PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, noviembre de 2022

.
Señor (a)
MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1.PCCNTR. 3387547 del año 2022**
Cargo del supervisor: Coordinadora Grupo de Formacion Integral,
Gestion Educativa y Relaciones Coorporativas
Dependencia Centro Industrial y de Energias Alternativas
Ciudad Riohacha

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.3387547 del año 2022.

ROMULO MANUEL REDONDO CUADRADO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.972.426 de Villanueva, en mi calidad de Contratista del SENA, en en Centro Industrial y de Energias Alternativas, 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 del contrato es por la suma de **VEINTIDOS MILLONES QUINIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS M/CTE ($22.529.000,00),** ejecutando un total de 674 horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera. a) Pagos promedios ejecución de horas correspondiente a los meses de febrero a noviembre popr valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE ($2.257.900,00).**

Plazo: Será hasta el (30) de (noviembre) de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la educación media ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje.	Se desarrollaron diferentes métodos de formacion para organizar estrategias en el desarrollo de las actividades planteadas en las Guias de	Desarrollo de evidencias, en los documentos correspondientes

		aprendizaje, minutas y Planes de trabajo para los programa técnico de Cocina en la Institucion Educativa Tecnica Internado Indigena San Antonio Aremasain Ficha: 2277004. Colegio Departamental De Bachillerato San Jose de Maicao Ficha: 2489812	
2	Realizar la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	Se ingresa a sofia plus y se evidencian las fichas de matriculas cargadas en el rol de instructor. Se verifico la asistencia en todas las secciones de formacion y asta la fecha del mes de julio asisten todos los aprendices con responsabilidad y puntualidad	Pantallazo del Aplicativo sofia plus
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Preparar las cargas de acuerdo con el proceso de formación de programa asignado. Dar soporte a los procesos según políticas y requerimientos. Organizacion de la planeación y las actividades de formacion Elaboracion de Guias de aprendizajes, Diseño de estrategias,	Se detallan en el informe cualitativo anexo a este informe, además que se encuentra en el portafolio de evidencias compartido con el supervisor.
4	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras 8 GTH-F-075 V.06 para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores	las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje se presentaron con la información adecuada para facilitar su desarrollo y desempeño	Se detallan en el informe cualitativo anexo a este informe

	encargados. Las variaciones en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral.		
5	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	Se realizaron actividades de orientación en el aprendizaje con el desarrollo de las áreas técnicas para implementar la planeación en el diseño curricular en las instituciones educativas: Institucion Educativa Tecnica Internado Indigena San Antonio Aremasain Ficha: 2277004 Tecnico En Cocina. Colegio Departamental De Bachillerato San Jose de Maicao Ficha: 2489812.	Registro Fotografico y Asistencias
6	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según	Se ingresa a sofia plus para evidenciar el desarrollo las actividades asignadas, tomando asistencia como prueba fundamental que asta el	Aplicativo sofia plus

	procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	mes de junio asisten todos los aprendices con responsabilidad, compromiso y puntualidad a las difentes secciones de formacion	
7	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico – pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	N/A
8	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	N/A
9	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	Se realiza la entrega de informes de Ejecución de la Formación Profesional en las fechas establecidas.	Cargue de documentos de ejecución contractual con sus respectivas evidencias en la plataforma SECOP II y en el GOOGLE DRIVE dispuesto para tal fin.
10	Soportar los informes con la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	Se les entregaron las guias de aprendizaje por medio del correo electrónico y los grupos WhatsApp a los aprendices de la Institucion Educativa Tecnica Internado Indigena San Antonio Aremasain Ficha: 2277004 Tecnico En Cocina. Colegio Departamental De Bachillerato San Jose de Maicao Ficha: 2489812	Registro Fotografico, Asistencias y se detallan en el informe cualitativo
11	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según	Se evaluaron los resultados de aprendizaje teniendo en cuenta las horas asignadas para	Aplicativo sofia plus

	la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	finalizar la competencia relacionadas	
12	Tener al día los procesos de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos.	Se están aplicando los métodos de formacion según la planeación de los temas con sus actividades, en el Colegio Departamental De Bachillerato San Jose de Maicao con numero de Ficha: **2489812.** Institucion Educativa Tecnica Internado Indigena San Antonio Aremasain Ficha: **2277004**	Documentos Adjuntos a la formación
13	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la 9 GTH-F-075 V.06 actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato.	En la espera que los centros de formación inicie el proceso de certificacón en dicha norma.	No Aplica.
14	Impartir Formación Profesional Integral en el area de Cocina en	Ejecución de la formación profesional integral de las	Reporte de Gestión de tiempo

	sus diferentes modalidades y niveles con un alcance definidos por periodos fijos mínimo de 160 horas mensuales o por horas con un promedio mensual de 80 horas.	fichas asignadas según reporte de horas programas para el mes objeto de este cobro. Y la asociación a la ejecución de la competencia a trabajar y el resultado de aprendizaje de las fichas: 2277004, 2489812.	del instructor en sofia plus.
15	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromIso, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.	Jornada de inducción del siga - MIPG 2022. Reunión Inducción Procesos Administrativos A Contratistas. Se realizó la capacitación de Manual de discapacidad, Seguridad y Salud en el Trabajo (Módulos 1 y 2) y Protocolos de Bioseguridad.	Certificaciones y registros de asistencia anexos en este informe. Certificados en Si Contratista

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. (4469268722)** de la planilla expedido por el operador **SOI** correspondiente al periodo del mes de noviembre **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 (22) folios,

Cordialmente,

Firma
ROMULO MANUEL REDONDO CUADRADO
Contratista
C.C. No. 17.972.426

Recibí a satisfacción:

Firma
Marieth Orcasitas Peñaloza
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3387547 del año 2022
Cargo del supervisor Coordinadora Grupo de Formacion Integral,
Gestion Educativa y Relaciones Coorporati

INFORME DE EVIDENCIAS MES DE NOVIEMBRE DE 2022

PROGRAMA TECNICOS EN COCINA EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJJIRA

PRESENTADO: A
MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA
Coordinadora Misional C.I.E.A.

ELABORADO: POR
ROMULO MANUEL REDONDO CUADRADO
Instructor de Cocina
CIEA

CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
RIOHACHA LA GUAJIRA
2022

INTRODUCCION

A través del siguiente informe voy a relacionar las actividades desarrolladas en el cumplimiento de las obligaciones contractuales cuyo OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en los programas de Articulación con la Media en sus diferentes niveles y modalidades en el área de TECNICO EN COCINA , atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente., con el contrato No CO1.PCCNTR.3387547 del año 2022; firmado con el SENA, por medio del programa de Articulación con la media- Doble titulación, y las Instituciones educativas que a continuación les relaciono.

Informe cualitativo y cuantitativo de actividades de formación profesional integral
Programa de articulación con la media - doble titulación

Iniciando de manera muy satisfactoria el inmenso reto de este 2022: un año verdaderamente lleno de oportunidades para todas nuestras labores de la vida cotidiana. Creo que hemos sido llamados a replantear nuestra manera de ver las cosas y más a un a de concientizarnos nuestros principios y prioridades en la vida.

Este es un año para aprender a valorar todas las oportunidades que Dios nos brinda, pues, regresamos a los ambientes de formación, tuvimos muchos meses de retiro presencial en toda la formación y nuestras cambiaron para siempre nos llevó a mantener aislados en nuestras casas la “continuidad pedagógica”. El 2022 en Colombia y en todo en el mundo viene con cambios generacionales. Es claro que la pandemia del Covid-19 nos abordó sin haber desarrollado una relación articulada entre la tecnología y la pedagogía, que haya permitido afrontar esta situación mejor preparados. Ahora bien, este tipo de educación se sostiene sobre recursos diseñados específicamente para esta modalidad, tiempos planificados estratégicamente, formas de participación determinadas, tipos de evaluación acordes y un rol tutorial del docente, que es distinto al de la modalidad presencial.

Uno de los elementos principales de esta forma de educar y aprender sin presencialidad, es la flexibilidad. Esta característica tiene que ver, fundamentalmente, con poder pensar de otra manera las propuestas que se habían diseñado para el formato presencial del ambiente de formación. Tal vez, se trata de volver a planificar, priorizando aquellos contenidos que son importantes de enseñar y aprender en el aquí y ahora. Asimismo, de poder generar propuestas que revistan versatilidad para distintos accesos y dispositivos.

La comunicación, la colaboración y la creatividad, son otros de los elementos centrales de esta nueva lógica de la educación; en la que tanto docentes como estudiantes han tenido que utilizar distintos dispositivos, formas de acceder a la conectividad y de vincularse con sus colegas y pares.

Durante todo este periodo de aprendizaje continuo ya que experimentamos una situación que además de atípica fue repentina, podemos concluir después de la angustia inicial experimentada al inicio del aislamiento que no todo fue negativo.

No hay duda que nos demandó mayores esfuerzos, pues, no toco prepararnos de manera abrupta para el proceso y entender las dificultades que tenían nuestros aprendices con el tema de conectividad.

Los aprendices ha sido en gran manera los héroes y han tenido a bien demostrar su valentía para sortear todo tipo de vicisitudes para salir airosos de toda esta situación. Hoy después de un largo trayecto podemos decir que supimos manejar la situación de la mejor manera.

ACCIONES RELIZADAS

Material didáctico y tecnológico para brindar la formación en el programa de Técnico en Cocina.

Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.

Desarrollo de evidencias

Preparar Alimentos Decauerdo Con La Orden De Producción Y Procedimientos Técnicos Institución Educativa Institución Educativa Técnico Internado Indígena San Antonio –Aremasain

Imagen No. 1



Imagen No. 2



Imagen No. 3



Imagen No. 4



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

Desarrollo de evidencias

Preparar Alimentos Decauerdo Con La Orden De Producción Y Procedimientos Técnicos
Institución Educativa Institución Educativa Técnico Internado Indígena San Antonio -Aremasain

Imagen No. 5



Imagen No. 6



Imagen No. 7



Imagen No. 8



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022
Fichas de Caracterización asignadas durante el mes objeto de cobro y que se aplicará ejecución de la formación durante toda la vigencia del contrato

Con satisfacción puedo entonces culminar este proceso de formación de las fichas asignadas a pesar de las adversidades de este año para nosotros como docentes y para nuestros aprendices, quienes se han destacado por su compromiso y su responsabilidad en el proceso cumpliendo a cabalidad con las actividades propuestas en las diferentes plataformas usadas para tal fin. Institución Educativa Municipio de Maicao, Ficha **2489812**

- Programa de **TECNICOS EN COCINA** Coordinación institucional la señora **ALEJANDRA BETTEL COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BACHILLERATO SAN JOSÉ.** Coordinadora. Institución Educativa Institución Educativa Técnico Internado Indígena San Antonio -Aremasain, Ficha: **2277004.** Programa **TECNICO EN COCINA** Bajo la coordinación institucional de la Señora **LUZ MARINA GUTIERREZ RUMER** Coordinadora.

- Institución Educativa San José: Municipio de Maicao, Ficha: **2489812 1.** Programa **TECNICO EN COCINA** Bajo la coordinación institucional de la Señora **ALEJANDRA BETTEL**, Coordinadora.

- Institución Educativa Institución Educativa Técnico Internado Indígena San Antonio -Aremasain, Ficha: **2277004.** Programa **TECNICO EN COCINA** Bajo la coordinación institucional de la Señora **LUZ MARINA GUTIERREZ RUMER** Coordinadora.

A continuación, se relacionan las actividades desarrolladas durante el mes de junio en la ejecución de la formación profesional integral con las instituciones educativas articuladas con el SENA, por medio del programa Articulación con la media- doble titulación, así**: TECNICOS EN COCINA**

1. **COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BACHILLERATO SAN JOSÉ FICHA 2489812.**

Se les informo a los aprendices que van a comenzar su etapa de formación, solicite el documento de identidad actualizado lo cual fue manifiesto a través de sus correos, grupo WhatsApp, y su líder de emprendimiento institucional la señora: **ALEJANDRA BETTEL**

Evidencia de la obligación: Dentro de las acciones que se realizaron esta obligación contractual está el planteamiento de estrategias virtuales online para la evaluación de saberes previos, para material de apoyo, material de consulta y demás herramientas que la tecnología ofrece con el fin de mejorar nuestra práctica del proceso de la formación profesional integral y lograr dinamizar y generar expectativa en los aprendices de cada programa de formación.

Descripción de las Imágenes Sesión de Clases Presencial Parte teórica: y practica Descripción del proceso de formación noviembre 2022.

ACTIVIDADES DE APOYO PARA LA FORMACION DE NOVIEMBRE 2022

Desarrollo de evidencias

Preparar Alimentos Decauerdo Con La Orden De Producción Y Procedimientos Técnicos

Institución educativa Departamental De Bachillerato San José Maicao

Imagen No. 9



Imagen No.10



Imagen No 11



Imagen No 12



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

Desarrollo de evidencias

Preparar Alimentos Decauerdo Con La Orden De Producción Y Procedimientos Técnicos

Institución educativa Departamental De Bachillerato San José Maicao

Imagen No 13



Imagen No 14



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

FICHA = 2489812

PROGRAMA DE FORMACION = Técnico En Cocina En El Departamento De La Guajira.

MUNICIPIO = MAICAO

PROYECTO FORMATIVO = Plan De Actividades En Técnico De Cocina En El Municipio De Maicao

COMPETENCIA = Controlar El Manejo De Las Materias Primas En La Producción De Alimentos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos.

RESULTADO DE APRENDISAJE = Controlar El Manejo De Las Materias Primas En La Producción De Alimentos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos.

Porcentaje diagnostico aprendices en formación

Ítem	Institución Educativa	Municipio	Ficha	Grado	Asistencias %	Asistencias %
1	Colegio Departamental De Bachillerato San José	Maicao 34	2489812	10	34	100%

Imagen No. 15 Planillas de asistencias

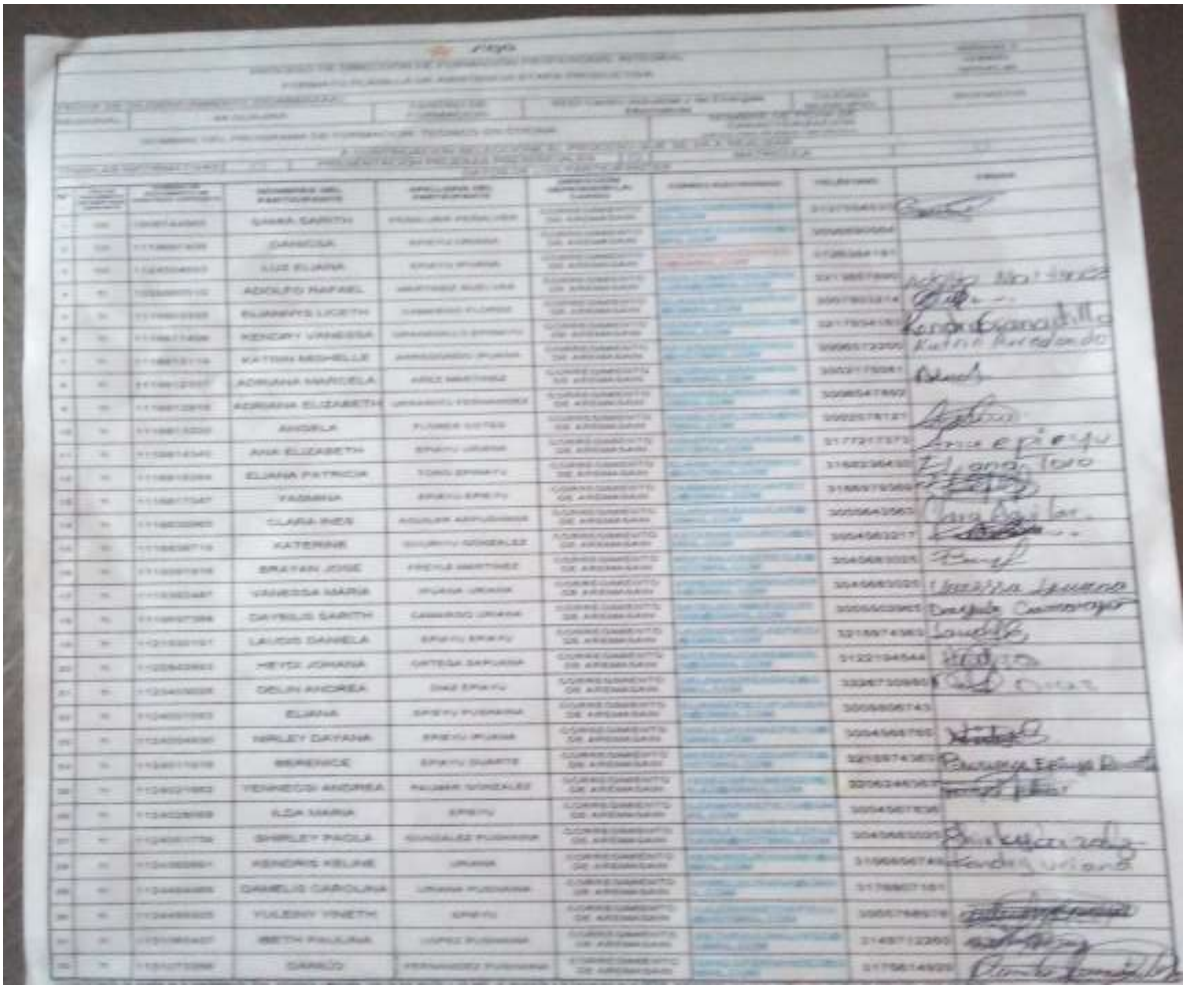
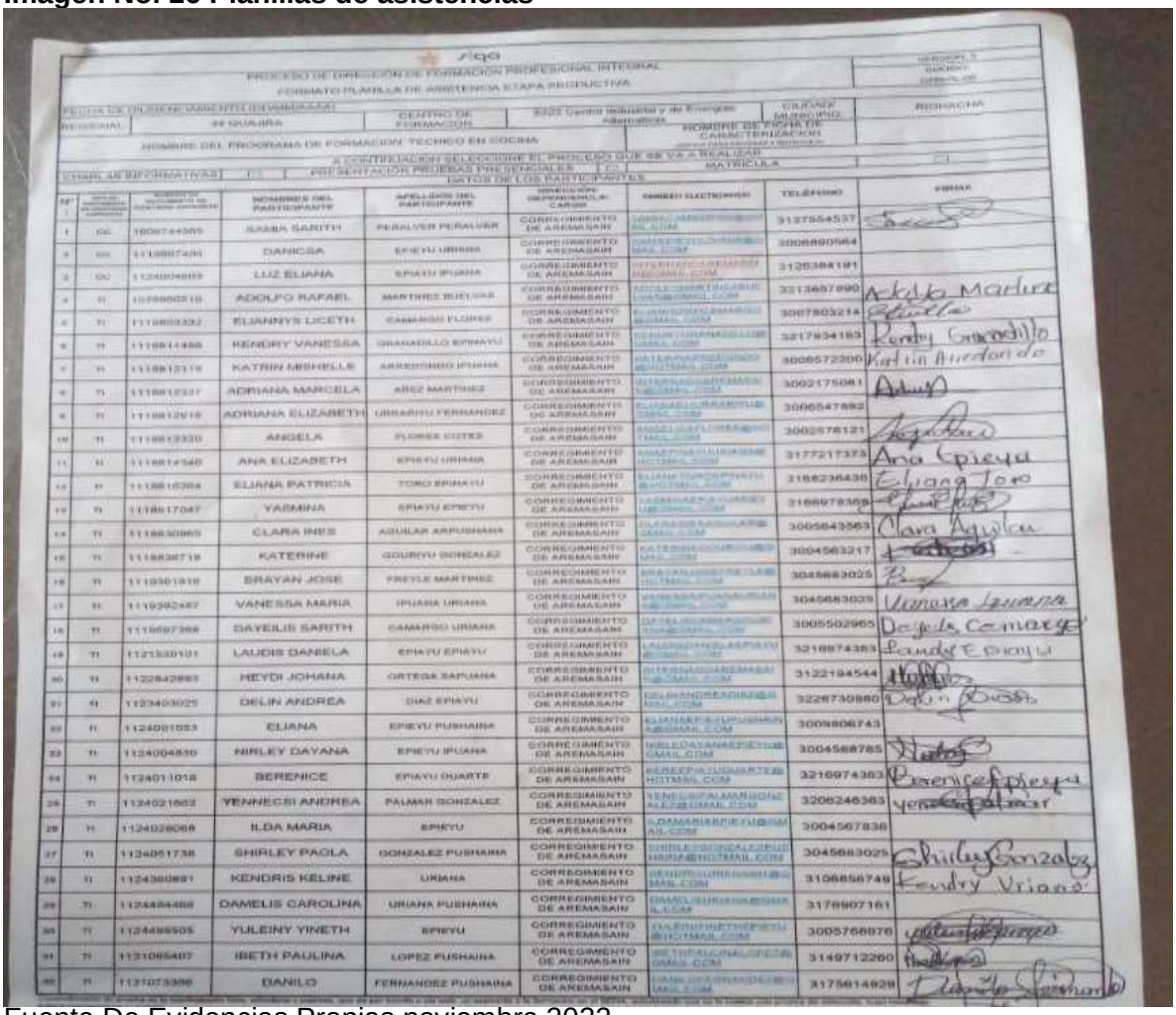


Imagen No. 16 Planillas de asistencias



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA ETAPA PRODUCTIVA

REGIONAL	CENTRO DE FORMACIÓN		CIUDAD MUNICIPIO
44 GUAJIRA	9322 Centro Industrial y de Energías Alternativas	NOMBRE DE PLANTA DE CARACTERIZACIÓN	RIOHACHA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION: TECNICO EN COCINA
A CONTINUACION SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR: MATRICULA
CHARLAS INFORMATIVAS | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES | DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº			NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN, DEPENDENCIA O CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1006744585	SAMIA SARITH	PERALVER PERALVER	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3137554537	
2	CC	1118867480	DANICSA	EPIEYU URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3008690564	
3	CC	1124004609	LUZ ELIANA	EPIAYU IPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3126384191	
4	TI	1123980518	ADOLFO RAFAEL	MARTINEZ SUESCUN	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3213687890	
5	TI	1118803332	ELIANNYS LICETH	CAMARGO FLOREZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3007803214	
6	TI	1118814486	KENDRY VANESSA	GRANADILLO EPINAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3217934183	
7	TI	1118812119	KATRIN MISHELLE	ARREDONDO IPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3008572200	
8	TI	1118812337	ADRIANA MARCELA	AREZ MARTINEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3002175081	
9	TI	1118812918	ADRIANA ELIZABETH	URRARIYU FERNANDEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3006547882	
10	TI	1118813330	ANGELA	FLOREZ COTES	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3002576121	
11	TI	1118814340	ANA ELIZABETH	EPIAYU URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3177217373	
12	TI	1118816364	ELIANA PATRICIA	TORO EPINAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3158236430	
13	TI	1118817047	YASMINA	EPIAYU EPIEYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3186978369	
14	TI	1118830865	CLARA INES	AGUILAR ARPUSHANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3005643563	
15	TI	1118838719	KATERINE	GOURIYU GONZALEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3004563217	
16	TI	1118301910	BRAYAN JOSE	FREYLE MARTINEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3045683025	
17	TI	1119382467	VANESSA MARIA	IPUANA URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3045683025	
18	TI	1119897368	DAYEILIS SARITH	CAMARGO URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3005502965	
19	TI	1121530101	LAUDIS DANIELA	EPIAYU EPIAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3218974383	
20	TI	1122842883	HEYDI JOHANA	ORTEGA SAPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3122194544	
21	TI	1123403025	DELIN ANDREA	DIAZ EPIAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3228730880	
22	TI	1124001053	ELIANA	EPIEYU PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3009806743	
23	TI	1124004830	NIRLEY DAYANA	EPIEYU IPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3004568785	
24	TI	1124011018	BERENICE	EPIAYU OUARTE	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3216974383	
25	TI	1124021602	YENNECSI ANDREA	PALMAR GONZALEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3206246363	
26	TI	1124028068	ILDA MARIA	EPIEYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3004567836	
27	TI	1124051738	SHIRLEY PAOLA	GONZALEZ PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3045683025	
28	TI	1124380891	KENDRIS KELINE	URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3106856749	
29	TI	1124484468	DAMELIS CAROLINA	URIANA PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3178907161	
30	TI	1124485505	YULEINY YINETH	EPIEYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3005768076	
31	TI	1131065407	IBETH PAULINA	LOPEZ PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3149712260	
32	TI	1137073386	DANILO	FERNANDEZ PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	[illegible]	3175814928	

Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

Teniendo en cuenta las inasistencias de estos 4 aprendices se le hizo un seguimiento durante el proceso de formación y por razones personales decidieron retirarse voluntariamente del programa Técnico en cocina **FICHA = 2489812** de la Institución educativa Departamental De Bachillerato San José de Maicao

Imagen No. 17 Planillas de asistencias



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

2 INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA INTERNADO INDIGENA SAN ANTONIO - AREMASAIN

Se les informo a los aprendices que van a comenzar su etapa de formación, solicite el documento de identidad actualizado lo cual fue manifiesto a través de sus correos, y su líder de emprendimiento institucional la señora: **LUZ MARINA GUTIERREZ RUMER**

Evidencia de la obligación: Dentro de las acciones que se realizaron esta obligación contractual está el planteamiento de estrategias para la evaluación de saberes previos, para material de apoyo, material de consulta y demás herramientas que la tecnología ofrece con el fin de mejorar nuestra práctica del proceso de la formación profesional integral y lograr dinamizar y generar expectativa en los aprendices de cada programa de formación.

Descripción de las Imágenes Sesión de Clases Presencial Parte teórica: y practica Descripción del proceso de formación noviembre 2022

ACTIVIDADES DE APOYO PARA LA FORMACION DE NOVIEMBRE 2022

Desarrollo de evidencias

Manipulación de Alimentos Institución educativa Departamental De Bachillerato San José

Imagen No 18



Imagen No 19



Imagen No 20



Imagen No 21



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

FICHA = 2277004

PROGRAMA DE FORMACION = Técnico En Cocina En El Departamento De La Guajira.

MUNICIPIO = Aremasain

PROYECTO FORMATIVO = Plan De Actividades En Técnico De Cocina En El Municipio De Aremasain

COMPETENCIA = Controlar El Manejo De Las Materias Primas En La Producción De Alimentos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos.

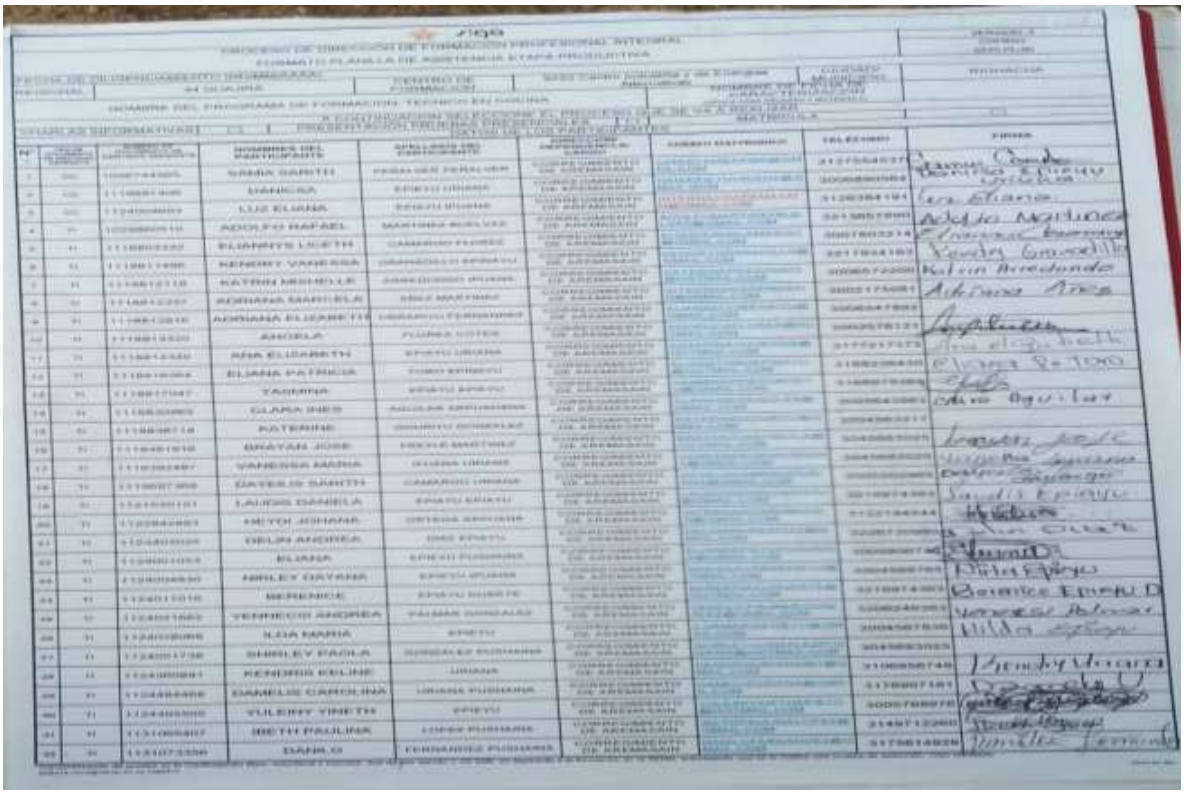
RESULTADO DE APRENDISAJE = Controlar El Manejo De Las Materias Primas En La Producción De Alimentos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos.

Ítem	Institución Educativa	Municipio	Ficha	Grado	Asistencias %	Asistencias %
1	Institución Educativa Técnica Internado Indígena San Antonio - Aremasain	**Aremasain 32**	**2277004**	**11**	**32**	**100%**

imagen No. 22 Planillas de asistencias

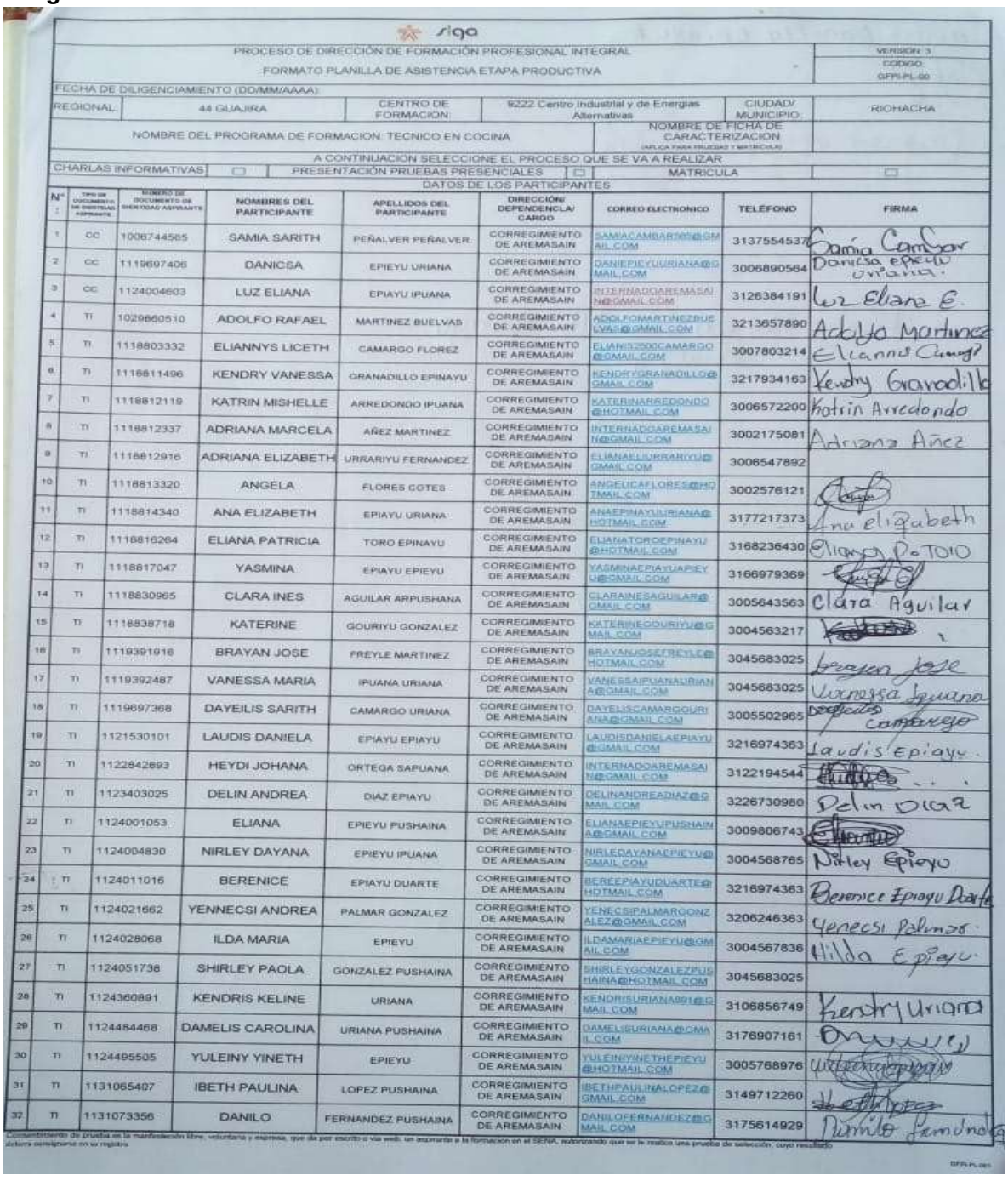
Fuente De Evidencias Propias noviembre 202

Imagen No 23 planillas de asistencias



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

Imagen No. 24 Planillas de asistencias



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA ETAPA PRODUCTIVA

VERSION: 3
CODIGO: GFPI-PL-60

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL:	44 GUAJIRA	CENTRO DE FORMACION:	9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas	CIUDAD/ MUNICIPIO:	RIOHACHA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION: TECNICO EN COCINA | NOMBRE DE FICHA DE CARACTERIZACION (APLICA PARA VIGENCIAS Y MATRICULAS)

A CONTINUACION SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

N°	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL ASPIRANTE	NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN/ DEPENDENCIA/ CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1006744585	SAMIA SARITH	PEÑALVER PEÑALVER	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	SAMIACAMBAR365@GMAIL.COM	3137554537	Samia Camargo
2	CC	1119697406	DANICSA	EPIEYU URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	DANIEPIEYUURIANA@GMAIL.COM	3006890564	Danicsa Epieyu Uriana.
3	CC	1124004603	LUZ ELIANA	EPIAYU IPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	INTERNADOJAREMASAIN@GMAIL.COM	3126384191	Luz Eliana E.
4	TI	1029860510	ADOLFO RAFAEL	MARTINEZ BUELVAS	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ADOLFOMARTINEZBUELVAS@GMAIL.COM	3213657890	Adolfo Martinez
5	TI	1118803332	ELIANNYS LICETH	CAMARGO FLOREZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ELIANIS2000CAMARGO@GMAIL.COM	3007803214	Elianys Camargo
6	TI	1118811496	KENDRY VANESSA	GRANADILLO EPINAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	KENDRYGRANADILLO@GMAIL.COM	3217934163	Kendry Granadillo
7	TI	1118812119	KATRIN MISHELLE	ARREDONDO IPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	KATERINARREDONDO@HOTMAIL.COM	3006572200	Katrin Arredondo
8	TI	1118812337	ADRIANA MARCELA	AÑEZ MARTINEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	INTERNADOJAREMASAIN@GMAIL.COM	3002175081	Adriana Añez
9	TI	1118812916	ADRIANA ELIZABETH	URRARIYU FERNANDEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ELIANAELIURRARIYU@GMAIL.COM	3006547892	
10	TI	1118813320	ANGELA	FLORES COTES	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ANGELICAFLORES@HOTMAIL.COM	3002576121	
11	TI	1118814340	ANA ELIZABETH	EPIAYU URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ANAEPINAYUURIANA@HOTMAIL.COM	3177217373	Ana Elizabeth
12	TI	1118816264	ELIANA PATRICIA	TORO EPINAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ELIANATOROEPINAYU@HOTMAIL.COM	3168236430	Eliana Patricia
13	TI	1118817047	YASMINA	EPIAYU EPIEYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	YASMINAEPIAYUAPIEYU@GMAIL.COM	3166979369	
14	TI	1118830965	CLARA INES	AGUILAR ARPUSHANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	CLARAINESAGUILAR@GMAIL.COM	3005643563	Clara Aguilar
15	TI	1118838718	KATERINE	GOURIYU GONZALEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	KATERINEGOURIYU@GMAIL.COM	3004563217	
16	TI	1119391916	BRAYAN JOSE	FREYLE MARTINEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	BRAYANJOSEFREYLE@HOTMAIL.COM	3045683025	Brayan Jose
17	TI	1119392487	VANESSA MARIA	IPUANA URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	VANESSAIPUANAURIANA@GMAIL.COM	3045683025	Vanessa Ipuana
18	TI	1119697368	DAYEILIS SARITH	CAMARGO URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	DAYELISCAMARGOURIANA@GMAIL.COM	3005502965	Camargo
19	TI	1121530101	LAUDIS DANIELA	EPIAYU EPIAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	LAUDISDANIELAEPIAYU@GMAIL.COM	3216974363	Laudis Epiayu.
20	TI	1122842693	HEYDI JOHANA	ORTEGA SAPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	INTERNADOJAREMASAIN@GMAIL.COM	3122194544	
21	TI	1123403025	DELIN ANDREA	DIAZ EPIAYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	DELINANDREADIAZ@GMAIL.COM	3226730980	Delin Diaz
22	TI	1124001053	ELIANA	EPIEYU PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ELIANAEPIEYUPUSHAINA@GMAIL.COM	3009806743	
23	TI	1124004830	NIRLEY DAYANA	EPIEYU IPUANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	NIRLEDAYANAEPIEYU@GMAIL.COM	3004568765	Nirley Epieyu
24	TI	1124011016	BERENICE	EPIAYU DUARTE	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	BEREEPIAYUDUARTE@HOTMAIL.COM	3216974363	Berenice Epiayu Duarte
25	TI	1124021662	YENNECSI ANDREA	PALMAR GONZALEZ	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	YENECSIPALMARGONZALEZ@GMAIL.COM	3206246363	Yenecsi Palmar.
26	TI	1124028068	ILDA MARIA	EPIEYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	ILDAMARIAEPIEYU@GMAIL.COM	3004567836	Hilda Epieyu.
27	TI	1124051738	SHIRLEY PAOLA	GONZALEZ PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	SHIRLEYGONZALEZPUSHAINA@HOTMAIL.COM	3045683025	
28	TI	1124360891	KENDRIS KELINE	URIANA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	KENDRISURIANA991@GMAIL.COM	3106856749	Kendry Uriana
29	TI	1124484468	DAMELIS CAROLINA	URIANA PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	DAMELISURIANA@GMAIL.COM	3176907161	
30	TI	1124485505	YULEINY YINETH	EPIEYU	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	YULEINYYINETHEPIEYU@HOTMAIL.COM	3005768976	
31	TI	1131065407	IBETH PAULINA	LOPEZ PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	IBETHPAULINALOPEZ@GMAIL.COM	3149712260	
32	TI	1131073356	DANILO	FERNANDEZ PUSHAINA	CORREGIMIENTO DE AREMASAIN	DANILOFERNANDEZ@GMAIL.COM	3175614929	Danilo Fernandez

Consentimiento de prueba es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado debera consignarse en su registro

GFPI-PL-001

Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

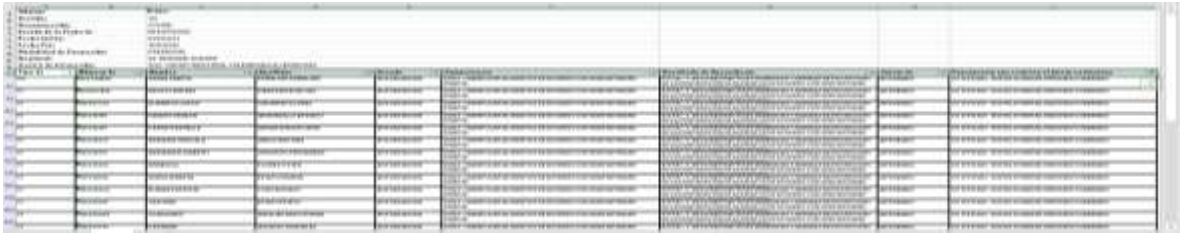
Institución Educativa Institución Educativa Técnico Internado Indígena San Antonio -Aremasain, Ficha: 2277004.

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS

Imagen No. 25



Imagen No. 26



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

ANALISIS CUANTITATIVO Y DOFA INSTITUCIONES EDUCATIVAS

. Obligación Contractual: Obligación 5 Información estadística del comportamiento de los aprendices frente al TÉCNICO

10: **HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS Y PLATAFORMAS UTILIZADAS PARA LA FORMACION**

Imagen No. 27



Imagen No. 28



Imagen No 29



Imagen No 30



Fuente De Evidencias Propias noviembre 2022

ANALISIS CUADRO PORCENTUAL

TECNICO EN COCINA, NOVIEMBRE 2022

Ítem	Institución Educativa	Municipio	Grado 10	Asistencias %	correos, Guias	Otros Medios %
1	**Colegio Departamental De Bachillerato San José**	Maicao	34	100%	100%	100%

1. **COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BACHILLERATO SAN JOSÉ MAICAO**

El centro educativo matriculó 34 aprendices al **TECNICO EN COCINA** dando a conocer la formación profesional integral, aplicando el método de enseñanza aprendizaje a través de los medios TIC. Es una institución pública con bajos recursos de funcionamiento, y con el 90 % de estudiantes de estratos 1 y 2. Bajo. De los 34 estudiantes del Técnico 34 asisten a los horarios 98% de clases por medio de la prresenciabilidad otros 2%) retroalimentan los trabajos por, correo electrónico. El resto de los aprendices se comunican a través de los compañeros a los cuales se les envía los planes de sección de clases y guías para la retroalimentación.

Observación

Según los lineamientos los días lunes y viernes de 3 a 6pm. Se encuentran en formación y se ratifica la información a través de la líder de emprendimiento **ALEJANDRA BETTEL** quien se encarga de transmitir oportunamente ella se encuentra en la ciudad (Maicao).

Los aprendices se mantienen a la expectativa para comenzar su formación a través de una excelente información brindada por el instructor.

Colegio Departamental De Bachillerato San José de Maicao

El centro educativo matriculó 34 aprendices al TECNICOS EN COCINA. Por causa de la medida preventiva de las cuarentenas (COVID 19) se toman medidas de protocolo y autocuidado para dar las clases presenciales, el instructor aplica el método de enseñanza aprendizaje a través de los medios TIC. Es una institución pública con bajos recursos de funcionamientos a través del correo electrónico. El resto de los aprendices se comunican a través de los compañeros a los cuales se les envía los planes de sección de clases y guías para la retroalimentación.

Observación

Quiero manifestar, Aunque el **SAN JOSÉ** se encuentra ubicado dentro del territorio de la Guajira y se asume que los aprendices pueden tener las herramientas tecnológicas (computadores o celulares), alta conectividad, nos encontramos completamente alejados de la realidad. Los aprendices manifiestan que los dispositivos son de padres o familiares, o no poseen el internet en casa para el desarrollo de las actividades.

Obligación Contractual: Obligación 5: por medio del correo electrónico y WhatsApp se les envía a los estudiantes los elementos de formación ya que este es el medio virtual nos ayuda a fortalecer los procesos de formación que estamos utilizando para desarrollar los procesos de aprendizaje **Colegio Departamental De Bachillerato San José de Maicao**

IE TÉCNICA INTERNADO INDÍGENA SAN ANTONIO -AREMASAIN

El centro educativo matriculó 34 aprendices al TECNICOS EN COCINA. Por causa de la medida preventiva de las cuarentenas (COVID 19) se toman medidas de protocolo y autocuidado para dar las clases presenciales, el instructor aplica el método de enseñanza aprendizaje a través de los medios TIC. Es una institución pública con bajos recursos de funcionamientos a través del correo electrónico. El resto de los aprendices se comunican a través de los compañeros a los cuales se les envía los planes de sección de clases y guías para la retroalimentación.

Observación

Quiero manifestar, Aunque el **Técnica Internado Indígena San Antonio -Aremasain** se encuentra ubicado dentro del territorio de la Guajira y se asume que los aprendices pueden tener las herramientas tecnológicas (computadores o celulares), alta conectividad, nos encontramos completamente alejados de la realidad. Los aprendices manifiestan que los dispositivos son de padres o familiares, o no poseen el internet en casa para el desarrollo de las actividades.

Obligación Contractual: Obligación 5: por medio del correo electrónico y WhatsApp se les envía a los estudiantes los elementos de formación ya que este es el medio virtual nos ayuda a fortalecer los procesos de formación que estamos utilizando para desarrollar los procesos de aprendizaje I.E. **Técnica Internado Indígena San Antonio –Aremasain**

CONCLUSIONES

Dentro del conjunto de estrategias implementadas, nos encontramos con una variedad de inconvenientes que atrasan los procesos del Fortalecimiento en la Calidad de la formación, con esto se busca mitigar los problemas que afectan la conectividad entre los aprendices, así debemos contribuir a superar las dificultades existentes. Para seguir fortaleciendo los procesos de formación se hace necesario implementar ayudas y estrategias para facilitar las medidas que nos conlleven a mejorar la educación, dentro del proceso de formación utilizamos las siguientes:

- HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS Y PLATAFORMAS UTILIZADAS: LMS, SAVA, Correos electrónicos y WhatsApp,

- COMO INSTITUCION E INSTRUCTOR: Tenemos la obligación de implementar estrategias que mejoren la falta de conectividad y desconocimiento por parte de los aprendices del manejo de los tics.

- ESTRATEGIAS UTILIZADAS CON APRENDICES QUE NO TIENEN ACCESO A LAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS: Les envío material de formación a los coordinadores, directores de grupo, para que los hagan llegar a los aprendices.

- **FORTALEZAS DE LA FORMACIÓN:** Lectura, el aprendiz se ha familiarizado con la formación en línea.

- **DEBILIDADES O ASPECTOS A MEJORAR EN EL PROCESO FORMATIVO DESDE EL PAPEL DEL** Instructor: Uso de las herramientas tecnológicas

APRENDIZ:

- Distracciones: Internet, así como una fuente inagotable de conocimiento, lo es en igual medida de distracciones. Es muy fácil que con esta herramienta surjan pérdidas de tiempo a cada rato, por lo que cada persona debe autocensurarse en estas cuestiones y dejar las distracciones de internet para los ratos de ocio,

- Aprendizaje superficial: Al buscar la información en la web por la falta del uso de los tics no acceden a espacios idóneos para la búsqueda.

- Proceso educativo poco humano El proceso de aprendizaje, al ser a través de una pantalla, puede volverse impersonal y frío ya que no se estará en contacto con compañeros e instructores

  Instituciones educativas: Como se puede apreciar en el documento expuesto, la recepción de las instituciones educativas fue la mejor al momento de acceder al técnico, pero el acompañamiento durante el proceso ha sido casi en su totalidad nulo, pues la localización y ayuda de conectividad a los aprendices no se ha reflejado.
  Herramientas tecnológicas: Debilidad en el manejo de los tics.

Romulo M. Redondo C.
ROMULO MANUEL REDONDO CUADRADO
Contratista
C.C. No. 17.972.426
Instructor de Cocina

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROMULO MANUEL REDONDO CUADRADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2277004 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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 :	33,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2489812 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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 :	34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	67,00

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: ROMULO MANUEL REDONDO CUADRADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS