EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

EVIDENCIAS

Nombre Contratista: Nini Yojana Castro Guanume
No de contrato: CO1.PCCNTR.3344145
Periodo: **DICIEMBRE de 2022**
Supervisor del Contrato: Clara Ximena Bolaños Betancourt

A continuación, se evidencias las actividades desarrolladas durante el mes de **DICIEMBRE** del 2022

Obligación 1: Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

Fecha: 17 de noviembre de 2022
Ficha: 2562097
Programa de formación: Técnico en Cocina
Fase: Ejecución
Actividad de proyecto Manejo de técnicas de cocina y procedimientos gastronómicos en unidad productiva - formativa denominada gourmet
Competencia: Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.
Resultado o resultados de aprendizaje:

- Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social"
- Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de sst, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización**"**
- Verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral"
- Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social"

Actividad de aprendizaje:

Procedimental - Valorativa actitudinal: Reconocer estrategias de control, cuidado y protección del medio ambiente, asi como los posibles accidentes o enfermedades causados por los peligros y riesgos durante la ejecución de la formación y/o actividades de agenciamiento social, fomentando la promoción, protección de la salud y del medio ambiente, según la normatividad legal vigente.

Cognitivo - Procedimental: Proponer acciones de responsabilidad ambiental y SST, de acuerdo con las condiciones identificadas en el desarrollo de las actividades de formación y/o de agenciamiento social, en concordancia con la normatividad legal vigente.
Nombre del ambiente de aprendizaje: H1
Descripción de la sesión: Durante el encuentro de aprendizaje se realiza actividad de contextualización en temas sobre seguridad y salud en el trabajo como que riesgo, que es peligro, que es un accidente de trabajo, que es salud, que es el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Evidencias de formación:





Fecha: 24 de noviembre de 2022
Ficha: 2562097
Programa de formación: Técnico en Cocina
Fase: Ejecución
Actividad de proyecto Manejo de técnicas de cocina y procedimientos gastronómicos en unidad productiva - formativa denominada gourmet
Competencia: Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.
Resultado o resultados de aprendizaje:

- Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social"
- Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de sst, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización**"**
- Verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral"
- Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social"

Actividad de aprendizaje:
Procedimental - Valorativa actitudinal: Reconocer estrategias de control, cuidado y protección del medio ambiente, asi como los posibles accidentes o enfermedades causados por los peligros y riesgos durante la ejecución de la formación y/o actividades de

agenciamiento social, fomentando la promoción, protección de la salud y del medio ambiente, según la normatividad legal vigente.

Cognitivo - Procedimental: Proponer acciones de responsabilidad ambiental y SST, de acuerdo con las condiciones identificadas en el desarrollo de las actividades de formación y/o de agenciamiento social, en concordancia con la normatividad legal vigente.
Nombre del ambiente de aprendizaje: H1
Descripción de la sesión: Durante el encuentro de aprendizaje se realiza actividad de contextualización en temas el sistema de seguridad social integral como la salud, las pensiones y los riesgos laborales.

Se empezó con contextualización de los peligros biológicos y físicos.

Evidencias de formación:







Fecha: 01 diciembre de 2022
Ficha: 2562097
Programa de formación: Técnico en Cocina
Fase: Ejecución
Actividad de proyecto Manejo de técnicas de cocina y procedimientos gastronómicos en unidad productiva - formativa denominada gourmet
Competencia: Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.
Resultado o resultados de aprendizaje:

- Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social"
- Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de sst, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización**"**
- Verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral"
- Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social"

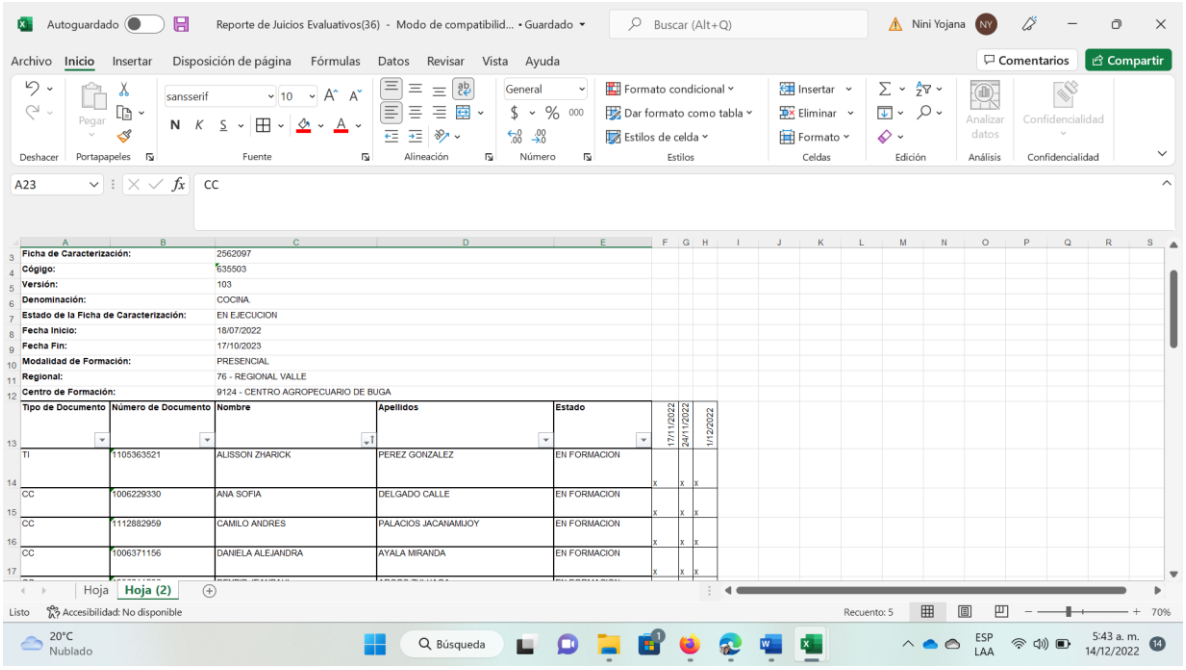
Actividad de aprendizaje:
Procedimental - Valorativa actitudinal: Reconocer estrategias de control, cuidado y protección del medio ambiente, asi como los posibles accidentes o enfermedades causados por los peligros y riesgos durante la ejecución de la formación y/o actividades de agenciamiento social, fomentando la promoción, protección de la salud y del medio ambiente, según la normatividad legal vigente.

Cognitivo - Procedimental: Proponer acciones de responsabilidad ambiental y SST, de acuerdo con las condiciones identificadas en el desarrollo de las actividades de formación y/o de agenciamiento social, en concordancia con la normatividad legal vigente.
Nombre del ambiente de aprendizaje: H1
Descripción de la sesión: Durante el encuentro de aprendizaje se continua con la contextualización de los peligros químicos, psicosociales, biomecánicos y condiciones de seguridad.

Se realiza capacitación en elementos de protección personal, uso y mantenimiento enfocada al área de gourmet.



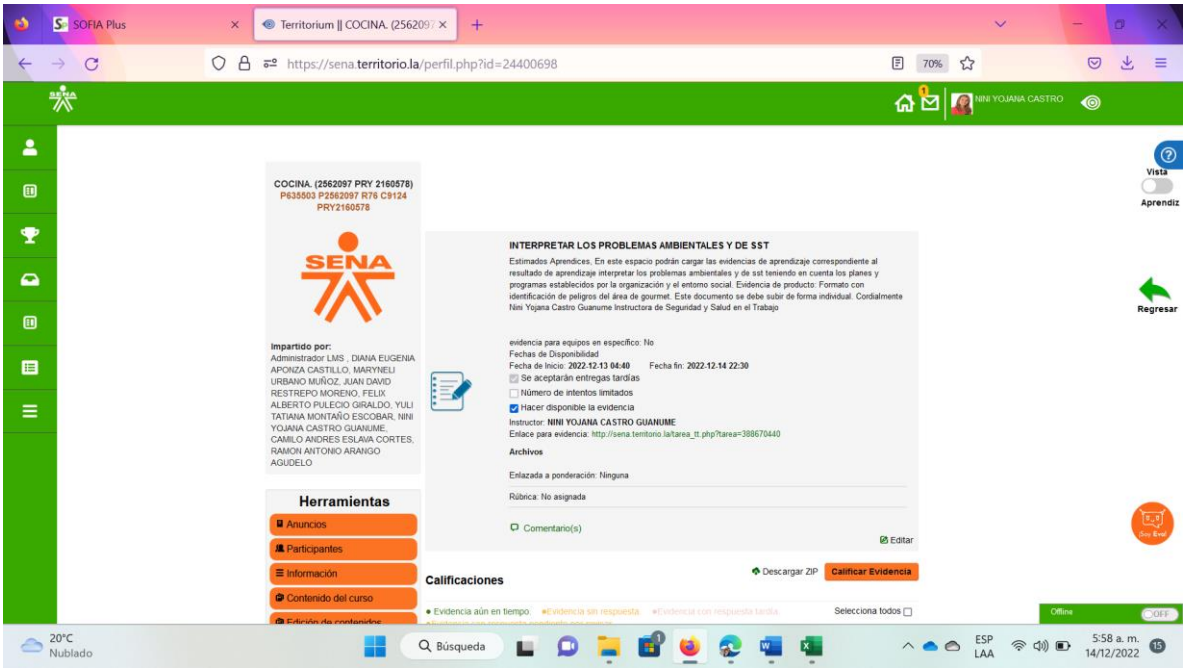
Fotos o pantallazos del seguimiento a la asistencia:



Ficha de Caracterización:	2562097
Código:	835503
Versión:	103
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/07/2022
Fecha Fin:	17/10/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	17/11/2022	24/11/2022	1/12/2022
TI	1105363521	ALISSON ZHARICK	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	x	x	x
CC	1006229330	ANA SOFIA	DELGADO CALLE	EN FORMACION	x	x	x
CC	1112882959	CAMILO ANDRES	PALACIOS JACANAMIJOY	EN FORMACION	x	x	x
CC	1006371156	DANIELA ALEJANDRA	AYALA MIRANDA	EN FORMACION	x	x	x

Evidencias de territorium:



Obligación 2: Evidencias del portafolio del instructor: En este punto, se debe disponer el enlace al drive del portafolio del instructor, el cual se encuentra ubicado en el drive creado por la coordinación denominado GFPI-Programas-2022. Por cada ficha en la cual se encuentre debe existir un portafolio y dentro de el debe reposar la siguiente información: Plan de trabajo concertado, guía de aprendizaje, registro de inasistencias (enviada por la coordinación y filtrada por ustedes), actas de planes de mejoramiento en caso de haber realizado comité de seguimiento y evaluación a algún aprendiz).

NINI YOJANA CASTRO GUANUME

Obligación 5: En este espacio se debe colocar el enlace al drive del desarrollo curricular en el cual usted está realizando la ejecución de la formación, esto porque el desarrollo es un insumo para su formación.

https://drive.google.com/drive/folders/1QtLALQRJYt36Q7KEHFILrX2S-VHb6oxz?usp=sharing