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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3382182 de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Javier Jesús Maldonado Ayala

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 91438736

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios Profesionales de carácter temporal como Instructor, para el desarrollo de acciones de formación profesional integral, titulada y/o complementaria, modalidad presencial, virtual y/o a distancia de acuerdo con la red de conocimiento y área temática definida para el programa de formación Regular, desarrollando las competencias y resultados de aprendizaje, según la programación establecida por el Centro Latinoamericano de Especies Menores-Regional Valle en la Vigencia 2022

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

A. Planear y ejecutar actividades de Formación Profesional Integral presencial, virtual y/o a distancia con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.
B. Realizar el seguimiento a cada aprendiz, mediante la orientación y la comunicación asertiva, brindando acompañamiento a las actividades de aprendizaje, reportando avances o dificultades de manera oportuna a la coordinación académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos, involucrando como mínimo los siguientes aspectos: Metodología del trabajo en equipo, planeación, ejecución, control, evaluación y ajustes de las fases, logro de los resultados de aprendizaje y principales productos.
C. Participar en los programas y procesos de cualificación y mejoramiento permanente que el Centro programe dentro de sus procesos de Mejora Continua.
D. Realizar y/o actualizar certificación de normas de competencia, sugeridas por el centro de formación y/o relacionadas con el proceso de formación profesional integral.
E. Cumplir con los procedimientos adoptados por el Centro en la implementación del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol, participando activamente en las transferencias de conocimiento impartidas por el SIGA del Centro, al igual que las actividades encaminadas a la mejora del desempeño ambiental y de eficiencia energética y el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
F. Presentar reportes estadísticos generados del aplicativo SOFIA Plus y los registros inherentes al proceso de formación definidos por el SENA en las fechas estipuladas por la entidad con oportunidad y adjuntando los respectivos soportes para cada caso, (juicios evaluativos, inasistencias, reporte de aprendices, diagramador de programación, reporte de horas programadas.
G. Evaluar a los aprendices durante el proceso de formación y participar en los comités de seguimiento a los que sean convocados, de conformidad con los horarios de formación del Centro Latinoamericano de Especies Menores
H. Participar en equipos de desarrollo curricular para el seguimiento, actualización y gestión de los proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación, de acuerdo con los propósitos del programa de formación y lineamientos establecidos, garantizando

su documentación, teniendo en cuenta; metodología del trabajo en equipo, planeación, ejecución, control y ajuste de las fases, logro de resultados de aprendizaje.

I. Participar en el alistamiento, ejecución y evaluación del proceso de inducción a la Formación Profesional Integral**.**

J. El Coordinador Académico podrá designarlo líder o gestor de programas de formación como apoyo a la ejecución de la formación profesional integral, garantizando calidad e integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje; de acuerdo con las Normas, Procesos y Metodologías Pedagógicas, Estrategias de Didácticas Activas formación por proyectos y los protocolos institucionales.

K. Realizar seguimiento a los aprendices en la etapa productiva según asignación y programación establecida por el centro, presentando actas de comités, bitácoras de seguimiento, formato de planeación, seguimiento y evaluación, etapa productiva y demás evidencias necesarias y que soporten el proceso de seguimiento**.**

L. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.

M. Realizar entrega de los informes en las fechas requeridas durante la ejecución del objeto contractual, así como del informe final de gestión, informe de las actividades y procesos asignados y de los archivos y elementos a su cargo, antes de finalizar el Contrato.

N. Utilizar las Bases de Datos del Sistema Nacional de Bibliotecas Sena, como apoyo a la formación profesional integral, referenciándolas en el desarrollo curricular y participando en las capacitaciones dispuestas para el aprovechamiento de estos recursos y fortalecimiento de nuestro que hacer como instructor.

O. El instructor se compromete a participar en los Comités de Evaluación de procesos de contratación y compras cuando por sus conocimientos técnicos se requiera.

P. El instructor se compromete a participar en procesos de investigación aplicada, conformación grupos de investigación, diseño curricular cuando por sus conocimientos profesionales y experticia técnica se requiera

Q. Presentar informe mensual sobre las actuaciones realizadas en cumplimiento de la ejecución del contrato en las fechas programadas por la Coordinación Académica.

R. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Tuluá (V) y el área de cobertura del Centro y sus sedes.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Diez (10) meses y Dieciséis (16) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1 de febrero de 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 de diciembre de 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: Diez (10) meses y dieciséis (16) días, hasta el dieciséis (16) de diciembre de 2022

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO SIETE MIL PESOS MCTE. ($ 42.107.000.).

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

SUPERVISOR: Caroline Perea Cabal

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 66726036

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO _____

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 42.107.000
Valor Ejecutado	$ 42.107.000
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 00
Saldo a liberar	$ 00

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante la vigencia 2022, se impartió formación profesional integral en las siguientes fichas:

Ficha de aprendizaje: **2401299 OPERACION TURISTICA LOCAL**

Competencia de aprendizaje:
Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio
Resultados de aprendizaje:
2. Determinar las oportunidades del mercado turístico de acuerdo con la caracterización del territorio.
3. Estructurar experiencia turística con base en la caracterización del territorio, componentes y criterios de sostenibilidad.
4. organizar paquete turístico teniendo en cuenta los componentes, las experiencias estructuradas y la normativa.
Competencia de aprendizaje:
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

Resultados de aprendizaje:
Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.

Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.

Competencia de aprendizaje:
Resultados de aprendizaje etapa practica
Resultados de aprendizaje:
Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión

Ficha de aprendizaje: **2325001 OPERACION TURISTICA LOCAL**

Competencia de aprendizaje:
Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio
Resultados de aprendizaje:
2. Determinar las oportunidades del mercado turístico de acuerdo con la caracterización del territorio.
3. Estructurar experiencia turística con base en la caracterización del territorio, componentes y criterios de sostenibilidad.
4. organizar paquete turístico teniendo en cuenta los componentes, las experiencias estructuradas y la normativa.
Competencia de aprendizaje:
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
Resultados de aprendizaje:
Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.

identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.

Ficha de aprendizaje: **2481649 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Competencia de aprendizaje:
Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente
Resultados de aprendizaje:
29080102301 planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
29080102302 aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

29080102303 verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha de aprendizaje: **2534203 COCINA BÁSICA**

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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboración de platos calientes
Elaboración de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje: **2558354 SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR**

Competencia de aprendizaje:
Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa
Resultados de aprendizaje:
1 Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento. 24 horas / 0.5 crédito
2 Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, ordenes de producción y proyección de ventas. 24 horas / 0.5 crédito

Competencia de aprendizaje:
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

Resultados de aprendizaje:
Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.

Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.

Ficha de aprendizaje: **2648603 - PREPARACION DE COCTELES**

Competencia de aprendizaje:
Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:
Alistar la materia prima de acuerdo a la receta estándar
Decorar el bar de acuerdo a las características del evento

Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los cócteles.
Ficha de aprendizaje: **2552131 TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ** **Competencia de aprendizaje:** preparar bebidas basadas en café expreso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** Alistar equipos, utensilios, materias primas e insumos para la preparación de bebidas de café, cumpliendo los requerimientos técnicos, de higiene y seguridad establecidos. Preparar la bebida de café, en sus diferentes métodos, aplicando procedimientos técnicos y principios básicos de conservación, manteniendo los atributos sensoriales del producto hasta la taza
Ficha de aprendizaje: **2648595 - PREPARACION DE COCTELES** **Competencia de aprendizaje:** Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente. **Resultados de aprendizaje:** Alistar la materia prima de acuerdo a la receta estándar Decorar el bar de acuerdo a las características del evento Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los cócteles.
Ficha de aprendizaje: **2339901 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR** **Competencia de aprendizaje:** Manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente **Resultados de aprendizaje:** 29080102301 planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 29080102302 aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 29080102303 verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Competencia de aprendizaje:** Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa **Resultados de aprendizaje:** 1 manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento. 24 horas / 0.5 crédito

2 efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, ordenes de producción y proyección de ventas. 24 horas / 0.5 crédito
3 elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente. 96 horas / 2 créditos
4 obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales. 96 horas / 2 crédito
Competencia de aprendizaje:
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
Resultados de aprendizaje:
Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.
Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.

Ficha de aprendizaje: **2552819 - PREPARACION DE COCTELES**

Competencia de aprendizaje:
Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:
Alistar la materia prima de acuerdo a la receta estándar
Decorar el bar de acuerdo a las características del evento
Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente
Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los cócteles

Ficha de aprendizaje: **2610727 - PREPARACION DE COCTELES**

Competencia de aprendizaje:
Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:
Alistar la materia prima de acuerdo a la receta estándar
Decorar el bar de acuerdo a las características del evento
Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente
Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los cócteles

Ficha de aprendizaje: **2599654 - MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Competencia de aprendizaje:
Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
Resultados de aprendizaje:
29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.

29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.

Ficha de aprendizaje: 2625758 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS
Competencia de aprendizaje:
Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica
Resultados de aprendizaje:
27040507101 determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.
27040507102 obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.
27040507103 verificar la calidad del producto según características técnicas.

Ficha de aprendizaje: **2635476 - BÁSICO MERCADEO Y SERVICIO AL CLIENTE**

Competencia de aprendizaje:
Facilitar el servicio a los clientes internos y externos de acuerdo con las políticas de la organización.
Resultados de aprendizaje:
Aplicar soluciones de atención y servicio al cliente interno y externo, teniendo en cuenta los requerimientos de la unidad administrativa y la organización, para así generar la colocación de productos y servicios enfocados en los conocimientos de producto, precio, promoción y publicidad.
Identificar las necesidades de atención y servicio al cliente, cara a cara, de acuerdo con los estándares de calidad establecidos por medio de técnicas de escucha para así identificar las necesidades del cliente.
verificar la aplicación de las estrategias de atención y servicio al cliente, cara a cara, de acuerdo con la política institucional y los estándares de calidad establecidos, por medio de técnicas de ventas enfocados en los elementos básicos de mercadeo

Ficha de aprendizaje: **2592679 - MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Competencia de aprendizaje:
Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
Resultados de aprendizaje:
29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.
29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.

Ficha de aprendizaje: **2514527 - ATENCION Y SERVICIO AL CLIENTE**

Competencia de aprendizaje:
Facilitar el servicio a los clientes de acuerdo con las políticas de la organización.
Resultados de aprendizaje:
Atender al cliente a través de los medios tecnológicos y aplicativos disponibles teniendo en cuenta los protocolos y necesidad del mismo.
Identificar los factores que intervienen en la estrategia de atención y servicio al cliente personalizado de acuerdo con las políticas y estándares de calidad de la organización.
Solucionar el requerimiento del cliente según principios éticos e institucionales.
Valorar la implementación de las estrategias de servicio al cliente según la satisfacción evidenciada por el cliente.

Ficha de aprendizaje: **2592680 - COCINA INTERNACIONAL**

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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboración de platos calientes
Elaboración de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje: **2571722 - CURSO INTRODUCTORIO A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL**
Competencia de aprendizaje:
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
Resultados de aprendizaje:
Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.
Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos

Ficha de aprendizaje: **2592686 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS**
Competencia de aprendizaje:
Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica
Resultados de aprendizaje:

27040507101 determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.
27040507102 obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.
27040507103 verificar la calidad del producto según características técnicas

Ficha de aprendizaje: **2325002 OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL**

Competencia de aprendizaje:
Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio
Resultados de aprendizaje:
2. Determinar las oportunidades del mercado turístico de acuerdo con la caracterización del territorio.
3. Estructurar experiencia turística con base en la caracterización del territorio, componentes y criterios de sostenibilidad.
4. organizar paquete turístico teniendo en cuenta los componentes, las experiencias estructuradas y la normativa.
Competencia de aprendizaje:
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
Resultados de aprendizaje:
Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.
Identificar la propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.

Ficha de aprendizaje: **2642917 - COCINA BÁSICA NIVEL 1**

Competencia de aprendizaje:
Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003
Resultados de aprendizaje:
Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.
Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.
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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboraciòn de platos calientes

Elaboraciòn de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje: **2551963 - COCINA CALIENTE**

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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboraciòn de platos calientes
Elaboraciòn de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje: **2552142 - COCINA BÁSICA**

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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboraciòn de platos calientes
Elaboraciòn de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje**: 2679208 - COCINA BÁSICA NIVEL 1**

Competencia de aprendizaje:
Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003
Resultados de aprendizaje:
Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.
Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.
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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboraciòn de platos calientes
Elaboraciòn de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje**: 2648593 - COCINA BÁSICA**

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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultadoS del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboraciòn de platos calientes
Elaboraciòn de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

Ficha de aprendizaje: **2677973 - COCINA COLOMBIANA**

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:
Aplicación de normas
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultadoS del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
Elaboraciòn de platos calientes
Elaboraciòn de preparaciones de base
Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta

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

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El Instructor cumple a cabalidad las actividades asignadas para el desarrollo de la formación profesional integral. Los aprendices perciben buena comunicación, buen trato y cumplimiento en los horarios y en la ruta de formación con las fichas programadas.

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