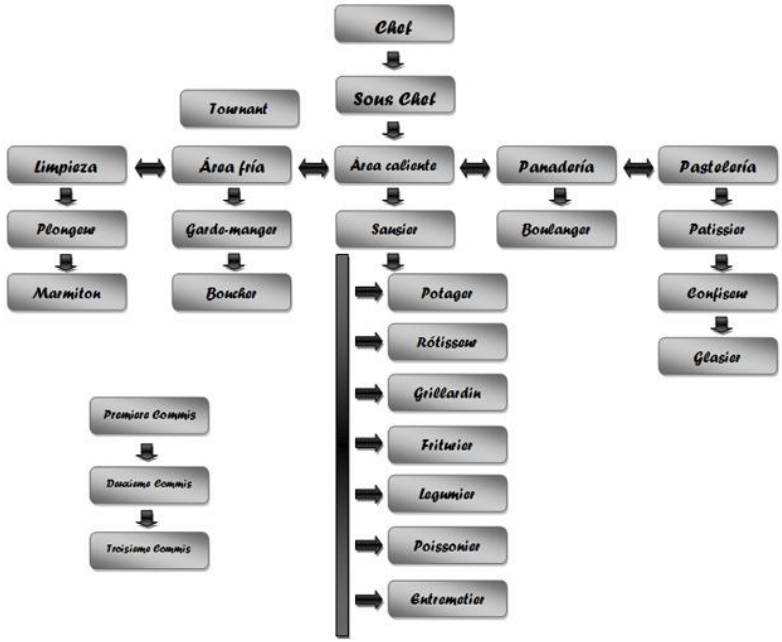
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

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

			Organigrama de brigadas de cocina con actividades que facilitan el aprendizaje 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

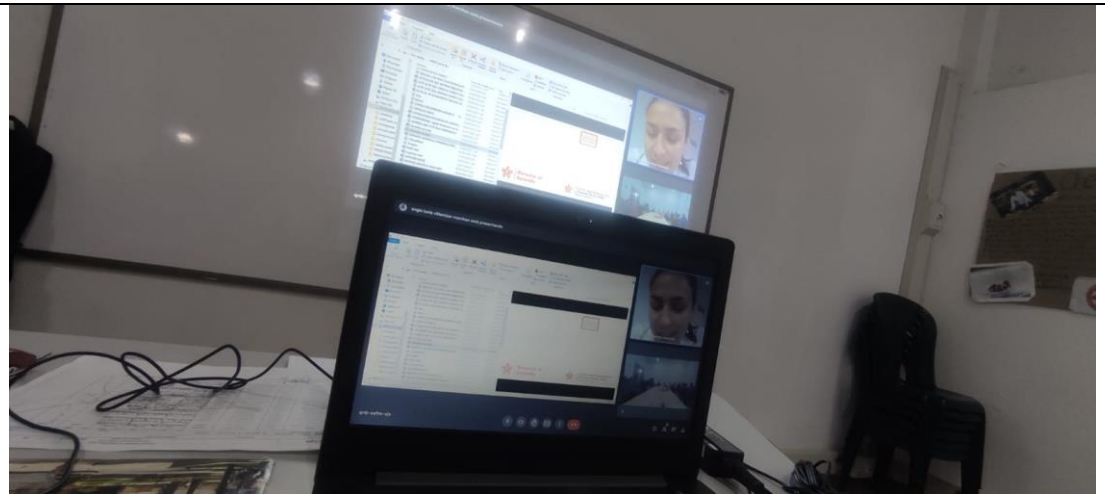
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

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

			Se participa sobre charla de DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS con enfermeras de bienestar al aprendiz video conferencia grupal 

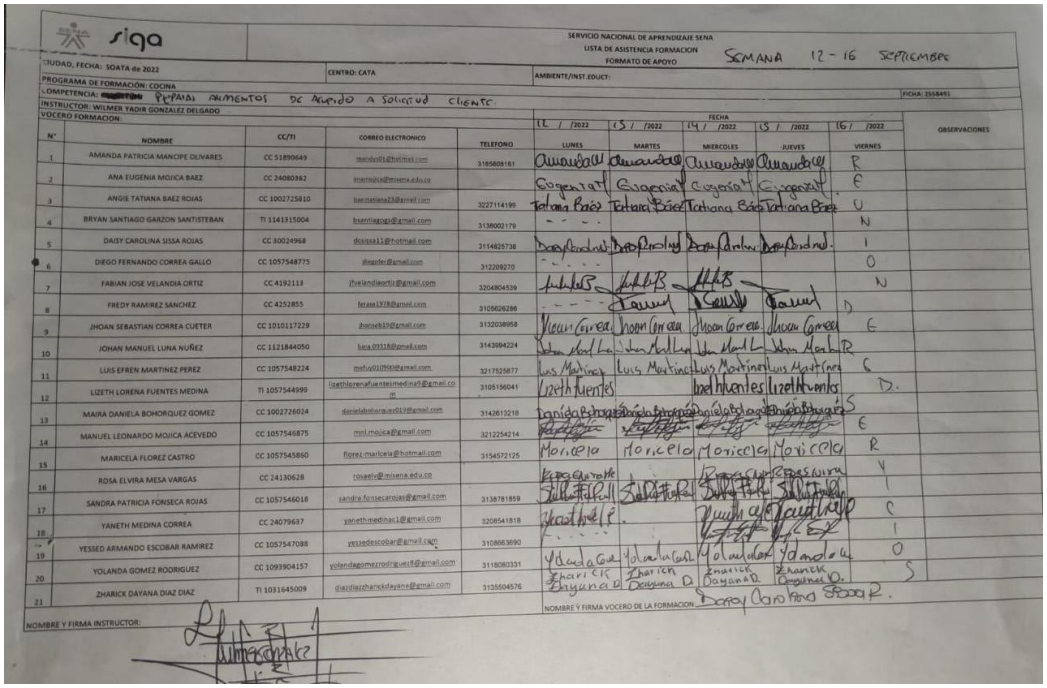
			 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

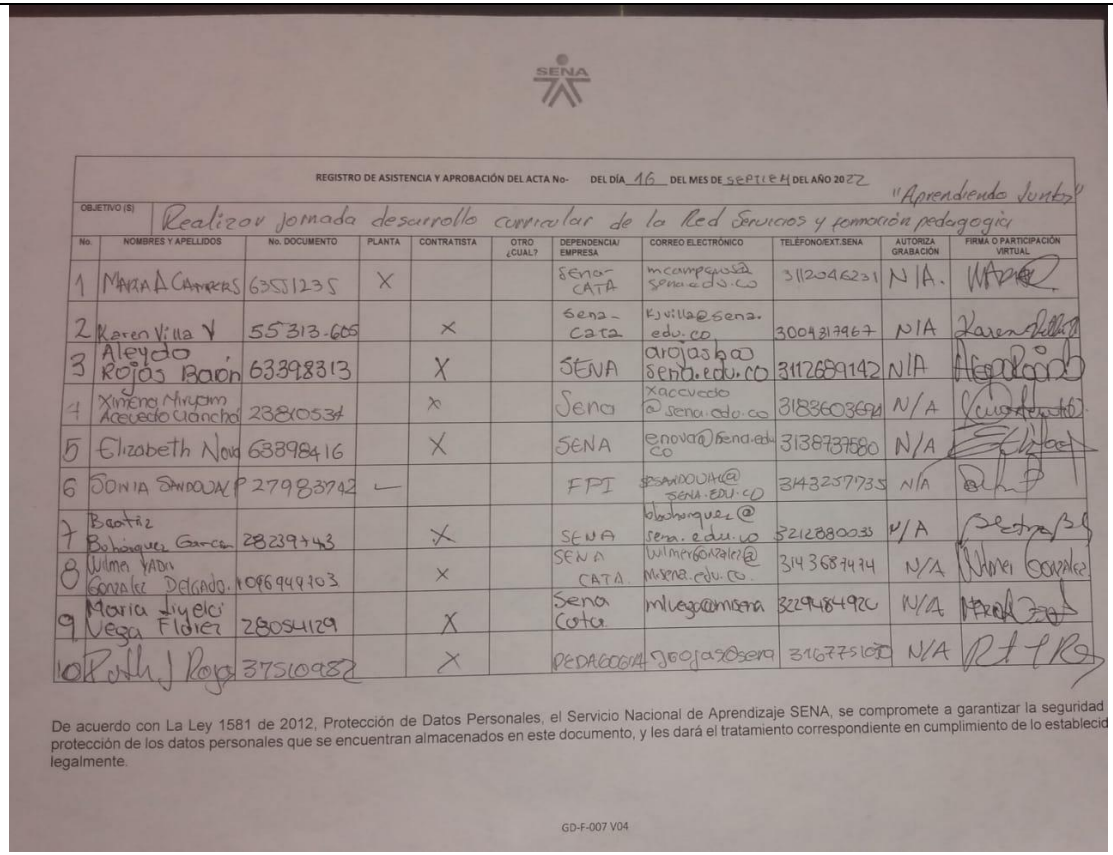
			ASISTENCIA SEMANA 12 AL 16 DE septiembre de 2022  Asistencia viernes 16 de septiembre secion de REUNION DE RED

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



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 16 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2022 "Aprendiendo Juntos"

OBJETIVO (S): Realizar jornada desarrollo curricular de la Red Servicios y formación pedagogica

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	MARIA A CAMPOS	63531235	X			Sena-CATA	mcampeguisa sena.edu.co	3112046231	N/A.	
2	Karen Villa V	55313.605		X		Sena-cata	kjvilla@sena.edu.co	3009317967	N/A	
3	Aleyda Rojas Baron	63398313		X		SENA	arojasba@sena.edu.co	3172689142	N/A	
4	Ximena Miryam Acevedo Sanchez	23810534		X		Sena	xacevedo@sena.edu.co	3183603694	N/A	
5	Elizabeth Nova	63898416		X		SENA	enovar@sena.edu.co	3138737580	N/A	
6	SONIA SANDOVAL P	27983742				FPI	SSANDOVALH@SENA.EDU.CO	3143257735	N/A	
7	Beatriz Bohorquez Garcia	28239743		X		SENA	bbohorquez@sena.edu.co	3212880035	N/A	
8	Wilma Yadi Gonzalez Delgado.	1096944103		X		SENA CATA	wilmergonzalez@sena.edu.co.	3143684774	N/A	
9	Maria Angelica Vega Florez	28054129		X		Sena Cata	mlvega@sena	3209484920	N/A	
10	Ruth J Rojas	37510982		X		PEDAGOGIA	jrojas@sena	3167751020	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 protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecid legalmente.

GD-F-007 V04

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

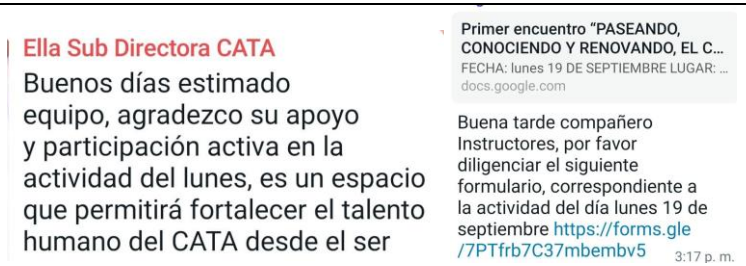
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Semana 19 al 23 de septiembre 2022 **Pero se evidencia hasta el 19 de septiembre 2022** **Y las actividades proyectadas del 20 al 30 de septiembre**	Se continuara con formación presencial en el centro de formación CATA sede SOATA tocando los siguientes temas: Para estos días se proyecta iniciar los temas BASES DE COCINA Y CORTES BASICO Y METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS el cual el día lunes tendrán una actividad desescolarizada mientras que el instructor atenderá evento para la granja para toda la familia SENA	aprendices Asistentes a la formación : aprendices Asistentes a la formación 2558491 :	LUNES 19 DE SEPTIEMBRE actividad convocada por la subdirectora **Asunto:** RV: Invitación Ruta de renovación cultural Reinducción CATA **Importancia:** Alta Estimado equipo CATA, sea este el momento para brindar un especial saludo, deseando se encuentren muy bien junto a sus familias. De manera atenta me permito compartir la invitación al primer encuentro **"PASEANDO, CONOCIENDO Y RENOVANDO, EL CATA UN MEJOR LUGAR PARA CREAR".** Ruta de renovación cultural CATA y Reinducción Institucional. Para Incentivar y fortalecer el talento humano de la comunidad CATA, potencializando la misión individual conjugada con la misión institucional. • FECHA: **lunes 19 DE SEPTIEMBRE** • LUGAR: GRANJA LOS ANDES – DIA SIN CARRO , MOTO O BICICLETA • HORARIO: 7:30 am a 5:00 pm INDICACIONES GENERALES: • Llegar puntual y usar Ropa cómoda (sudadera – tenis – gorra – Camiseta Blanca institucional y llevar sombrilla por

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

			 se proyectan actividades del 20 al 30 de SEPTIEMBRE 2022 con la competencia de PREPRARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE O ORDENES DE PRODUCCION

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2558491 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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 :	160,00

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: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES