PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 31 de Marzo de 2023

Señora
MÓNICA LUCÍA MANCIPE RIVERA
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4532843 del 2 de febrero de 2023**
Coordinadora Académica
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.4532843** del año 2023

JHON JAIRO PINO MARTINEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72295781 de BARRANQUILLA, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El valor total del presente contrato asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y UN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS. ($27.871.920) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. ($3.483.990) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 8 de octubre de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Hotelería Y Turismo 22

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y finalización del contrato), según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida, Atendí la formación de los aprendices en la ficha: 2557926 Técnico en Cocina. Atendí la formación de los aprendices en la ficha: 2710651, cocina básica.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por la Coordinación Académica.	Realicé formación en el municipio monterrey a los aprendices de la ficha: 2557926 T. en cocina. Realicé formación a los aprendices en la ficha: 2710650 higiene y manipulacion de alimentos.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria dada a conocer por Coordinación Académica.	Desarrollé actividades, teniendo en cuenta la ruta de aprendizaje. ficha: 2557926 Técnico en Cocina. Desarrollé actividades, teniendo en cuenta la ruta de aprendizaje de la ficha: 2710650 higiene y manipulacion de alimentos.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la Ficha: 2557926 Técnico en Cocina. Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha: 2710650 higiene y manipulacion de alimentos.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php

5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	planeé y ejecuté actividad de formación Ficha: 2557926 Técnico en Cocina. planeé y ejecuté actividad de formación la ficha: 2710650 higiene y manipulacion de alimentos.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	Cumplí con aplicar lo establecidos en el proyecto formativo de las tituladas: Ficha: 2557926 Técnico en Cocina.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
7	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
8	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Me mantuve al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Certificado inducción a SST Plataforma compromiso http://compromiso.sena.edu.co/
9	Apoyar la gestión del programa asignado, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
10	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la	Se apoyó la gestión del programa en proceso de registro e inscripción de estudiantes para dar cumplimiento a las metas decobertura.	Plataforma SENA SofíaPlus.

	Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.		
11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se asiste a las diferentes reuniones y actividades convocadas por el Sena y líderdel programa, utilizando los recursos existentes	Listados de asistencia, plataformas videoconferencias Microsoft Teams
12	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos	Planeación de actividades que permitan la organización de guías, material de apoyo, actividades y evaluación. Se mantiene una constanteactualización de la información referente al programa, guías de aprendizaje y material pedagógico, esta actualización se realiza tomando las transferencias deconocimiento mediante las metodologías TIC, además se conoce muy bien el programa de formación a impartir, el cual incidirá en el alcance de los resultados	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php
13	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera.	Se está atento a los requerimientos del equipo de desarrollo curricular del centro de formación	En el momento no se ha Solicitado acompañamiento por partedel equipo de desarrollo curricular
14	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Se mantiene una constante actualización y formación que se requiere para el cumplimiento contractual. Realice la inducción en SST.	Asistencia a reuniones y sesiones de trasferenciade conocimientos programadas por plataformas Microsoft Teams y Meet..
15	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los	N/A	N/A

	lineamientos, cobertura y productos indicados.		
16	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación y/o curso.	Se aplican diferentes estrategiasde formación como Juegos deRoles, estrategias de ensayos, rueda de expertos, entre otras. Utilizando los diferentes recurso tecnológicos y/o metodologíasTIC.	Plataforma Sofía plus. PlataformaTerritorium, WhatsApp. correo electrónico
17	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz.	Se realiza seguimiento desde laplataforma y los diferentesmedios tecnológicosdisponibles, en cada una de las sesiones programadas con los aprendices	Plataforma Sofía plus. Plataforma Territorium, WhatsApp.
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Se generan espacios de comunicación asertiva con los aprendices y en general con los involucrados en el proceso deformación de forma presencial	Plataforma Sofía plus. Plataforma Territorium,WhatsApp
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Se hace uso de las herramientas necesarias lascuales son utilizadas en el proceso de formación	Plataforma Sofía plus. Territorium,WhatsApp.
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre la formación (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las	Se está atenta a los requerimientos que haga elsupervisor de contrato y presentar los informes mensuales.	Plataforma Sofía plus.Informe Mensual de Actividades

	actividades en general con sus respectivos anexos.		
21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área del programa en acreditación asignado.	N/A	N/A
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	N/A	N/A
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Se acatan los lineamientos institucionales.	Uso de formatos institucionales y plataformas establecidas para el proceso deformación
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	N/A	N/A
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector	N/A	N/A
26	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Desarrollo de los formatos de FPI, Formación haciendo uso del material diseñado través de las herramientas tecnológicasdisponibles	Formatos proyecto de aprendizaje. Planeación Pedagógica. Articulación Currículo
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades	N/A	N/A

	que de acuerdo con los procesos que sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.		
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	N/A	N/A
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	N/A	N/A
30	Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo con el honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	Di Cumplimento de 160 horas del mes de marzo a la planeación establecida en cumplimiento del objeto contractual	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por www.senasofiaplus.edu.co https://sena.territorio.la/init.php

31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	Se aplicaron los formatos establecidos por SIGA	Plataforma sofia plus.
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Acompañamiento mediante la plataforma senasofiaplus – Territorium para el desarrollo delas actividades	Plataforma Territorium
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las	N/A	N/A

	exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.		
34	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	N/A	N/A
35	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromISO.	N/A	N/A
36	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. La fórmula será la	Diligenciamiento de los formatos respectivos estandarizados por el SENA para realizar el respectivo cobro por ejecución mensual de las actividades asignadas en el contrato celebrado entre las partes.	Formato informe de contrato, planilla de afiliación y certificación de cotizante, formato horas ejecutadas en sofia plus, diagrama de gant.

	establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato. Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicionalmente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria.		
37	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de Formación, adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad, evitando la demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.	N/A	N/A

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 los desplazamientos realizados y el No. 9449171377 aporte en línea, correspondiente al mes 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 ( ) folios

Cordialmente



Firma
JHON JAIRO PINO MARTINEZ
Contratista
C.C. No. 72295781 Barranquilla.

Recibí a satisfacción:

MÓNICA LUCÍA MANCIPE RIVERA
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4532843 del 2 de febrero de 2023**
Coordinadora Académica

EVIDENCIA DE MARZO

























TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHON JAIRO PINO MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2710651 - 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

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 41.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2557926 - 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:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	130.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	171.90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0.00

INSTRUCTOR: JHON JAIRO PINO MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL CASANARE CENTRO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL MES: **MARZO**

INSTRUCTOR: JHON JAIRO PINO MARTINEZ C.C. 72.295.781 TELEFONO: 3015379744

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																																
									M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	J	V	
					INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	**171**
2557926	**Técnico en Cocina**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	Huevos: clases, criterios de uso, métodos de cocción, procedimientos de preparación.Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de diligenciamiento y elaboración.	Huevos: clases, criterios de uso, métodos de cocción, procedimientos de preparación.Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de diligenciamiento y elaboración.	1/03/2023	31/03/2023	18:00 PM	23:00 PM	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5		5	5	5	5		5		5	5	5	5	5	130
2710651	**COCINA BÁSICA**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE. -ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES. -MANEJO DE MATERIA PRIMA.	Cortes basicos. Manejo del cuchillo Fondo Basicos Ensaladas basicas	1/03/2013.	08/03/2013.	12:00 M	18:00pm	6	6	6	6		6	6	5																									41

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO