EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Felix Alberto Pulecio Giraldo
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR.5015736
Periodo: diciembre de 2023
Supervisor del contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de diciembre de 2023:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

“A” Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

“C” Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

“D” Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

“F” Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

“I” Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

“M” Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados

A continuación, se relaciona la información, que tiene relación con las evidencias a presentar para el mes de diciembre de 2023:

Ficha: 2673655
Programa: Técnico en cocina
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje 1: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
RAP1 evaluado: Si

Fecha 1: 16 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Apropiar las técnicas de repostería en base al material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 2: 17 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Apropiar las técnicas de repostería en base al material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 3: 23 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Apropiar las técnicas de repostería en base al material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Ficha: 2713997
Programa: Técnico en cocina
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje 1: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
RAP1 evaluado: No

Fecha 1: 22 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 2: 24 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 3: 29 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 4: 30 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 5: 1 de diciembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 6: 6 de diciembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Fecha 7: 7 de diciembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller abierto formación – producción
Registro fotográfico



Ficha: 2775398
Programa: Técnico en cocina
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje 1: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
RAP1 evaluado: No

Fecha 1: 21 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Fundamentación cocina básica – Uso del cuchillo
Registro fotográfico



Fecha 2: 28 de noviembre 2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Fundamentación cocina básica – Cortes de vegetales
Registro fotográfico



“B” Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, los instrumentos de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLARON ACTIVIDADES PARA ESTA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL

E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.
Portafolio del instructor cargado en el link asignado por la coordinación académica:

FELIX ALBERTO PULECIO GIRALDO

“G” Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLARON ACTIVIDADES PARA ESTA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL

“H” Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato

Se realizó cargue de información en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica.
Link supervisor: FELIX ALBERTO PULECIO GIRALDO

“J” Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLARON ACTIVIDADES PARA ESTA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL

“K” Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLARON ACTIVIDADES PARA ESTA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL

“L” Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

FELIX ALBERTO PULECIO GIRALDO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 94482292

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201036 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en LETICIA. A los veintidós (22) días del mes de Diciembre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

220315 : 22/12/2021
No Y FECHA REGISTRO

ARTURO ARANGO SANTOS
Subdirector CENTRO PARA LA BIODIVERSIDAD Y EL TURISMO DEL AMAZONAS
REGIONAL AMAZONAS

Vigencia:
hasta el 22 de Diciembre de 2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número

Se tiene norma de competencia laboral activa hasta la siguiente fecha: 22 de diciembre 2024

“N” Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLARON ACTIVIDADES PARA ESTA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL