PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de septiembre de 2023

Señor (a)
Mónica Lucía Mancipe Rivera
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4479961
Coordinadora Académica
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractualmes de septiembre del año 2023

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 4479961 del 26 de enero de 2023

JOSE RODRIGO CASTRO FORERO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.957.756 de Tocaima en mi calidad de Contratista del SENA, dependencia de 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 Treinta Y Siete Millones Ciento Sesenta Y Dos Mil Quinientos Sesenta Pesos M/Cte. ($37.162.560) 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 16 De diciembre 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 Agrícola 62

Obligaciones Especificas:

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 lostiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación	Cumplí con la intensidad de 223 horas, según la programación establecida Realicé seguimiento de etapa productiva a los aprendices de las tituladas: De La Ficha 2381214 Y2278949, 2501382, 2675344	***Sofia Plus*** Territorio Portfolio Del Instructor Programa Técnico En Panadería: En La Competencia: **Almacenar Productos Alimenticios Según Naturaleza Del Producto Técnicas De Almacenamiento,** Resultado De Aprendizaje: 1. Manejar Las Materias Primas, Insumos Y Productos De Panificación Deteriorados, Alterados O Resultantes De Las

			Operaciones De Almacenamiento Según Políticas De La Organización. 2. Determinar El Tipo De Empaque De Acuerdo Con La Naturaleza Del Producto Y El Método De Almacenamiento, **Elaborar Productos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normatividad Vigente,** Resultado De Aprendizaje: 1. Alistar Materias Primas E Insumos De Acuerdo Con Orden De Producción, Aplicando Normas De Seguridad Ocupacional, Ambiental Y Ética Profesional
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 Seguimiento A Los Aprendices De La Ficha 2381214, 2501382, 26753442675301	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium

3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Desarrollé actividades, teniendo en cuenta la ruta de aprendizaje.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha2381214 Y2278949, 2501382, 2675344	Aprendices asociados a la ruta ficha 2381214 Y2278949, 2501382, 2675344
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Planeé y ejecuté seguimiento de etapa productiva a los aprendices de las tituladas: A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesos De Panadería y complementaria ficha 2725073 Elaboración de productos básicos de panadería ficha 2828355	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formadordel programa Conservación de Recursos Naturales	Alcancé los productos establecidos en el proyecto formativo de las tituladas: ficha de PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2675344, TECNICO EN PANADERIA FICHA 2713454, PROCESOS DE PANADERIA FICHA 22828355	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium

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 senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
8	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento deejecución de la formación profesional integral.	actualice mes a mes el portafolio del instructor: PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2675344, TECNICO EN PANADERIA FICHA 2713454, PROCESOS DE PANADERIA FICHA 22828355 para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
9	Apoyar la gestión del programa (conservación de recursos naturales) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por laSubdirección de Centro y el Supervisor del Contrato	Apoyé la gestión de las tituladas: PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2675344, TECNICO EN PANADERIA FICHA 2713454, PROCESOS DE PANADERIA FICHA 22828355	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium

		para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	
10	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación 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 senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados	Participé en reuniones programadas por parte la Unidad de Aseguramiento de la Calidad, las Redes de Conocimiento y dependencias del CAFEC.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
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 (nombre del programa) con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos	Conozco y adopté a la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guías y material pedagógico para la ejecución de las tituladas: PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2675344, TECNICO EN PANADERIA FICHA 2713454, PROCESOS DE PANADERIA FICHA 22828355	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium

13	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área (ambiental) o la entidad así lo requiera.	Esta actividad no se realizó durante el mes.	Esta actividad no se realizó durante el mes
14	Mantenerse al tanto de los procesosde actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales	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/
15	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados	Usé las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
16	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso	Ejecuté una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium

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 disponganpara ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz	Realicé acompañamiento permanente a los aprendices durante la ejecución de la formación	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium https://drive.google.com/drive/folders/1tyCCQcoRKCMfEOxPamoAkbNkbfHsGjNz
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Ejecuté estrategias de comunicación que facilitaron el aprendizaje significativo en los aprendices	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación	Manejé herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contratoo los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar yevaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Atendí oportunamente los requerimientos que hizo el supervisor del contrato y presenté los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera	Formato reporte de actividades del mes. Reporte de horas mensuales. Reporte de sena sofiaplus Soporte pago de seguridad social. Planilla de pago Formatos diligenciados de la ejecución de la FP
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	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia

	acreditación		
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya ala actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado	Actividad no ejecutada en el mes	No Aplica
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales enmateria de política editorial establecidos.	Actividad no ejecutada en el mes	No Aplica
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos,así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos	Actividad no ejecutada en el mes	No Aplica
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector	Actividad no ejecutada en el mes	No Aplica
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	Realicé seguimiento a etapa productiva al PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2675344, TECNICO EN PANADERIA FICHA 2713454, PROCESOS DE PANADERIA FICHA 22828355	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofiaplus Plataforma Teritorium https://drive.google.com/drive/folders/1tyCCQcoRKCMfEOxPamoAkbNkbfHsGjNz

27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información. y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, decir al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información	Subí todas las actividades realizadas en el proceso de formación.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofiaplus Plataforma Teritorium https://drive.google.com/drive/folders/1tyCCQcoRKCMfEOxPamoAkbNkbfHsGjNz
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia
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 paralas formaciones tituladas a su cargo	Realicé seguimiento a etapa productiva al PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2675344, TECNICO EN PANADERIA FICHA 2713454, PROCESOS DE PANADERIA FICHA 22828355	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofiaplus Plataforma Teritorium
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 elcaso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas	Cumplí con la intensidad de 223 horas, según la programación Establecida Di cumplimiento a la planeación establecida en cumplimiento del objeto contractual	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium

31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educaciónmedia técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA yel 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	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentranen validación a nivel nacional	Manejé plataformas institucionales	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium Calendario Teams https://outlook.office.com/calendar/view/month
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovacióny 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 exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución ylos programas de formación	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia

	que tienen proyectados para la vigencia		
34	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con la investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia
35	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido enla Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia
36	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con lo correspondientessoportes (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 imponga multas al contratista, la cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la ley 1150de	Realice el respectivo informe de actividades con sus soportes	En la nube drive dispuesto para el informe de actividades y el aplicativo secop2

	2007. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo con la cláusula sexta del anexo del contrato. Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro delmes anterior, facultará a la entidadpara imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral enel estado en el que se encuentre, y adicionalmente, de adelantar actuaciones administrativas para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniario.		
37	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia debidamente justificada y probada (caso fortuito y fuerza mayor), paracontinuar 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 seimpongan 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 con la cláusula sexta del anexo del contrato. La cláusula penal y las multas así impuestas se harán efectivas directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto entre otros a los mecanismos compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro dela garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de	No Aplica	No Aplica

	la jurisdicción coactiva, de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la ley 1150 de 2007.		

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

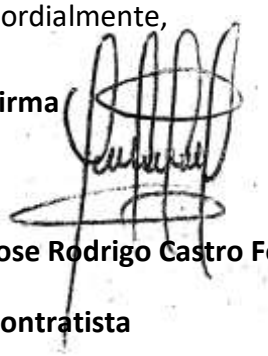
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados con el No. 4518311038 del operador Soi correspondiente al mes de agosto de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti-trámites")

Evidencias en (06) folios

Cordialmente,

Firma



Jose Rodrigo Castro Forero

Contratista

C.C. No. 80357756

Recibí a satisfacción:

Firma

Mónica Lucía Mancipe Rivera

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 4479961

Coordinadora Académica

2675344 - PROCESOS DE PANADERIA COPLEMENTARIO








TEACHER

2713454 – PANADERIA . TECNICO













TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713454 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2828355 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2841768 - ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.

DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 105,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	206,80

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
01/09/2023	12/09/2023	OTROS	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **SEPTIEMBRE**

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO | C.C.: 80,357,756 | TELEFONO: 3103357431

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																																
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	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	M	J	V	S	D		207
								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			
2713454	**TECNICO EN PANADERIA**	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES	CONCEPTO, FUNCIÓN, ÁREAS FUNCIONALES, NORMAS Y REGLAMENTOS. PLANEACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ELEMENTOS, VERIFICACIÓN DE	18/09/2023	30/09/2023	06:00 m.	12:00 pm.				INTRUCTOR CARLOS COLON COMPRTENCIA COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS							INTRUCTOR CARLOS COLON COMPRTENCIA COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS								6	6	6	6	6			6	6	6	6	6			60
2828355	**COMPLEMENTARIA PROCESOS BASICOS DE PANADERIA**	PREPARAR ALIMENTOS DE CAUERDO A LA MORNAVATIDAD	FORMULAS EN PORCIENTAJES	21/08/2023	31/08/2023	15:00 PM	22:00 PM	7	7		7	7	7	7																											42
2675330	**COMPLEMENTARIA ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACERADO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	FORMULAS EN PORCIENTAJES	13/09/2023	30/09/2023	15:00 PM	22:00 PM														7	7	7		7	7	7	7	7	7		7	7	7	7	7	7			105
																																								0
																																								0
																																								0
																																								0
																																								0

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR



FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

REPORTE DE HORAS MENSUALES

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

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO C.C. 80,357,756 TELEFONO: 3103357431

OTRAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	FECHA		HORARIO (24 horas)		DIAS																																HORAS EJECUTADAS
		INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	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	M	J	V	S	D	
						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			
Actividades Administrativas																																						0
Atención de aprendices fuera de las Sesiones presenciales para brindarles el apoyo																																						0
Auditoria Al proceso de evaluación del desempeño																																						0
Capacitación de Equipos Técnicos																																						0
Caracterización Ocupacional																																						0
Elaboración de Normas de Competancias Laboral																																						0
Evaluación de Competencias																																						0
Eventualidades																																						0
Salidas pedagogicas																																						0
Homologación																																						0
Incapacidad																																						0
Inducción General																																						0
Licencia																																						0
Mapa Funcional																																						0
Orientación de Actividades Culturales y Deportivas																																						0
Participación en Comités de Evaluación de aprendices																																						0
Participación en el Equipo Pedagógico del Centro																																						0
Preparacion de Sesiones																																						0
Puntos de Atención Empresarial																																						0
Reuniones del equipo de Desarrollo Curricular																																						0
Reconocimiento y/o autorización de programas																																						0
Seguimiento a aprendices	REVICION DE BTACORAS Y DOCUMENTOS PARA CERTIFICACION LAS FICHAS: 2381214, 2278949, 2501382, 2675344	1/09/2023	12/09/2023	08:00 m.	10:00 am.	2			2	2	2	2	2			2	2																						16
Tutorias																																						0
Tutorias al emprendedor																																						0
Validación																																						0
Verificación de Normas de Competancias Laboral																																						0
Capacitación a Funcionariòs.																																						0
Nombre de la capacitación																																						0
Diseño Curricular																																						0
Otras actividadedes designadas por el supervisor del contrato																																						0

FI FI