PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de Marzo de 2023

Señor:

JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
SUPERVISOR DE CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4484317
Cargo: Instructor Grado 15
Coordinacion titulada
San Gil, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Marzo del año 2023

Referencia: CO1.PCCNTR.4484317 de 2023

Yo JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.101.048.479, en mi calidad de Contratista del SENA, en El Centro Agroturístico, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de Veinticinco millones trescientos treinta y ocho mil pesos m/cte (25.338.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de enero de 2023 b) siete (7) pagos iguales por los meses de Febrero a Agosto de 2023, por valor de Tres millones ciento sesenta y siete mil doscientos cincuenta pesos m/cte ($3.167.250). Un ultimo pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de septiembre de 2023

Plazo: Ocho (8) meses, sin exceder el calendario académico 2023, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para orientar la formacion profesional programada por el centro de formacion en la red de conocimiento hoteleria y turismo en el area tematica de cocina

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos según lineamientos institucionales de equipo ejecutor de proyecto del Técnico en cocina 2557833 , 2557878	Carpeta de almacenamiento Drive • Plataforma territorium • Numero de folios adjuntos en evidencias (13)
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Se realizan participacion de jornada pedagógica en sangil plaza en temas relacionados a seguimiento ejecucion FPI,banco de desarrollo curricular y trazabiliadad de ficha 04 de marzo de 2023 11 de marzo de 2023 25 de marzo de 2023	Aplicativo Sofía Plus Carpeta de almacenamiento drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/maguas_sena_edu_co/EhH6BE-wNspFkqGaxzXipm8Br8mCJK16bJX92WgRk-Xh5Q lista de asistencia
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizo la evaluación de conocimientos a los aprendices formación titulada : Técnico en cocina 2557833, 2557878	Aplicativo Sofía Plus Carpeta de almacenamiento drive
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto	se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos	• Aplicativo Sofía Plus, • Plataforma

	formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	según lineamientos institucionales en las fichas Técnico en cocina 2557833 , 2557878	territorium • Numero de folios adjuntos en evidencias (|3)
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como tes aprendizajes previos, lista de chequeo evaluación sensoria y talleres practicos establecidos para las fichas: Técnico en cocina 2557833, 2557878	• Aplicativo Sofia Plus , • Plataforma territorium • Numero de folios adjuntos en evidencias (13)
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Se evalúa resultados de aprendizaje a las fichas en formación titulada de Técnico en cocina 2557833 , 2557878 Según planeación establecida en el mes	Aplicativo Sofia Plus
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	No se realizo complementarias durante el mes de febrero	No aplica para este perio
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a).	Se evalúan los resultados de aprendizaje a las fichas Técnico en cocina 2557833, 2557878	Aplicativo sena sofia plus Numero de folios adjuntos

	Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	según planeación establecida por coordinación académica	en evidencias (13) Plataforma territorio
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz asi como el manual de convivencia del centro en cada formación titulada y complementaria	En los ambientes de formacion y centro de formacion
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Se aplican las normas de seguridad y salud en el trabajo en cada jornada academica en el ambiente asignado junto con los aprendices del tecnico en cocina fichas 2557833, 2557878 Se realizaran los diferentes cambios siga en la implementación de los nuevos formatos referentes a la formación	Correo institucional aplicativo siga plataforma secop II

14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyo en la divulgación de los diferentes eventos , 2 oferta de programas de formación ,portafolios de producción de centro por medio de redes sociales como whatsapp y Facebook	WhatsApp Evidencias fotográficas
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	se realizaron seguimientos durante este mes de febrero al aprendiz Laura teresa alarcon tecnico de cocina ficha : 2394842 fecha inicial:10 de marzo 2023 fecha final: 11 de marzo de 2023 total horas:2 Elkin Giovanni Vesga Técnico en panificación Ficha:2067728 Fecha inicial:13 de marzo de 2023 Fecha final: 15 de marzo de 2023 Total horas :2 **Total de horas seguimientos: 4**	Correo institucional Dirve institución https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/etapasproductivascat_sena_edu_co/Documents/ETAPAS%20PRODUCTIVAS%202023/INSTRUCTORES/INSTRUCTOR%20JULIAN%20MEDINA?csf=1&web=1&e=sxgbnZ
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén	Se hacen usos adecuado de el ambiente asignado, aula convencional o taller de cocina haciendo uso adecuado de los equipos de cocina y utensilios que estén a mi disposición , ejecutándolos según manuales de instrucción y el debido cuidado respectico	Numero de folios adjuntos en evidencias (13)

17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Elección de representante de aprendices sena	Correo institucional Listas de asistencia
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	No se realizaron reunión de equipo durante este mes	No aplica para este periodo
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Se realizan participacion de jornada pedagógica en sangil plaza en temas relacionados a seguimiento ejecucion FPI,banco de desarrollo curricular y trazabiliadad de ficha 04 de marzo de 2023 11 de marzo de 2023 25 de marzo de 2023 Reunión: revisión de cuenta mes de marzo 21 de marzo de 2023	Correo institucional Lista de asistencia Numero de folios adjuntos en evidencias (13)
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación:	• Informe de evidencias mensual

		FORMACION TITULADA **Ficha:** 2557878 **Programa:** técnico en cocina **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Apropiar las técnicas de cocina y materias primas en , repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Fecha inicio:** 01 de Marzo de 2023 **Fecha fin :** 02 de Marzo de 2023 **Total, horas : 10 horas** **Ficha:** 2557878 **Programa:** técnico en cocina **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Apropiar las técnicas de cocina y materias primas en , repostería y panadería	• Plataforma territorium • Aplicativo Sofia plus • Numero de folios adjuntos en evidencias (13)

		con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Fecha inicio:** 03 de Marzo de 2023 **Fecha fin :** 28 de Marzo de 2023 **Total, horas : 50 horas** **Ficha:** 2557878 **Programa:** técnico en cocina **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Aplicar procedimientos técnicos para la producción de alimentos. **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Fecha inicio:** 29 de Marzo de 2023	

		Fecha fin : 31 de Marzo de 2023 **Total, horas : 15 horas** **Ficha:** 2557833 **Programa:** técnico en cocina **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Apropiar las técnicas de cocina y materias primas en , repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Fecha inicio:** 13 de Marzo de 2023 **Fecha fin :** 23 de Marzo de 2023 **Total, horas : 48 horas** **Ficha:** 2557833 **Programa:** técnico en cocina **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:**	

		Apropiar las técnicas de cocina, repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Fecha inicio:** 24 de Marzo de 2023 **Fecha fin :** 31 de Marzo de 2023 **Total, horas : 36 horas** **Total de horas de formación: 159** **TOTAL HORAS MES: horas 163**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Se utilizan las estrategias institucionales como el LMS y terrirorium en las fichas Técnico en cocina 2557833 , 2557878	Territorium ficha 2557833 2557878
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Se realiza el reajuste de precios del 13.8 % en los lotes de alimentos (víveres, cárnicos , abarrotes y licores) y el lote de menaje según el concepto del experto	Correo institucional
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de	Se realiza el reajuste de precios del 13.8 % en los lotes de alimentos (	Correo institucional

	riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	víveres, cárnicos , abarrotes y licores) y el lote de menaje según el concepto del experto	
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se atienden oportunamente los requerimientos necesarios con los informes requeridos de la ejecución	Correos, Secop II
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Cumplir con los requerimientos que a solicitado la entidad	Secop II Correo institucional

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. 25923133 de la planilla de seguridad , Asopagos periodo de Febrero de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

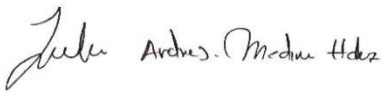
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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 (13) folios

Cordialmente,



JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ
Contratista
C.C. No. 1.101.048.479

Recibí a satisfacción:

JOHON FREDY SANABRIA MUÑOZ
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.4484317
Cargo: Instructor Grado 15

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL

Julián Andrés Medina Hernández

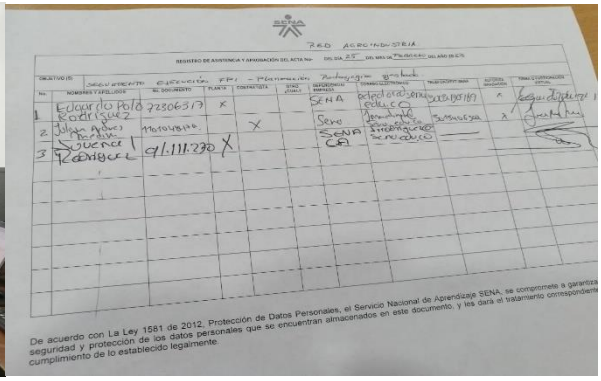
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4484317 de 2023

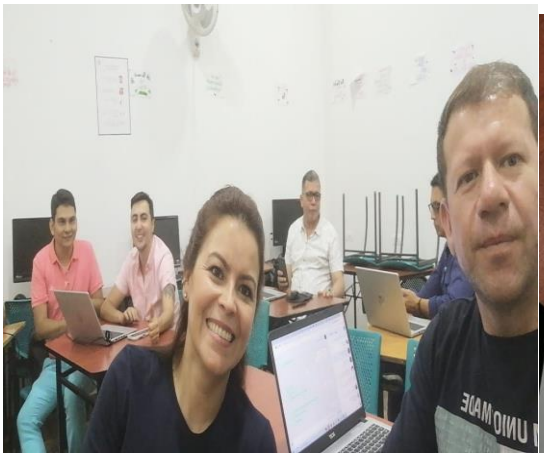
MES DE MARZO

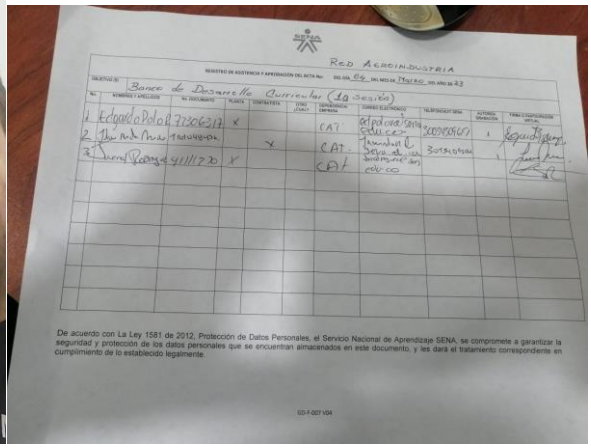
EVIDENCIAS

participación de jornada pedagógica en san gil plaza en temas relacionados a seguimiento ejecución FPI, banco de desarrollo curricular y trazabilidad de ficha

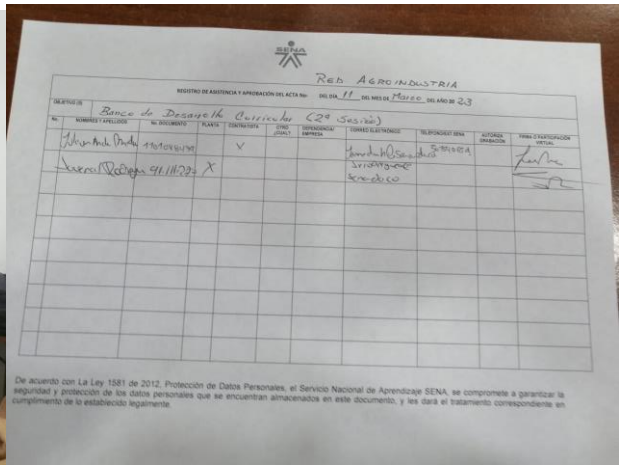












Reb AGROINDUSTRIA

Banco de Desarrollo Curricular (2ª Sesión)

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2557878
Del 01 AL 02 DE MARZO DE 2023

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADO: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.













FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2557878
Del 03 AL 28 DE MARZO DE 2023

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADO: realizar preparaciones de base de panaderia y reposteria según tecnicas, orden de produccion y normatividad sanitaria


































FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2557833
Del 13 AL 23 DE MARZO DE 2023

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADO: realizar preparaciones de base de panaderia y reposteria según tecnicas, orden de produccion y normatividad sanitaria.




























JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ
INSTRUCTOR DE COCINA
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4484317

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/03/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2557878 - 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

• 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 :	75,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2557833 - 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

• 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 :	83,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	158,80

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
10/03/2023	11/03/2023	OTROS	2,00
13/03/2023	15/03/2023	OTROS	2,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	4,00

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

MINISTERIO DEL TRABAJO

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CIRCULAR NO 3-2023-0000014

Certifico que **Julian Andres Medina Hernandez** contratista que se identifica con cédula de ciudadanía **1101048479,** cumplió con los documentos médicos y de ayudas diagnosticas exigidos para la contratación

Documentos solicitados en la circular 3-2023-0000014: "Exámenes Preocupacionales para Contratos de prestación de servicios personales emitido por la Secretaría General". Esta certificación debe ser entregado dentro de los documentos de la cuenta, en cumplimiento de lo solicitada por la Circular 3-2023-0000014.

Se firma en Bucaramanga el 14 de marzo del 2023

Cordial saludo,

CESAR AUGUSTO SANCHEZ QUINTERO
Médico SST Regional Santander
Especialista en Salud Ocupacional