PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 noviembre de 2022

Señor
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3265682**
Coordinador académico
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de noviembre año 2022

Referencia: No **CO1.PCCNTR.3265682 de 2022**

Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60.332.640 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, 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: El valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS ($ 41.210.000) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez Mensualidades vencidas que se cancelarán en el mes correspondiente por valor de Tres Millones Novecientos mil pesos ($3.900.000) m/cte., cada uno b) Un pago final por 17 días por la suma de Dos Millones Doscientos Diez mil pesos ($2.210.000) m/cte.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y finalización del contrato),	Ejecuté 156 horas en el mes de octubre de acuerdo con el objeto del contrato. Ejecute la ficha 2668892 Procesos Básicos De Panadería con la competencia Elaborar Alimentos De	Drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gvasquezc_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%20REGULAR/COMPLEMENTARIAS/NUBIA%20E

	según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Panadería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente. Ejecute la ficha 2676044 Procesos Básicos De Panadería con la competencia Elaborar Alimentos De Panadería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente.	SPERANZA%20GOMEZ%20DELGADO?csf=1&web=1&e=4Q8LWm Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería. No presento enlace del chat en whatsapp, fue un grupo de personas privadas de la libertad, no se dispone de grupo de whatsapp para compartir el enlace. Las evidencias están en el portafolio del instructor y la ficha debidamente evaluada en la plataforma sofia plus Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería. No presento enlace del chat en whatsapp, fue un grupo de personas en proceso terapéutico, no se dispone de grupo de whatsapp para compartir el enlace, las evidencias están en el portafolio del instructor. Las evidencias están en el portafolio del instructor.
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales.	Ejecute la ficha 2668892 Procesos Básicos De Panadería con la competencia Elaborar Alimentos De Panadería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente, en la brigada del Ejército Nacional regional Casanare, Yopal. Ejecute la ficha 2676044 Procesos Básicos De Panadería con la competencia Elaborar Alimentos De Panadería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente, en fundación Nuevo Amanecer, sede campestre, vereda Palomas de Yopal.	
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2668892 de la formación Procesos básicos de Panadería. Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2676044 de la formación Procesos básicos de Panadería.	Informe de Sofía plus Ruta de aprendizaje de la ficha No. 2668892, Procesos básicos de panadería. Ruta de aprendizaje de la ficha No. 2676044, Procesos básicos de panadería.
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a las rutas aprendizaje de la ficha No.2668892, en el programa Procesos Básicos de panadería. Asocié aprendices a las rutas aprendizaje de la ficha No.2676044,	Aprendices asociados a la ruta de la ficha No.2646563 Procesos básicos de panadería y 2646564, 2646565 en la formación Higiene y manipulación de alimentos.

		en el programa Procesos Básicos de panadería.	
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Procesos Básicos de Panadería con la competencia Elaborar alimentos de Panadería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente.	Actividades Desarrollo de actividades, disponible en drive de la ficha No. 2668892 y 2676044 Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus.
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa (nombre del programa).	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente en la formación Procesos Básicos de Panadería con el personal de las fichas 2668892 y 2676044.	Portafolio del Instructor
7	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Procesos Básicos de Pastelería con la competencia Elaborar alimentos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos. Elaboré de portafolio del instructor.	Portafolio del instructor subido en drive
8	Apoyar la gestión del programa (nombre del programa) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Realice la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha
9	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación programas complementarios Procesos básicos de Panadería.	Portafolio del instructor subido en drive

	y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.		
10	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se programaron sesiones en el mes de noviembre	No se ejecuto
11	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa (nombre del programa) con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conocimiento y adopción de formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas complementarios Procesos básicos de Panadería.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive
12	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área (área del programa) o la entidad así lo requiera.	No se programaron sesiones en el mes de noviembre	No se ejecuto
13	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Mantengo al tanto de actualización de formatos y procedimientos para el desarrollo la formación Procesos básicos de Panadería, a través de la consulta periódica de la plataforma Compromiso y siguiendo los lineamientos de comunicados a través de correos institucionales.	No se evidencio cambios en formatos para creación de guías en plataforma Compromiso y no se recibió información por correos por parte de coordinación.
14	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y	Manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje aplicación Whatsapp, y prueba a través de formulario de evaluación de las herramientas de las cuentas de Google, para fortalecer la	Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha

	lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	formación con las fichas 2668892 y 2676044	
15	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Atendí de manera personalizada y grupal de aprendices asociados a la fichas, 2668892 y 2676044 a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Realice atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas, a través de grupos de trabajo, exposiciones y trabajo práctico.	Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha
17	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Procesos básicos de panadería.	Actividades prácticas fichas 2668892 y 2676044.
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app WhatsApp, correo, trabajo en equipo Suministré, material de formación e información oportuna y veraz a los diferentes factores Procesos básicos de panadería.	Comunicación presencial y virtual a través de videollamadas y a través de grupo de whatsapp donde junto a los aprendices se socializo el desarrollo de la formación, como se encuentra en la carpeta de las fichas 2668892 y 2976044
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de noviembre con las respectivas evidencias Elaboré el portafolio	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de noviembre generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive

	los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro 5 GTH-F-075 V.06 Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área (área del programa en acreditación.	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área (área del programa en acreditación).	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Publiqué el material bibliográfico digital propiedad SENA, bajo los lineamientos de la política editorial de la institución.	Unidades temáticas de higiene y manipulación de alimentos publicadas en biblioteca virtual Sena.
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo	No fui convocada a colaborar en el mes de noviembre	No aplica

	podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.		
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hice parte de comités evaluadores durante el mes de noviembre.	No aplica
26	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2.	En el año 2018 recibí la capacitación y certificación en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Planeo continuar la formación en el idioma inglés, por ahora tengo el certificado de Principiante	Certificado de la NCL "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" disponible en certificados SENA o del curso de inglés subido en la HV de la APE
27	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Programé las actividades E-A- E para la ficha 2668892 del programa Procesos básicos de panadería, de acuerdo con los lineamientos institucionales. Programé las actividades E-A- E para la ficha 2676044 del programa Procesos básicos de panadería, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas, 2668892, 2676044 evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive
28	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad,	Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2668892 Procesos básicos de Panadería.	El reporte de juicios evaluativos de la competencia del programa Procesos de Panadería.

	garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.		
29	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No aplica por orientar durante el mes formaciones complementarias.	No aplica
30	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	No aplica, por orientar durante el mes formaciones complementarias.	No aplica
31	se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo	Ejecuté 156 horas en el mes de noviembre, se relacionan 4 horas de las adicionales ejecutadas en el mes de agosto, cumpliendo con las 160 horas de acuerdo con el objeto del contrato.	

	con el honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.		
32	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	No aplica	No aplica
33	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Grupos presenciales, fichas 2668892 y 2676044 Procesos Básicos de Panadería.	Carpeta de Ficha 2668892 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha Carpeta de Ficha 2676044 Procesos básicos de panadería , drive de la ficha

34	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2022, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2022.	No aplica	No aplica
35	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.		

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. 4473215137 de la planilla, octubre 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 entidad(es) 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 (15) folios

Cordialmente,

Firma
Nubia Esperanza Gómez Delgado
Contratista
C.C. No. 60332640

Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN ALONSO QUINTERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3265682 de 2022
Coordinador académico Formación Profesional Integral

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2676044 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2668892 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 156,00

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: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **NOVIEMBRE**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO | C.C. 60332640 | TELEFONO: 3052334501

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																																			HORAS EJECUTADAS
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J							**156**
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30							
2668892	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA	Elaborar alimentos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	Elaborar alimentos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	2/11/2022	18/11/2022	L. A S. 12:00 A 20:00 PM	L. A S. 12:00 A 20:00 PM		8	8	8	8			8	8	8	8	8			8	8	8	4																			100
2676044	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA	Elaborar alimentos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	Elaborar alimentos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	23/11/2022	7/12/2022	L. A S. 12:00 A 20:00 PM	L. A S. 12:00 A 20:00 PM																							8	8	8	8		8	8	8							56
																																													0
																																													0
																																													0

OBSERVACIONES: Se ejecutan 156 horas, relaciono 4 horas de las adicionales ejecutadas en agosto para completar la cuenta de cobro del mes de noviembre por 160 horas.

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO