PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de Octubre de 2023

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

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

Referencia: CO1.PCCNTR.4484317 de 2023

Yo JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.101.048.479, en mi calidad de Contratista del SENA, en El Centro Agroturístico, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de treinta y tres millones setecientos ochenta y cuatro mil pesos m/cte (33.784.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de enero de 2023 b) diez (10) pagos iguales por los meses de Febrero a noviembre de 2023, por valor de Tres millones ciento sesenta y siete mil doscientos cincuenta pesos m/cte ($3.167.250). c) Un ultimo pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de diciembre de 2023.

Plazo: Diez (10) meses y veinte (20) días, sin exceder el calendario académico 2023, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos según lineamientos institucionales de equipo ejecutor de proyecto del Técnico en cocina , 2775300	Carpeta de almacenamiento Drive • Plataforma territorium • Numero de folios adjuntos en evidencias (18)
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No aplica para este mes	No se desarrollo durante este mes
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizo la evaluación de conocimientos a los aprendices formación titulada : Técnico en cocina 2775300 Cocina navideña 2867461	Aplicativo Sofía Plus Carpeta de almacenamiento

			drive
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas Técnico en cocina 2775300 Cocina navideña 2867461	• Aplicativo Sofía Plus, • Plataforma territorium • Numero de folios adjuntos en evidencias (18)
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como tes aprendizajes previos, lista de chequeo evaluación sensoria y talleres prácticos establecidos para las fichas: Técnico en cocina 2775300 Cocina navideña 2867461	• Aplicativo Sofia Plus , • Plataforma territorium • Numero de folios adjuntos en evidencias (18)
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Se evalúa resultados de aprendizaje a las fichas en formación titulada de Técnico en cocina 2775300 Cocina navideña 2867461 Según planeación establecida en el mes	Aplicativo Sofia Plus

8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	se realizo complementaria: ficha 2867461 cocina navideña campesena municipio de socorro	https://acortar.link/HF42ij
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se evalúan los resultados de aprendizaje a las fichas 2775300 del programa técnico en cocina Cocina navideña 2867461	Aplicativo sena sofia plus Numero de folios adjuntos en evidencias (18) Plataforma territorio
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz asi como el manual de convivencia del centro en	En los ambientes de formacion y centro de formacion

		cada formación titulada	
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Se aplican las normas de seguridad y salud en el trabajo en cada jornada académica en el ambiente asignado junto con los aprendices del técnico en cocina Técnico en cocina 2775300 Cocina navideña 2867461 Se realizaran los diferentes cambios siga en la implementación de los nuevos formatos referentes a la formación	Correo institucional aplicativo siga plataforma secop II
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyo en la divulgación de los diferentes eventos del centro , ofertas educativas de programas de formación del centro agroturístico y portafolios de producción de centro por medio de redes sociales como whatsapp y Facebook	WhatsApp Evidencias fotográficas
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	se realizaron seguimientos durante este mes de octubre a los aprendices:	Carpeta drive https://n9.cl/ufk5mg

		seguimiento etapa productiva Antonio senen villa Carreño tecnico en panificación **ficha :** 2504459 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 13 de octubre de 2023 total horas:2 Juan Carlos Arias tecnico en panificación **ficha :** 2504459 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 13 de octubre de 2023 total horas:2 Yeison Stiven Fuentes Olarte tecnico en panificación **ficha :** 2504459 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 13 de octubre de 2023 total horas:2 Diana Beatriz Rosas Auxiliar de cocina **ficha :** 2635880 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 14 de octubre de 2023 total horas:2	https://acortar.link/HF42ij

		Yudi Yelixa Diaz Auxiliar de cocina **ficha :** 2635880 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 14 de octubre de 2023 total horas:2 Dina Raquel Merchan Auxiliar de cocina **ficha :** 2635880 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 14 de octubre de 2023 total horas:2 Carolina Leon Cardenas Auxiliar de cocina **ficha :** 2635880 **fecha inicial:** 09 de octubre 2023 **fecha final**: 14 de octubre de 2023 total horas:2 **Total de horas seguimientos: 14** **Ficha 2671822** **Programa**: Técnico en Cocina **Actividad de aprendizaje:** Aplicar en la resolución de problemas reales del	

		sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión. **Competencia:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA **Fecha inicio:** 02 de octubre de 2023 **Fecha fin:** 19 de octubre de 2023 **Horas: 78**	
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén	Se hacen usos adecuado de el ambiente asignado, aula convencional o taller de cocina haciendo uso adecuado de los equipos de cocina y utensilios que estén a mi disposición , ejecutándolos según manuales de instrucción y el debido cuidado respectivo	Numero de folios adjuntos en evidencias (18)
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de	Participación en las actividades del equipo de bienestar de los programas	Correo institucional Listas de asistencia

	Bienestar al Aprendiz.	de técnico en cocina ficha 2775300 mes de octubre	
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Reunión: revisión de cuenta mes de 25 de octubre de 2023	Correo institucional Lista de asistencia Numero de folios adjuntos en evidencias (18)
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: **FORMACION TITULADA** **Ficha:** 2775300	• Informe de evidencias mensual • Plataforma territorium • Aplicativo

		Programa: técnico en cocina **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Apropiar los principios normativos de la manipulación de alimentos en el ejercicio laboral y personal. **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE **ACTIVIDAD DE PROYECTO:** Producir alimentos de cocina nacional e internacional **Fecha inicio:** 11 de octubre de 2023 **Fecha fin :** 13 de octubre de 2023 **Total, horas : 15 horas** **Ficha:** 2775300 **Programa:** técnico en cocina	Sofia plus • Numero de folios adjuntos en evidencias (18) • https://acortar.link/HF42ij

		ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: Apropiar las técnicas de cocina y materias primas en , repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos **COMPETENCIA:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS **ACTIVIDAD DE PROYECTO:** Producir alimentos de cocina nacional e internacional **Fecha inicio:** 03 de octubre de 2023 **Fecha fin :** 06 de octubre de 2023 **Total, horas : 20 horas** **FORMACION COMPLEMENTARIA** **FICHA: 2867461** **Programas:** COCINA	

		NAVIDEÑA **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** reconocer las características y preparar de las diferentes recetas navideñas tradicionales de la cocina nacional e internacional **COMPETENCIA:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma nts usna001 del mincomercio, industria y turismo) **Fecha inicio:** 20 de octubre de 2023 **Fecha fin :** 31 de octubre de 2023 **Total, horas : 50 horas** **Ficha 2671822** **Programa**: Técnico en Cocina **Actividad de aprendizaje:** Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación	

		asumiendo estrategias y metodologías de autogestión. **Competencia:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA **Fecha inicio:** 02 de octubre de 2023 **Fecha fin:** 19 de octubre de 2023 **Horas: 78** **Total de horas de formación: 163** **Seguimientos: 14** **TOTAL HORAS MES: 177**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Se utilizan las estrategias institucionales como el LMS y terrirorium en las Técnico en cocina , 2775300 Cocina navideña 2867461	Territorium ficha 2775300 2867461
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	formación.		
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Se realizo primera jorna de modelo de planeación integral participativa del centro por lotes según programas de formación Líder lote : alimentos y menaje	Lista de asistencia

		Reunión: 12 de octubre de 2023 18 de octubre de 2023	
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se atienden oportunamente los requerimientos necesarios con los informes requeridos de la ejecución	Correos, Secop II
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Cumplir con los requerimientos que a solicitado la entidad	Secop ll Correo institucional

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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.

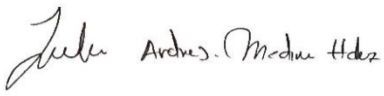
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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. de la planilla 27604587 de la planilla de seguridad , Asopagos periodo de Septiembre de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,



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

Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
JULIÁN ANDRÉS MEDINA HERNÁNDEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4484317 de 2023
MES DE OCTUBRE

EVIDENCIAS

FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2775300
Del 11 AL 13 DE OCTUBRE DE 2023

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE : Apropiar los principios normativos de la manipulación de alimentos en el ejercicio laboral y personal.

























FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2775300
Del 03 AL 06 DE OCTUBRE DE 2023

COMPETENCIA: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE : Apropiar las técnicas de cocina y materias primas en , repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos
































FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2671822
Del 02 AL 19 DE OCTUBRE DE 2023

COMPETENCIA: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

ACTIVIDAD DE RESULTADO: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.



















FAVOR VERIFICAR QUE
LAS LLAVES DE LAS
ESTUFAS ESTEN
CERRADAS





FORMACION COMPLEMENTARIA – COCINA NAVIDEÑA FICHA
Del 20 AL 31 OCTUBRE DE 2023

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICIDUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA001 DEL MINCOMERCIO, INDUCTRIA Y TURISMO)

ACTIVIDAD DE RESULTADO: : reconocer las características y preparar de las diferentes recetas navideñas tradicionales de la cocina nacional e internacional




























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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/10/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2671822 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 77,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775300 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2867461 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 162,80

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
09/10/2023	14/10/2023	OTROS	2,00

09/10/2023	14/10/2023	OTROS	2,00
09/10/2023	13/10/2023	OTROS	2,00
09/10/2023	14/10/2023	OTROS	2,00
09/10/2023	13/10/2023	OTROS	2,00
09/10/2023	14/10/2023	OTROS	2,00
09/10/2023	13/10/2023	OTROS	2,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 14,00

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO