PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal Julio 8 al 31 2023

Señor (a)
Andrés Josúe Piñeros Hernández
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5171114**
Coodinador Académico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Julio 8 al 31 del año 2023**

Referencia: CO1.PCCNTR.5171114 de 2023

Ana Maria Falla Agudelo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 38246786 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario La Granja, 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 DIECISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($16.484.667). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago inicial correspondiente al mes de julio de 2023 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($2.399.667) b) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre 2023, por valor de TRES MILLONES CIENTO TREINTA MIL PESOS ($3.130.000) cada uno, c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2023 por valor de UN MILLÓN QUINIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS ($1.565.000).

OBJETO:
Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementaria Virtual, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Se sube en el SECOPP II los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales del mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**	Evidencias reposadas en el aplicativo SECOP II**.**

2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentar oportunamente las cuentas de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza el informe mensual de ejecución contractual con las respectivas evidencias de la formación orientada en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**	Informe de ejecución contractual con sus respectivas evidencias que reposa en el aplicativo SECOP II.
3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato	Al momento de suscribir el contrato se presentaron los siguientes documentos: La afiliación a la empresa promotora de salud, Salud Total al Sistema General de pensiones AFP en Colpensiones y se presentó la documentación necesaria para afiliación a ARL por parte de la entidad.	Estos documentos reposan en el SECOP II. la carpeta del contrato **No. 5171114** de 2023
4	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**, se realizó alistamiento en las fichas asignadas con **ID 2805659**, **2805660** ***de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos***	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de alistamiento (anuncios y asociación de ruta de aprendizaje) en las fichas asignadas con con **ID 2805659**, **2805660** ***de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos*** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en

	Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	relacionada con esta obligación contractual	el mes de **Julio 8 al 31 de 2023**
6	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, dentro de la plataforma Territorium se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con **ID 2805659**, **2805660** ***de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos***	Pantallazos del sondeo de conocimentos previos en el LMS-Territorium de las fichas con **ID 2805659**, **2805660** ***de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos*** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**
8	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia del área temática en el objeto del contrato.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, se impartió formación virtual a través del LMS - Territorium en los programas de formación con ID **2788395**, **2788396**, **2788397** y **2788398** ***Todas de Pastelería*** ***Y* ID 2805659, 2805660 *de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos***	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución en las fichas con ID **2788395**, **2788396**, **2788397** y **2788398** ***Todas de Pastelería*** ***Y* ID 2805659, 2805660 *de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos***

			Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
9	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	**Durante la fase de ejecución:** Dentro del LMS Territorium se impartió formación en los cursos asignados con ficha **ID 2788395, 2788396, 2788397 y 2788398 *Todas de Pastelería*** ***Y* ID 2805659, 2805660 *de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos*** Se retroalimentaron las publicaciones de los aprendices en foros Sociales, de dudas y temáticos. Se evaluaron pruebas, actividades interactivas y retroalimentaron las actividades enviadas por los aprendices. Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación. Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través de la herramienta webinar, se enviaron diferentes correos informando las novedades en el transcurso del curso y	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con ID **2788395, 2788396, 2788397 y 2788398 *Todas de Pastelería*** ***Y* ID 2805659, 2805660 *de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos*** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

		de motivación para la participación del mismo actividad relacionada con esta obligación contractual.	
10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad presencial, virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la ficha.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, se realizó el proceso de cierre, asignando los juicios evaluativos en a plataforma SENA SofiaPlus a los aprendices que Aprobaron y no Aprobaron los curso con **ID 2788395, 2788396, 2788397 y 2788398 *Todas de Pastelería***	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de cierre en las fichas con **ID 2788395, 2788396, 2788397 y 2788398 *Todas de Pastelería*** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios evaluativos, c). realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, en el sistema de gestión SenaSofiaplus, se verificó que todos los aprendices seleccionados estén asociados a la ruta de aprendizaje y se verificó su estado de matricula en las fichas con ***Y* ID 2805659, 2805660 *de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos*****	Pantallazo de la Asociación de la Ruta de aprendizaje a través del sistema de gestión SenaSofiaplus en las fichas con **ID 2805659, 2805660 *de Pastelería, 2805668 de Cocina Internacional y 2805684 de Servicios Gastronómicos***
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Se publica anuncio indicando la ruta para la visualización y socialización del manual de convivencia y el reglamento del aprendiz dentro del LMS - Territorium.	Pantallazo Anuncio de bienvenida con la ruta para la visualización del manual de convivencia y reglas de comportamiento.

			Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**
14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**
15	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación presencial, virtual y a distancia en el Centro de Formación.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**
17	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el mes de **Julio 8 al 31 de 2023** el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	Estos documentos se encuentran publicados dentro del aplicativo SECOP II.
18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el presente mes de **Julio 8 al 31 de 2023**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Julio 8 al 31 de 2023.**

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 **4507530080** de la planilla, expedida por SOI correspondiente al mes de **junio/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 (xx) folios

Cordialmente,

Ana Maria Falla Agudelo
Contratista
C.C. No. 38.246.786 de Ibagué

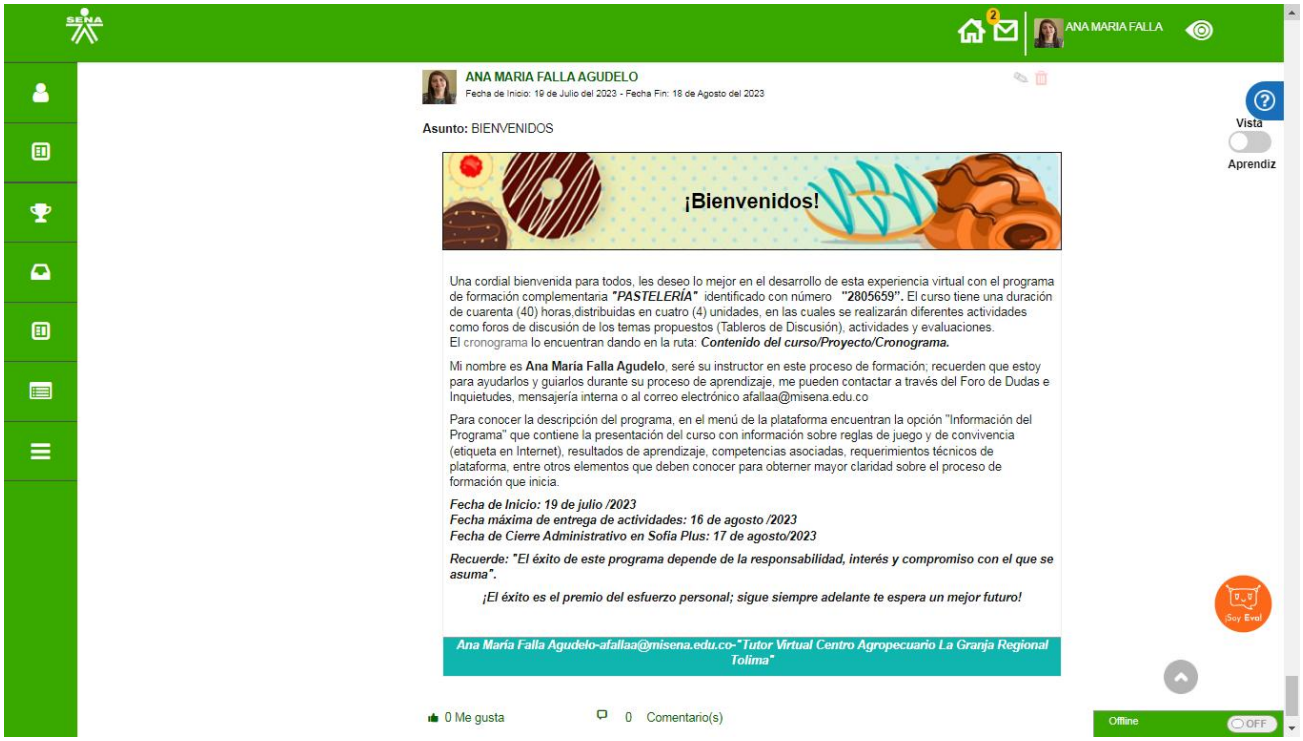
Recibí a satisfacción:

Firma
Andrés Josúe Piñeros Hernández
Supervisor(a) Contrato 5171114 de 2023
Cargo

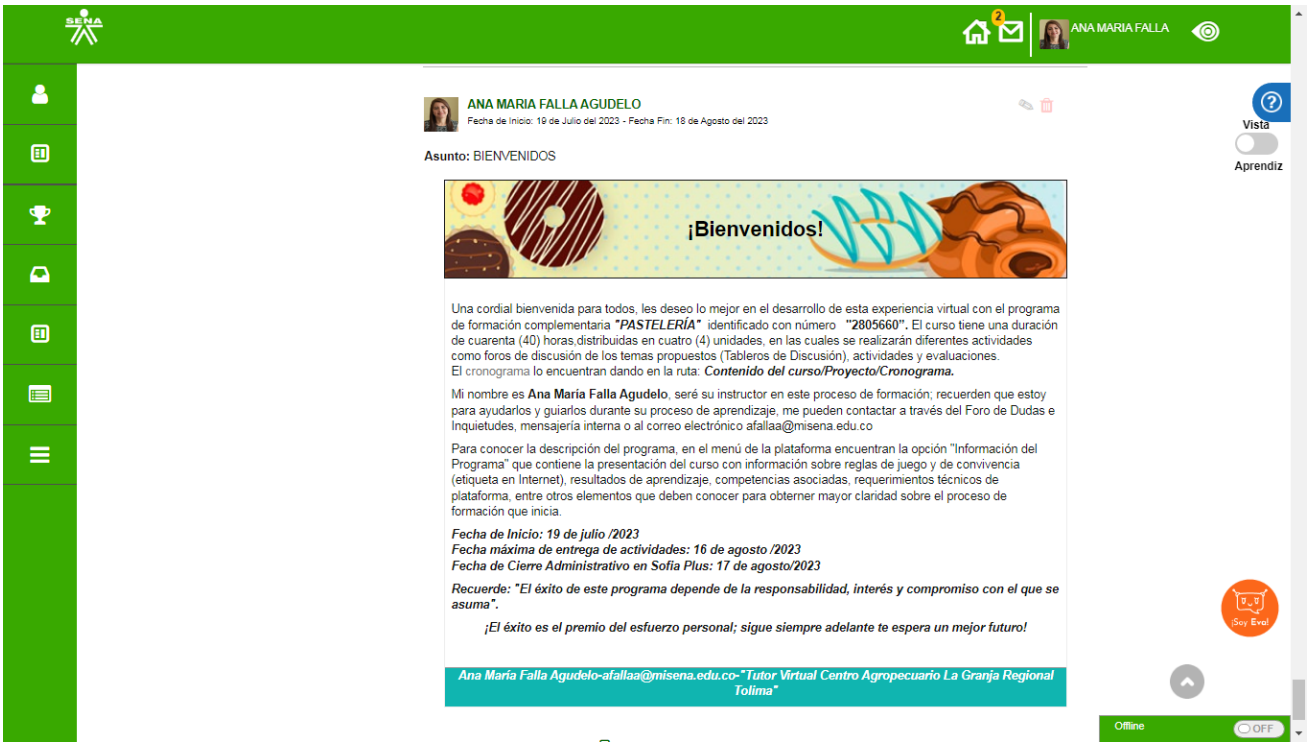


ALISTAMIENTO DE CURSOS

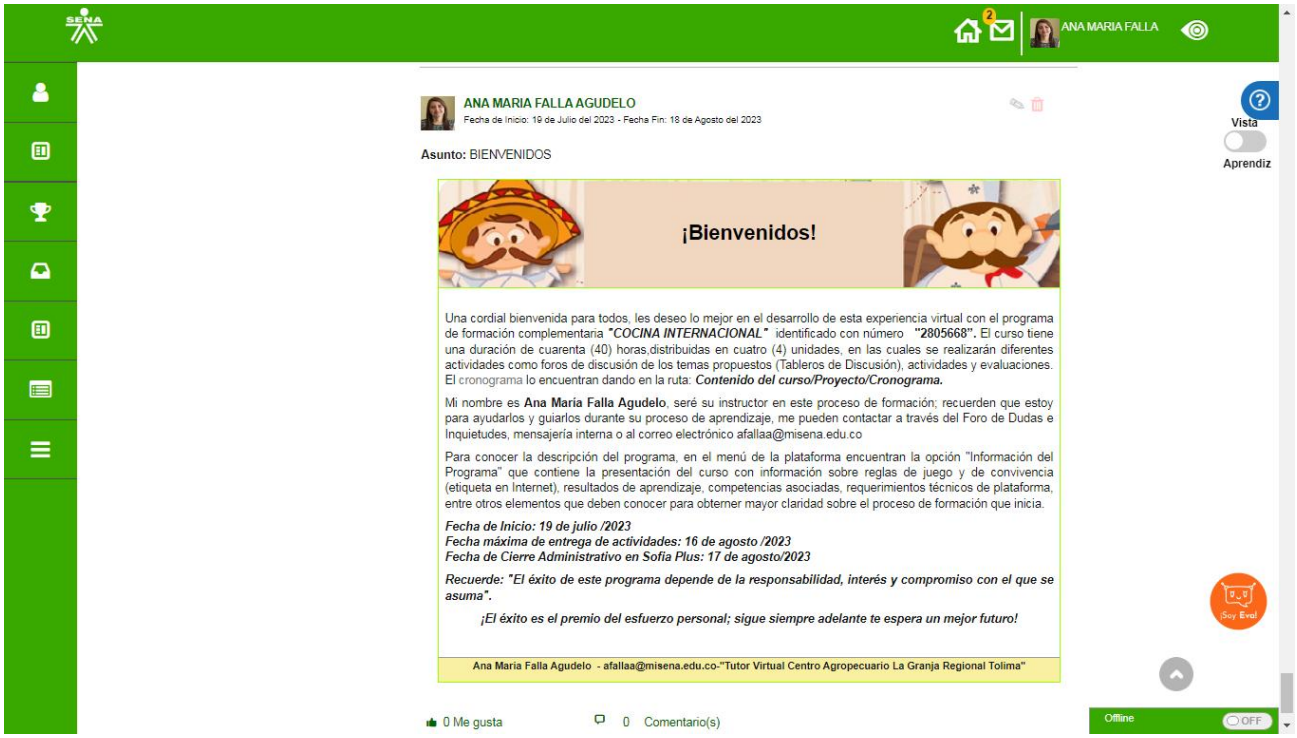
CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 2805659



CURSO 2 - ANUNCIO FICHA ID 2805660



CURSO 3 - ANUNCIO FICHA ID 2805668



CURSO 4 - ANUNCIO FICHA ID 2805684



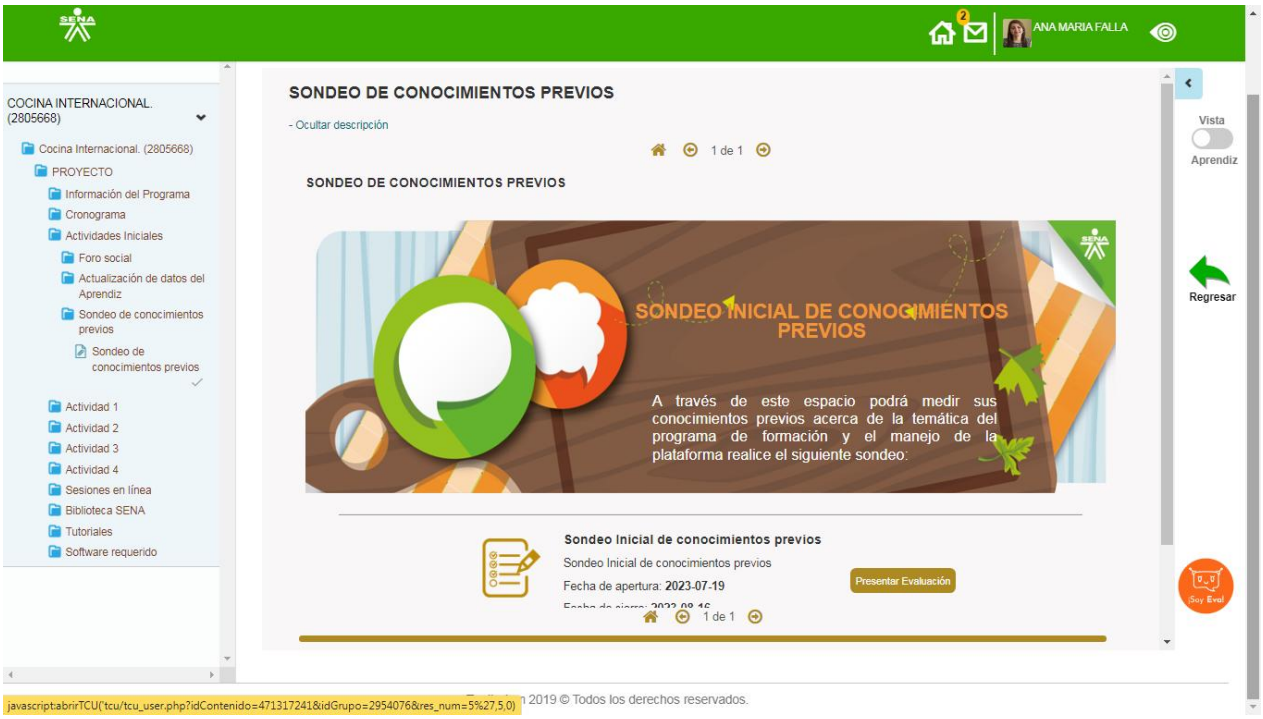
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID 2805659



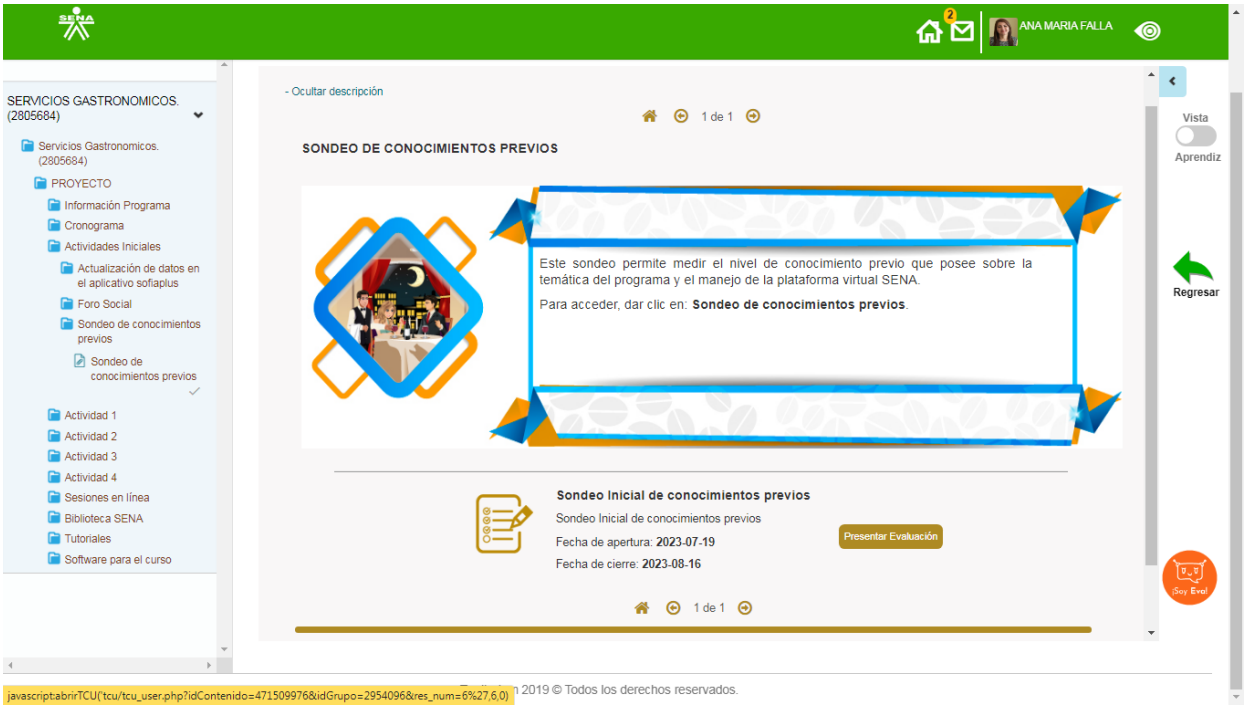
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID 2805660



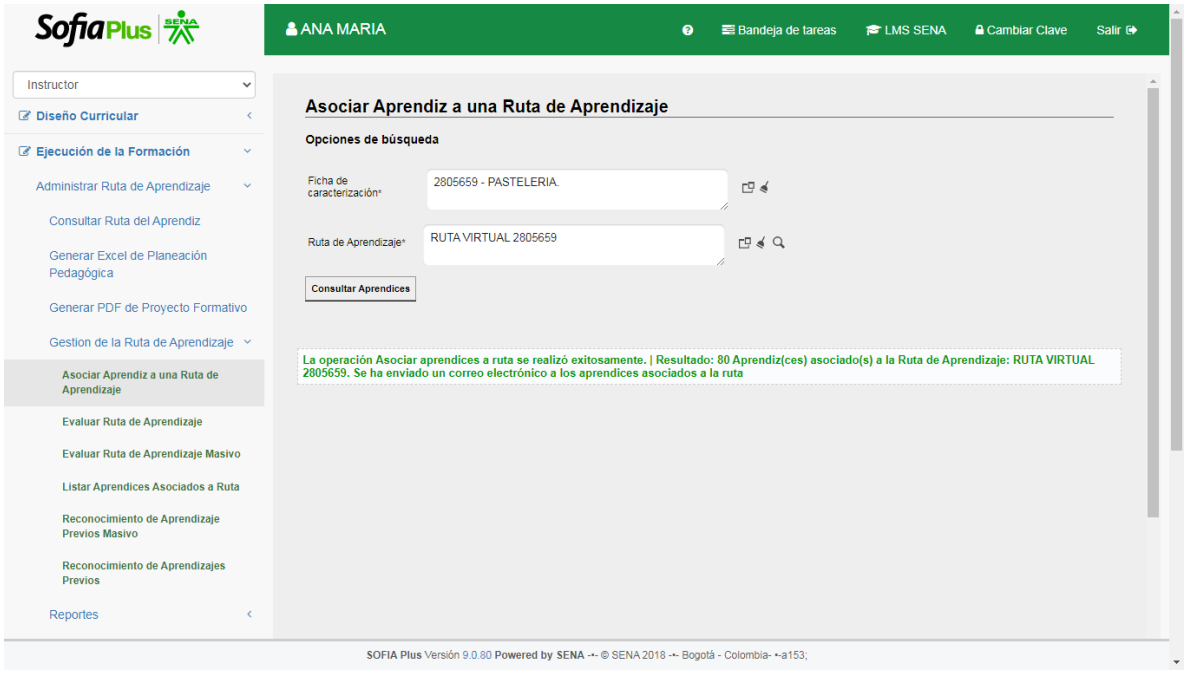
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID **2805668**



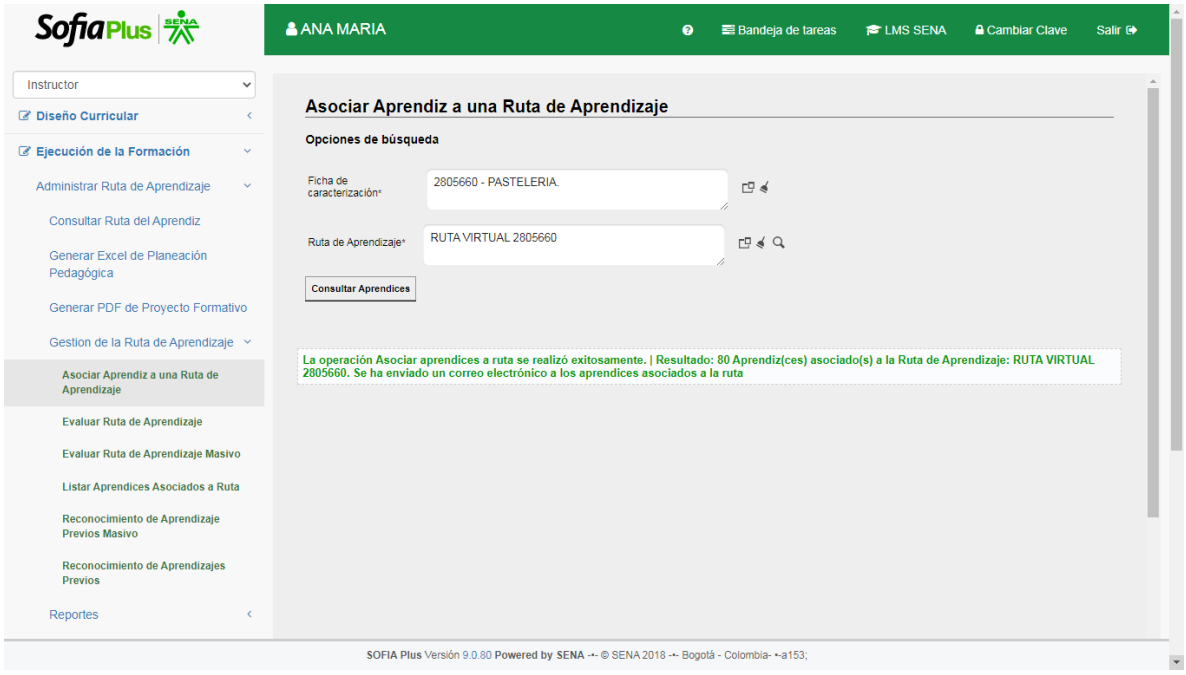
CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID **2805684**



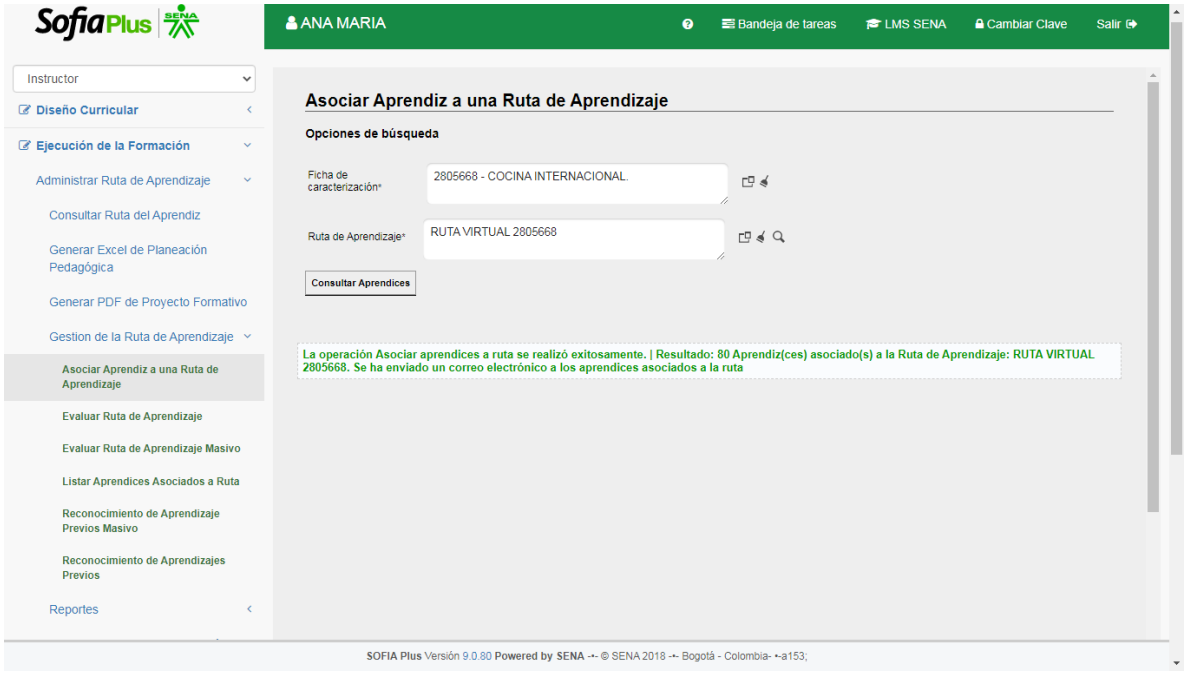
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2805659***



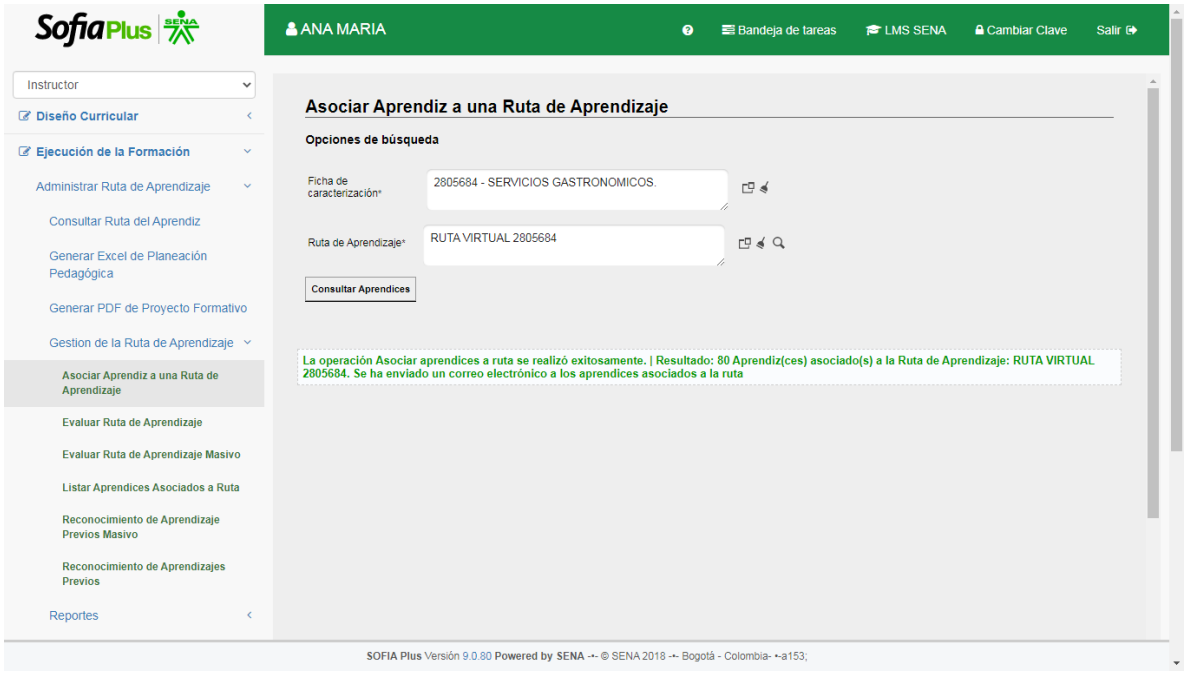
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2805660***



- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 28056568**

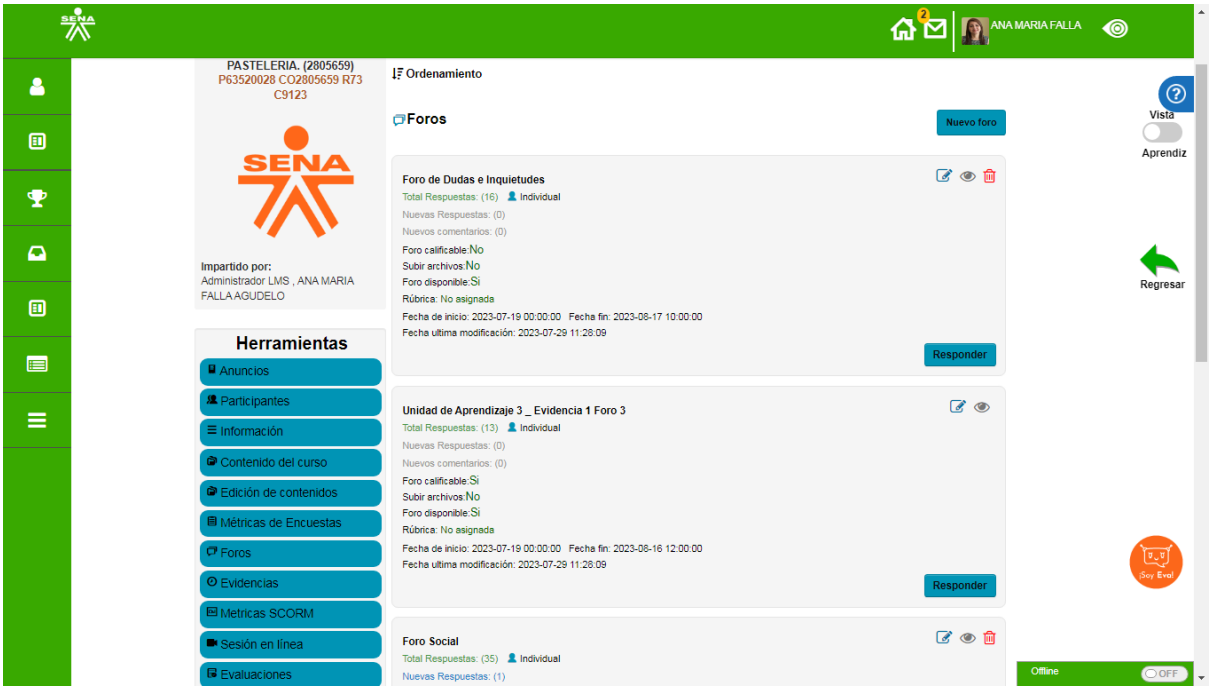


- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 2805684**

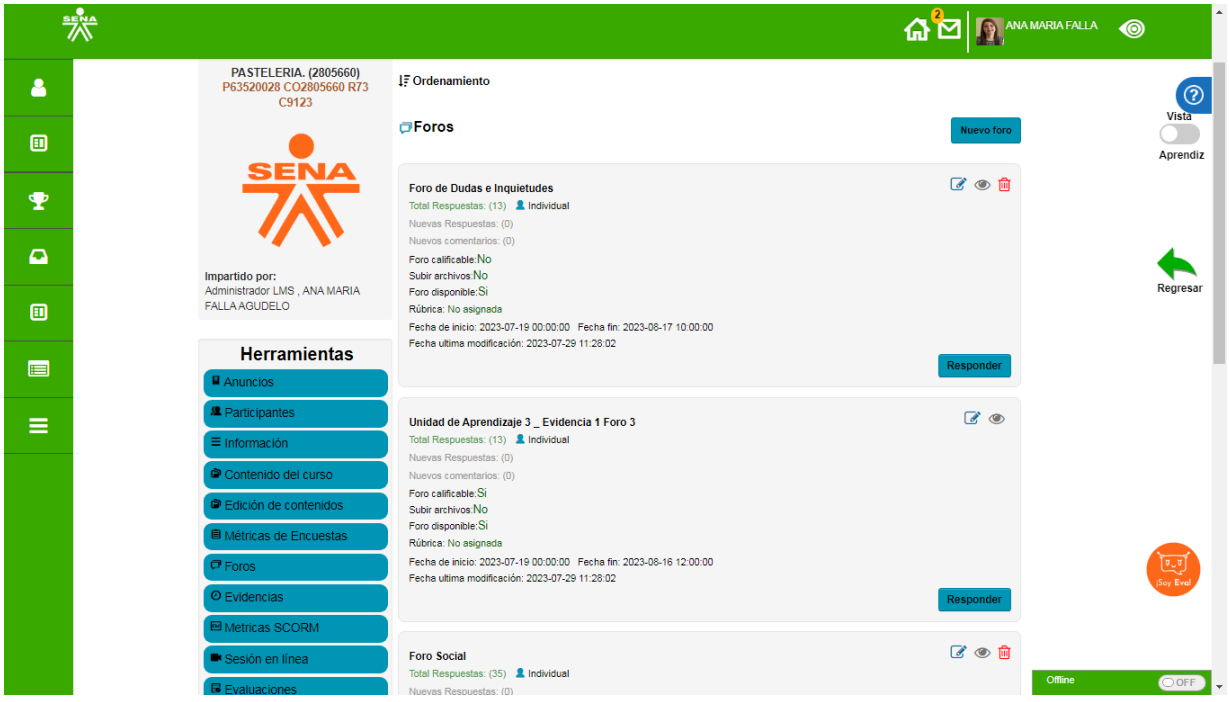


FASE DE EJECUCIÓN

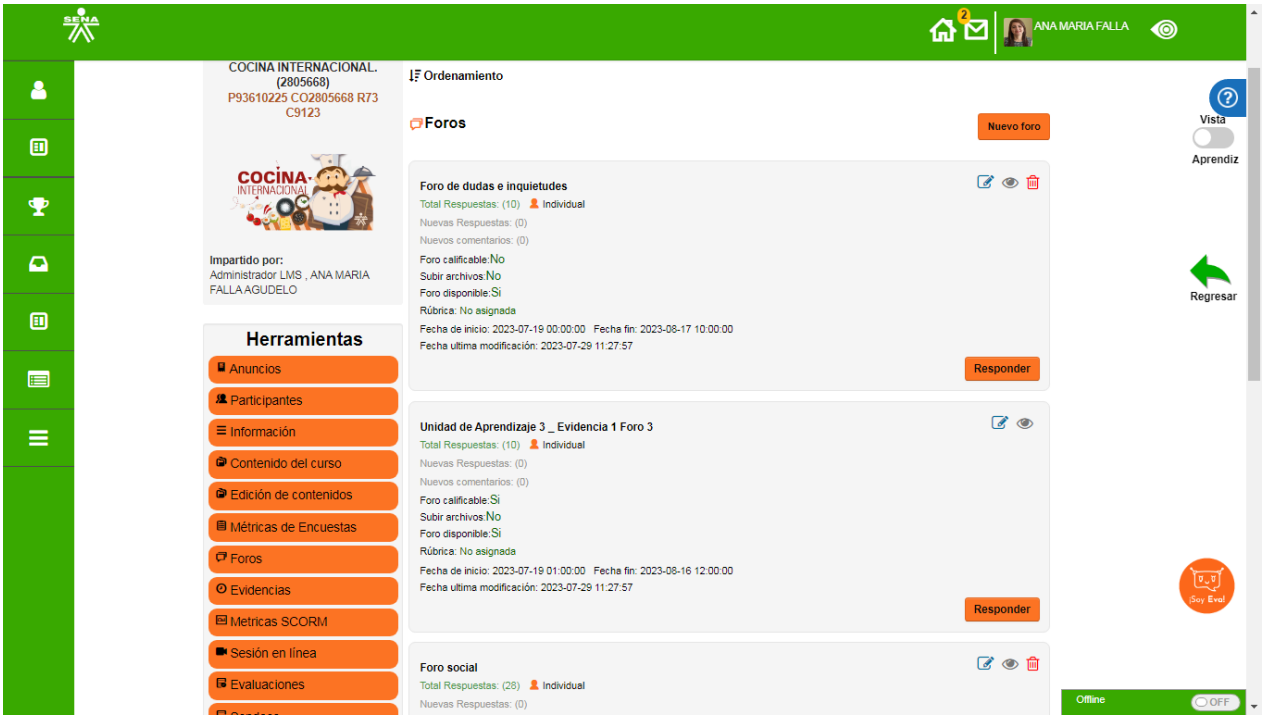
***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 2805659**



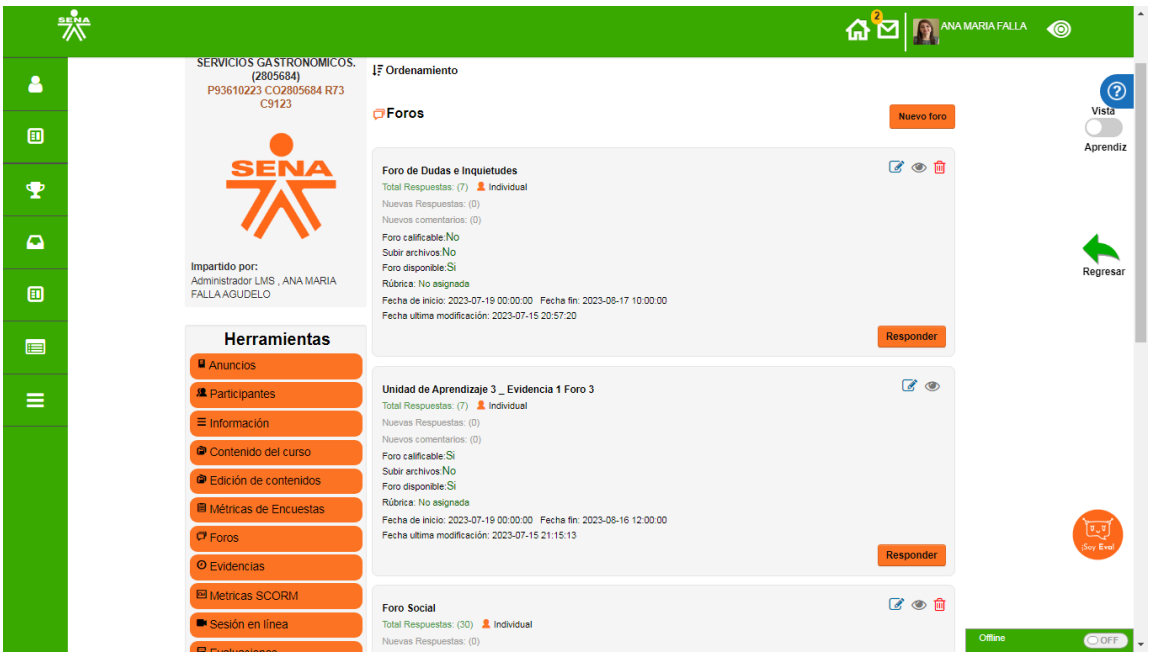
***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 2805660**



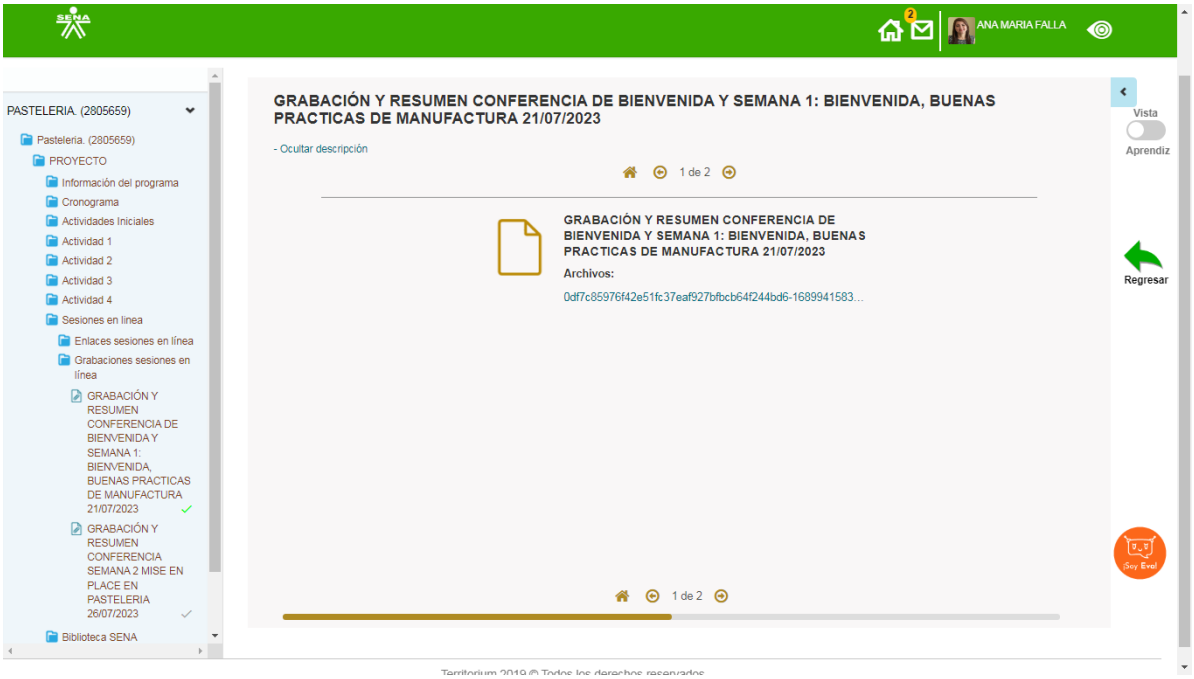
CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID **2805668**



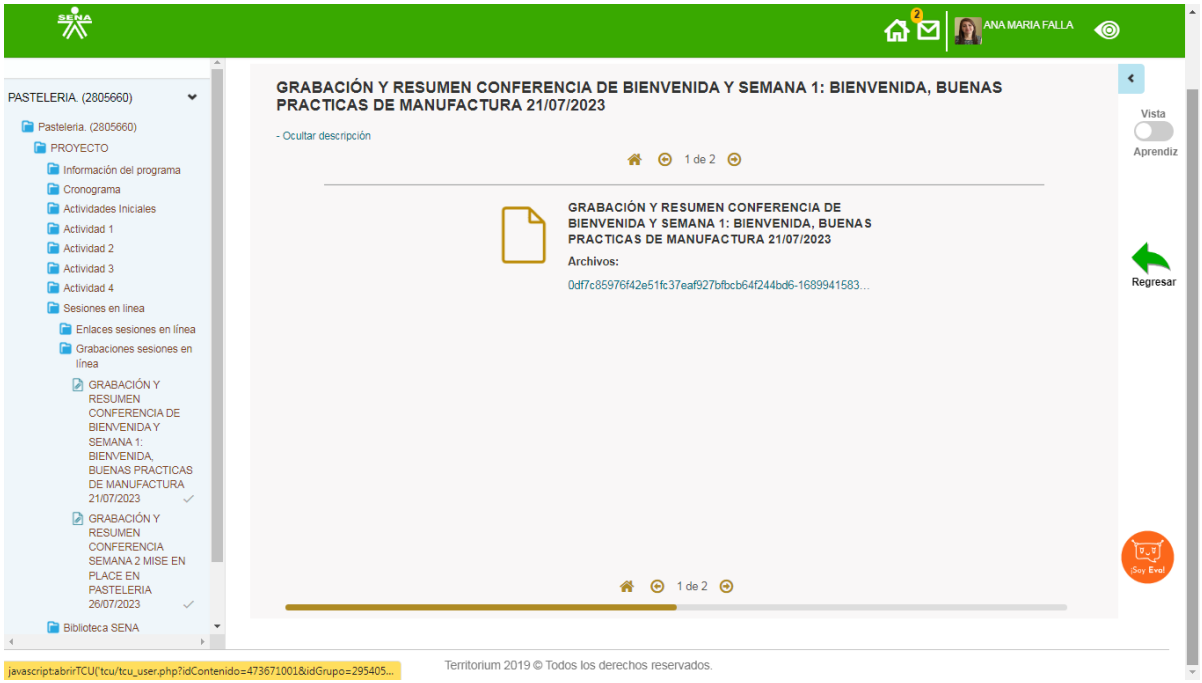
CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID **2805684**



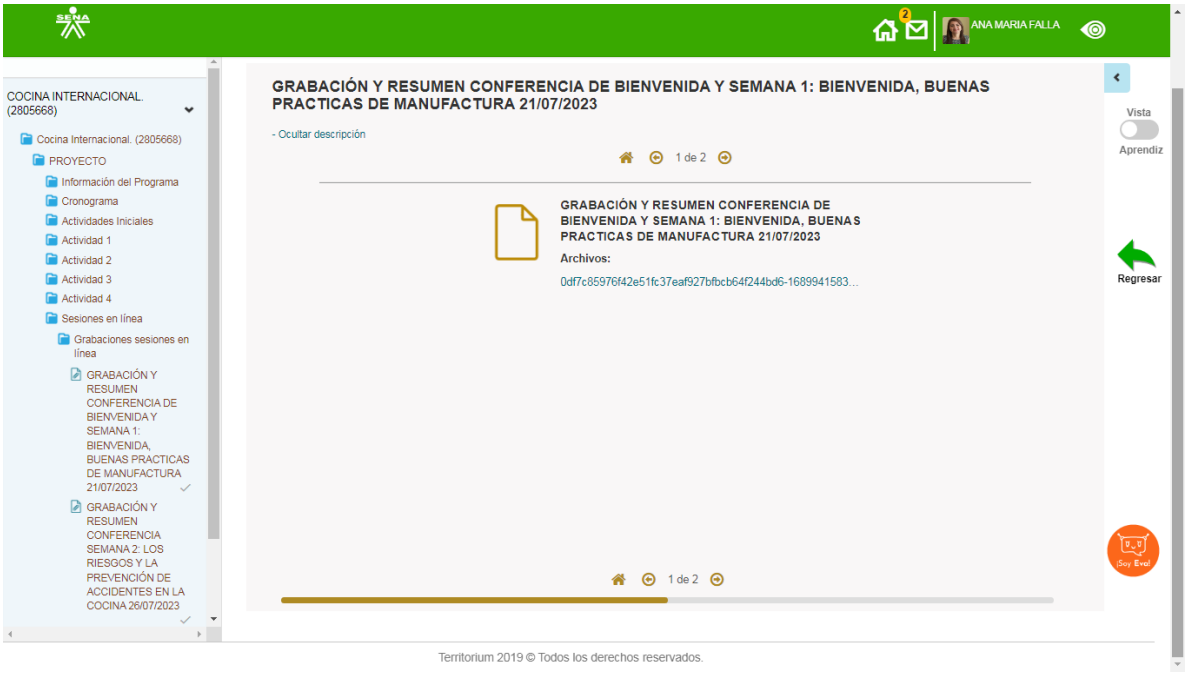
CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 2805659



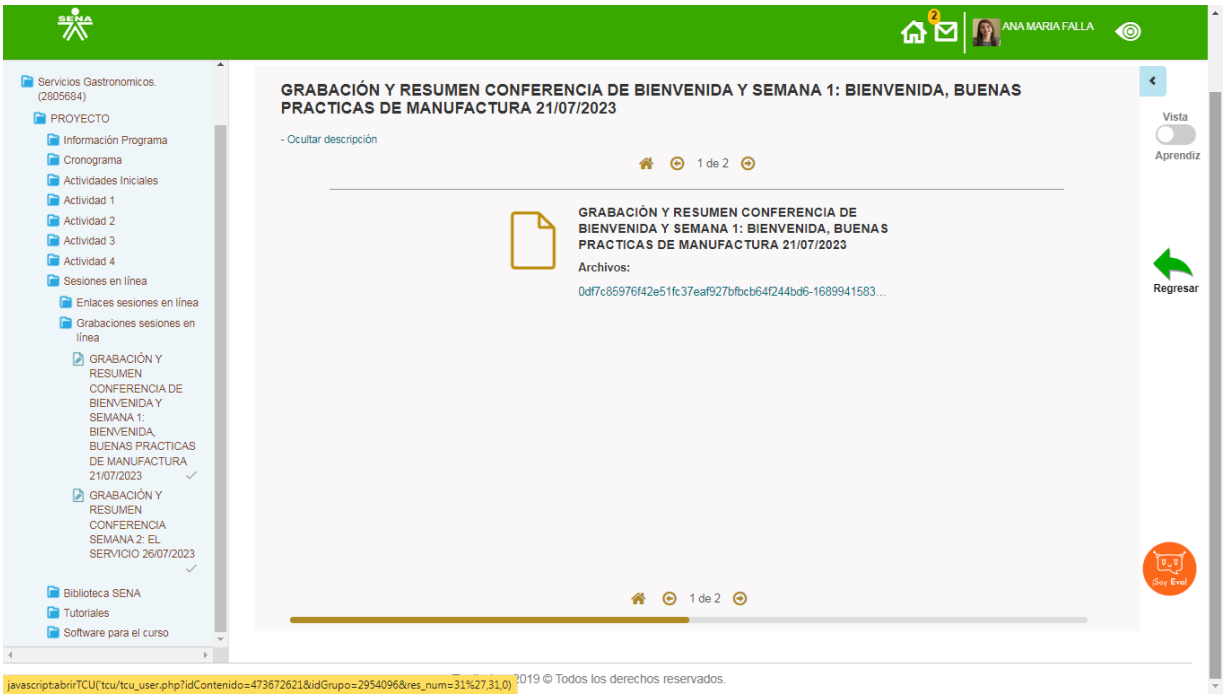
CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 2805660



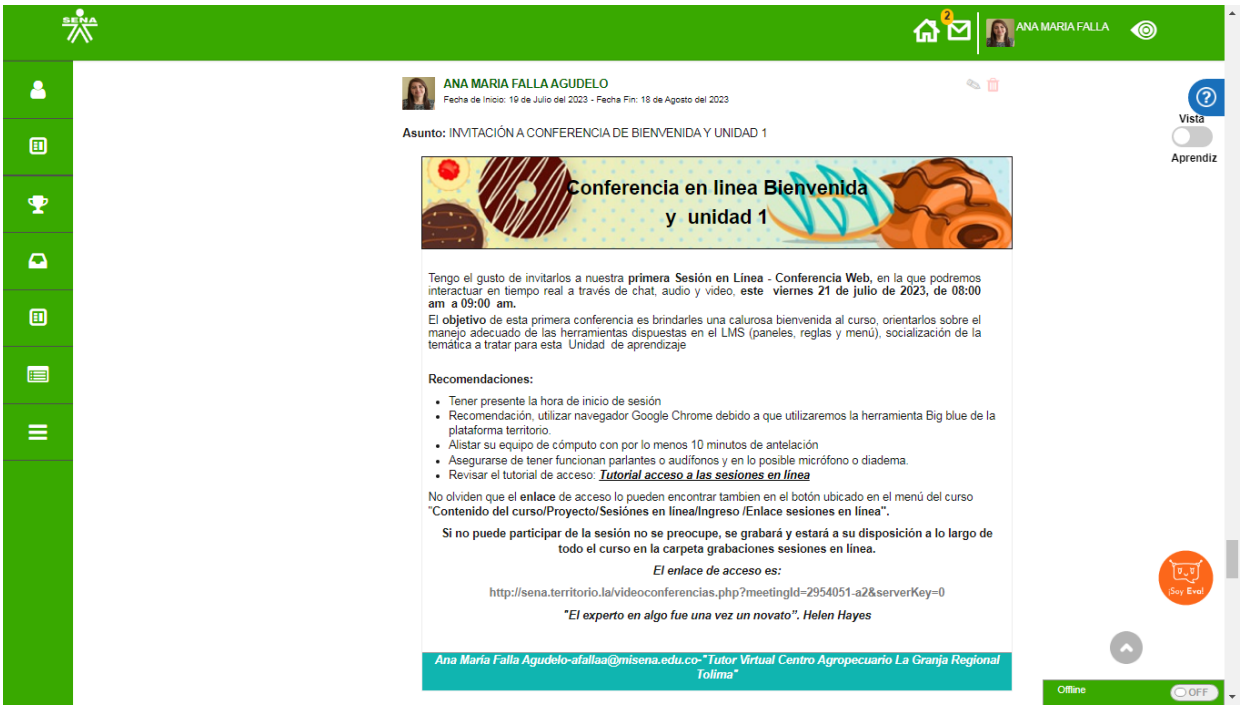
CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **2805668**



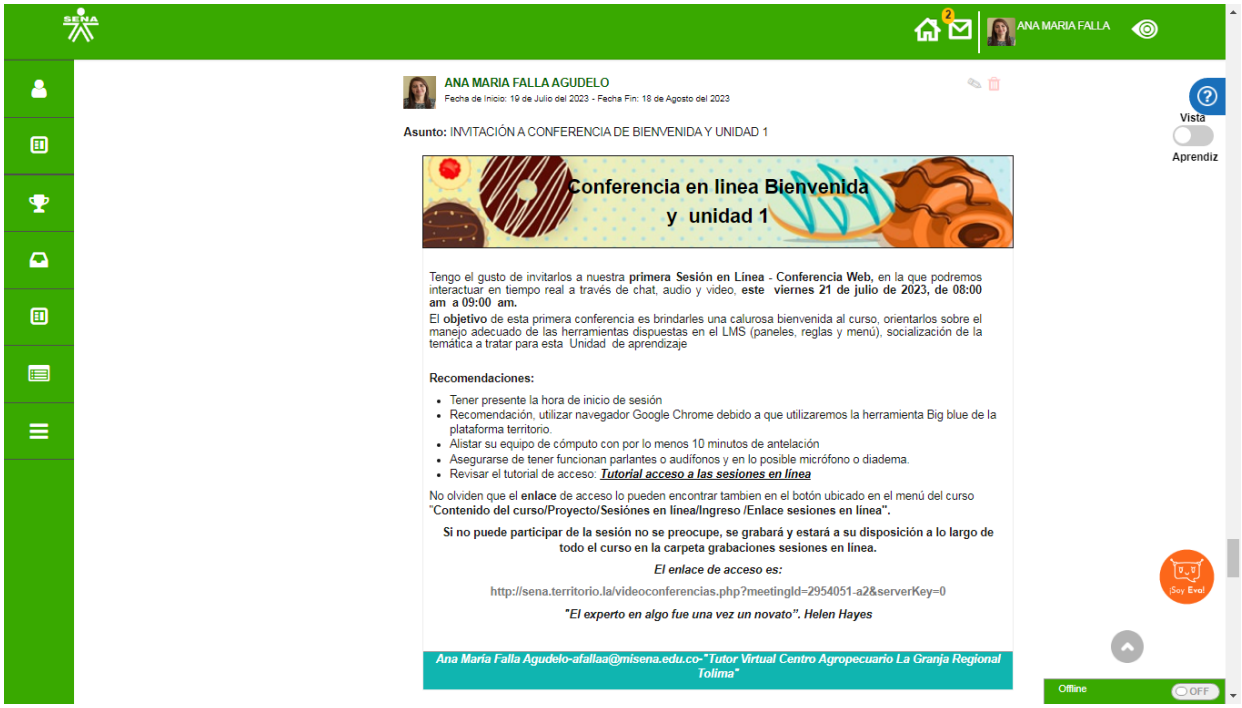
CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **2805684**



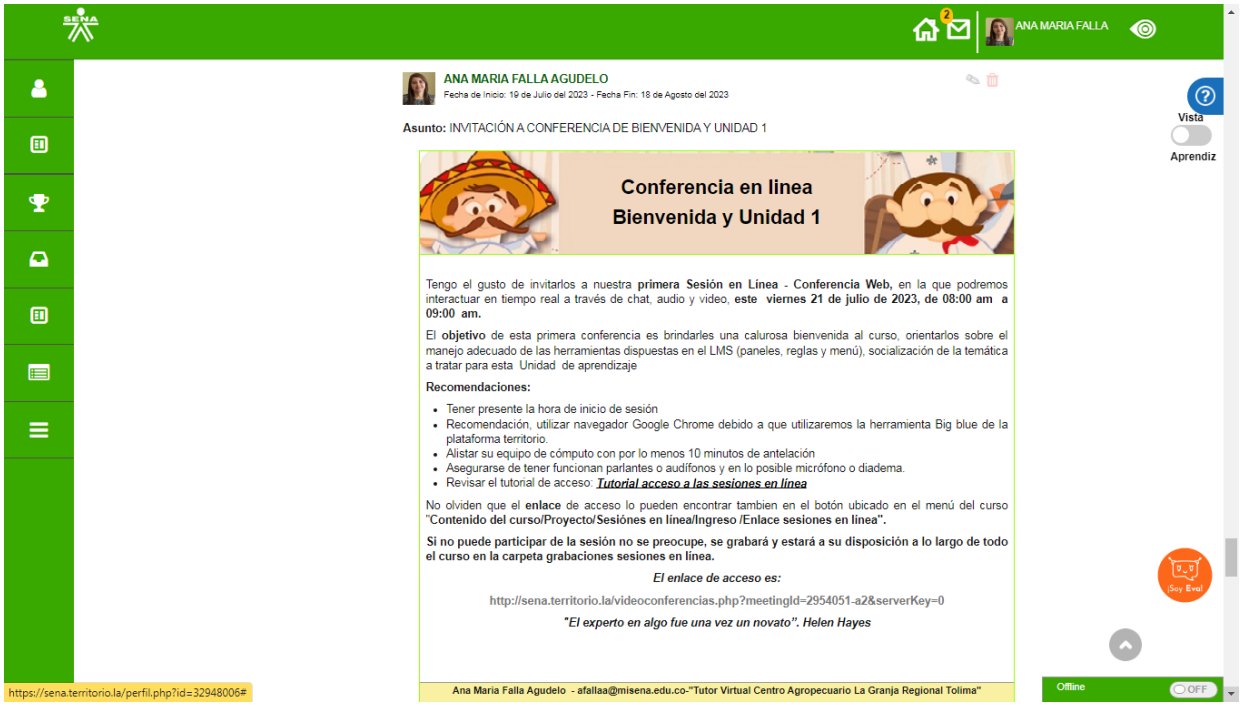
CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **2805659**



CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **2805660**



CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 2805668

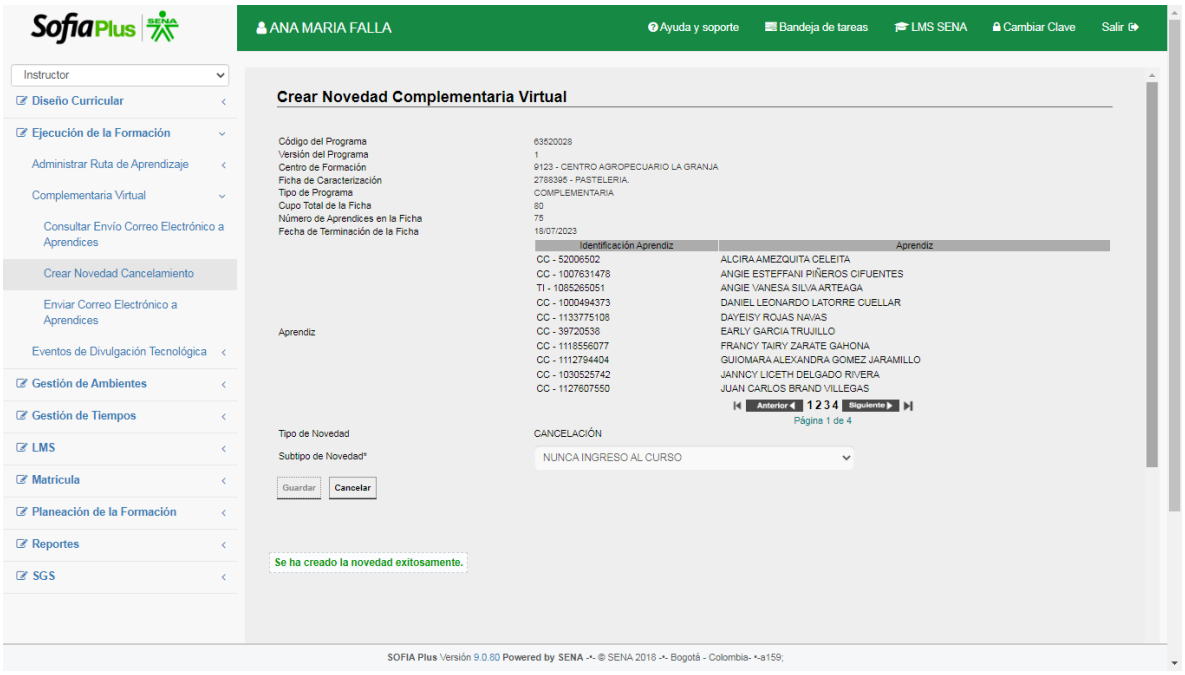


CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 2805684

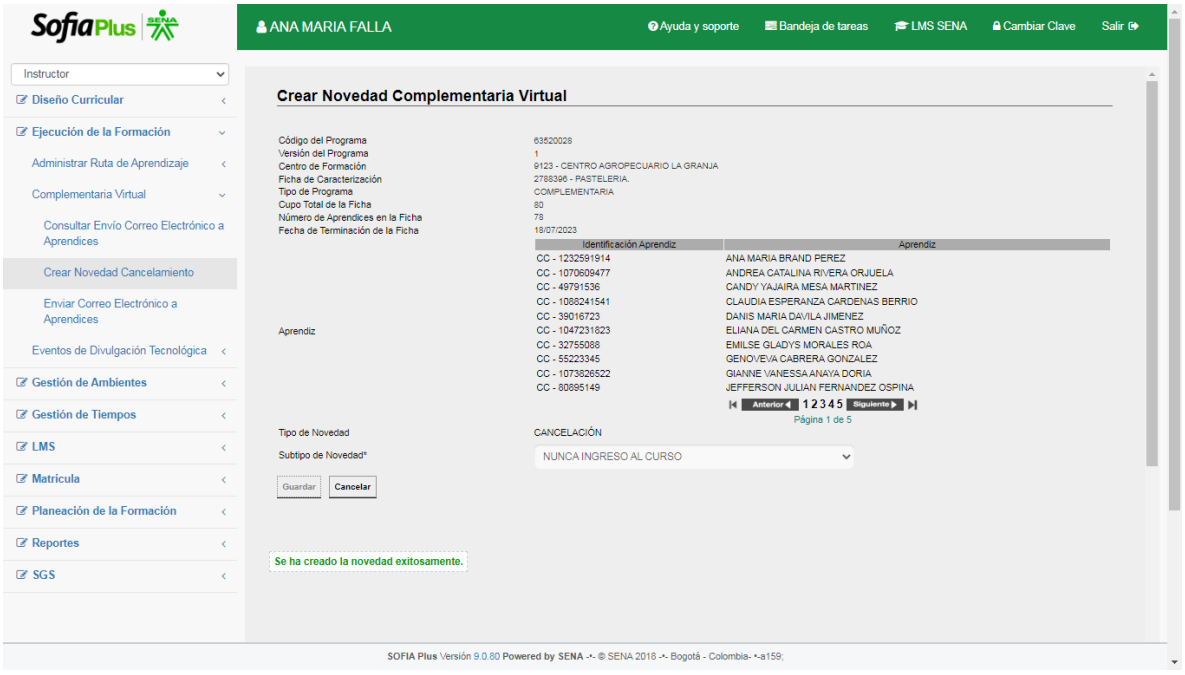


FASE DE CIERRE

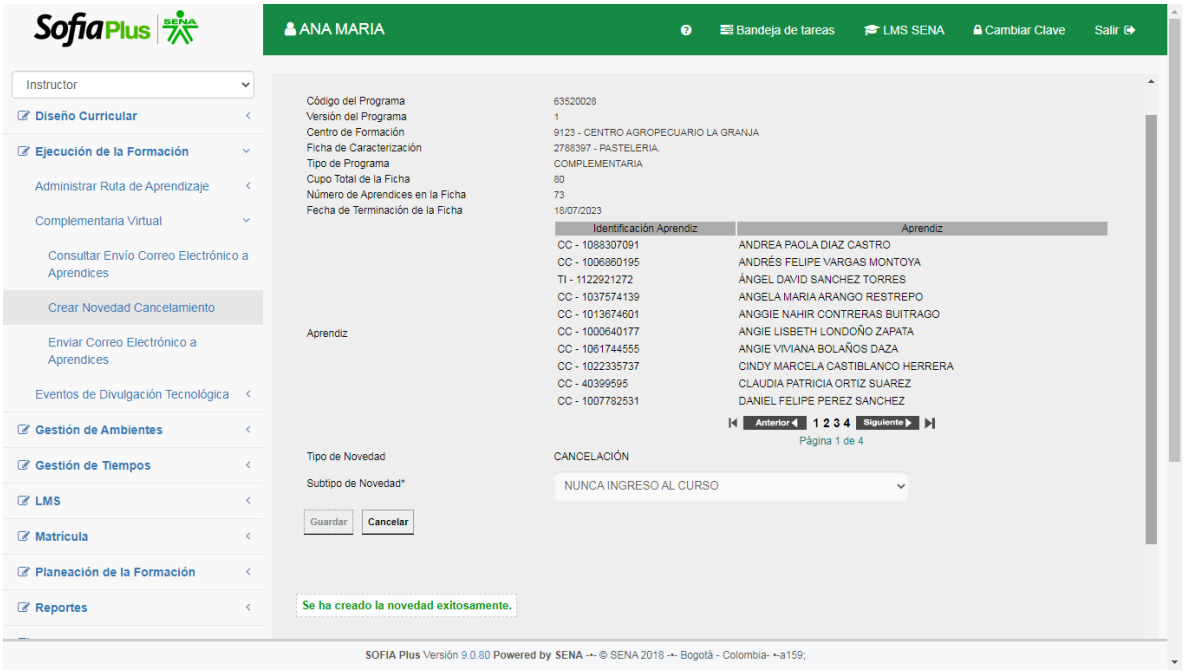
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2788395



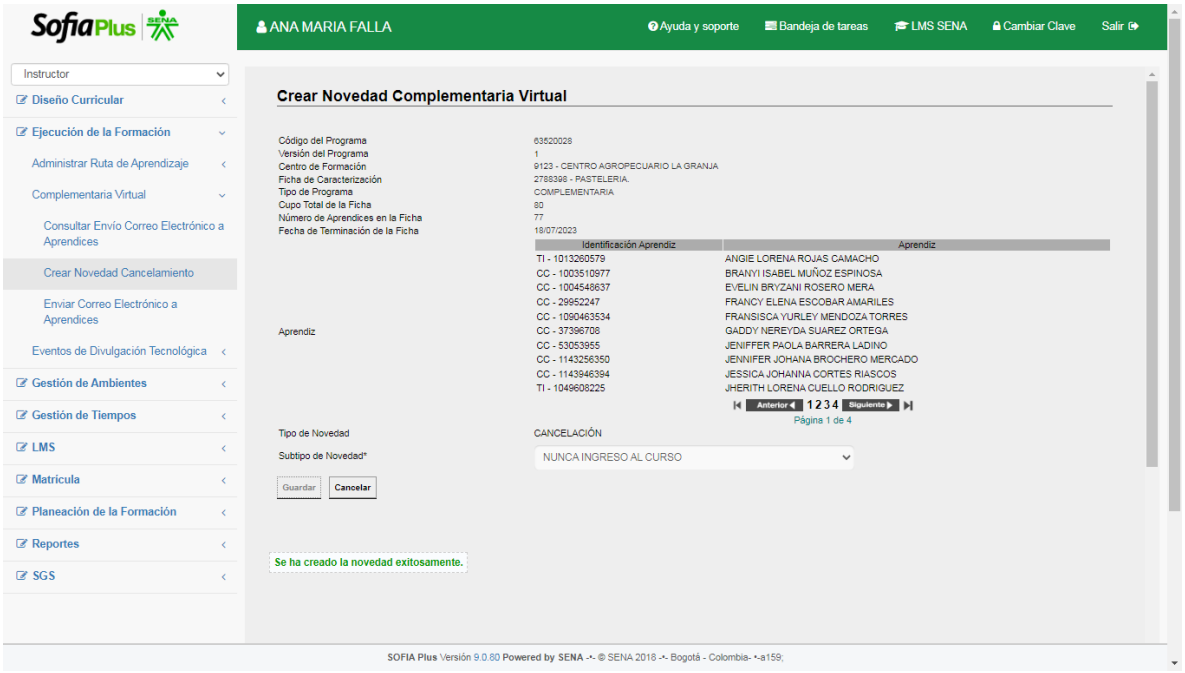
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2788396



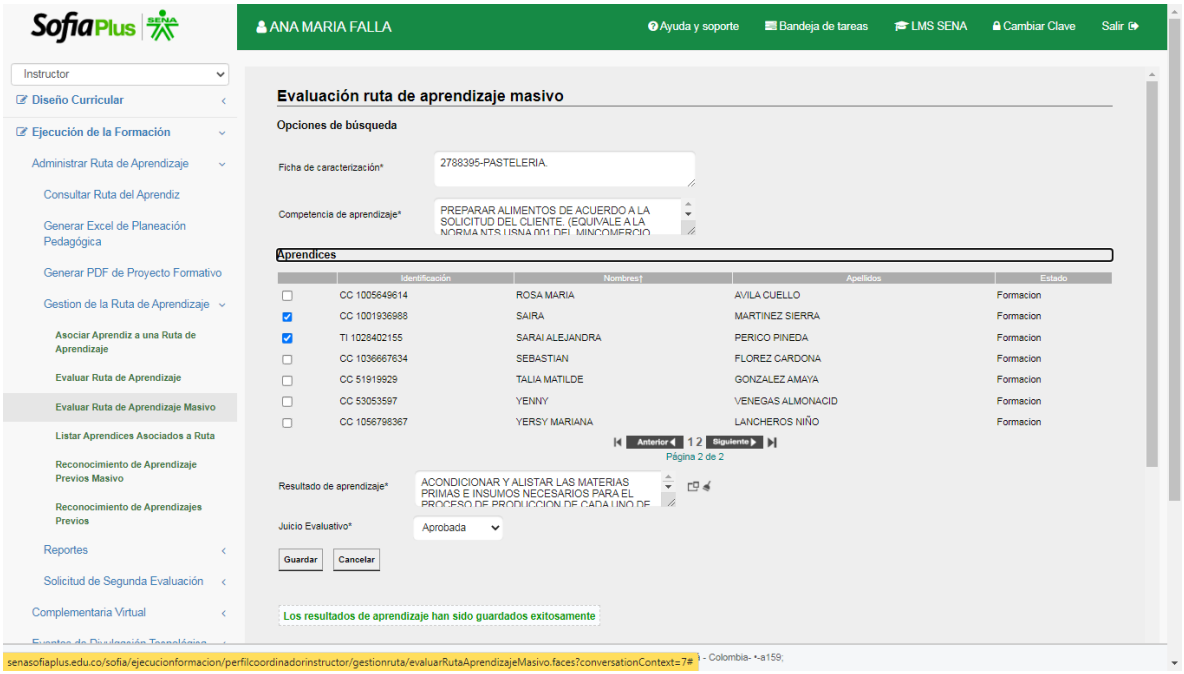
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2788397



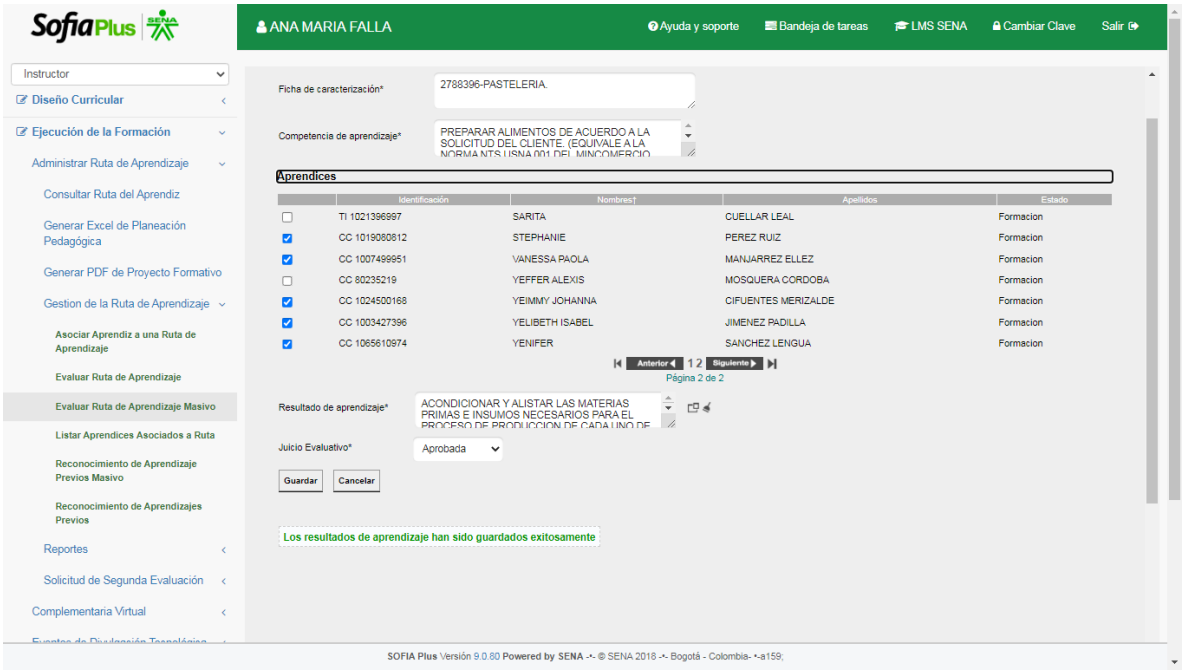
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 2788398



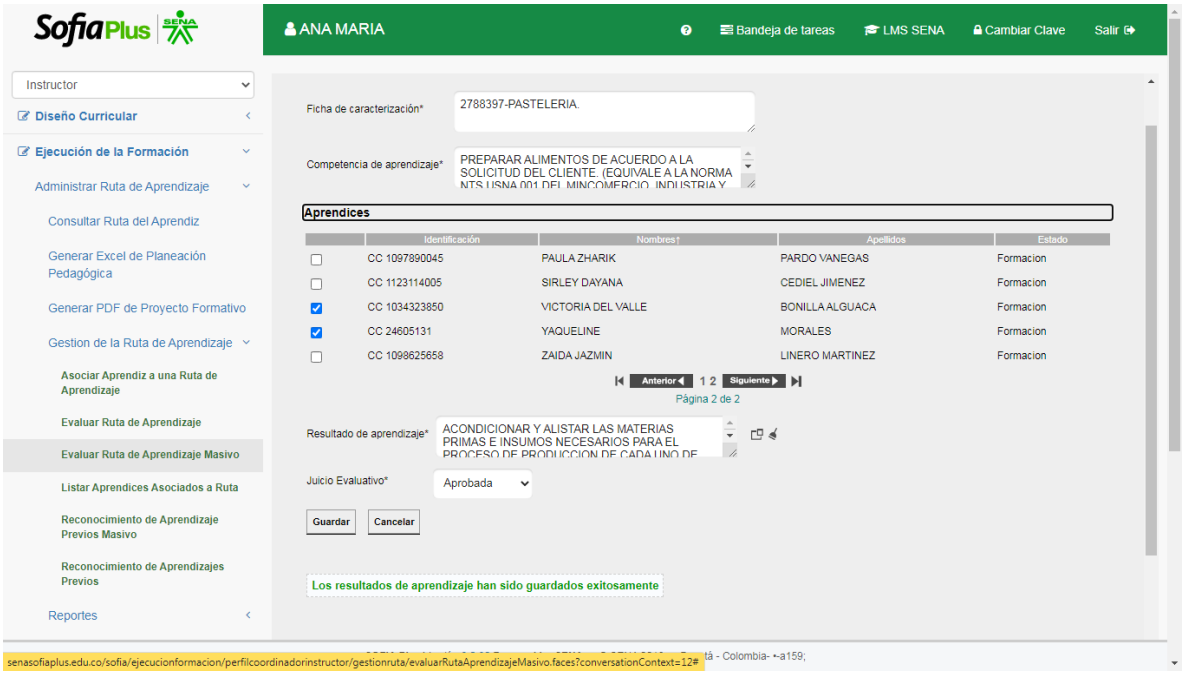
- ***CURSO 1 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2788395***



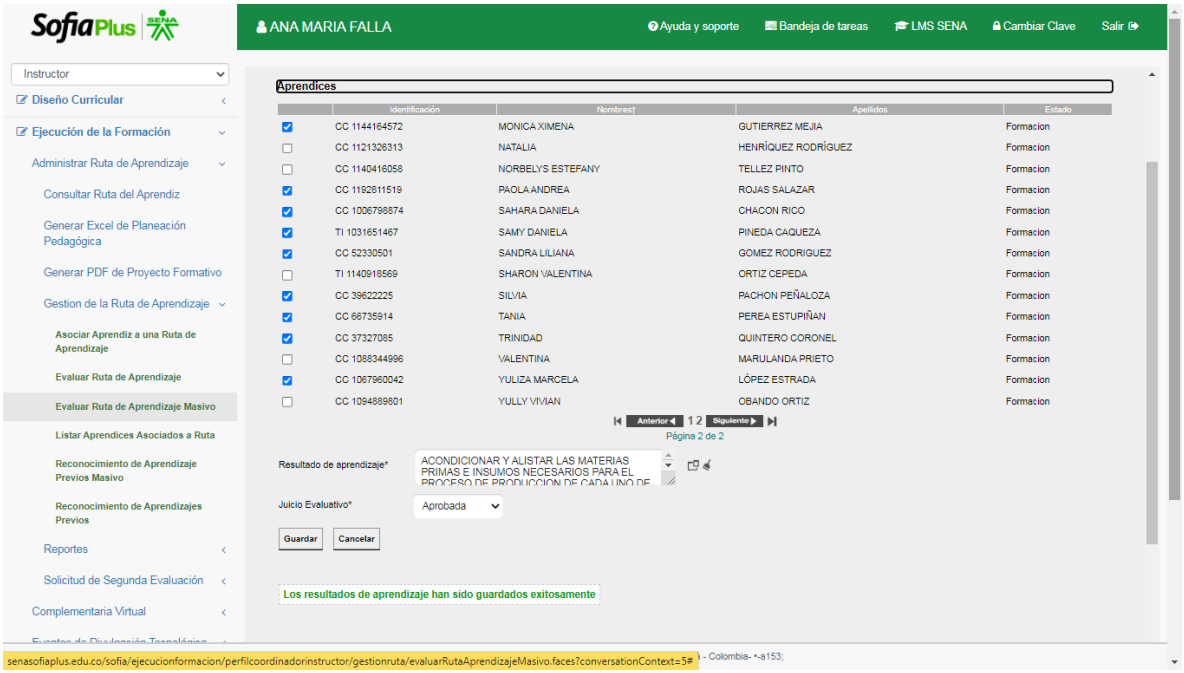
- ***CURSO 2 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2788396***



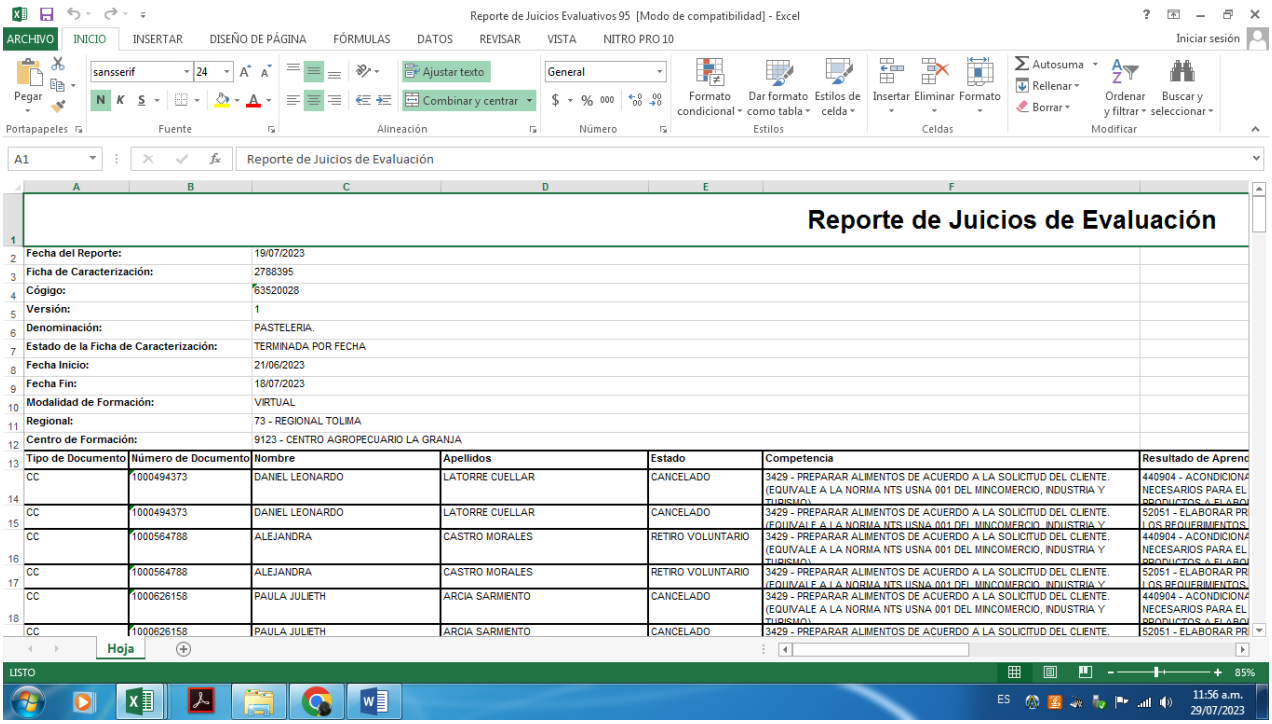
- ***CURSO 3 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2788397***



- ***CURSO 4 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2788398***



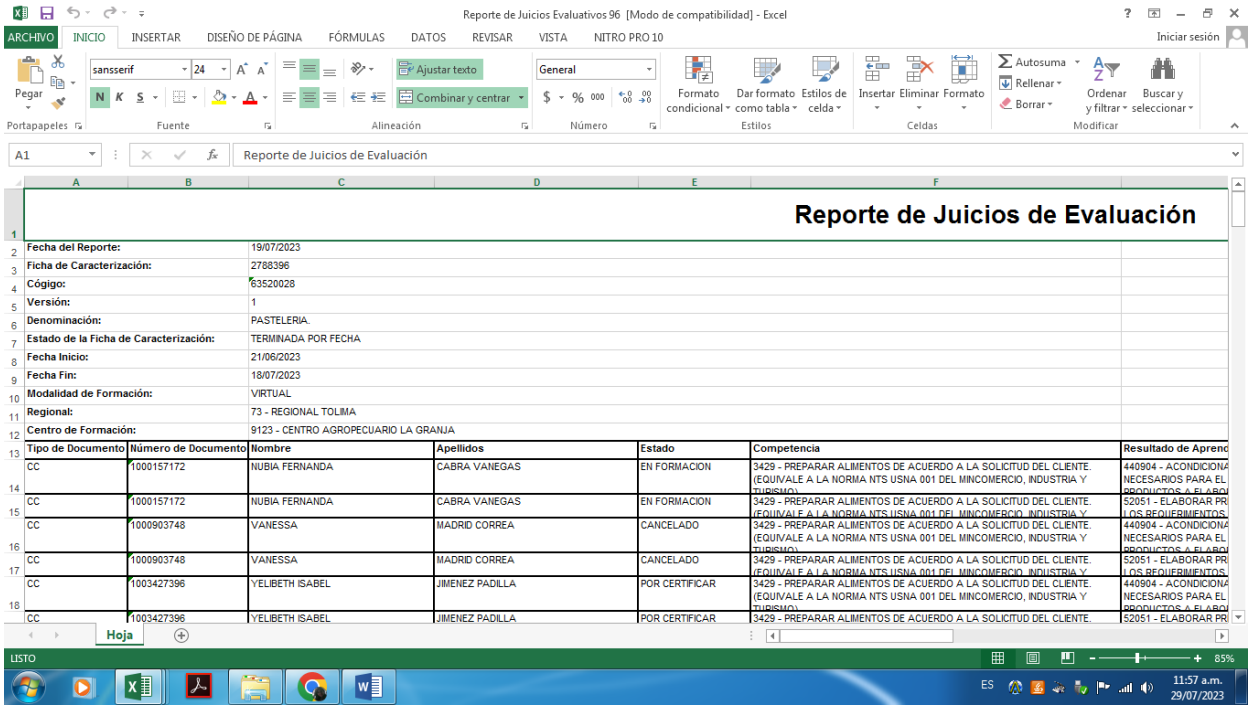
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2788395



Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2788395
Código:	63520028
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprend
CC	1000494373	DANIEL LEONARDO	LATORRE CUELLAR	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABOR
CC	1000494373	DANIEL LEONARDO	LATORRE CUELLAR	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1000564788	ALEJANDRA	CASTRO MORALES	RETIRO VOLUNTARIO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABOR
CC	1000564788	ALEJANDRA	CASTRO MORALES	RETIRO VOLUNTARIO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1000626158	PAULA JULIETH	ARCIA SARMIENTO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABOR
CC	1000626158	PAULA JULIETH	ARCIA SARMIENTO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	52051 - ELABORAR PR

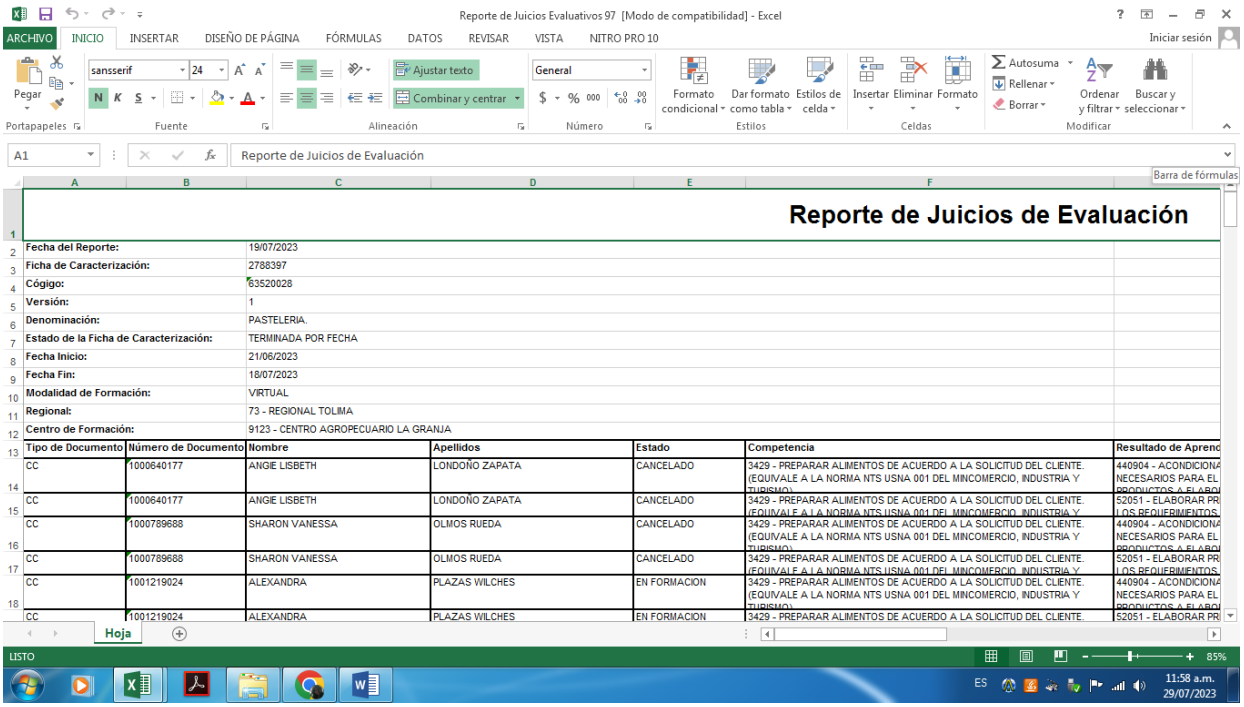
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2788396



Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2788396
Código:	63520028
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprend
CC	1000157172	NUBIA FERNANDA	CABRA VANEGAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABOR
CC	1000157172	NUBIA FERNANDA	CABRA VANEGAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1000903748	VANESSA	MADRID CORREA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABOR
CC	1000903748	VANESSA	MADRID CORREA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1003427396	YELIBETH ISABEL	JIMENEZ PADILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABOR
CC	1003427396	YELIBETH ISABEL	JIMENEZ PADILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	52051 - ELABORAR PR

CURSO 3 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2788397



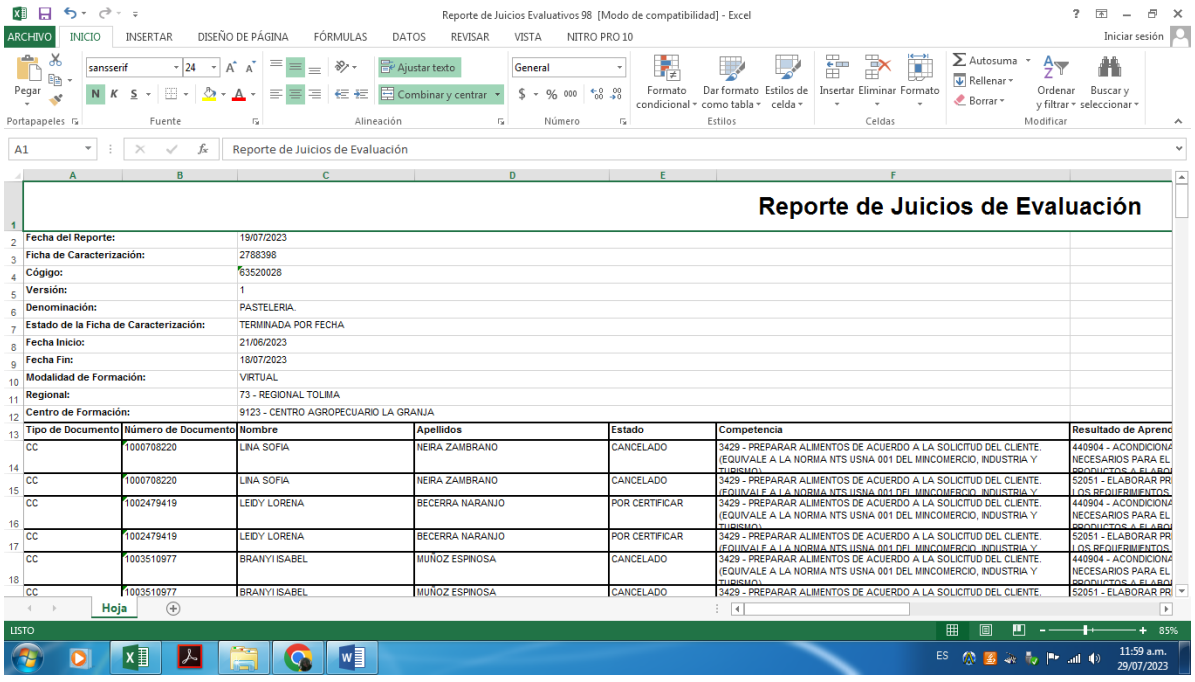
Reporte de Juicios Evaluativos 97 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2788397
Código:	63520028
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprend
CC	1000640177	ANGIE LISBETH	LONDOÑO ZAPATA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABO
CC	1000640177	ANGIE LISBETH	LONDOÑO ZAPATA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1000789688	SHARON VANESSA	OLMOS RUEDA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABO
CC	1000789688	SHARON VANESSA	OLMOS RUEDA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1001219024	ALEXANDRA	PLAZAS WILCHES	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABO
CC	1001219024	ALEXANDRA	PLAZAS WILCHES	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	52051 - ELABORAR PR

CURSO 4 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 2788398



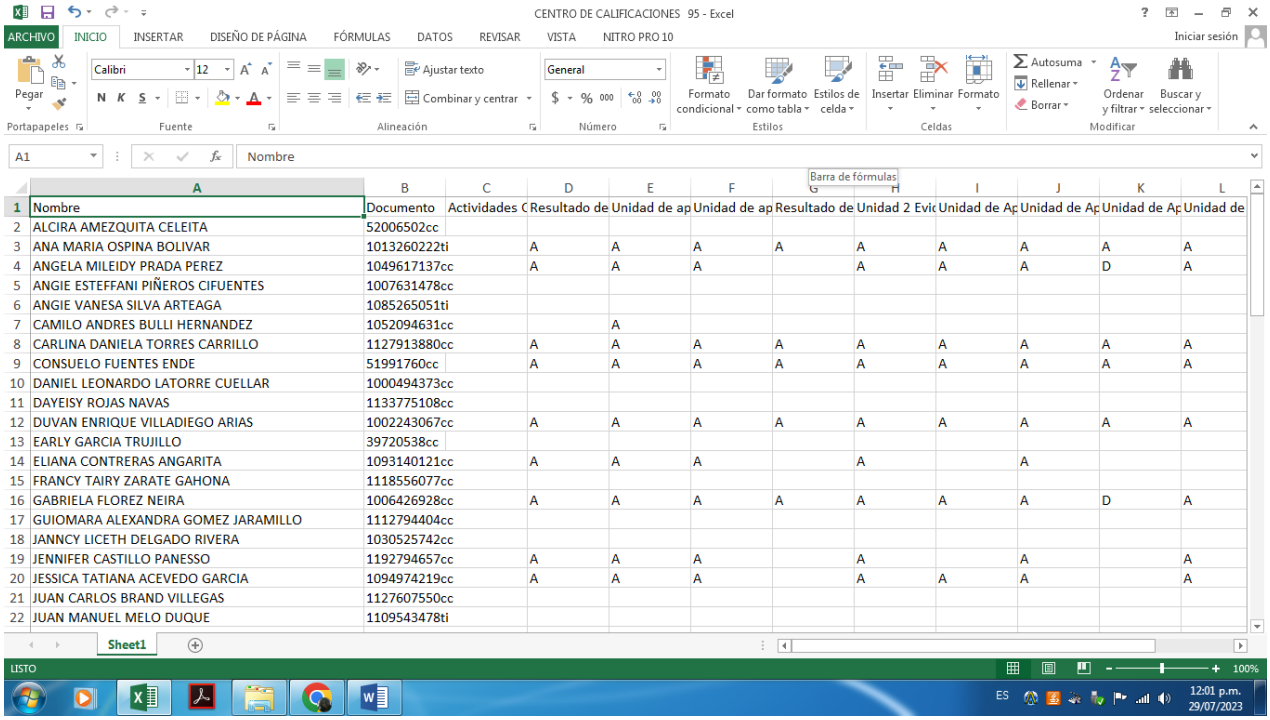
Reporte de Juicios Evaluativos 98 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/07/2023
Ficha de Caracterización:	2788398
Código:	63520028
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	18/07/2023
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

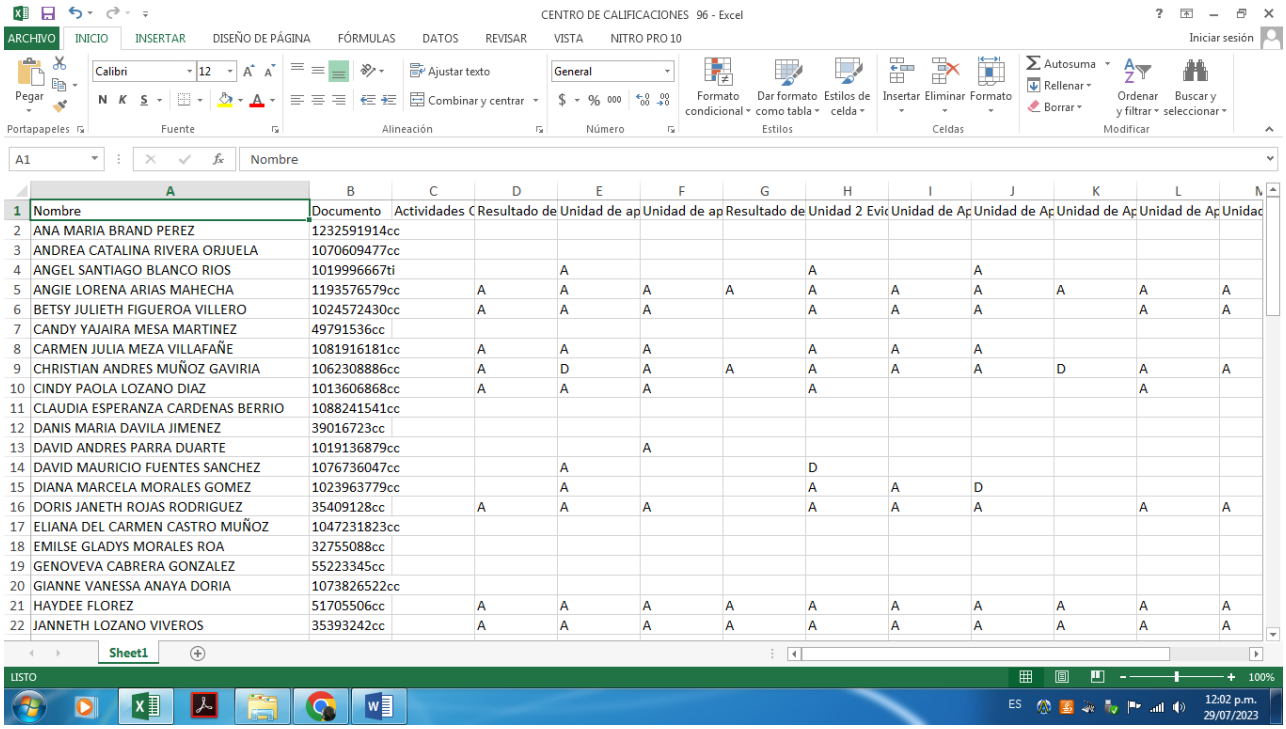
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprend
CC	1000708220	LINA SOFIA	NEIRA ZAMBRANO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABO
CC	1000708220	LINA SOFIA	NEIRA ZAMBRANO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1002479419	LEIDY LORENA	BECERRA NARANJO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABO
CC	1002479419	LEIDY LORENA	BECERRA NARANJO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PR LOS REQUERIMIENTOS
CC	1003510977	BRANYI ISABEL	MUÑOZ ESPINOSA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).	440904 - ACONDICIONA NECESARIOS PARA EL PRODUCTOS A ELABO
CC	1003510977	BRANYI ISABEL	MUÑOZ ESPINOSA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	52051 - ELABORAR PR

- ***CURSO 1 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2788395***



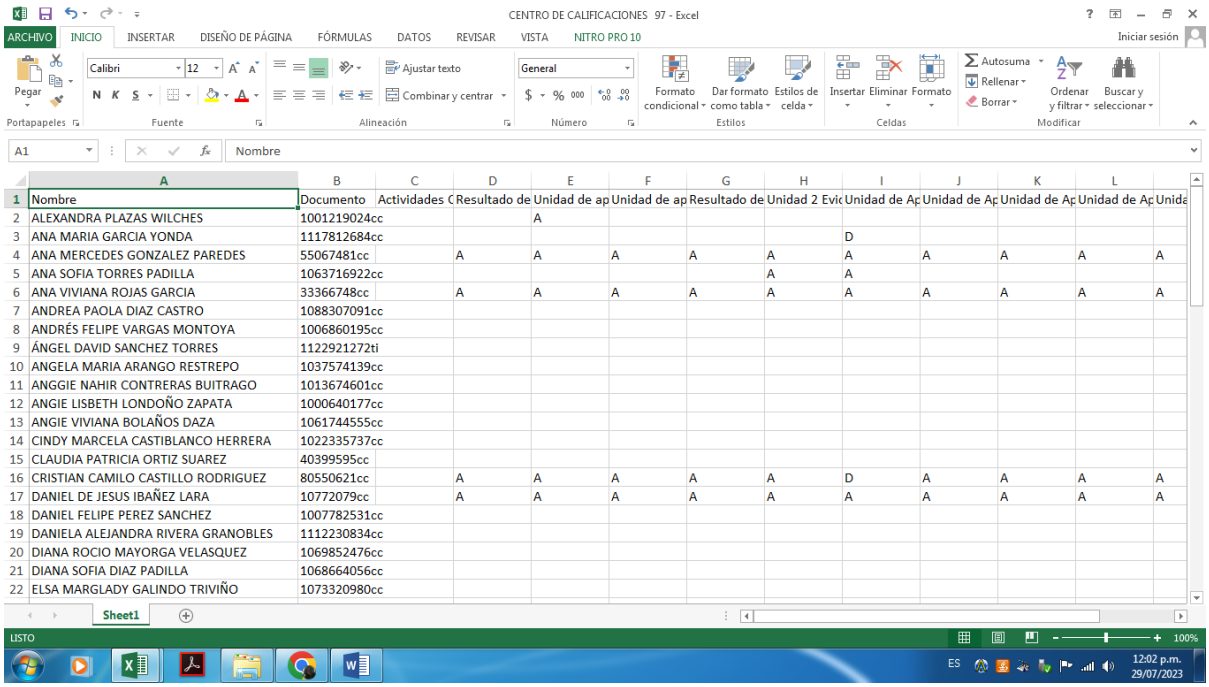
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Nombre	Documento	Actividades C	Resultado de	Unidad de ap	Unidad de ap	Resultado de	Unidad 2 Evi	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de
2	ALCIRA AMEZQUITA CELEITA	52006502cc										
3	ANA MARIA OSPINA BOLIVAR	1013260222ti		A	A	A	A	A	A	A	A	A
4	ANGELA MILEIDY PRADA PEREZ	1049617137cc		A	A	A		A	A	A	D	A
5	ANGIE ESTEFFANI PIÑEROS CIFUENTES	1007631478cc										
6	ANGIE VANESA SILVA ARTEAGA	1085265051ti										
7	CAMILO ANDRES BULLI HERNANDEZ	1052094631cc			A							
8	CARLINA DANIELA TORRES CARRILLO	1127913880cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A
9	CONSUELO FUENTES ENDE	51991760cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A
10	DANIEL LEONARDO LATORRE CUELLAR	1000494373cc										
11	DAYEISY ROJAS NAVAS	1133775108cc										
12	DUVAN ENRIQUE VILLADIEGO ARIAS	1002243067cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A
13	EARLY GARCIA TRUJILLO	39720538cc										
14	ELIANA CONTRERAS ANGARITA	1093140121cc		A	A	A		A		A		
15	FRANCY TAIRY ZARATE GAHONA	1118556077cc										
16	GABRIELA FLOREZ NEIRA	1006426928cc		A	A	A	A	A	A	A	D	A
17	GUIOMARA ALEXANDRA GOMEZ JARAMILLO	1112794404cc										
18	JANNCY LICETH DELGADO RIVERA	1030525742cc										
19	JENNIFER CASTILLO PANESSO	1192794657cc		A	A	A		A		A		A
20	JESSICA TATIANA ACEVEDO GARCIA	1094974219cc		A	A	A		A	A	A		A
21	JUAN CARLOS BRAND VILLEGAS	1127607550cc										
22	JUAN MANUEL MELO DUQUE	1109543478ti										

- ***CURSO 2 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2788396***



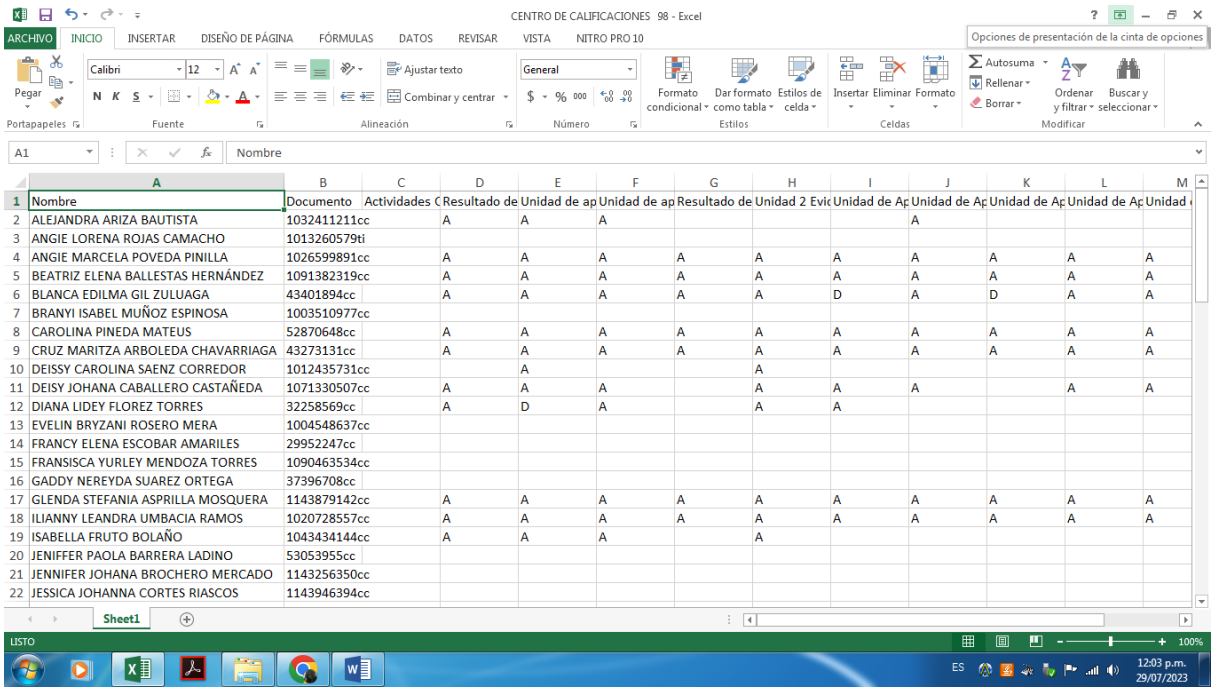
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Nombre	Documento	Actividades C	Resultado de	Unidad de ap	Unidad de ap	Resultado de	Unidad 2 Evi	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidac
2	ANA MARIA BRAND PEREZ	1232591914cc											
3	ANDREA CATALINA RIVERA ORJUELA	1070609477cc											
4	ANGEL SANTIAGO BLANCO RIOS	1019996667ti			A			A		A			
5	ANGIE LORENA ARIAS MAHECHA	1193576579cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
6	BETSY JULIETH FIGUEROA VILLERO	1024572430cc		A	A	A		A	A	A		A	A
7	CANDY YAJAIRA MESA MARTINEZ	49791536cc											
8	CARMEN JULIA MEZA VILLAFAÑE	1081916181cc		A	A	A		A	A	A			
9	CHRISTIAN ANDRES MUÑOZ GAVIRIA	1062308886cc		A	D	A	A	A	A	A	D	A	A
10	CINDY PAOLA LOZANO DIAZ	1013606868cc		A	A	A		A				A	
11	CLAUDIA ESPERANZA CARDENAS BERRIO	1088241541cc											
12	DANIS MARIA DAVILA JIMENEZ	39016723cc											
13	DAVID ANDRES PARRA DUARTE	1019136879cc				A							
14	DAVID MAURICIO FUENTES SANCHEZ	1076736047cc			A			D					
15	DIANA MARCELA MORALES GOMEZ	1023963779cc			A			A	A	D			
16	DORIS JANETH ROJAS RODRIGUEZ	35409128cc		A	A	A		A	A	A		A	A
17	ELIANA DEL CARMEN CASTRO MUÑOZ	1047231823cc											
18	EMILSE GLADYS MORALES ROA	32755088cc											
19	GENOVEVA CABRERA GONZALEZ	55223345cc											
20	GIANNE VANESSA ANAYA DORIA	1073826522cc											
21	HAYDEE FLOREZ	51705506cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
22	JANNETH LOZANO VIVEROS	35393242cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A

- ***CURSO 3 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2788397***



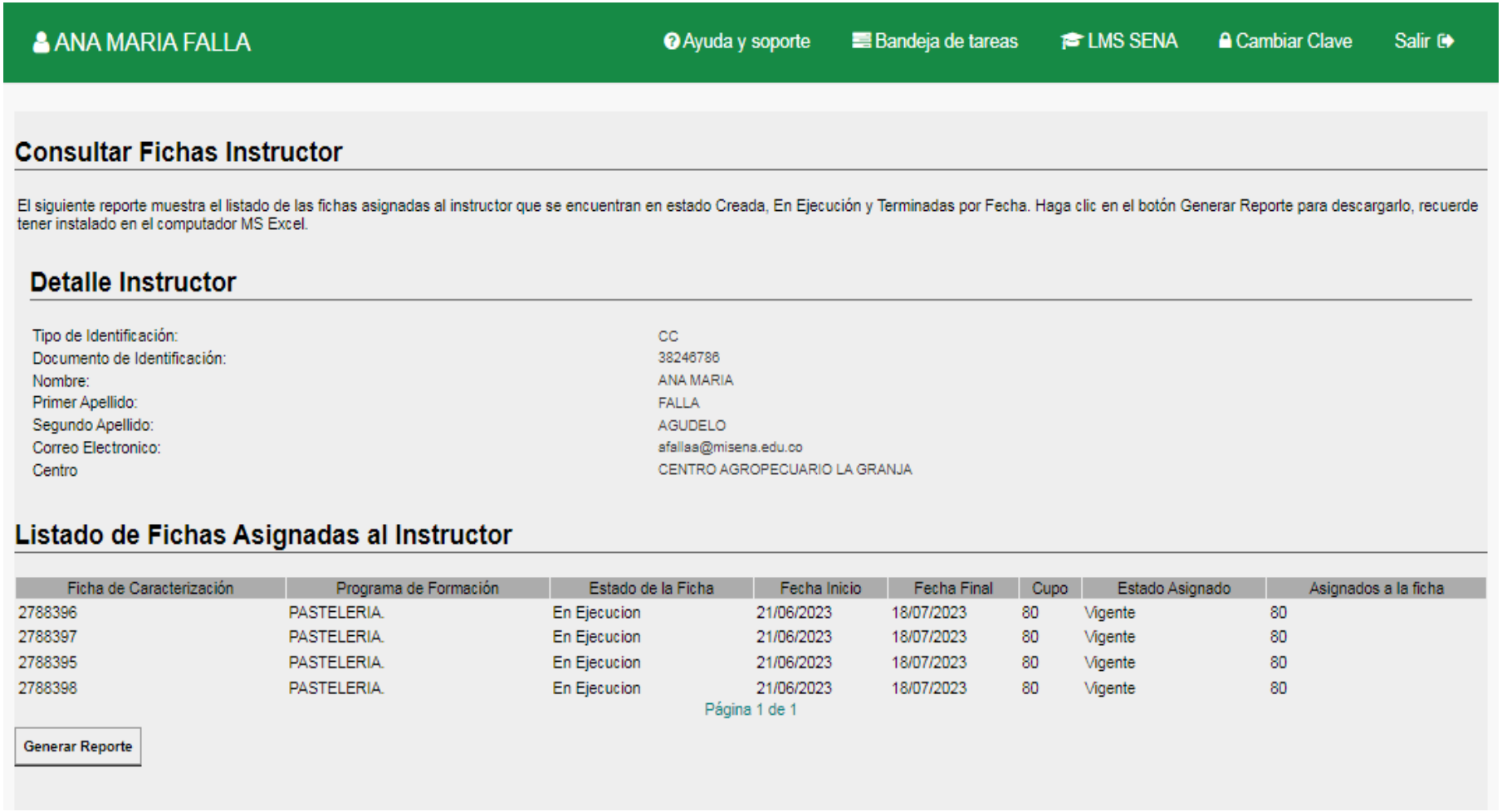
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	
1	Nombre	Documento	Actividades C	Resultado de	Unidad de ap	Unidad de ap	Resultado de	Unidad 2 Evi	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unida
2	ALEXANDRA PLAZAS WILCHES	1001219024cc			A								
3	ANA MARIA GARCIA YONDA	1117812684cc							D				
4	ANA MERCEDES GONZALEZ PAREDES	55067481cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
5	ANA SOFIA TORRES PADILLA	1063716922cc						A	A				
6	ANA VIVIANA ROJAS GARCIA	33366748cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
7	ANDREA PAOLA DIAZ CASTRO	1088307091cc											
8	ANDRÉS FELIPE VARGAS MONTOYA	1006860195cc											
9	ÁNGEL DAVID SANCHEZ TORRES	1122921272ti											
10	ANGELA MARIA ARANGO RESTREPO	1037574139cc											
11	ANGGIE NAHIR CONTRERAS BUITRAGO	1013674601cc											
12	ANGIE LISBETH LONDOÑO ZAPATA	1000640177cc											
13	ANGIE VIVIANA BOLAÑOS DAZA	1061744555cc											
14	CINDY MARCELA CASTIBLANCO HERRERA	1022335737cc											
15	CLAUDIA PATRICIA ORTIZ SUAREZ	40399595cc											
16	CRISTIAN CAMILO CASTILLO RODRIGUEZ	80550621cc		A	A	A	A	A	D	A	A	A	A
17	DANIEL DE JESUS IBAÑEZ LARA	10772079cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
18	DANIEL FELIPE PEREZ SANCHEZ	1007782531cc											
19	DANIELA ALEJANDRA RIVERA GRANOBLES	1112230834cc											
20	DIANA ROCIO MAYORGA VELASQUEZ	1069852476cc											
21	DIANA SOFIA DIAZ PADILLA	1068664056cc											
22	ELSA MARGLADY GALINDO TRIVIÑO	1073320980cc											

- ***CURSO 4 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2788398***



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Nombre	Documento	Actividades C	Resultado de	Unidad de ap	Unidad de ap	Resultado de	Unidad 2 Evi	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad de Ap	Unidad
2	ALEJANDRA ARIZA BAUTISTA	1032411211cc		A	A	A				A			
3	ANGIE LORENA ROJAS CAMACHO	1013260579ti											
4	ANGIE MARCELA POVEDA PINILLA	1026599891cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
5	BEATRIZ ELENA BALLESTAS HERNÁNDEZ	1091382319cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
6	BLANCA EDILMA GIL ZULUAGA	43401894cc		A	A	A	A	A	D	A	D	A	A
7	BRANYI ISABEL MUÑOZ ESPINOSA	1003510977cc											
8	CAROLINA PINEDA MATEUS	52870648cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
9	CRUZ MARITZA ARBOLEDA CHAVARRIAGA	43273131cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
10	DEISSY CAROLINA SAENZ CORREDOR	1012435731cc			A			A					
11	DEISY JOHANA CABALLERO CASTAÑEDA	1071330507cc		A	A	A		A	A	A		A	A
12	DIANA LIDEY FLOREZ TORRES	32258569cc		A	D	A		A	A				
13	EVELIN BRYZANI ROSERO MERA	1004548637cc											
14	FRANCY ELENA ESCOBAR AMARILES	29952247cc											
15	FRANSISCA YURLEY MENDOZA TORRES	1090463534cc											
16	GADDY NEREYDA SUAREZ ORTEGA	37396708cc											
17	GLENDA STEFANIA ASPRILLA MOSQUERA	1143879142cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
18	ILIANNY LEANDRA UMBACIA RAMOS	1020728557cc		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
19	ISABELLA FRUTO BOLAÑO	1043434144cc		A	A	A		A					
20	JENIFFER PAOLA BARRERA LADINO	53053955cc											
21	JENNIFER JOHANA BROCHERO MERCADO	1143256350cc											
22	JESSICA JOHANNA CORTES RIASCOS	1143946394cc											

FICHAS PROGRAMADAS



ANA MARIA FALLA | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Consultar Fichas Instructor

El siguiente reporte muestra el listado de las fichas asignadas al instructor que se encuentran en estado Creada, En Ejecución y Terminadas por Fecha. Haga clic en el botón Generar Reporte para descargarlo, recuerde tener instalado en el computador MS Excel.

Detalle Instructor

Tipo de Identificación:	CC
Documento de Identificación:	38246786
Nombre:	ANA MARIA
Primer Apellido:	FALLA
Segundo Apellido:	AGUDELO
Correo Electronico:	afallaa@misena.edu.co
Centro	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

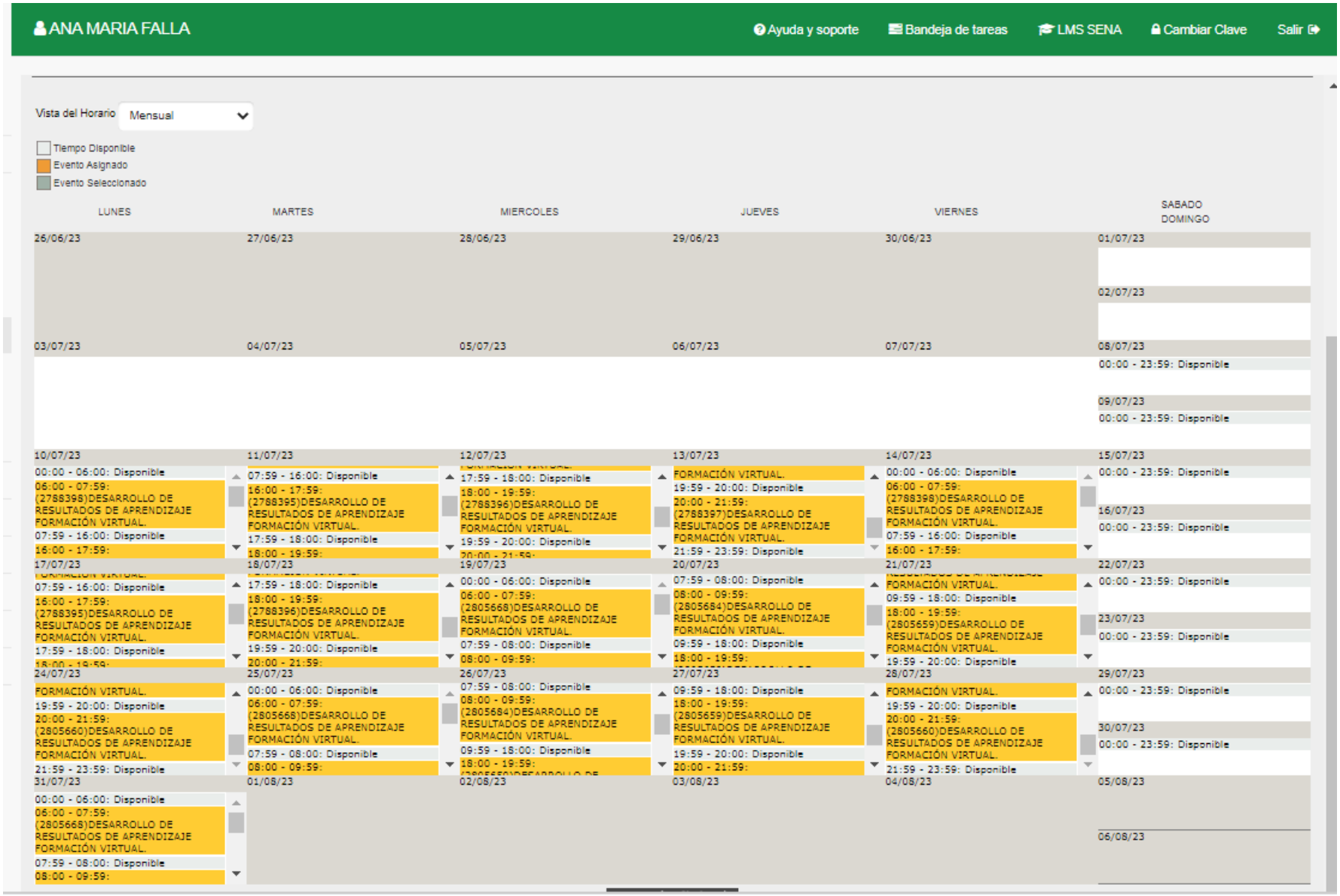
Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización	Programa de Formación	Estado de la Ficha	Fecha Inicio	Fecha Final	Cupo	Estado Asignado	Asignados a la ficha
2788396	PASTELERIA.	En Ejecucion	21/06/2023	18/07/2023	80	Vigente	80
2788397	PASTELERIA.	En Ejecucion	21/06/2023	18/07/2023	80	Vigente	80
2788395	PASTELERIA.	En Ejecucion	21/06/2023	18/07/2023	80	Vigente	80
2788398	PASTELERIA.	En Ejecucion	21/06/2023	18/07/2023	80	Vigente	80

Página 1 de 1

Generar Reporte

DIAGRAMA DE PROGRAMACIÓN



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA MARIA FALLA AGUDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 08/07/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805668 - COCINA INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ACORDE A NORMAS ESTABLECIDAS

CONOCER LAS NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

DETERMINAR QUÉ ES EL SERVICIO EN GASTRONOMÍA SUS CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE SERVICIO ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

IDENTIFICAR LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA PLANEACIÓN DEL CATERING.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2788397 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2788396 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2788398 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2788395 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805660 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805659 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2805684 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ACORDE A NORMAS ESTABLECIDAS

CONOCER LAS NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

DETERMINAR QUÉ ES EL SERVICIO EN GASTRONOMÍA SUS CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE SERVICIO ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

IDENTIFICAR LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA PLANEACIÓN DEL CATERING.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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: ANA MARIA FALLA AGUDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA