PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 09 de diciembre de 2022

Señor (a)
PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISORA CONTRATO No. 3308614
Coordinadora Académica de Salud, Hotelería y Turismo
Dependencia Centro de Comercio y Servicios
Ciudad

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

Referencia: No 3308614 del año 2022

Mayra del Rosario Pertuz del Valle, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32693154 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios, 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 maximo de TREINTA Y UN MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($31.146.363,00) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA a el contratista de acuerdo al plan de pagos anexos.Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de AHORROS No. 0570025770010079 del BANCO DAVIVIENDA, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 09 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación PASTELERIA.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.	Orienté procesos de formación titulada en elaboración de productos de pastelería y comple-	Reporte de Horas Sofia

		mentaria en Preparaciones para cocina navideña	
2	Realizarla evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Evaluación fichas 2564664, 2664714.	Reporte de juicios de evaluación
3	Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato, las demás que se requieran para la ejecución del contrato.	Elaboración de informe mensual correspondiente al mes de Noviembre, de las actividades realizadas en el mismo.	Informe Mensual de Ejecución Contractual GC-32693154-20222-Diciembre-2022.
4	Atender los requerimientos del supervisor.	Mantengo un comportamiento integro y ejemplar en el desarrollo de mi objeto contractual	.
5			
6			

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. 59529839 de la planilla, ARUS de Diciembre 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 (3) folios

Cordialmente,

Firma
MAYRA PERTUZ DEL VALLE
Contratista
C.C. No. 32.693.154

Recibí a satisfacción:

Firma
PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
Supervisor(a) Contrato 3308614 de 2022
Coordinadora Académica de Salud, Hotelería y Turismo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAYRA DEL ROSARIO PERTUZ DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/12/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 09/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2564664 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• 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:	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:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

• 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:	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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2669714 - PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	35,90

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: MAYRA DEL ROSARIO PERTUZ DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3308614 del 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MAYRA DEL ROSARIO PERTUZ DEL VALLE

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 32693154

OBJETO DEL CONTRATO Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación PASTELERIA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro. 2. entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo 3. hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados. 4. seguimiento a la formación y seguimiento etapa productiva.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro de comercio y servicios regional atlántico.

PLAZO DE EJECUCIÓN: del *24* de Enero al 09 de Diciembre para un total de 303 días a partir de la fecha de inicio del contrato.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 24 de enero de 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 09 de diciembre de 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: 2022

VALOR DEL CONTRATO: $ 31.146.363

SUPERVISOR: Patricia Rosmary Serrano Santiago

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. 32719644

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_x__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

BALANCE FINANCIERO:	
Valor total del contrato	$ **31.146.363**
Valor Ejecutado	$**31.146.363**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAYRA DEL ROSARIO PERTUZ DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 24/01/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 09/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2542003 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 2512881 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2473226 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2546556 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2644931 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2534571 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2473205 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2564664 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080501101 IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL CHOCOLATE Y SUCEDÁNEOS DE ACUERDO CON COMPOSICIÓN

29080501102 REALIZAR CURVA DE TEMPERADO SEGÚN TIPO DE CHOCOLATE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080501103 MOLDEAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGUN PROTOCOLO DE PRODUCTO A ELABORAR

29080501104 ESTIMAR LOS DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA ACUERDO A CRITERIO TÉCNICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

• 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: 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:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

• 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:	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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	520,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2473227 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS,

INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 2512873 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 2599725 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2669714 - PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2574768 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2622307 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1298,80

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
24/01/2022	31/01/2022	OTROS	16,00
11/04/2022	13/04/2022	OTROS	24,00
03/10/2022	05/10/2022	OTROS	18,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	58,00

INSTRUCTOR: MAYRA DEL ROSARIO PERTUZ DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

PAZ Y SALVO INSTRUCTORES CONTRATISTAS
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
COORDINACION DE HOTELERIA,TURISMO Y SALUD

PROGRAMA: Hotelería y Turismo y Salud

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MAYRA PERTUZ DEL VALLE C.C. 32693154

PERIODO EVALUADO: Febrero a diciembre2022 FECHA INFORME: Dic 8 DE 2022

FICHA	DENOMINACIÓN COMPETENCIA Y/O RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Todos R.A	Vo. Bo. Apoyo Sofia
2564664	**COMPETENCIA:** almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y tecnicas de almacenamiento	X	OK
	CC 56086299 DORIS BEJARANO (DESERTÓ) CC 1042426087 YULEIDYS HERNANDEZ (DESERTÓ) CC 1093141396 ANDREA TORRES (DESERTÓ) CC 1140829956 LOREN BLANCO (DESERTÓ) CC 32835549 YIRA CARVAJAL (DESERTÓ) CC 22650511 INGRID GOMEZ (DESERTÓ) CC 72040511 HENRY YEPEZ (DESERTÓ) Aprendices en rojo, tienen juicio no aprobado		
2564664	**COMPETENCIA ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.**		OK
	CC 56086299 DORIS BEJARANO (DESERTÓ) CC 1042426087 YULEIDYS HERNANDEZ (DESERTÓ) CC 1093141396 ANDREA TORRES (DESERTÓ) CC 1140829956 LOREN BLANCO (DESERTÓ) CC 32835549 YIRA CARVAJAL (DESERTÓ) CC 22650511 INGRID GOMEZ (DESERTÓ) CC 72040511 HENRY YEPEZ (DESERTÓ) CC 55303026 ANA MARIA GONZALEZ (PENDIENTE COMITE) CC 1002162808 FIORELLA SIMMONS (PENDIENTE COMITE)		
2564664	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA .		OK
	CC 56086299 DORIS BEJARANO (DESERTÓ) CC 1042426087 YULEIDYS HERNANDEZ (DESERTÓ) CC 1093141396 ANDREA TORRES (DESERTÓ) CC 1140829956 LOREN BLANCO (DESERTÓ) CC 32835549 YIRA CARVAJAL (DESERTÓ) CC 22650511 INGRID GOMEZ (DESERTÓ) CC 72040511 HENRY YEPEZ (DESERTÓ) CC 55303026 ANA MARIA GONZALEZ (PENDIENTE COMITE) CC 1002162808 FIORELLA SIMMONS (PENDIENTE COMITE)		
2473205	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		OK
2473227	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA		OK
2473226	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA		OK
2512881	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		OK
2534571	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		OK
2542003	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA		OK
2546556	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		OK
2574768	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS **TIENE UN APRENDIZ PENDIENTE POR CERTIFICAR - NO SE LE REFLEJA A LA INSTRUCTORA.**		OK

2599725	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		OK
2622307	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		OK
2644931	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS **ESTADO EN SOFIA TERMINADA - POR CERTIFICAR**		OK
2669714	PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA **ESTADO EN SOFIA TERMINADA - POR CERTIFICAR**		OK

Vo. Bo. Líder Programa **Vo. Bo. Coordinador Programa**

Los aprendices en rojo tienen juicio No Aprobado; los demás están En Formación - Sin Evaluar. Fueron relacionados en el drive https://docs.google.com/spreadsheets/d/1E9DI9AgBLhSwIJqO77hO2FclVds1DPHc/edit?usp=share_link&ouid=104465786061595118856&rtpof=true&sd=true) por autorización de la coordinación.



Mayra Del Rosario Pertuz Del Valle <mpertuz.atl@misena.edu.co>

Paz y Salvo

Ileana Diaz Ortega <idiazor@sena.edu.co> 9 de diciembre de 2022, 16:57
Para: Patricia Rosmary Serrano Santiago <Prserranos@sena.edu.co>
Cc: "mpertuz.atl" <mpertuz.atl@misena.edu.co>

Juicios evaluativos de la instructora, OK.

Tiene aprendices del Tco. en Pastelería con Juicio de NO aprobado

Ileana Diaz Ortega
Centro de Comercio y Servicios - Instructor G11
idiazor@sena.edu.co
PBX:5461500 Ext:55612
Carrera 43 No. 42-40 Piso 10, Barranquilla

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Formato Paz y Salvo Juicios Evaluativos Mayra Pertuz V1.xlsx
43K